

Anne-Sophie Pic redécouvre avec enthousiasme l'univers de Niels Rodin: 3600 m² de serres parfumées, à Borex.

Ivres d'agrumes

Anne-Sophie Pic et Niels Rodin ont en commun leur passion des agrumes. Rencontre entre une cheffe mondialement connue et un financier devenu «introducteur d'agrumes» à Borex, au-dessus de Nyon, où s'épanouissent 150 variétés odorantes et parfumées. Magique!

Texte Knut Schwander Photos Blaise Kormann



Marché merveilleux
Chaque année, Anne-Sophie Pic organise un marché au Beau-Rivage Palace, à Ouchy, avec tous ses fournisseurs. Niels Rodin est toujours de la partie!

Coffee



Artistique Sur une ancienne table rouillée, une simple tranche de citron prend des allures d'œuvre d'art.

Main de Bouddha Presque inquiétant, cet agrume fait le bonheur des grands chefs.



Combava Merveilleusement odorant, on l'utilise aussi bien pour ses zestes que pour ses feuilles.

Sarah Un mélange de cédrat et de citron aux jolies rayures décoratives.



Le carnet secret
Face à Niels Rodin
et à ses citrons caviar,
Anne-Sophie Pic
consigne ses
découvertes gustatives
et aromatiques dans
un précieux carnet.



V

«VOUS M'AVEZ FAIT DÉCOUVRIR DES AGRUMES QUE JE N'AVAIS JAMAIS VUS AILLEURS», lance Anne-Sophie Pic après avoir passé une heure dans la lumineuse serre de Niels Rodin, à Borex (VD). Depuis huit ans, la cheffe mondialement connue et triplement étoilée de Valence (F) vient régulièrement rendre visite à l'épicurien et jovial barbu établi dans la région de La Côte. Pourquoi? Parce que Niels Rodin a quitté le monde de la finance pour se consacrer à sa passion, les agrumes.

«En fin d'année, je faisais invariablement les mêmes cadeaux, du type boutons de manchettes ou cravates à motifs de chat, que personne n'allait jamais porter. Puis, une année, j'ai fait une tarte avec les citrons d'un arbuste que j'avais acheté», se souvient Niels. C'est ainsi que tout a commencé. Ou plutôt lorsque cet arbre est mort: «Je l'avais placé à côté de ma cheminée, croyant bien faire pour lui permettre d'hiverner. Or c'est exactement le contraire qu'il faut faire... mais je ne le savais pas!» Il a donc voulu apprendre: «J'ai commencé à chercher sur internet et j'ai découvert tout un univers.» Puis est arrivé le jour où Niels a goûté au yuzu: «Il s'est passé quelque chose dans mon cerveau!» C'est ainsi qu'il a commencé sa fabuleuse collection d'arbres.

ANNE-SOPHIE PIC, ELLE, NE COLLECTIONNE PAS LES ARBRES, MAIS LES SAVEURS, qu'elle consigne soigneusement dans un carnet de notes: «Les agrumes, c'est un monde infini. Ce qui me plaît, c'est que l'on n'arrive pas au bout. Même après dix ans, je découvre encore de nouveaux mariages.» Et comme c'est en Suisse, entre Lausanne et Genève, que s'épanouit la collection unique que Niels a constituée au fil des ans, la rencontre entre ces deux passionnés allait de



soi. Enfin presque. «Un jour, il y a huit ans, mon téléphone a sonné. Lorsque mon interlocutrice m'a dit qu'elle était l'assistante d'Anne-Sophie Pic et que cette dernière souhaitait me rencontrer, j'ai éclaté de rire, persuadé qu'il s'agissait d'une farce. Mais quand j'ai compris que c'était vraiment elle qui allait venir me rencontrer, j'en avais les genoux qui tremblaient.» Anne-Sophie, elle, ne savait pas non plus ce qui l'attendait.

IMAGINEZ: 3600 M² DE SERRES OÙ 1500 ARBRES DE 150 VARIÉTÉS DIFFÉRENTES croissent, fleurissent et portent des fruits parfois totalement insolites dans un enivrant tourbillon de parfums. Des produits certifiés Bourgeon Bio et Demeter. Parmi eux, les inquiétantes mains de Bouddha, qui ressemblent à des anémones de mer aux doigts tortueux. Puis il y a 150 arbres de yuzu et de combava aux feuilles merveilleusement odorantes. Des ingrédients précieux pour le monde de la grande gastronomie, qui puise dans ces agrumes l'inspiration et la magie qui rendront inoubliables certains plats. Des plats de grands chefs toqués et étoilés comme Laurent Petit (Le Clos des Sens, 17/20, à Annecy), Dominique Gauthier (Le Chat-Botté, 18/20, à Genève), mais aussi de bistrot gourmands, comme celui de François Grognuz, la Brasserie de Montbenon, à Lausanne.

