HIGH SOURS PARAÎT TOUS LES 15 JOURS
SAISON D'HIVER

× UN POUR TOUS, TOUS POUR UN ×

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

LAUSANNE, le 8 janvier 2015 | № 1 | CXXXe année | Édition romande | www.hotellerie-gastronomie.ch | Fr. 2.80

AGRUMES, LE CADEAU DE L'HIVER

ELISE HEUBERGER

Faustrimes, limes perses, citrons caviars, combawas, cédrats ou oranges cara cara – quelques-unes des variétés d'agrumes que cultive Niels Rodin.

Véritables soleils dans nos assiettes hivernales, les agrumes suscitent la ferveur et l'engouement de cultivateurs professionnels et amateurs à travers le monde. Leur peau parfumée et leur pulpe aux saveurs multiples font tourner la tête d'une communauté d'aficionados qui échangent leurs découvertes et leurs connaissances sur la grande toile du web. Niels Rodin, arrière-petit neveu du célèbre sculpteur, s'adonne à cette passion dévorante en terre vaudoise depuis 2009. Cette année-là, il plante son premier yuzu dans son jardin de Gland. Ce fiscaliste quadragénaire se pique rapidement au jeu. En 2010, il loue une serre à Borex sur les hauts de Nyon où il cultive aujourd'hui 80 variétés de ces fruits aux goûts et aux noms enchanteurs pour le palais et l'esprit. Les Citrus, Fortunella, Poncirus et autres spécimens d'Océanie n'ont plus aucun secret pour l'agrumiculteur amateur de Gland. 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, une lime orange très acide et ultra parfumée qui nous vient d'Inde. Il connaît l'histoire des agrumes sur le bout des doigts et transforme aussi ces fruits goûteux en produits d'exception pour la gastronomie. Hormis leurs saveurs diverses et variées qui se déclinent avec bonheur en cuisine, les agrumes que nous connaissons aujourd'hui ont parcouru le monde et les siècles pour arriver jusqu'à nous. Mieux les connaître, c'est s'intéresser à l'Asie antique, aux Croisades ou encore à la famille des Médicis. De quoi entretenir vos hôtes au moment de leur présenter un mets. Portrait de quelques stars acidulées et recette exclusive d'un dessert au yuzu et citron.

Suite en page IV

BRASSICULTURE

AUX TRENTENAIRES, TOUTES LES BIÈRES DU BALADIN TEO MUSSO

Page II

HOTEL & GASTRO UNION

ENTRETIEN AVEC GEORGES KNECHT

Comme chaque année à cette période, le président de Hotel & Gastro Union revient sur les faits saillants de 2014 et les enjeux de 2015. Un bilan qui revêt une importance particulière au moment où Georges Knecht entre dans la dernière année de son mandat.

Page VI

BOUCHERIE

UNE TRAÇABILITÉ SUR TOUTE LA CHAÎNE

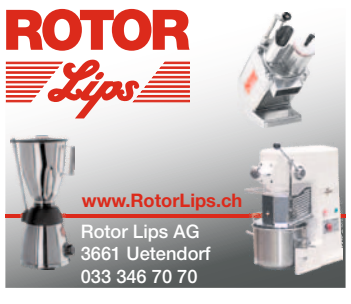
Page VIII

AZA 6002 LUZERN

Abonnements 041 418 22 41/43, Fax 041 412 03 72
Annonces 022 362 62 68, Fax 022 362 62 88
Rédaction 021 616 00 93

1771661217007 01

Adligenswilerstrasse 29/27
6002 Lucerne

E-mail
edition@hotellerie-gastronomie.ch

Paraît
le jeudi