

Niels Rodin sublime ses agrumes pour créer de nouvelles saveurs

BOREX Le Glandois vit de la culture d'agrumes rares, qu'il met à disposition de chefs cuisiniers. En attendant de pouvoir les proposer au grand public.

LAURA LOSE
info@lacote.ch

La grisaille hivernale, le froid. Et d'un coup, Niels Rodin ouvre la porte d'un paradis vert et luxuriant. Dans ses serres de Borex, plus de 150 variétés d'agrumes poussent tranquillement, habituées aux températures de la région. Chez lui, les citrons sont rouges, les oranges sont jaunes et la pulpe des citrons est en forme de billes.

Depuis dix ans, l'arrière-arrière-petit-neveu du célèbre sculpteur teste de nouvelles variétés, dans une recherche infatigable de fruits au goût et à la personnalité bien distincte. Le Glandois est incollable sur tout ce qui a trait à ses arbres: leur histoire, la manière de les cultiver, leur goût. Il fourmille d'anecdotes et de petites recettes.

«J'ai regardé des tutoriels sur Internet pour apprendre à faire des greffes sur mes arbres.»

NIELS RODIN
CULTIVATEUR D'AGRUMES À BOREX

«A l'origine, le pamplemousse n'est pas rose. Il a pris cette couleur lorsque l'on a décidé de l'irradier pour en éliminer les pépins», raconte l'agrumiculteur. «Et tenez, prenez des feuilles de citron vert, séchez-les au micro-onde, broyez-les et mélangez-les à du sel ou à du sucre. C'est une fabuleuse épice!» Pour Niels Rodin, le coup de foudre pour ces fruits a été évident. «J'adore la gastronomie, je suis un passionné d'histoire et j'aime avoir les mains dans la terre, affirme-t-il. Les agrumes réunissent tout cela.» Fiscaliste de métier, il est autodidacte de l'agru-



Niels Rodin espère que d'ici cinq ans les prix des agrumes auront suffisamment baissé pour les proposer au grand public. PHOTOS SIGFREDO HARO

miculture. «J'ai regardé des tutoriels sur Internet pour apprendre à faire des greffes sur mes arbres», confie-t-il.

Un laboratoire vivant

La passion est née de l'achat d'un citronnier dans un supermarché et d'un peu de persévérance. Niels Rodin a acquis d'autres plants, qui passaient l'été dans le jardin et l'hiver dans la cave, jusqu'à ce que celle-ci devienne trop petite. Il a alors demandé à Pierre-André Dancet,

horticulteur à Borex, de lui louer sa première serre. Le lieu est devenu un laboratoire vivant: Niels Rodin fait pousser ses agrumes en pleine terre et en permaculture, sans pesticides et en faisant cohabiter ses arbres avec d'autres plantes. Le but? Intervenir le moins possible sur la nature. Capucines, dahlias, aubergines et même ananas composent une jungle prête à accueillir les miniguêpes et autres acariens qui protégeront ses plantes. «Je les introduis pour lutter contre les in-

sectes «fléaux» qui attaquent mes arbres», explique Niels Rodin.

Réduire l'impact carbone

Ses serres sont visitées par des chefs cuisiniers, qui utilisent ses agrumes dans leurs plats gastronomiques. Il vend aussi ses produits transformés en liqueur, marmelade ou moutarde, dans divers points de vente de Suisse romande. Une affaire qui roule si bien que le Glandois s'est mis à son compte en octobre 2016. «Au début, je ne savais pas si je

QUATRE AGRUMES CULTIVÉS À BOREX



Le kao-pan

Le kao-pan est un pamplemousse originaire de Thaïlande. Il possède une chair craquante, ferme et juteuse, légèrement sucrée. «Coupé en cubes, c'est idéal sur des brochettes de poisson», recommande Niels Rodin.

Le faustrime

Originaire d'Australie, le citron caïari est croisé avec un limequat, qui est lui-même un croisement de citron vert et de kumquat. «Je zeste tout le fruit dans du riz. J'y mélange la chair après cuisson. Je rajoute ensuite des piments, des cacahuètes grillées et de la coriandre.»



Le yuzu du Japon

Le yuzu du Japon vient de la région de Kochi, qui possède presque le même climat que la Suisse. Le yuzu peut résister à des températures de -12 degrés. «Cette année, j'ai réalisé ma galette des rois en l'aromatisant au yuzu», explique Niels Rodin.

