

## FRUITS EXOTIQUES

## Niels Rodin, l'artiste des agrumes

**Ce quadra vaudois a renoncé à son métier de technicien pour se consacrer entièrement à sa passion. Dans ses serres nyonnaises, il cultive quelque 150 variétés de citrons, dont certains sont très étonnants.**

Dans une précédente vie, il a été technicien de l'industrie textile, planifiant les commandes et la production de vêtements pour une grande enseigne de la mode. Dans une autre vie encore, il était spécialiste des trusts et du montage des sociétés offshore pour une banque de la place. Le 1<sup>er</sup> octobre, Niels Rodin a officiellement mis entre parenthèses toutes ses activités censément «sérieuses» pour embrasser entièrement sa passion dévorante et tenter d'en vivre. La passion de ce quadra gourmand et cosmopolite, accessoirement arrière-arrière-petit-neveu d'Auguste? *Citrus*, *Poncirus*, *Fortunella* et quelques centaines de leurs rejetons, autrement dit la famille multiple et passablement déjantée des agrumes.

On retrouve notre homme, pétillant, volubile et gourmand, dans sa serre «expérimentale» de Borex (VD), celle où il acclimater, marie, greffe, hybride et veille sur une vaste nurserie. Une serre? Plutôt une jungle, passée peu à peu en permaculture et en mode bio, où les plantes rampantes tapissent le sol, où des dahlias et des capucines ont fleuri sans y être invités, entre passiflores et manguiers. Au cœur de ce paradis vert, donc, une diversité folle et des parfums invraisemblables, multiples, venus de tous les continents.

**Une collection étoffée**

Les parents de Niels – respectivement gérant d'une boutique d'arts de la table et cuisiniste – lui ont transmis le gène du goût. L'histoire se précise voici une dizaine d'années: «Je suis tombé sur un magnifique cédratier qui perdait ses fruits en me promenant dans les allées d'un pépiniériste. Cela a été le déclic de ma curiosité, de mes expériences culinaires, de mes recherches botaniques, de mes essais de greffes, de mes lectures et de nombreux voyages.»



Sa passion des citrons a débuté il y a une dizaine d'années dans son appartement et a abouti aujourd'hui à l'occupation de trois serres dans lesquelles Niels Rodin acclimater des citrons importés des quatre coins du monde et transformés en produits recherchés.

Une chose en entraînant une autre, le jardin de son appartement n'y a bientôt plus suffi. Une première serre, puis deux autres offrent désormais à sa main verte des surfaces de près de 2000 mètres carrés. Les trois serres sont juste maintenues «hors gel»: les fenêtres s'abaissent et le chauffage s'enclenche en fonction de la température, dès qu'elle descend en dessous de 4 degrés. L'arrosage se fait au goutte-à-goutte. Les deux autres serres de Borex accueillent les derniers venus, quelque 500 pots porteurs de variétés destinées à la vente. L'idée étant, à terme, de racheter les lieux, pour pouvoir cultiver le tout en pleine terre. Entre-temps, Niels est devenu un expert – appelé à collaborer avec un futur pro-

gramme de recherche national visant à créer une collection d'agrumes helvétiques – et a élargi sa gamme. Combien exactement? Difficile à chiffrer, «sans doute plus de 150 variétés».

**À la recherche de l'originalité**

L'agrumes est un fruit fascinant, d'une diversité inouïe (voir l'encadré ci-dessous): des peaux lisses, cannelées, côtelées ou veloutées, des fruits piriformes ou ronds, difformes ou cylindriques, géants ou lilliputiens, du rose pâle au vert dense, de l'amertume à la douceur extrêmes, en passant par toutes les nuances d'acide, mais aussi des notes salées, minérales... C'est aussi un fruit fragile, attaqué par les puce-

