Rodin et les oranges bleues

Autor(en): **Zbinden, Véronique**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): **- (2016)**

Heft 85

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-830742

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Rodin et les oranges bleues

Lointain descendant d'Auguste, l'immense sculpteur, Niels Rodin est un passionné de goûts et de botanique, qui cultive plus de 150 variétés d'agrumes dans ses serres nyonnaises. Visite guidée d'un jardin extraordinaire.

Récemment encore, il travaillait pour une banque de la place, expert ès trusts et sociétés offshore. Et puis, la passion l'a emporté. Le 1er octobre dernier, Niels Rodin a mis entre parenthèses toutes ses activités censément «sérieuses» pour se consacrer à ses chers *Citrus*, *Poncirus*, *Fortunella*, autrement dit la famille multiple et passablement déjantée des agrumes…

Niels Rodin, accessoirement arrière-arrière-petit-neveu du sculpteur Auguste, est devenu agrumiculteur à deux pas de Genève. Agrumiculteur? Le terme est loin d'évoquer la poésie du personnage, sa gourmandise voluptueuse. Ce quadra cosmopolite a hérité de quelques gènes créatifs, qui trouvent à s'exprimer dans ses serres de Borex.

LE DÉCLIC

Précédé par un rire tonitruant, il en émerge à grands pas, tel un esprit de la forêt, elfe rond et barbu, ravi de dévoiler ses trésors… L'histoire commence voici une dizaine d'années: «Je suis tombé sur un magnifique cédratier qui perdait ses fruits en me promenant dans les allées d'un pépiniériste. Cela a été le déclic de ma curiosité, de mes expériences culinaires, de mes recherches botaniques, de mes essais de greffes, de nombreux voyages.»

Le jardin de son appartement n'y a bientôt plus suffi. Une première serre, puis deux autres offrent désormais à sa main verte des surfaces de près de 2000 mètres carrés. L'idée étant, à terme, de racheter les lieux, pour pouvoir cultiver le tout en pleine terre. La serre dite expérimentale est cultivée en permaculture et en bio, les plantes rampantes tapissent le sol, où des dahlias et des capucines ont fleuri sans y être invitées, entre passiflores et manguiers… Au cœur de cette jungle, une diversité folle et des parfums invraisemblables, entêtants, venus de tous les continents.

Combien de variétés au juste? Difficile à chiffrer, «sans doute plus de 150».

C'est que les agrumes sont les essences les plus aptes à s'hybrider, des transformistes, de vrais mutants. La bergamote? Un enfant de la bigarade et du cédrat apparu en Calabre, le mandarinequat, fils de la mandarine et du kumquat, alors que le rejeton du pomélo et de la tangerine se nomme «tangelo» et donne à son tour naissance au tangelolo. Et ainsi de suite…

UN RÉSEAU MONDIAL

Niels collabore avec un réseau de passionnés des cinq continents; il a confié quelques-uns de ses bébés à la vigneronne star Marie-Thérèse Chappaz, chez laquelle ils biberonnent au formidable terroir de Fully. Avec un autre passionné Tessinois va naître un projet plus fou encore: créer une collection d'agrumes helvétiques dans le cadre d'un programme de recherches national…

Sa production? Confidentielle jusqu'ici, quelque 600 kilos en 2015, elle est vouée à augmenter progressivement. Une partie est transformée en limoncello et autres marmelades, mais l'essentiel est vendu à la restauration. Les meilleurs chefs s'arrachent ses yuzus, combavas, bigarades. Nenad Mlinarevic, le formidable cuisinier de Vitznau, doublement étoilé, trouve ici une inspiration étincelante pour sa cuisine locavore. Autres fans, Laurent Petit, le visionnaire d'Annecy, mais aussi Guillaume Raineix, Stéphane Décotterd, Philippe Chevrier ou Benjamin Luzuy…

Les agrumes auraient vu le jour voici trois ou quatre mille ans, quelque part en Asie du Sud-Est. Des contreforts de l'Himalaya vers le sud, ils ont emprunté la route de la soie pour se diffuser dans le bassin méditerranéen et, de là, aux Amériques avec les Espagnols. «Ils sont issus de trois ancêtres originels – cédrat, mandarine et pamplemousse – et, pourtant, impossible de connaître leur nombre exact. Une quatrième branche, *Citrus micrantha*, aurait donné naissance aux citrons verts et au yuzu. Enfin, au moment de la dérive des continents, les microcitrus auraient migré en Australie pour s'y développer en vase clos», explique Niels.

VÉRONIQUE ZBINDEN

Niels Rodin bichonne ses agrumes dans ses serres aux allures de paradis terrestre. Il collabore avec 150 passionnés sur les cinq continents.

LE CALAMONDIN *(CITRUS MITIS)*
Le seul agrume qui se porte bien à l'intérieur. Les pépiniéristes l'ont rebaptisé «calamansi» et décrété qu'il était décoratif. Faux. Originaire des Philippines, il est utilisé là-bas vert dans des plats cuisinés ou des cocktails.

CÉDRAT DIAMANTE *(CITRUS MEDICA)*
Premier arbuste venu de l'Himalaya à pénétrer au Moyen-Orient, ce diamant-ci est originaire de Calabre et porte de gros fruits lisses et allongés. Sa pulpe acide contient beaucoup de pépins. Comme les autres cédrats, il est exquis confit, en confiture ou en liqueur.

LA CHIMÈRE BIZZARIA *(CITRUS AURANTIUM BIZZARIA)*
Les chimères sont généralement le fruit de mutations spontanées, pourtant, celle-ci est probablement issue d'une greffe entre un bigaradier et un cédrat. Elle offre amertume, acidité, jus sur un arbuste très décoratif.

L'ORANGE AMÈRE SUISSE *(CITRUS AURANTIUM)*
L'orange amère suisse est ainsi nommée, car ses rayures jaune et orange rappellent les pantalons des gardes suisses du Vatican. Cette variété historique est née dans la Florence des Médicis au XVIe siècle. «Une bigarade culottée», commente Niels.