

Leur peau parfumée et leur pulpe aux saveurs multiples font tourner la tête d'une communauté d'aficionados qui échangent leurs découvertes et leurs connaissances sur la grande Toile du web.

Niels Rodin, arrière-petit-neveu du célèbre sculpteur, s'adonne à cette passion dévorante en terre vaudoise depuis 2009. Cette année-là, il plante son premier yuzu dans son jardin de Gland.

Ce fiscaliste se pique rapidement au jeu. En 2010, il loue une serre à Borex, sur les hauts de Nyon, où il cultive aujourd'hui 80 variétés de ces fruits aux goûts et aux noms enchanteurs pour le palais et l'esprit. Il mène depuis peu une expérimentation de plantation en pleine terre de yuzus dans les vignes de Marie-Thérèse Chappaz.

Les *Citrus*, *Fortunella*, *Poncirus* et autres spécimens d'Océanie n'ont plus aucun secret pour l'agrumiculteur amateur de Gland.

Niels Rodin peut vous entretenir des heures sur les particularités botaniques et gustatives du limequat (hybride de citron vert et de kumquat), du calamondin (kumquat et mandarine sauvage) ou encore de la lime de Rangpur, une lime orange très acide et ultraparfumée qui nous vient d'Inde.

Il connaît l'histoire des agrumes sur le bout des doigts et transforme aussi ces fruits goûteux

en produits d'exception pour la gastronomie.

AU GRÉ DE L'HISTOIRE Hormis leurs saveurs diverses et variées qui se déclinent avec bonheur en cuisine, les agrumes que nous

connaissons aujourd'hui ont parcouru le monde et les siècles pour arriver jusqu'à nous. Mieux les connaître, c'est s'intéresser à l'Asie antique, aux croisades ou encore à la famille de Médicis. A n'en pas douter, vous allez

tomber sous le charme de Niels Rodin et de son monde captivant. |

ANIMATIONS

Niels Rodin vous fera découvrir des agrumes exceptionnels **mardi 6 octobre de 15 à 16 h et de 17 à 18 h**. Manuella réalisera une recette à base d'agrumes rares.

AGRUMES

LE CADEAU DE L'HIVER

SOLEIL Les agrumes suscitent la ferveur et l'engouement de cultivateurs professionnels et amateurs à travers le monde. Niels Rodin en fait partie. Venez rencontrer ce passionné et son monde captivant.



Lime kaffir, yuzu et citron caviar.