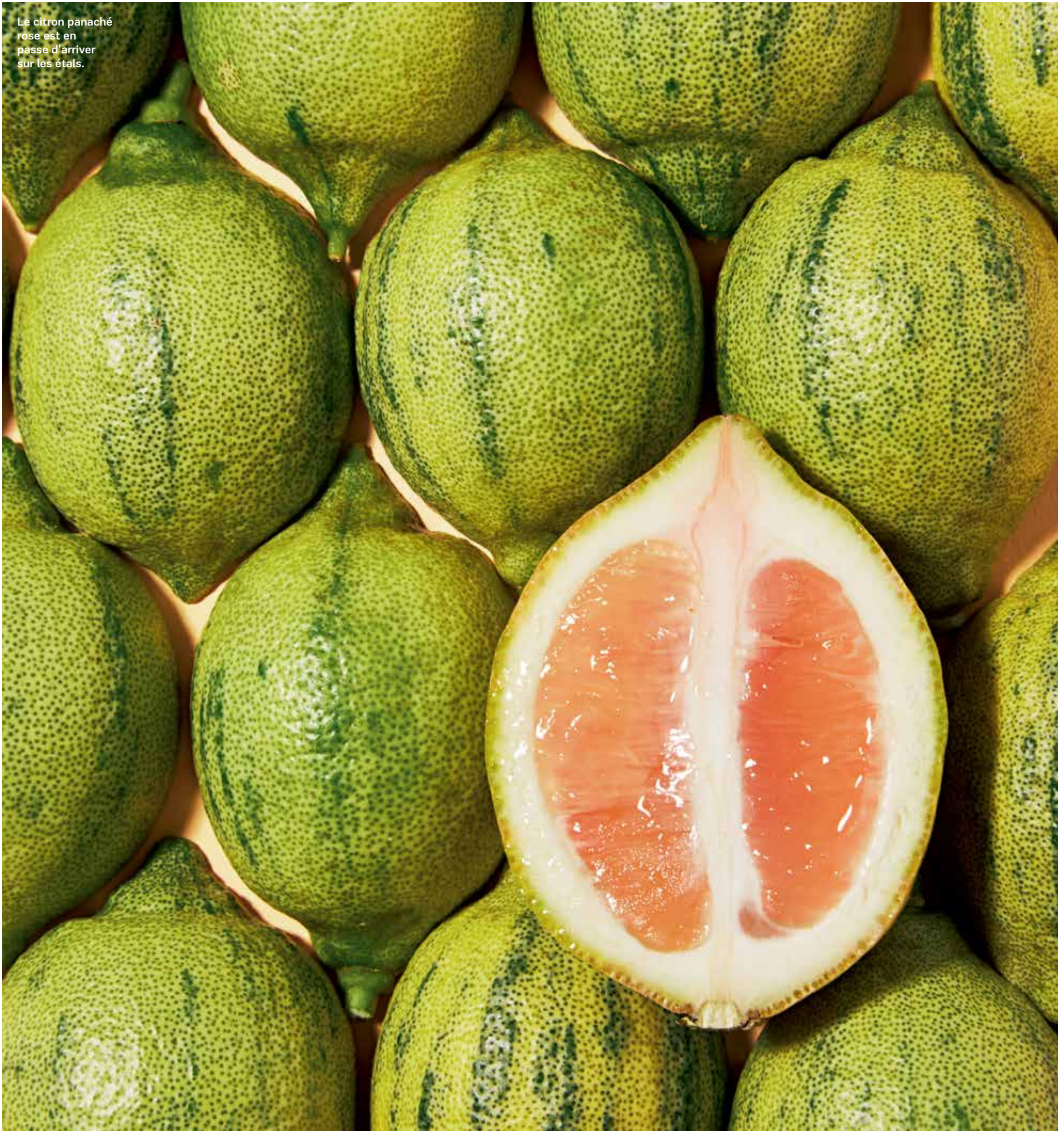


Le citron panaché rose est en passe d'arriver sur les étals.



Les agrumes par leur petit nom

CECI N'EST PAS UN CITRON. Ou plutôt si, mais pas n'importe lequel: voici donc un panaché rose, dont la peau est striée de vert et la chair délicatement saumon. Cette variété très acide, descendant naturel du femminello classique, est en passe d'arriver sur les étals, dès cette rentrée, et va certainement faire le bonheur des esthètes de table, par les associations colorées qu'elle permet. C'est que l'univers des agrumes est en train de se diversifier, à la faveur de nouveaux cultivars que d'abord les collectionneurs, puis maintenant les producteurs, mettent à l'honneur. Tout comme nous avons appris à distinguer les maras des gariguettes plutôt que d'englober tous les petits fruits rouges sous le nom générique de fraises, nous allons enrichir à la fois la sensibilité de nos papilles et notre vocabulaire en découvrant de nouveaux agrumes, subtilement différents les uns des autres. «Il faut environ dix ans, entre le moment où un fruit est homologué et son arrivée sur le marché», explique Niels Rodin, agrumiculteur passionné qui cultive, greffe par greffe, avec engrais à base de laine de mouton bio, plus de 150 variétés à Borex, au-dessus de Nyon. Sa production confidentielle alimente diverses fantaisies de cuisiniers créatifs et parfois les rayons de l'épicerie de Globus. Son réseau international lui permet aussi de prédire avec précision quelles sont les variétés mûres pour la

production industrielle. Outre donc le fort joli panaché rose, l'hiver prochain verra arriver la mandared, une sanguine obtenue par croisement de la mandarine avec l'orange tarocco. Les cultivateurs italiens promettent de beaux fruits juteux et sucrés, avec du jus foncé et sans pépins. Au goût, on retrouvera des notes de mûres et de cerises. De son côté, Niels Rodin va se concentrer sur une cousine moins commerciale, la Amoa 8 (son nom d'enregistrement), issue d'un croisement entre l'orange sanguine moro et la savoureuse mandarine de Sicile. Elle souffre hélas de quelques pépins, mais les heureux qui pourront en acheter chez lui auront droit à un fruit très parfumé à la chair presque noire, comme du vin: une merveille pour réinventer la mandarine givrée au dessert. Un autre nouvel arrivant sera l'ichang lemon, un cousin du yuzu japonais, mais mâtiné de pamplemousse, ce qui donne des saveurs très parfumées – un demi-fruit et son zeste suffisent, paraît-il, pour une tarte à se damner. Et si tout ce remue-ménage au rayon fruits ne suffit pas à surprendre votre palais, essayez aussi les agrumes surmaturés, c'est à la mode: laissés longtemps sur l'arbre, ils développent un goût puissant, presque fermenté. La cheffe Anne-Sophie Pic, au Beau-Rivage Palace, à Lausanne, aime à assaisonner sa langoustine de zestes de yuzu en surmaturité. Tout un nouveau monde gustatif qui s'ouvre. ●