

# «P'tit Jean», beaujolais aux accents siciliens

Le jour, j'étais de passage dans le Beaujolais pour une affaire pressante : on m'avait parlé d'une famille qui faisait depuis peu du bon vin. La cuvée s'appelait «P'tit Jean», la famille Nicolosi. Sur la route, j'étais de bonne humeur, car leur ferme du Rolland est située au col de la Sibérie. Il faut traverser les collines du Beaujolais en direction de Charolles et, en roulant, je repensais à ce matin où j'avais rendu visite pour la première fois à Henri Anglade (80 ans cette année). Un champion cycliste qui avait fini deuxième du Tour de France 1959, devant Jacques Anquetil. Il partageait sa retraite entre Lyon et sa ferme à flanc de colline, au milieu d'une petite clairière, dans une vaste forêt de sapins.

J'étais arrivé assez tôt et nous avons discuté un bon moment, assis sur un petit banc adossé à sa ferme. Il me racontait l'exode, qui avait poussé ses parents de l'Est jusqu'à Lyon. La bicyclette de 26 kilos qui avait révélé son talent. Le Tour de France 1962, où il avait demandé à un motard de filer vers Charolles, demander à un cousin de lui préparer une omelette, qu'il avait attrapée au passage, pour la manger dans le peloton. La matinée s'achevant, Anglade avait décrété qu'il était temps de boire un coup de Beaujolais. Les Nicolosi habitent au milieu d'une forêt semblable. Une ferme superbe, carrée, lovée dans un creux tout en

haut du col. Nicole était élevée dans la Loire. Carmelo, son mari, petit, trapu, d'origine sicilienne, était patron d'une petite boîte de transport. Quand il n'était pas sur la route, il aidait Nicole à la ferme. Puis ils ont été expropriés pour laisser passer une voie expresse. Il

a revendu sa boîte, et ils ont tout repris à zéro, achetant cette ferme, des vaches, de vastes prés, un peu de forêt et quelques ares de vignes. Angelo, le fils, s'est installé avec eux pour élever du porc en plein air. La fille, Marie, fait la volaille. Et, plutôt que d'arracher la vigne, ils produisent aussi le vin, comme le faisait un grand-père en Sicile.

Carmelo avait repéré une vigne superbe, en beaujolais villages. Mais elle appartenait à un

vieux garçon que l'on appelait P'tit Jean et qui ne voulait pas vendre, «*bien qu'il ait pas d'enfant*». Il disait : «*Tu verras ça avec mes neveux et mes nièces.*» A sa mort, Carmelo a appris que P'tit Jean leur avait demandé de lui vendre la vigne. Le vin est léger, soyeux, droit, légèrement floral. Il donne soif. Ils ont appris à vinifier avec Julie Balagny, voisine de Fleurie. Ils continuent l'élevage, ont investi dans un labo pour transformer et vendre les produits à la ferme. Et, comme le père s'ennuie vite, ils ont aussi lancé au printemps une auberge, où l'on mange sur réservation. ◆

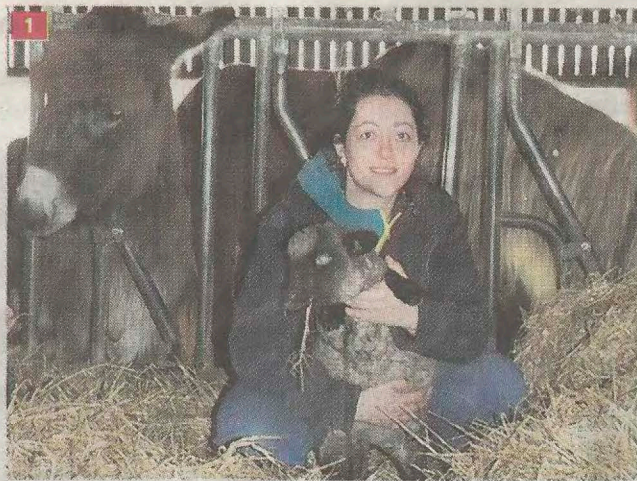
Gaëc Nicolosi:  
[www.lafermedurolland.fr](http://www.lafermedurolland.fr)



# JULLIÉ L'auberge du Rolland aime faire découvrir la région aux promeneurs

**Portrait.** Idéalement située et reflétant la transition naturelle entre le Beaujolais rouge (par son vignoble) et le Beaujolais vert (par ces pâturages et ces forêts), la ferme - et récemment l'auberge du Rolland - est avant tout une histoire de coup de cœur.