**BON À SAVOIR****Des spécialités très appréciées**

Ça a commencé par une petite liqueur de type limoncello au yuzu et à la mandarine. Puis il a enchaîné avec des marmelades: cédrat ou yuzu, avant de lancer des sels (de Bex/VD) parfumés avec des éclats de zeste séchés... Mais inutile de vous précipiter, il n'y a plus rien. Tout est parti: moutardes au combava, jus de yuzu, vinaigres parfumés, marmelades et autres condiments d'inspiration japonaise, tel le yuzukosho, créé en collaboration avec Gabriella Salvadori, de la Ferme des Pralies, se sont envolés très, très vite. Il faudra attendre la prochaine récolte et tenter sa chance auprès des différents artisans avec lesquels Niels Rodin

rons, les cochenilles, les acariens, la mouche blanche. Disséminés dans toute la serre, de minuscules sachets de papier kraft et autres pièges bios lâchent à intervalles réguliers leurs microcombattants à l'assaut des prédateurs. Autres recettes, la pulvérisation d'huiles végétales, l'apport de corne broyée, de mélanges d'algues et autre purin d'orties. Niels Rodin se positionne sur la singularité et bien sûr le goût. Très loin des agrumes de grandes surfaces, cueillis des mois à l'avance, traités pour durer, déverdis artificiellement au gaz éthylène, etc.

**Les grands chefs sont séduits**

Sa production est confidentielle – 600 kilos en 2015, vendus pour moitié à la restauration, transformés en spécialités pour le reste – mais augmentera progressivement. «Parfois, un chef flashe sur un fruit particulier et m'achète toute ma production.» Car ici ce sont les chefs qui se déplacent: Nenad Mlinarevic, le formidable cuisinier de Vitznau (LU), doublement étoilé, trouve ici une inspiration étincelante pour sa cuisine locavore. Autre fan, Laurent Petit, le visionnaire d'Annecy (F), est venu tourner récemment avec une équipe de télé française. La clientèle de Niels compte aussi des chefs tels Guillaume Rainex, Stéphane Decotterd, Philippe Chevrier ou Benjamin Luzuy: «C'est un des aspects les plus stimulants de mon activité!»

VÉRONIQUE ZBINDEN

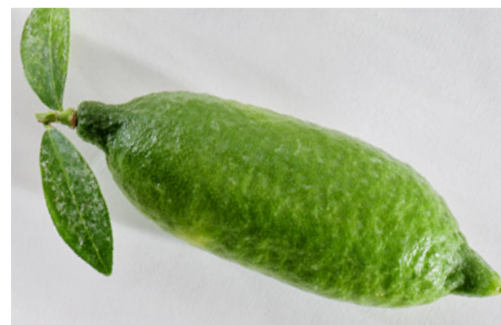
+ D'INFOS [www.nielsrodin.com](http://www.nielsrodin.com)

**À TESTER** Quatre fruits insolites cultivés dans les serres de Niels Rodin**Le cédrat main de Bouddha**

Connu aussi sous le nom de *Fingered Citrus*, il appartient au groupe des cédrats (*Citrus medica L.*). Offrande à Bouddha, porte-bonheur lors du Nouvel-An chinois, il confère aux pâtisseries et confitures un arôme inouï. La parfumerie extrait l'essence affolante du fruit et de sa fleur. Le cédratier aurait quitté les contreforts de l'Himalaya voilà quelques millénaires pour être le premier agrume à coloniser le Moyen-Orient.

**Le yuzu**

Il est originaire de Chine, mais désormais emblématique du Japon. Nos chefs et pâtisseries les plus créatifs, à commencer par Pierre Hermé, l'ont adopté depuis plusieurs années pour son jus concentré au parfum fabuleux. *Citrus junos* existe aussi sous de multiples formes. Sur son arbre épineux, pouvant devenir géant, le fruit ne paie pas de mine, évoquant une grosse mandarine jaune foncé à pépins multiples.

**Le citron caviar**

Le plus atypique de la famille? Forcément, car il n'est qu'un lointain cousin d'Australie. Un arbuste hérissé de piquants, à croissance lente, venu du bush, donne naissance à *Citrus australasica*. Ce buisson du désert australien donne des fruits de la taille d'un doigt, dont la pulpe acide, croquante – verte, jaune, rose, pourpre ou noire – en grains denses évoque le caviar. Des microbilles trop chic sur un poisson ou une crème glacée.

**Le combava**

D'accord, avec son épiderme boutonneux, ce n'est pas le plus joli membre de la famille, mais quel arôme dans le fruit et la feuille... Dit aussi kaffir, makrut ou lime de la Réunion, *Citrus hystrix DC* est bien connu des amateurs de cuisine thaïe. C'est aussi un must dans le rougail et le punch... Sa pulpe acide, pleine de pépins, est moins intéressante que son zeste râpé et ses feuilles fraîches, entières ou pilées.