

«Je libère régulièrement des micro-guêpes capables de faire un génocide des pucerons. A l'échelle de mon microcosme, c'est un peu comme rejouer «La Guerre des étoiles»



Niels Rodin l'admet: son faible pour l'acidité date de sa plus tendre enfance. Même si ce quadragénaire drolatique, addict assumé aux tartes au citron meringuées, a d'abord été attiré par les rosiers et les plantes exotiques, avant de se passionner pour les combavas et les oranges au point d'en faire son métier. Au point de devenir l'homme qui murmure à l'oreille des agrumes.

Sous ses airs discrets de savant fou chaussé de lunettes rectangulaires noires, ce lointain parent du sculpteur dont il porte le nom n'a pourtant pas grandi à l'ombre des arbres fruitiers. «Mon premier métier était technicien-ingénieur dans l'industrie textile», explique-t-il. Il abandonne la profession, s'oriente ensuite vers la finance, qu'il exerce à Lugano avant de revenir à Genève au sein d'une grande banque puis d'un family office où il se spécialise dans la création de trusts. «Le krach de 2008 a laissé ce domaine ainsi que mon avenir incertains. Une crise économique mondiale doublée d'une crise de la quarantaine: toutes les planètes étaient alignées pour que je prenne mon envol.»

En 2009, l'agrumiculteur plante son premier arbre à yuzu (variété de citron venue d'Asie) dans son jardin à Gland. Huit ans plus tard, il cultive plus de 150 variétés d'agrumes. «Ces plantes subtropicales ne résistent pas au froid, explique Niels Rodin dans sa serre, véritable caverne d'Ali Baba expérimentale qui invite aux découvertes en tous genres. Le choix de la racine (appelée dans le jargon «porte-greffe») est essentiel. J'utilise le plus souvent le *Poncirus trifoliata*, qui perd ses

feuilles en hiver et supporte une température jusqu'à moins 25 degrés.» Cultiver les agrumes dans un environnement qui ne leur est pas destiné nécessite un processus quasi chirurgical. «La greffe d'une variété subtropicale sur une plante caduque va lui permettre de s'adapter à un ralentissement végétatif ainsi qu'aux basses températures et au manque de luminosité pendant l'hiver.»

Pour Niels Rodin, la permaculture est essentielle au développement naturel de la serre. «Par ce mode d'action qui prend en considération la biodiversité de chaque écosystème», cet inconditionnel du yuzu s'efforce de recréer un équilibre «en laissant à la nature sauvage le plus de place possible»: une écologie naturelle où les prédateurs vont se nourrir des insectes destructeurs. «Je libère régulièrement des micro-guêpes capables de

## Sculpteur d'agrumes

NIELS RODIN

Ce lointain descendant du sculpteur Rodin cultive à Gland des citrons et des oranges qui mettent du peps sur toutes les tables romandes

ÉDOUARD AMOIEL  
@EAmoiel

faire un génocide des pucerons. Ce travail de coopération avec les insectes m'amuse beaucoup; à l'échelle de mon microcosme, c'est un peu comme rejouer *La Guerre des étoiles*. Et puis faire bosser les insectes à ma place me permet de gagner du temps. En fait je suis le méchant exploitateur d'une main-d'œuvre totalement gratuite.»

Son Graal? Trouver des agrumes possédant une vraie personnalité gustative et visuelle. «En cuisine, je goûte. Avec le temps mon palais s'est développé. Je ne tiens pas à être seulement celui qui cultive par plaisir, j'adore conseiller et orienter.»

