

Fruits

Avec **ALIGRO**
bienvenue à tous les gourmands

Chaque citron possède une signature gustative

Niels Rodin, spécialiste des agrumes, cultive d'étonnantes variétés. Tour d'horizonRebecca Mosimann Textes
Olivier Allenspach Photos

Cédrat, yuzu, limequat, faustrime et tant d'autres: toutes ces sortes de citrons, venues des quatre coins du monde, poussent dans la serre de Niels Rodin à Borex, près de Nyon.

Sur 300 m², une centaine d'arbres et quelque huitante variétés différentes sont devenus la deuxième maison et le terrain d'expérimentation de ce passionné autodidacte, fiscaliste de profession. Intarissable, il connaît l'histoire de tous ses plants, à commencer par l'orange, «son Saint-Graal». «Chaque agrume a son goût et sa signature», explique-t-il en se dirigeant vers la nursery. C'est là qu'il crée ses greffes et multiplie ses variétés. «J'ai tout appris grâce aux tutos sur YouTube et aux forums. Je fais partie de la génération numérique.»

Vertus

Fraîchement pressé, le citron est moins agressif que le jus d'orange. Excellent pour l'organisme et riche en vitamine C, il nettoie le foie et est bon pour l'estomac. Tout se mange, des feuilles au zeste (*lire ci-contre*). «Il ne provoque pas les mêmes réactions chimiques que gastriques. Le jus permet aussi, par exemple, d'éclaircir les cheveux. Mélangé à du sel, il fait briller le laiton.» Le fruit, originaire d'Inde, a voyagé jusqu'en Italie via la Perse. «Sous Louis XIV, il était considéré comme maléfique. Les courtisans en offraient aux filles de joie lorsqu'elles étaient cocues.»

Pour le conserver au mieux, Niels Rodin conseille de le stocker à la cave ou dans le bac à légumes du frigo. «Les citrons traités tiennent facilement un mois. Les bio, environ deux semaines. Avec le temps, le sucre augmente, l'acidité diminue et le fruit devient moins intéressant gustativement.»

www.nielsrodin.com

Niels Rodin cultive 80 variétés d'agrumes, dont la moitié de citrons, dans sa serre à Borex.

Quatre variétés et leurs accords culinaires**Le citron classique**

Son jus remplace à merveille le vinaigre dans une sauce à salade. Son zeste, riche en huile essentielle, est, lui, puissant. Frais, il parfume toutes sortes de pâtisseries, à commencer par le traditionnel quatre-quarts. Séché, il peut être réduit en poudre, mélangé à du sel et devenir une délicieuse épice. Pour sécher ses feuilles, les mettre 2 min 30 au micro-ondes: parfait pour assaisonner un osso-buco.

**Le combawa**

On l'appelle aussi la lime kaffir. Ses feuilles, très parfumées, sont souvent utilisées dans les currys thaïs. Son goût de citronnelle est très prononcé, offrant «une vraie signature gustative». Cuire un risotto dans un bouillon infusé de feuilles. Rôtir des crevettes avec le zeste, puis mélanger les deux pour en obtenir un plat qui «explose de saveur». Ce citron se déguste également avec du chocolat noir.

**Le faustrime**

C'est un hybride de deux espèces: le citron caviar et le limequat. On le reconnaît à son écorce fine et coriace et à sa pulpe composée de petits grains croquants. Son goût de citronnelle ressort particulièrement avec du riz. Mettre le zeste dans l'autocuiseur, qui va ainsi confire. Une fois prêt, rajouter la pulpe et des cacahuètes grillées. Assaisonner avec de la coriandre et du piment.

**Le limequat**

Mariage du citron vert et du kumquat, cette espèce est originaire des Etats-Unis, comme son cousin le faustrime. Composé de cinq quartiers à l'intérieur, il est parfait pour être confit. Son écorce, légèrement sucrée, et son jus piquant et acide se déclinent très bien en pâtisserie. Souvent utilisé comme décoration, il se mélange aussi volontiers à de la cachapa, version cocktail brésilien.



