

Fruits

Des agrumes du monde entier cultivés à Borex

Niels Rodin fait pousser plus de 80 variétés d'agrumes. Il exposera ses produits à Jardins en Fête dès vendredi à Coppet

Yves Merz

Sortant d'une conférence donnée à Genève sur l'avenir de la place financière suisse, Niels Rodin arrive en costard-cravate au rendez-vous fixé dans la serre qu'il loue à Borex. «Ça ne fait pas très jardinier», s'excuse-t-il. Fiscaliste dans une fiduciaire à Nyon, il fait pousser ses agrumes en amateur. Mais en amateur très éclairé. Il connaît par cœur le nom de ses dizaines d'arbres et arbustes, tous différents, dont la plupart ont été surgreffés par ses soins. On y découvre des consonances exotiques qui font rêver de voyages: le yuzu du Japon côtoie le citron caviar d'Australie, la main de Bouddha, la bergamote de Tunis, le combawa et le kumquat...

Initié au jardinage par sa maman, ce Vaudois de 39 ans a attendu d'avoir son petit coin de jardin à lui, à Gland, pour planter son premier yuzu en 2009. «Dès l'enfance, j'ai toujours préféré les citrons et les oranges aux fraises et aux framboises», confie ce gourmand de nature.

Le pépin qui pousse

Atteint par le virus du cultivateur de «pépin qui pousse», Niels Rodin déniché une serre à louer en 2010 à Borex. Son idée est d'importer des plantes originales provenant de contrées lointaines. Mais il se frotte à une réglementation stricte. En recherchant des pépinières plus proches, il tombe sur le petit paradis de Michel Bachès, près de Perpignan, où il va commander ses premiers plants. Puis il s'approvisionnera aussi chez Otto Eisenhut, au Tessin, partenaire avec qui il partagera le stand de Jardins en Fête ce week-end.

«Je lui ai tellement cassé les pieds avec mes questions qu'on est devenu amis», relève Niels Rodin, qu'on ne peut plus qualifier de néophyte. A force de lire des bouquins, de faire des recherches sur internet et d'obtenir de bons conseils auprès de professionnels avisés, cet autodidacte a rapidement progressé. La bonne



Niels Rodin, fiscaliste de profession, fait pousser plus de 80 variétés différentes d'agrumes dans la serre qu'il loue à Borex. Les fruits mûrissent en hiver. ALAIN ROUËCHE

santé de sa plantation en est la preuve vivante. Il a même été invité à présenter ses fruits et quelques-uns de ses produits à l'École hôtelière de Genève.

Son enthousiasme, pour ne pas dire son ambition, dépasse déjà largement sa serre de Borex, où il envisage de cultiver jusqu'à 110 variétés d'agrumes. «Je veux rester à l'avant-garde avec des nouveautés. Et mon idée est de financer ma passion.» Raison pour laquelle il a pris des contacts avec une viticultrice en Valais ainsi qu'avec un horticulteur dans

le Gros-de-Vaud, pour développer ses cultures. Il lui arrive aussi d'importer des fruits si sa production ne suffit pas à répondre à la demande.

Produits de goût

En plus, Niels Rodin, qui se considère comme un artisan du goût, a confectionné plusieurs produits alimentaires. En vente sur internet, il y a ses liqueurs, ses marmelades et ses vinaigres. A la Laiterie de Carouge, on vous propose la tartine de fromage de chèvre et marmelade de cédrat (*variété an-*

cienne de citron). Et l'entrepreneur fiscaliste de Gland ne va pas s'arrêter là. Il lorgne du côté du Moulin de Sévery pour réaliser une huile de colza aromatisée au yuzu et envisage un sel de Bex avec des écorces d'agrumes.

Quand on voit le succès des kumquats en cuisine et l'intérêt que portent les consommateurs aux produits exotiques, Niels Rodin pourrait bien se construire un royaume au pays des agrumes.

Jardins en Fête, château de Coppet, 9, 10 et 11 mai, de 10 h à 18 h

En vedettes



Combawa

Le combawa est une vraie bombe de saveurs! Les fruits et les feuilles sont très présents dans la cuisine thaï et mauricienne. Sa puissance surpasse tous les autres agrumes; il doit être utilisé avec parcimonie. Il est de plus en plus recherché par les fins cuisiniers.