Tenue par le couple Nicolosi, exproprié de leur ancienne demeure dans la Loire par une loi express, les époux se mettent rapidement à la recherche d'une nouvelle exploitation agricole. Après de nombreuses et infructueuses visites, la petite famille tombe finalement sous le charme du Col de la Sibérie



1 La visite de l'exploitation permet au public d'approcher les nombreux animaux de la ferme.

2 Le couple Nicolosi et leur 3 enfants devant l'exposition de peintures de Richard Bonin.

3 Le magasin de l'exploitation est ouvert les vendredis et samedis et sur réservations.

4 Martine Nicolosi et Lionel Vincent, le chef cuisinier de l'auberge. Photos Audrey Thuillez



## Un panorama d'exception sur la région

en 2006. Nichée au creux d'un vallon et offrant un panorama d'exception sur la région, cette propriété en pierre respire l'authenticité. «Nous proposons diverses activités au public. Tout d'abord la visite de notre exploitation, très appréciée des enfants, qui peuvent approcher les nombreux animaux de la ferme comme les cochons, les moutons,

les poneys, ou encore les poules. Nous proposons des formules en chambres et tables d'hôtes adaptées aux familles. Et pour finir, nous faisons de la vente directe de produits du terroir issus de l'agriculture biologique (charcuterie, fromages, viandes de bœuf...),» explique Martine Nicolosi. La

grande nouveauté 2013 est la restauration de la grange en auberge. Ce projet a vu le jour en janvier où la famille a décidé d'aménager ce bâtiment en un lieu convivial à l'ambiance chalet savoyard. Cette dépendance accueille désormais le magasin de l'exploitation, mais également la salle du restaurant

ornée d'une cheminée en pierre. Une petite galerie d'art, pouvant présenter des expositions de peintures, de photographies, ou encore de poteries, a également été pensée. Aidé maintenant par leurs trois enfants, les Nicolosi ont su marier authenticité avec simplicité, et ne sont jamais à court

d'idées lorsqu'il s'agit de faire découvrir la région aux promeneurs. En effet, ils projettent d'organiser des marches nocturnes lorsque l'inauguration de l'auberge sera achevée au mois de juin. ■ Renseignements et réservations sur le site internet [www.lafermedurolland.fr](http://www.lafermedurolland.fr).

À la ferme du Rolland à Jullié dans le Haut-Beaujolais (Rhône), rien ne se perd, tout se transforme, se consomme et se vend sur place. Martine et Carmelo Nicolosi et leurs deux enfants, Marie et Angelo, ont misé sur la diversification, l'accueil et la transformation 100 % fermière. Une affaire familiale rondement menée.

## La ferme du Rolland (Rhône) Un accueil cent pour cent fermier

**P**our se rendre à la ferme du Rolland, il faut emprunter une petite route boisée qui serpente jusqu'au col de la Sibérie, bien connu et apprécié des cyclistes. Avant d'arriver au point culminant du col situé à 661 m d'altitude, vous ne pourrez pas rater les panneaux qui indiquent la ferme et l'apercevoir en contrebas, posée dans un vallon, au cœur d'un écrin de verdure. À l'extrême nord du département du Rhône, à la limite de la Saône-et-Loire et du vignoble mâconnais, la ferme du Rolland est située à la jonction du Beaujolais rouge et du Beaujolais vert, entre vigne et forêt. C'est là, dans cet endroit propice au tourisme, que Carmelo et Martine Nicolosi ont choisi de s'installer et de bâtir leur projet d'accueil

à la ferme et de vente de produits 100 % fermiers, il y a un peu plus de six ans. Expropriée de l'exploitation qu'elle dirigeait dans la Loire pour laisser passer une voie express, Martine a dû rebondir. Un rebond qu'elle fera en couple et même en famille. Marcelo son mari, quittera son emploi dans le transport routier pour s'installer sur la ferme avec elle, puis ils seront rejoints par leurs enfants.