Une relation de confiance et d'amitié s'est tissée au fil des années avec les professionnels du secteur. Cet Hermès des temps modernes prend un plaisir céleste à les guider quand il le faut. «La saveur du yuzu n'est pas dominante. Inutile donc de l'utiliser

### PROFIL

**1975** Naissance à Lausanne.

**2001** Obtient son diplôme fédéral d'économiste d'entreprise.

**2009** Plante son premier arbre à yuzu dans son jardin.

**2016** Devient officiellement agrumiculteur indépendant.

pour confectionner un cake ou un osso-buco. Pour faire correspondre un produit à un plat, qu'il soit amer, acide ou sucré, les combinaisons sont multiples.» Exemple? Le citron caviar australien agrémente à la perfection les tartares et les carpaccios de poisson, et fait buller le champagne lorsqu'on le plonge dedans. Tandis que la main de Bouddha (fruit sans pulpe, ni jus, ni pépins) est fort appréciée des Italiens qui le consomment en carpaccio mariné au gros sel avec un filet d'huile d'olive, du romarin, des câpres et des olives noires.

C'est à se demander comment Niels Rodin peut encore avaler un simple jus d'orange. «Exclusivement frais et pressé», répond-il machinalement. «Quand on sait que les jus sont concentrés après évaporation de l'eau, qu'ils sont transportés sur des navires pour être acheminés jusque dans les usines de transformation... Ces fruits ont perdu tous leurs nutriments car la vitamine C s'oxyde à l'air libre. Ce qui est écrit derrière la bouteille est purement synthétique.»

Pour Niels Rodin, ses fruits de labeur sont l'aboutissement d'un long travail. Les voir arriver dans les grands restaurants comme sur les tables plus modestes est une forme de consécration. «J'essaie de ne pas rester statique. Je ne vais pas me contenter de cultiver pendant vingt ans du yuzu ou du citron caviar. Mon travail consiste à apporter de la nouveauté.» Le prochain agrume capable de transcender les aficionados de la «planète foodie»? «L'Ichang Lemon à l'écorce très parfumée», répond du tac au tac le roi du citron. ■

DOELPHINE SCHACHER/PHOVEA

### Un jour, une idée

## Assouline, le culte du beau livre à Genève



SÉBASTIEN LADERMANN  
@SLadermann

Une arcade sobre lovée au pied d'un immeuble élégant. Il faut prendre un peu de recul et lever les yeux au ciel pour apercevoir, sur la toile de tente rouge vif qui abrite les curieux des intempéries, le nom de la prestigieuse maison d'édition inscrit en lettres capitales, noires et graphiques: Assouline.

C'est là, entre la commerçante rue du Rhône et le Jet d'eau, que la maison mère fondée par Martine et Prosper Assouline en 1994 a choisi d'implanter son pied-à-terre suisse il y a un an et demi.

Une boutique en forme de boudoir, tant la surface est réduite et l'ambiance intimiste. Qu'y

trouve-t-on au juste? Des serre-livres design, des bougies délicatement parfumées, quelques bibelots choisis ainsi que des collections de livres somptueux, bien sûr. Pour tous les goûts, pour autant qu'ils célèbrent un art de vivre raffiné et se nourrissent d'art, de culture, de mode, de design, d'architecture, de gastronomie ou encore de voyages: *The Impossible Collection of Art*, *Maria by Callas*, *Venetian Chic*, *Orient Express*, *In the Spirit of Gstaad*, *Volez voguez voyagez*, *Ferrari 275 GTB 08011*, ou encore *Arabian Horses...*

### Alignés au cordeau

Les murs de la boutique regorgent de volumes colorés, alignés au cordeau. Des livres dont certains impressionnent par leurs dimensions, le

soin apporté à leur confection et leur sophistication. Rien de plus normal pour des ouvrages d'exception reliés à la main par des artisans au savoir-faire incontestable. De beaux objets que les deux jeunes femmes responsables de la boutique, Stéphanie et Mélanie, content avec passion.

### Des escapades colorées

De quelques dizaines à plusieurs milliers de francs, voilà une adresse qui propose des escapades colorées à foison, proches ou lointaines, de la culture sous toutes ses formes, de la beauté et du glamour. Une aubaine. ■

Assouline, 1, rue Pierre-Fatio, Genève, tél. 022 736 04 04, ma-ve 11h-18h30, sa 11-17h, www.assouline.com