Yuzu

Le yuzu est cultivé depuis des temps immémoriaux au Japon. Lors du solstice d'hiver, les Japonais en mettent dans leur bain chaud afin d'inhaler les huiles essentielles. En Corée, la marmelade de yuzu est diluée dans de l'eau chaude pour en faire du thé appelé le yuzusha.



Citron caviar

La taille de ce fruit venu d'Australie ne dépasse pas celle d'un doigt. Son écorce est très fine, tendue et riche en huiles essentielles. Lorsque l'on coupe le fruit en deux, la pulpe est libérée sous forme de petites billes. Chaque bille renferme le jus du fruit, au parfum citronné.

Aubonne La ville passe en zone 30

«Le marquage au sol des zones à 30 km/h vient de démarrer, a souligné Jean-Christophe de Mestral, municipal des Routes, lors de la dernière séance de l'organe délibérant. Les priorités de droite vont commencer à émerger dans notre localité.» Pour rappel, le Conseil communal a accepté, en septembre, de limiter la vitesse dans la majeure partie de la ville. Le bourg, le secteur du Chêne, du Chaffard et des Clos sont concernés par la restriction de circulation. Selon le municipal, la fin du marquage devrait intervenir cet été à la rue de Trévelin. **L.B.**

Il a dit

«On espère que la saison sera belle pour notre piscine»

Luc-Etienne Rossier, syndic d'Aubonne, à propos de l'ouverture de la piscine samedi



Morges La soirée NAG-Night revient

Les amoureux des arts de scène seront ravis. Samedi soir, à 20 h au Théâtre de Beausobre, se tiendra la 2e édition de la soirée NAG-Night. L'événement verra s'affronter quelque 30 gymnasiens, provenant de dix établissements du canton, autour de plusieurs disciplines: théâtre, musique, chant, danse et arts du cirque. Pour se qualifier, les artistes en herbe ont dû s'imposer dans leur gymnase, puis à l'échelle du canton. Samedi soir, ils seront départagés par un jury de 9 personnes, qui décernera 3 prix d'une valeur de 1000 francs. **E.BZ**

Le chiffre

35

C'est, en milliers de francs, la somme que les élus du Parti indépendant de Nyon (PIN) ont tenté sans succès de retrancher d'un crédit voté lundi pour permettre au Service de la mobilité de financer des mandats extérieurs. Ils estimaient que dépenser autant pour choisir un mandataire, faire un prototype et réaliser ensuite 50 nouveaux abribus, c'était de l'argent jeté par les fenêtres. «On ne peut choisir un abribus dans un catalogue, car nous sommes soumis aux marchés publics», a rappelé le syndic, Daniel Rossellat. **M.S.**

Sportifs, instituteurs et baigneurs iront à pied

Le PLR a lancé la charge pour doter le complexe du Reposoir, à Nyon, d'un parking souterrain

Septante places de parc le long du chemin de Pré-Cosy, c'est ce que la Ville de Nyon mettra à disposition des futurs utilisateurs de l'école du Reposoir. Un nombre nettement insuffisant, selon Maurice Gay, pour ce complexe scolaire calibré pour 450 élèves et quelques dizaines d'enseignants, avec salles omnisports pour 700 spectateurs et une piscine semi-publique!

L'élus PLR, suivi par le bloc de droite, ne comprend pas pourquoi la Municipalité n'a pas suivi l'exemple des architectes lauréats du concours, qui ont dessiné un parking sous ces immeubles reliés par les sous-sols. «Parquer en souterrain éviterait des nuisances pour les riverains et de tourner dans le quartier pour chercher une place», a relevé le conseiller, en demandant de rajouter au crédit d'étude de 6,4 millions accepté lundi par le Conseil une somme de 30 000 francs pour étudier l'option de construire au moins 175 places en sous-sol.

Pour défendre le choix municipal, Claude Uldry, responsable des bâtiments, s'est retranché derrière le plan de quartier du Re-

posoir. «Il prévoit 70 places de parc et c'est tout, en tablant sur le fait que les utilisateurs ne viennent pas tous en même temps.» En cas de forte fréquentation pour un match, les gens pourront toutefois parquer vers la Migros ou sur le P+R libéré le soir et le week-end. «En plus, un silo à voitures est prévu dans le futur plan de quartier de la Gravette», rappelait le municipal.