### Un projet construit étape par étape

Le 1<sup>er</sup> janvier 2006, une nouvelle aventure commence donc pour Martine et Carmelo à la ferme du Rolland. L'ancienne ferme, composée de deux corps de bâtiments formant un plan d'ensemble en L et d'une ancienne grange, offre un beau potentiel à exploiter.

Martine et Carmelo démarrent avec un troupeau de vaches allaitantes et laitières et, tout de suite, se lancent dans la fabrication de fromages et la vente directe. Carmelo se consacre à l'élevage des bovins tandis que Martine s'occupe de la fabrication des fromages. L'exploitation de 120 ha de prairie et 6 ha de céréales permet un mode d'élevage extensif en agriculture biologique. Les 12 500 litres de lait produits sont entièrement transformés sur place en une palette variée de fromages qui seront soit servis au restaurant et tables d'hôtes soit vendus au magasin à la ferme. Idem pour la viande bovine.

Le troupeau de vaches allaitantes en races aubrac et charolaise est valorisé directement sur la ferme.

Dans la foulée, en 2007, ils ouvriront leur première chambre d'hôte : la chambre Grain de blé ; puis une deuxième en 2010 qu'ils surnommeront Brin de paille.

Spacieuses, rénovées avec soin et goût, les deux chambres modulables selon la demande offrent une capacité d'hébergement de respectivement 5 et 4 personnes. Les chambres sont référencées par Gîtes de France et sont classées 3 épis.

### La ferme se diversifie

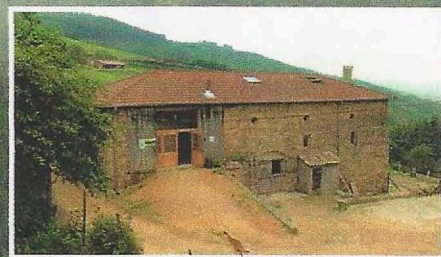
La ferme du Rolland prend une nouvelle dimension avec l'arrivée en 2012 de Marie (29 ans) et Angelo (23 ans), les enfants de Martine et Carmelo. Chacun d'eux va développer sur l'exploitation un atelier de diversification. Pour Marie, ce sera un atelier de volailles composé d'une cinquantaine de poules pondeuses et 250 poulets de chair. Quant à Angelo, il choisira un atelier porcin. Pour l'instant, l'élevage compte une soixantaine de porcs avec l'objectif d'atteindre la centaine. « *L'objectif est de produire, transformer, consommer et vendre nos produits en direct sur la ferme* », explique Carmelo. Les agriculteurs vont donc investir dans un atelier de découpe pour la viande bovine et de porc, un atelier de transformation, un abattoir pour la volaille et une



PHOTOS TDR

Avant d'arriver au point culminant du col de la Sibérie, vous ne pourrez pas rater les panneaux qui indiquent la ferme du Rolland et l'apercevoir en contrebas, posée dans un vallon, au cœur d'un écrin de verdure.

Le troupeau de vaches allaitantes en races aubrac et charolaise est valorisé directement sur la ferme.





Une partie de la production porcine est transformée en charcuterie vendue et consommée à la ferme.



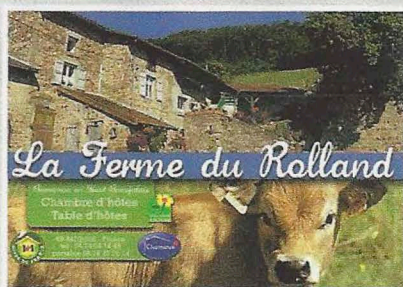
Martine et Carmelo Nicolosi proposent à leurs hôtes un repas fermier préparé en majorité avec leurs produits.

Marie, qui vient de rejoindre l'exploitation parentale, a développé un atelier avicole. La production d'œufs et poulets est valorisée au magasin de vente et à l'auberge.

