LES FABULEUX AGRUMES DE NIELS RODIN

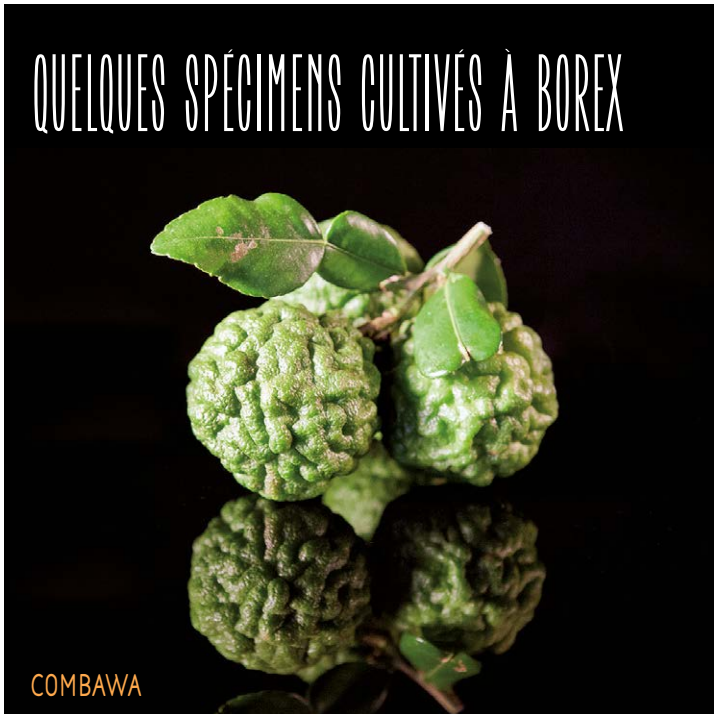
Véritables soleils dans nos assiettes hivernales, les agrumes suscitent la ferveur et l'engouement de cultivateurs à travers le monde. Petite cueillette dans les serres du célèbre agrumiculteur vaudois.

Que de chemin parcouru ! En 2009, Niels Rodin commence timidement à s'adonner à sa passion pour les agrumes rares dans son jardin de Gland. Huit ans plus tard, il troque définitivement sa casquette de fiscaliste contre celle d'agrumiculteur et cultive aujourd'hui en permaculture une variété impressionnante de fruits. Les plus grandes toques d'Helvétie accourent dans ses serres de Borex en quête de saveurs inédites. Les chefs européens le sollicitent régulièrement. Niels Rodin peut vous entretenir des heures sur les particularités botaniques et gustatives du limequat (hybride de citron vert et kumquat), du calamondin (kumquat et mandarine sauvage) ou encore du lime de Rangpur, un lime orange très acide et ultra parfumé qui nous vient d'Inde.

Depuis peu, ce passionné fournit aussi des foodistas et autres grands chefs d'Europe du Nord, de Belgique, du Luxembourg et de France grâce à un important réseau de fournisseurs européens. Le gourmand quadragénaire transforme aussi ces fruits goûteux en produits d'exception pour la gastronomie et les particuliers. Les déguster est un instant de pur bonheur.

Visite vitaminée dans ses serres pour se donner l'eau à la bouche.

Fruits rares



Principalement cultivé en Thaïlande et dans l'Île Maurice. Ses feuilles sont très utilisées. Le fuit se consomme vert. Son écorce est puissamment parfumée, tout comme la feuille. Notes de citronnelle, gingembre et citron vert.

Originaire d'Australie, cet hybride triple de citron caviar et de limequat est puissamment aromatique. Usage similaire au combawa. En Australie, les feuilles de faustrime agrémentent les marinades.

Originaire d'Australie. La pulpe est constituée de vésicules rondes qui contiennent le jus acide du fruit. A utiliser pour agrémenter des tartares et carpaccios maritimes.

Cette orange rose est une très bonne orange de table avec un bon équilibre acidité-sucre. Sa coloration rose unique fait merveille dans des préparations crues.

YUZU

Principalement cultivé au Japon, c'est l'un des agrumes condimentaires les plus prisés. Le parfum de l'écorce présente des notes de pamplemousse, citron vert, mandarine, et ce petit quelque chose d'exotique. Accompagne à merveille les poissons et crustacés, la volaille et les desserts lactés.

MAIN DE BOUDDAH

Fruit sans pulpe, ni jus, ni pépins. Très apprécié des Italiens qui le consomment en carpaccio mariné au gros sel, avec un filet d'huile d'olive, du romarin ou du thym frais, quelques grosses câpres et des olives noires.

LE RÔLE DE CATHERINE DE MÉDICIS

Évoquer la diversité des agrumes, c'est rendre hommage à Catherine de Médicis qui arrive en France en 1533 pour épouser Henri II. Issue d'une puissante famille toscane, la jeune femme est habituée à l'opulence et au raffinement. Elle emmène les agrumes dans ses bagages. Avec elle, une nouvelle cuisine s'installe en France.

C'est au XV^{e} siècle, à l'avènement des Médicis, que commence à Florence la culture des agrumes. Les collectionneurs s'enorgueillissent de posséder les variétés les plus rares et les plus bizarres, et bientôt la mode s'étend à toutes les cours d'Europe.

Suite à l'accès au pouvoir de Cosimo I de Médicis dans la première partie du XV^{e} siècle, fut confiée à Niccolò Pericoli la charge de créer un jardin à la Villa di Castello qui accueillera à cette période la plus grande collection d'agrumes connus. On y trouve des fruits rares et monstrueux, des citrons, des cédrats et des oranges.

La collection de Castello est composée de plusieurs centaines de plantes, grandes, petites, antiques ou récentes. Encore aujourd'hui, elle est considérée comme la plus importante en Europe, comprenant des spécimens vieux de plus de 300 ans.