



24 heures prend la clé des champs



Niels Rodin chez lui à Borex, derrière un yuzu, dont les fruits l'ont séduit au point de se reconvertir dans la culture des agrumes.

Le domaine

Le producteur Niels Rodin est né en 1975 à Lausanne. Il a été ingénieur dans l'industrie textile avant de rejoindre le monde bancaire comme fiscaliste. En 2009, il plante son premier yuzu dans son jardin à Gland. Il tombe amoureux de ce fruit, qui le conduit à une nouvelle reconversion. Il est agrumiculteur à plein temps depuis trois ans.

Serres Niels Rodin vient de racheter les serres de Guichard Fleurs, à Borex, qui a fermé ses portes définitivement le 19 juin. Il y louait depuis plusieurs années une partie des surfaces de l'établissement horticole. Aujourd'hui, 1500 plantes de 150 variétés y poussent. La production annuelle est d'environ 1 tonne. L'objectif est d'atteindre 4 tonnes d'ici trois à quatre ans.

Bio L'exploitation de Niels Rodin est certifiée bio. Les coccinelles sont utilisées pour éliminer les pucerons. Contre les cochenilles, on épand de l'huile de neem. En guise d'engrais, des bactéries sont introduites dans le sol pour booster les plantes, qui poussent selon les principes de la permaculture.

L'ancien banquier Niels Rodin explore le monde fantastique des agrumes

38/40 L'agrumiculteur est sans cesse à la recherche de la nouveauté sous ses serres à Borex

Raphaël Ebinger Textes
Florian Cella Photos

«J'étais banquier, maintenant je suis agriculteur!» Niels Rodin est la démonstration que l'argent ne fait pas le bonheur. «Mon niveau de vie a baissé, assure-t-il. J'ai divisé par trois mes revenus mais je suis trois fois plus heureux. J'ai moins besoin de cravates, et de complets hors de prix. Et c'est génial de goûter le fruit de son travail.»

Niels Rodin s'éclate et ça se voit. Sa moustache pointue sur sa barbe riche lui donne un air de savant fou. Ses amis l'appellent d'ailleurs le «druide». Le néoagrumiculteur est en réalité un explorateur, un découvreur de nouveaux mondes. Dans son cas, il s'agit des mondes gustatifs. Tombé amoureux du yuzu il y a une décennie, il a commencé par en planter un chez lui à Gland. Petit à petit, il s'est pris au jeu et a commencé sa collection d'agrumes. «J'ai toujours eu la main verte, mais j'ai tout appris par moi-même, notam-

ment en regardant des vidéos sur YouTube.» À force, il s'est imposé comme une sommité dans son domaine de prédilection. Il est invité à donner des conférences. Il est en contact avec des experts à l'international, lui permettant de faire venir des espèces rares. Il est même reconnu importateur d'agrumes, après cinq années d'insistance auprès de l'Office fédéral de l'agriculture. Aujourd'hui, dans ses serres de Borex, il possède 1500 plantes de 150 espèces. «C'est approximatif. J'ai arrêté de compter.»

Un vrai musée vivant de l'agrumes s'étend ainsi dans les grandes verrières agricoles. Y pénétrer, c'est voyager dans une contrée exotique: citrons roses, pomelo Enzo, mains de Bouddha, combava... Les agrumes - fruits qui se pèlent et qui se divisent en quartiers - constituent le *core business* de la PME de Niels Rodin, qui compte trois employés en plus du patron. Mais le chef aime s'aventurer dans d'autres univers. Il s'essaie ainsi à cultiver aussi du poivre du Sichuan et de Timut, de la vanille, de la mangue rustique, des abricots d'Azerbaïdjan, différentes variétés de caca-

huète, des gingembres et des curcumas, ou encore un *lilly pilly*, un arbuste endémique d'Australie qui donne des baies roses comestibles. Il a appris l'art de l'hybridation. Il a alors marié l'abricot et la cerise, la griotte à la cerise ou encore le kumquat à la lime. «Chaque plante est un projet, souligne Niels Rodin. Je recherche la rareté et la variété des plantes, toujours dans un objectif gustatif.»

Des trésors de fruits

Le patron est conscient de la valeur patrimoniale de ses collections. Il a conclu une collaboration avec le Jardin botanique de Genève, qui conserve des doubles des variétés présentes à Borex. En cas de sinistre, il s'assure ainsi une sauvegarde. La banque végétale n'est d'ailleurs pas près de s'arrêter de grossir. Avec l'association Rétropomme, un verger à cidre sera planté avec des variétés anciennes cet automne dans les champs derrière les serres. Niels Rodin n'a pas attendu pour effectuer quelques essais à quelques mètres de là. Il s'amuse devant une poire culotte qui a la particularité d'être jaune avec des raies verte.

Si les explorations de ce descendant éloigné du célèbre sculpteur ne s'arrêtent jamais, sa production reste toutefois modeste. Il sort à peu près une tonne de fruits par année des serres de Borex. Ce volume est mis en vente auprès des professionnels uniquement. Les restaurateurs sont très friands de l'exotisme des trésors de Niels Rodin. Parmi sa clientèle, on retrouve entre autres Anne-Sophie Pic, la cheffe du restaurant gastronomique du Beau-Rivage Palace à Lausanne, 18/20 au Gault&Millau. À Crassier, dans le village voisin de Borex, Gabriel Burnier aime aussi travailler les agrumes de Niels Rodin dans ses fourneaux du Boeuf Rouge. Son dessert électrique, où une fleur du Sichuan adoucit l'acidité d'un sorbet au yuzu, est un exemple en la matière. «Le summum du plaisir, c'est de goûter un plat dans lequel mes fruits sont transcendés par le cuisinier», avoue l'agrumiculteur.

Le rêve des mixologues

Un autre débouché est apparu dernièrement: les mixologues. Ces spécialistes des cocktails sont de plus en plus inventifs et recherchent des fruits qui ont une identité

gustative marquée. Un microbrasseur, dans un milieu où l'agrumes est très à la mode, s'est aussi approché de Niels Rodin. Cela dit, la vente de sa production, même rare et chère, ne permet pas à l'ancien banquier de gagner sa vie. Il mise ainsi sur la transformation de ses fruits. En s'alliant avec des artisans spécialisés, il propose une moutarde à l'ancienne au combava, une huile aux mains de Bouddha, une confiture de cynorhodon noir et citron ou du chocolat aux agrumes. L'une des dernières créations montre l'esprit ludique de l'agrumiculteur: un gin au genièvre, yuzu et framboise. De couleur bleue grâce à la macération de fleurs de pois bleu, il devient rose quand on y ajoute du tonique.

Niels Rodin ne souhaite pas faire de la vente directe de ces produits. Cela lui coûterait trop cher à organiser. Il livre par contre dans différents points de vente sur l'arc lémanique et au-delà. Il a même quelques revendeurs en France. D'ici quelques semaines, le magasin devant ses serres sera repris par deux femmes qui travaillent les fleurs. Elles proposeront bien entendu les produits du propriétaire des lieux.



Niels Rodin s'aventure aussi dans d'autres univers exotiques que les agrumes: ici du poivre du Sichuan.



Un citron caviar, originaire d'Australie. Sa chair est constituée de petites billes translucides et croquantes.



Une petite grenade, un fruit très apprécié au Moyen-Orient, aux multiples vertus nutritives.

AVEC LE SOUTIEN DE:

Retraites
Populaires

Prométerre