«Je suis le fournisseur de nombreux chefs prêts à payer des prix élevés pour des fruits rares. Mais, dès que ces fruits se popularisent, les prix chutent», explique Niels Rodin, dont les recherches impliquent pourtant un budget important. «Or les modes lancées par les grands chefs se répandent de plus en plus vite.» Hors des modes, Anne-Sophie Pic privilégie l'exploration. Quand les agrumes étaient la tendance du moment, il y a une vingtaine

Signé Alexis C'est le second d'Edmond Gasser, «Sommelier de l'année» 2020, au Beau-Rivage Palace qui a inventé cette infusion de sureau, de verveine et de feuilles de bergamote servie par Niels Rodin.



Infini Dans la serre de Niels Rodin, à Borex, Anne-Sophie Pic est heureuse: «Vous m'avez fait découvrir des agrumes que je n'avais jamais vus ailleurs.»

Plat phare «Le jabara, c'est un agrume de folie, un vrai coup de foudre! Je le sers avec du riz à la lie de saké, de l'huile de bouton de rose, du cannellier.»

d'années, elle sondait d'autres registres. Aujourd'hui, elle s'intéresse aux agrumes inconnus, ou sous des formes nouvelles. «Pour créer un plat, il faut partir d'un produit. Pour que ça marche, on doit être ému par ce dernier», explique-t-elle.

Du coup, Niels pense à elle lorsqu'il arrive à faire pousser de nouvelles variétés. «J'ai immédiatement pensé à Anne-Sophie Pic en découvrant le jabara!» dit-il. Et elle de reprendre au vol: «Oui, c'est un agrume de folie, iodé. Je le sers avec du riz à la lie de saké, de l'huile de bouton de rose, du cannellier: un vrai coup de foudre.»

LE «PETIT DERNIER» DE LA COLLECTION DE NIELS RODIN EST LE SANBOKAN, un fruit japonais. «Les plants sont encore en quarantaine, mais ils produisent de gros fruits juteux évoquant le pamplemousse et le pomélo», explique Niels. En quarantaine? Oui, car Niels est «introduceur d'agrumes» reconnu par l'ANCES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation), ce qui implique des responsabilités: «Nous ne sommes que cinq ou six en Europe. Lorsque j'importe des greffons de nouvelles variétés dans l'Union européenne, ils restent d'abord douze mois à Clermont-Ferrand, dans les serres les plus sécurisées d'Europe.» Ce n'est qu'après qu'il peut les apporter à Borex. Là, entre un citronnier et un combava, Anne-Sophie et Niels discutent agrumes, un peu comme d'autres échangent sur les voitures, les sacs à main ou, plus récemment, sur le covid. Curieux et passionnés, ils parlent poncine de Collioure (genre d'orange amère), *Poncirus trifoliata* (agrumes extrêmement amer), cédrat de Florence au goût



CHEFFE ET PASSIONNÉE

«Les agrumes, c'est un monde infini!»

de chocolat, kabosu aux notes iodées ou encore yuko. Ce dernier a failli disparaître: il n'en restait que 80 arbres, mais Niels Rodin les fait prospérer. Il ne reste plus qu'à développer leur distribution: un joli candidat pour les grands chefs et pour Niels qui «aime quand ça fait waouh».

Les visiteurs du stand de Niels Rodin au marché organisé chaque année par Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace, à Ouchy, n'ont donc pas manqué son effet. Parmi les fournisseurs de pain, de vin, de poisson et de viande, notamment, Niels est venu avec de la papaye verte, du mioya (de la tige de fleur de gingembre), du gingembre frais, du cédrat, des feuilles de combava, du citron caviar et des mains de Bouddha. Son succès l'encourage à poursuivre, avec son nouvel associé, le développement de ses projets de tea-room à Borex, d'ateliers, de visites, de cours de greffe... Et de panneaux solaires pour la production électrique et thermique sans mazout dans toutes ses installations. Tout ça après seulement huit ans: «Je me souviens de notre rencontre dans la première serre, à Borex», raconte Anne-Sophie Pic. «J'étais tellement heureuse de rencontrer Niels, parce que nos échanges nous ont portés à reconsidérer les agrumes, car ils ne se révèlent pas toujours quand on s'y attend.» Anne-Sophie et Niels, eux, savent les révéler. ●



Knut Schwander
Responsable GaultMillau Suisse romande