Les mini-mandarines Clemendor

Trois fois plus petite qu'une mandarine normale, cette mandarine a été découverte en Amérique du Sud dans les années 1980. Elle est une mutation de la mandarine classique et ne possède pas de pépins.



voulais m'y consacrer entièrement, mais j'ai vu qu'il y avait de l'intérêt pour ce domaine et que je pourrais vivre de ma passion». Son travail de fiscaliste lui prend un jour par semaine. Tous les autres jours, week-ends compris, Niels les passe dans ses serres. Le business plan est bien rodé: il espère que d'ici cinq ans les prix des agrumes auront suffisamment baissé pour les proposer au grand public. Lui restera à l'avant-garde de la gastronomie, en cherchant toujours des variétés uniques à travers le monde. Sa force: être le seul à faire cela en Suisse, et même, pour certaines plantes, en Europe. Mais le cultivateur ne craint pas la concurrence. «Au contraire, il y a tellement de travail, cela me soulagerait!»

Quand on parle de cultiver des agrumes en Suisse, la question de l'impact écologique est inévitable. Les serres de Borex sont chauffées pour ne pas descendre en dessous de 2 ou 3 degrés. «Le chauffage au fioul est ma bête noire, admet Niels Rodin. Je travaille avec l'Etat de Fribourg sur un projet de serres chauffées grâce à des panneaux solaires.»

Le Glandois a grandi dans la campagne du Gros-de-Vaud, où tous les légumes mangés étaient de saison. Il veut désormais proposer des fruits exotiques cultivés en Suisse pour réduire l'impact carbone. «On ne peut pas interdire au consommateur d'avoir envie de fraises en hiver. La solution, c'est de les cultiver ici, de manière écologique et biologique.»

IMPRESSUM

DIRECTION
Président du Conseil d'administration:
Fabien Wolfrath
Administrateur: Stéphane Estival
Editeur délégué: Bruno Collentier

RÉDACTION
Rédacteur en chef:
Michel Jotterand
Rédacteur en chef adjoint:
Gilles Biéler

COMMERCIAL
Directrice des ventes: Catherine Meresse

NYON, Route de Saint-Cergue 293,
Case Postale 1256
022 994 41 11 Fax 022 994 41 42,
info@lacote.ch

NYON, Chemin du Midi 8,
Case Postale 1256
022 994 42 42 Fax 022 994 42 41,
guichet@lacote.ch

MORGES, Grand-Rue 102,
Case Postale 910
021 803 51 70 Fax 021 801 51 58,
morges@lacote.ch

SOCIÉTÉ ÉDITRICE: Ets Ed. Cherix SA,
Rte de St-Cergue 293, CP 1256, 1260 Nyon 1
www.lacote.ch - info@lacote.ch - Tél. 022 994 41 41

Audience
79 000 lecteurs. (Edition élargie Tous ménages)
16 000 lecteurs (Edition abonnés)
Tous les droits sont réservés sur l'ensemble
du contenu de la publication.
Remp MACH Basic 2016/2

Toute réimpression, reproduction, copie
de texte rédactionnel ou d'annonce ainsi
que toute utilisation sur des supports
optiques ou électroniques est soumise
à l'approbation préalable de l'éditeur.
L'exploitation intégrale ou partielle des
annonces par des tiers non autorisés,
notamment sur des services en ligne,
est expressément interdite.

UNE DE NOS OFFRES D'ABONNEMENTS



ABOàlacarte

Le journal par jour de parution,
1 exemplaire, 1 jour par semaine,
pendant une année (Fr. 79.-).
2 exemplaires, 2 jours par semaine
pendant une année (Fr. 159.-).

abonnement.lacote.ch

022 994 42 40

gestion@lacote.ch

NOUS CONTACTER

PUBLICITÉ

Service commercial:
Route de Saint-Cergue 293, 1260 Nyon
Case postale 1256
022 994 42 22 Fax 022 994 42 23,
pub@lacote.ch
Petites annonces:
NYON, chemin du Midi 8 - CP 1256
022 994 42 42 Fax 022 994 42 41,
guichet@lacote.ch
MORGES, Grand-Rue 102 - CP 910
021 801 52 57 Fax 021 801 51 58,
pubmorges@lacote.ch