

Le penseur acidulé

Il virevolte au milieu de la serre. Papillonnant d'un *citrus* à l'autre, intarissable puits de science, curieux du moindre pépin. **C'est que Niels Rodin, 41 ans, taille et cultive les rutacées avec le même élan que son arrière-arrière-grand-oncle sculptait la pierre.** «C'est un monde fascinant. Mais je ne veux pas faire la plus grande collection d'Europe. Je recherche des plantes qui ont une vraie personnalité, des arômes différents.»

Chez ce fiscaliste de métier, la passion des agrumes est venue se greffer il y a dix ans. On s'en doute, le balcon est vite devenu trop petit. Niels Rodin loue aujourd'hui 2000 m² de serres réparties en plusieurs endroits autour de Borex (VD) pour abriter ses quelque 500 arbustes.

Car si l'on connaît le citron et la mandarine, on trouve ici plus d'une rareté: lime du désert australien, orange chocolat du Brésil, incroyable citron caviar, yuzu japonais et autres bizarreries du XVII^e siècle florentin...

Pas étonnant que la plupart des grandes toques de la Riviera – Denis Martin, Philippe Chevrier, Stéphane Décotterd, entre autres – viennent s'approvisionner chez lui. «On réfléchit sur de nouvelles recettes. C'est un énorme plaisir!» Féru d'histoire, gourmand et jamais à court d'idées, **Niels Rodin décline encore ses citrus en produits alléchants:** huiles aromatisées au yuzu, vinaigres pulpeux, confitures acidulées... «Je suis un geek des agrumes, je m'éclate en cueillant les fruits.»



Une journée avec...

Le geek des agrumes

Niels Rodin, cultivateur joyeux, autodidacte et passionné, bichonne près de 150 variétés de citrons dans ses serres de Borex (VD). Une bonne dose de gourmandise et un zeste de folie.

Texte: Patricia Brambilla Photos: Mathieu Rod



Palette d'agrumes

Yuzu du diable, combava, citron caviar, orange amère caniculata, kumquat... Ce n'est qu'un petit échantillon des 150 variétés que comptent les serres de Niels Rodin.



9h Avec l'apiculteur

«J'ai besoin des insectes pollinisateurs, sinon les fruits restent plus petits et moins nombreux. L'année passée, j'ai introduit des bourdons dans mes serres. Mais l'année prochaine, j'aimerais essayer les abeilles de Vassia Quiquerez.»

10h Jolie récolte

«Avec mes ciseaux de bonsaï, j'évite de couper toute la branche, qui va refleurir. Et je sectionne juste le pédoncule, qui permet au fruit de vieillir moins vite. Le hana-yuzu est un fruit très commun au Japon, il a un goût de pamplemousse, mêlé à la mandarine et au citron vert.»

11h Permaculture

«Dans cette serre d'agrumes en permaculture, j'ai mis quelque 150 plantes annuelles et aromatiques pour attirer les insectes nuisibles au sol. L'idée est de recréer un écosystème, avec un vrai équilibre. Je ne mets aucun engrais, je laisse pousser les graines spontanées, et je fauche de temps en temps pour constituer un paillage.»

14h Traitement tout bio

«Je vaporise de l'huile végétale de neem, un arbre indien aux propriétés extraordinaires: antifongiques, insecticides, engrais foliaire. Ce produit gras hydrosoluble étouffe les larves d'insectes hivernants, notamment de la cochenille. Un traitement à faire en début de saison froide.»

15h A la ferme

«J'amène mes citrons à Gabriela Salvadori, qui tient la ferme des Pralies. Elle a le labo, la technique, elle imagine des recettes, et on «brainstorme», on développe de nouveaux produits.»

17h Méditation

«Ça m'arrive de venir méditer dans mes serres. C'est au milieu du vert que je trouve des idées. Et cela me permet d'observer l'état des plantes, de voir si elles poussent bien, si la mineuse ne fait pas trop de dégâts, si les mouches blanches ne prolifèrent dangereusement. Auquel cas, j'installe des punaises pour en venir à bout. J'ai une armée d'insectes auxiliaires qui bossent pour moi!» MM