Le chef français fera escale une semaine à Genève. MOG

Thierry Marx en visite

Le chef français va venir faire une semaine culinaire au Mandarin genevois

Parmi les multiples activités de Thierry Marx, il y a sa principale, celle de directeur de la restauration du Mandarin Oriental, à Paris, où son restaurant Sur Mesure pointe à deux étoiles Michelin. Le chef, adepte de kendo, de cuisine japonaise et de street food, va venir régaler les hôtes du Mandarin Oriental, mais cette fois celui de Genève, pendant une semaine au mois d'avril. Un menu déjeuner à 125 fr. et un dîner à 225 fr. seront proposés du 12 au 16 avril au Café Calla (rés. au 022 909 00 00).

D.MOG.

Sapori Ticino en 3 étoiles

Le festival gastronomique tessinois s'offre dix chefs triplement étoilés

Pour ses 10 ans, Sapori Ticino monte en puissance: 24 rendez-vous vont réunir 60 étoiles Michelin, mais surtout dix dîners vont être élaborés par dix chefs trois étoiles européens. Après un premier repas concocté par les meilleurs cuisiniers tessinois dans les trois régions du pays (le 6 avril au Beau-Rivage lausannois), les dix dates prestigieuses vont s'échelonner dans les restaurants tessinois du 1er mai au 19 juin, avec la présence, entre autres, de Massimo Bottura (I), de Pascal Barbot (F), d'Eric Pras (F), de Niko Romito (I) ou de Peter Knogl (CH). Pour le dernier jour, un dîner de gala réunira les Romands Stéphane Décotterd, Pierrot Ayer, Alain Bächler et Pierrick Suter. **D.MOG.**

www.saporiticino.com**Le coup de fourchette**

Une Poesia lausannoise qui récite le formidable terroir du Sud italien

Au-dessus d'un cimetière, on peut attendre des miracles. Comme cet ancien bar à cocktail de l'avenue du Chablais, à Lausanne, transformé en un vrai restaurant italien. Qui puise ses intentions dans le grand Sud. Les Pouilles - dont le chef Graziano Lomonte est originaire - mais aussi la Sardaigne, la Campanie et la moins connue Basilicate, où le Christ, selon Carlo Levi, s'est arrêté à Eboli. Dans une carte qui sort franchement de l'ordinaire, on trouve des raretés estampillées DOP, DOC, IGP et Slow food. Du parmesan «vacche rosse», des *salumi* aux noms qui chantent et qui font danser les papilles, et une huile d'olive grand cru, un assemblage spécialement conçu pour la maison.

Dans ce joli cadre tout de blanc vêtu, avec le bois des caisses à vins comme décor - quelle belle carte d'ailleurs qui fait la part belle à tous les terroirs italiens -, on trouve donc des sélections de fromages (21 fr.) ou des charcuteries (25 fr.), mais aussi les fameux spaghetti «alla chitarra», débités à la guitare (27 fr.), avec de la tomate fraîche et un peu d'oignon nouveau rouge. Ou des gnocchetti fondants agrémentés de pleurotes et d'un *ragù* de saucisse sicilienne exhalant longuement l'anis (27 fr.). On y déguste aussi des légumes rares. Comme ces tomates en grappes du Vésuve, ce céleri vert, ces câpres de Pantelleria qui forment une sorte de caponata confite et tiède sur laquelle on re-



Graziano Lomonte propose une cuisine du Sud italien, avec des plats qui sortent de l'ordinaire. PATRICK MARTIN

trouve du poulpe grillé (18 fr.). Ou ces fèves blanches (17 fr.) et chicones, qui ont le goût de noisette et la texture d'un houmous, et sur laquelle on retrouve l'incontournable *cima di rapa* (pousse de navet) pugliese poudrée d'un poivron de Senise séché. Les agrumes aromatisent une galette de pommes de terre sur laquelle viennent se déposer quelques Saint-Jacques dorées et crues à la fois (42 fr.). Et puis on cuit ici viandes et poissons au feu de bois. La longe de veau (47 fr.), par exemple, en revient rosée et fondante.

Petite déception pour le tiramisù (10 fr.), un brin aqueux, tiré d'une courte sélection de desserts. On conclut par un service très souriant, et avec l'accent.

L'adresse

La Poesia
Av. du Chablais 53,
1007 Lausanne.
Tél. 021 525 55 85.
www.lapoesia-restaurant-ch
Fermés sa midi, di et lu



Une belle cuisine inventive avec des produits rares



Entre 90 et 120 fr. par personne avec boissons



Couvre l'essentiel des terroirs italiens

Nos adresses sur le guide et sur mobile: cdf.24heures.ch