## La ferme du Rolland sur le net

La ferme du Rolland a son site Internet. Vous y trouverez une description des prestations proposées, les infos pratiques, les tarifs, les horaires, le plan d'accès ; ainsi qu'un peu d'histoire sur la région ; des adresses utiles.

Pour en savoir plus, visitez le site de la ferme : [www.lafermedurolland.fr](http://www.lafermedurolland.fr)



La ferme du Rolland dispose de son propre magasin de vente.

fromagerie pour la transformation laitière. Pour poursuivre dans cette logique, les Nicolosi vont également transformer en restaurant un bel espace qui autrefois servait de grange. C'est ici qu'ils reçoivent les clients des chambres d'hôtes ou des clients qui désirent juste se restaurer. À leurs tables d'hôtes, Martine et Carmelo proposent un repas concocté à partir des produits de la ferme. Ici, on mange local. D'abord les produits de la ferme et les autres produits nécessaires à la confection des menus sont achetés localement. Pour s'occuper de la transformation fermière et de la préparation des repas, l'équipe s'est renforcée avec l'arrivée récente d'un salarié. Lionel a quitté son emploi de charcutier, traiteur pour rejoindre la ferme du Rolland. C'est lui qui gère la partie découpe et transformation de la viande. Puis, il assure également la préparation des plats en cuisine.

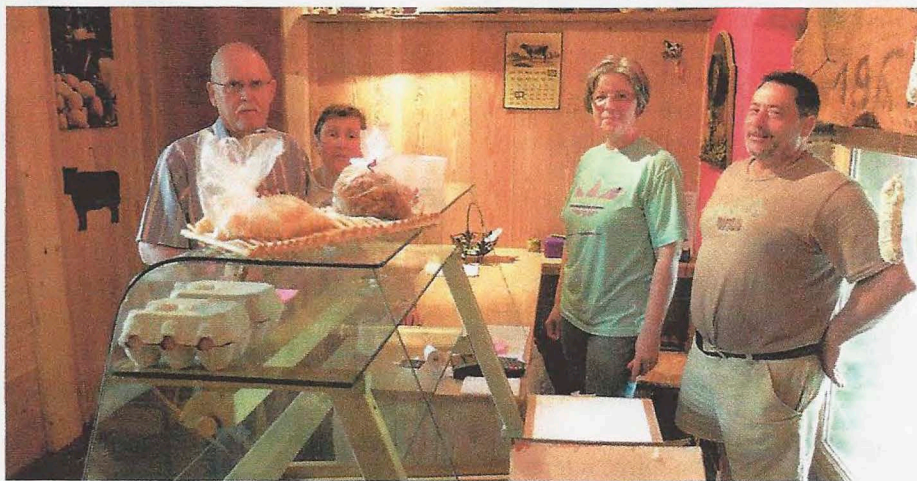
L'objectif est de servir une centaine de repas par semaine. Pour cela, les agriculteurs comptent, bien sûr, sur leurs clients en chambres d'hôtes mais également sur le potentiel local et celui de la région lyonnaise. Ils comptent aussi sur une clientèle étrangère, notamment du nord de l'Europe, qui en route pour le sud de la France, profite de la ferme pour une halte sur le trajet. Si à la ferme du Rolland on est particuliè-

rement fiers de vous faire déguster les productions fermières, c'est non sans un certain plaisir que Carmelo vous fera découvrir et vous parlera de son vin.

Car ce silicien d'origine possède 1,5 ha de vignes en beaujolais et beaujolais village qu'il vinifie et élève lui-même. Il propose trois cuvées qui à elles seules méritent le détour.

### Le commerce à la ferme

La ferme du Rolland dispose également de son propre magasin de vente



des produits fermiers. Œufs, poulets, fromages, saucisson et charcuterie, viande et vins sont vendus sur place. Le magasin est ouvert le vendredi et samedi ou sur rendez-vous. « Cela permet de discuter avec les consommateurs, d'avoir des échanges et de créer une ambiance », confie Carmelo. C'est aussi un moyen de bien valoriser les produits et de boucler la boucle. Ici, on produit, on transforme, on consomme et on vend sur place.

C. DÉZERT