

**C**itron caviar australien, citron papuana, bloodline, main de Bouddha, combava ou encore yuzu, la haute gastronomie a soif de ces nouvelles saveurs acidulées. Seuls quelques agrumiculteurs consacrés à la recherche d'essences rares sont aujourd'hui capables de les cultiver en Europe. En Suisse, la région de Gland dans le canton de Vaud compte aujourd'hui sur ses terres celui que l'on surnomme « le roi des agrumes ». Grâce à son subtil travail de greffe pour acclimater ces agrumes exotiques à nos températures, Niels Rodin, lointain descendant du sculpteur, s'est taillé une réputation qui, aujourd'hui, dépasse les frontières helvétiques : « Le marché de la gastronomie représente un bon business, mais d'autres débouchés existent.

— **Les brasseurs suisses** en sont friands, les producteurs de gin aiment aromatiser leur alcool avec des essences originales. » Alors, pourquoi si peu de cultivateurs s'y intéressent ? « La recherche d'agrumes sur la planète requiert de parcourir le monde. Il faut d'abord cultiver ces espèces. Et, avec les agrumes, tout prend minimum cinq ans, parce que l'acclimatation n'est pas assurée. Ce n'est pas un business model très rentable. Alors, je capitalise sur quelques nouveautés. Certaines, comme le yuzu, seront les prochains best-sellers des supermarchés. On commence à en voir les prémices avec quelques boissons, comme l'eau Henniez aromatisée yuzu mangue. Mais c'est une aventure et un pari complètement fous avant d'y arriver. » Niels Rodin, qui aujourd'hui cultive plus de 200 espèces d'agrumes en bio qu'il soigne comme la prunelle de ses yeux, n'a pas toujours vécu en agrumiculteur, sécrateur en main. Il a d'abord été ingénieur technicien, chronomètre en main, pour calculer le temps de travail le plus efficace sur une chaîne de production textile. Puis il a été financier, occupé à la planification fiscale et successorale, avant que la crise de 2008 ne provoque en lui ce zeste de folie qui fait tout lâcher et partir retrouver l'essence, ou plutôt les essences, dans son cas. « Mes précédentes activités, toujours dans l'immédiateté, représentaient le total contraire de la patience dont j'ai besoin aujourd'hui. Mais l'optimisation du temps me sert aujourd'hui. J'ai mis en place une stratégie, anticipé tous les

Ingénieur puis fiscaliste, rien ne prédestinait Niels Rodin à devenir le roi des agrumes. Il est aujourd'hui adoubé par les grands chefs, à l'instar d'Anne-Sophie Pic, qui utilise ses essences rares. **Cristina d'Agostino**

## Niels Rodin : les zestes de folie d'un ex-financier



*Le dekopon ! C'est l'agrumes parfait. Un hybride japonais entre une mandarine et une orange.»*

problèmes juridiques, c'est mon côté « compliance », ajoute Niels Rodin dans un grand éclat de rire. Tout a commencé comme un hobby, sur mon balcon, avec un banal citronnier acheté en pot dans une grande surface. C'est lorsque j'ai découvert le yuzu que la révélation a été fulgurante, une révélation sensorielle ultime. C'est au-delà d'un bon vin. » Quand Niels découvre une nouvelle espèce, c'est tout un cérémonial qu'il met en place : « Je fais le vide total chez moi et je commence par couper le fruit en deux. Je l'observe, je sens le parfum pour en capter la première impression olfactive. J'aime déterminer la cohérence entre la pulpe et l'écorce. En-



Agneskat Gatz-Zuppriger

suite, je mange l'écorce pour le goût des huiles essentielles. Puis je teste le zeste pour évaluer l'amertume. Avec ces trois éléments je peux évaluer le fruit, si c'est sucré, salé, acide, amer. Ensuite, avec un réfractomètre, j'évalue le rapport entre l'acidité et le sucre. » Sa dernière découverte en laquelle croit-il ? Il répond, sans hésitation : « Le dekopon ! C'est l'agrumes parfait. Un hybride japonais entre une mandarine et une orange. Il est beau, son taux de sucre est élevé. Ce sera le prochain gros succès ! »

— **Toujours assoiffé d'échange** sur le sujet, le roi des agrumes adore partager avec les chefs étoilés. Anne-Sophie Pic, trois étoiles Michelin installée au Restaurant du Beau-Rivage Palace de Lausanne, est une référence pour lui. « Avec Anne-Sophie Pic, la relation est assez récente. C'est une des rares chefs qui sait bien mettre en valeur les agrumes. » La chef star, présente lors de la rencontre avec Niels Rodin, est venue le voir un jour, pour observer son travail. Elle raconte qu'il a une approche différente, de par sa connaissance technique et culturelle de ce qu'il cultive. Un élément primordial pour Anne-Sophie Pic qui n'introduit jamais un nouvel ingrédient sans en comprendre tous ses aspects, son histoire. Niels ajoute : « Le côté iodé des agrumes est une vision qu'Anne-Sophie Pic m'a apportée. C'est une apothéose de travailler avec elle. » Niels Rodin a aujourd'hui la chance que les gens viennent à lui. Il leur ouvre toujours généreusement la porte. Il en a désormais le temps.