Certes, mais ce parking à étages n'est pour l'instant qu'une vue de l'esprit. Il devait accompagner un écoquartier qui n'est plus forcément d'actualité. Comme le confirme la municipale Fabienne Freymond Cantone, la Gravette n'est pas au sommet de la pile des projets qui s'accumulent sur la table du service de l'urbanisme: «Il y a d'autres urgences. Il faudra faire une planification et revoir les synergies à gagner en matière de stationnement», note la municipale.

Résultat, la proposition du PLR, rejetée de peu par 38 voix contre 34, arrive trop tard pour ébranler la politique de l'exécutif rose-vert-rouge: l'accent est mis sur les cheminements à pied, en bus et à vélo, dans ce quartier qui sera desservi à long terme par une halte du Nyon - St-Cergue - Morez. Comme le répète inlassablement l'UDC Christian Udasse, «la gauche veut tous nous mettre à vélo!»

Madeleine Schürch

Uvavins bétonne son avenir à Tolochenaz

La coopérative lance le chantier de son nouveau site, une construction devisée à 11 millions de francs

Ouverte à deux pas de la gare de Morges, en 1929, la mythique cave d'Uvavins s'appête à tirer sa révérence. En automne, le site accueillera en effet les dernières vendanges des producteurs exploitants de l'entité, avant de changer de propriétaire.

Pour le remplacer, la société coopérative a officiellement lancé, hier, la construction d'une nouvelle cave, dans le prolongement de son site principal de Tolochenaz. Un déménagement qui s'explique par la difficulté toujours plus grande des transports en centre-ville de Morges. «Pour accéder à la cave, nos camions doivent franchir plusieurs obstacles, gendarmes couchés et autres rétrécissement de la route. Autant de soucis que nous ne pouvons plus avec la nouvelle cave de Tolochenaz, puisque stockage,

encavage et mise en bouteille seront réalisés au même endroit. Ce qui nous permettra d'économiser environ 100 000 francs par année», précise Gilles Cornut, directeur technique d'Uvavins. A noter que le site nyonnais est maintenu.

Côté chiffres, la nouvelle construction de 3400 mètres carrés, qui accueillera les vendanges 2015 au terme de dix-huit mois de travaux, est devisée à environ 11 millions de francs, dont 5 millions pour la nouvelle cuverie. Cette dernière comptera plus de 200 cuves en inox. Une transaction qu'Uvavins prévoit d'assumer grâce à la vente de sa cave de Morges, ce que confirme le directeur technique, sans articuler de chiffre plus précis.

Entité octogénaire, la société coopérative Uvavins-Cave de La Côte, née Cave des Viticulteurs, rassemble plus de 320 vigneron-sociétaires, qui représentent quelque 200 domaines et appellations réputées. Chaque année, ce sont entre 6 et 7 millions de bouteilles qui sont produites sur le site de Tolochenaz. **E.BZ**

Trop humide



La parcelle de la Maison Gubler, rachetée par la Ville de Nyon pour augmenter le patrimoine foncier et y regrouper deux unités d'accueil pour écoliers, ne sera pas utilisée pour y construire en plus des logements subventionnés. Lundi, les élus ont refusé tout amendement allant dans ce sens. Le terrain restant, à l'ombre de la forêt et humide, ne permettrait de réaliser que 15 logements, ce qui n'est pas rentable. **M.S.**

Balade en joëlette

Arboretum Les personnes à mobilité réduite pourront découvrir le site de l'Arboretum du vallon de l'Aubonne au moyen d'une joëlette (*fauteuil roulant à une roue et deux brancards*). Balade guidée samedi 10 mai de 10 h à 16 h. **Y.M.**

Soirée de lecture

Morges La section adulte de la Bibliothèque municipale de la ville propose une soirée de lecture en compagnie de Catherine Guggisberg. Celle-ci se tiendra demain, à 20 h, dans les locaux de la bibliothèque, place du Casino 1. Lors de cette soirée, la comédienne morgienne fera découvrir plusieurs textes de nouvelles au public. Informations au 021 804 97 20. **L.B.**