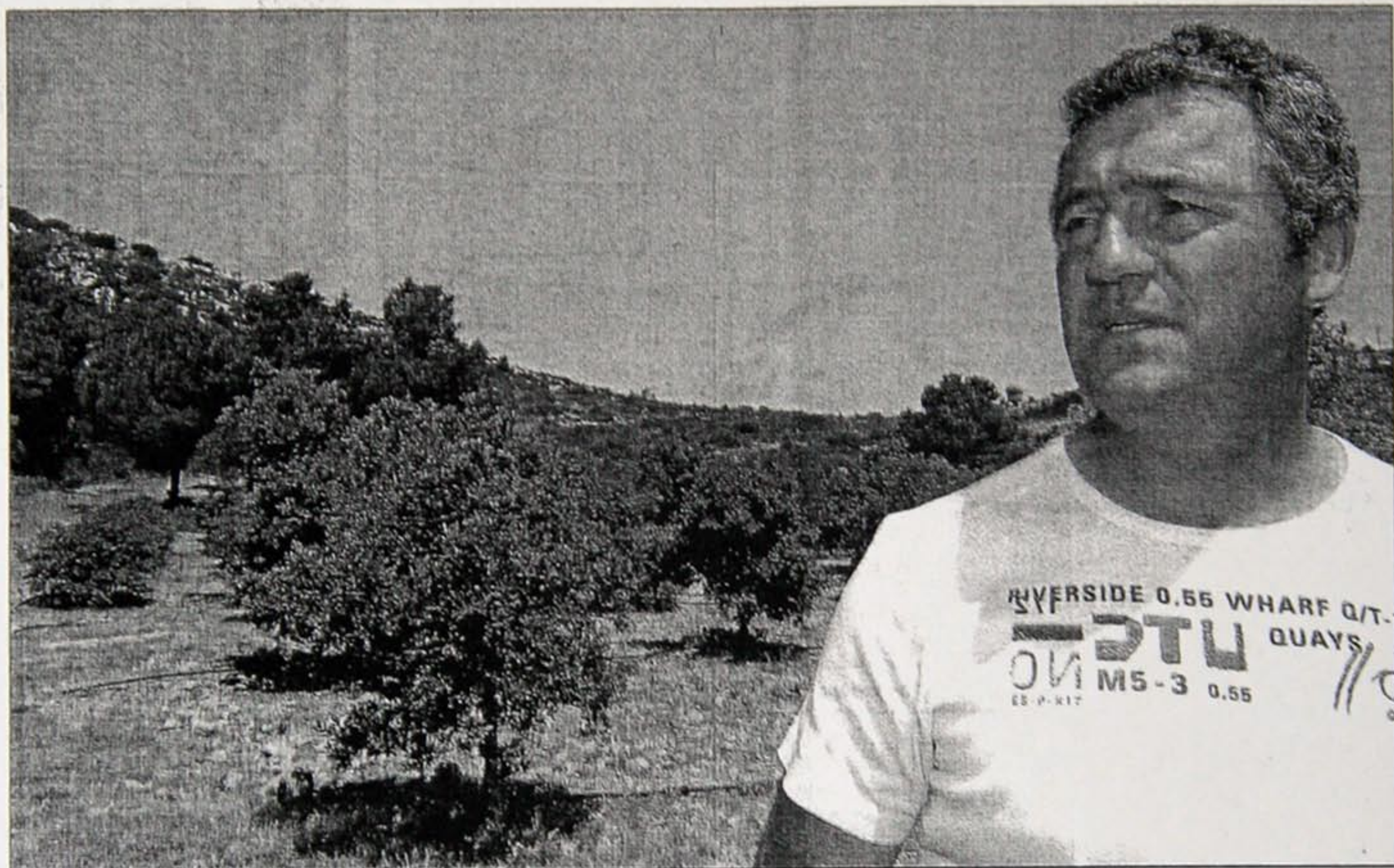


Découverte **Philippe Barrière** raconte l'art de la truffe



Le spécialiste audois de la truffe pourrait parler pendant « vingt minutes ou vingt heures » de ce champignon. Photo Françoise TALLIEU

RAPPEL

→ Le spécialiste audois du célèbre champignon sera demain au château l'Hospitalet

Au cœur du massif de la Clape, les terres du château l'Hospitalet offrent une flore et une faune riches et variées. Orchidées sauvages, Grands Ducs... côtoient une truffière d'un hectare, plantée voilà un peu plus d'une dizaine d'années. Faut-il y voir un signe ou le seul fait du hasard ? Toujours est-il que cette truffière se découvre à deux pas des vignes donnant le plus célèbre cru du domaine, l'Hospitalitas !

Philippe Barrière, technicien auprès de la chambre d'Agriculture jusqu'en 2006 et aujourd'hui à la tête de sa société "Barrière Truffes", n'apporte pas de réponse. Il veille sur ces chênes qui devront être prochainement taillés. Sa

compétence ne s'arrête bien évidemment pas à la limite des terres de Gérard Bertrand. Cet homme charpenté, au visage rayonnant, est devenu le spécialiste du fameux champignon dans l'Aude, du massif de la Clape au Minervois, en passant par les Corbières.

« La truffe : je peux en par-

« Il serait bien de proposer des animations autour de la truffe d'été »

ler pendant vingt minutes ou vingt heures. Au-delà de toutes les explications et de toutes les théories, les truffes gardent leur part de mystère. Nous connaissons les grands principes mais nous ne savons pas tout » raconte Philippe Barrière. Un homme passionné. Il en apportera une nouvelle preuve demain au

château Hospitalet en proposant une journée spéciale "truffe d'été" ou "truffe blanche" (lire ci-dessous).

« En terme de goût et de subtilité, elle est différente. Cette truffe qui se récolte de mai au 15 août a ses particularités. Je pense qu'il serait intéressant de proposer des animations autour de cette truffe. Ce serait un excellent moyen de capter les touris-

tes » affirme Philippe Barrière. De là à dire que la culture de la truffe doit se développer dans l'Aude...

« Je reste prudent. Si les sols calcaires y sont favorables, le souci reste la gestion de l'eau » dit-il. Seule certitude : les débouchés existent avec une production française passée en quelques années de 2 000 à 20 tonnes. ●

Jean NOTÉ

Demain : journée spéciale au château l'Hospitalet

Le château de l'Hospitalet propose une journée spéciale "truffes d'été et grands vins" ce vendredi 3 juillet. A partir de 18 h, un cavage de truffes d'été est proposé dans la truffière de l'Hospitalet en compagnie de Philippe Barrière et de son chien. Philippe Barrière répondra à toutes les questions, nombreuses, qui lui seront posées. Après la cueillette, il délivrera de précieux conseils de préparation et conviera les participants à une dégustation des truffes fraîchement récoltées. Cette journée spéciale "truffes d'été" se terminera par un menu dégustation autour de la truffe, en association avec les grands vins du château l'Hospitalet, en présence du vigneron Gérard Bertrand et d'Olivier Bompas, meilleur sommelier du Languedoc-Roussillon. Renseignements et réservations au 04 68 45 28 50.