Restaurant "Vincent, cuisinier de campagne"

- Hébergement et restauration
- Restaurant

Coup de coeur

Vincent et Olivia ont eu la bonne idée de se rapprocher de leur voisin vigneron. Ensemble, ils ont clos une parcelle de vigne exploitée en agriculture biologique et y ont mis des poules qui gambadent à l’air libre. Une cuvée « Enclos des poules » a même vu le jour !

Aujourd’hui, c’est Emmanuel Trigaux, vigneron, et Julie Godin, œnologue, qui assurent la continuité de ce beau projet avec le couple. Cette association de mains et d’esprits dynamiques poursuivra la cuvée de Bourgueil ainsi que les animations œnotouristiques et les ateliers de cuisine. Cette adresse « campagnarde » vaut véritablement le détour !

Installés dans le charmant village d’Ingrandes-de-Touraine, au cœur du vignoble de Bourgueil, Vincent et Olivia vous réservent un accueil particulièrement chaleureux dans leur très jolie maison de maître.

Au sein de leur petit restaurant de 15 couverts, ils proposent une cuisine simple et savoureuse, issue à 100% de produits locaux et de saison.

Paysans dans l'âme, ils travaillent la terre de leur potager et verger, élèvent leurs lapins et leurs volailles… garantissant ainsi des plats d’une fraicheur inégalable. Passionnés, Vincent et Olivia respectent les produits et leur laissent la place du roi dans l’assiette.

Cet attachement au développement des circuits courts a d’ailleurs été salué en 2021 par le Guide Michelin avec l’obtention d’une étoile verte, symbole d'une approche durable de la gastronomie.

Le couple n'est jamais à court d'idées et de projets. Vincent et Olivia ont ouvert une boutique de producteurs ouverte 7j/7, une boulangerie de campagne et une biscuiterie 100% locale !

Ici, goût et partage garantis !

Caractéristiques

15 couverts

Ces mois perturbés par la situation sanitaire favorisent plus que jamais les échanges locaux et la mise en avant des producteurs du territoire devient indispensable.

Vincent cuisinier de campagne s’adapte pour vous proposer de bons p’tits plats concoctés par ses soins ou autres produits locaux savoureux !

Retrait sur place à la boutique du restaurant à Ingrandes-de-Touraine ou commandes via la boutique en ligne, profitez d’une vaste palette de gourmandises :

- des menus et plats du jour cuisinés à l’instant, proposés sous vide
- des plats cuisinés en bocaux
- des terrines, pâtes et autres mousseline
- des foies gras cru, au torchon, mi cuit sous vide,
- des volailles fraîches…
- sans oublier les confitures, vins, bière, jus de fruits, pâtes, farines des producteurs du coin !

Une bonne idée également pour les fêtes de fin d’année.

Nous parlons
Allemand
Anglais
Français
Néerlandais
Visite de l'entreprise possible
oui
Nous suivre
Vincent, cuisinier de campagne

Contact

Vincent SIMON
Olivia SIMON
02 47 96 17 21 / 06 19 66 88 41
cuisinierdecampagne@gmail.com

Adresse

La Galottière
Ingrandes de Touraine
37140
COTEAUX SUR LOIRE
02 47 96 17 21 - 06 19 66 88 41
cuisinierdecampagne@gmail.com
Parc

Entre Tours et Angers, sur plus de 270 000 hectares, le Parc Loire-Anjou-Touraine est avant tout un territoire de confluences. Il s’est construit autour d’un patrimoine naturel, culturel et historique reconnu, prisé par les rois et les grands artistes.

Parc naturel régional Loire Anjou Touraine

Nous écrire
Nom
Prénom
Courriel
Courriel
Confirmar correo electrónico
Téléphone
Message

Courriel marqué cuisinierdecampagne@gmail.com

CAPTCHA

¿Cuál es el código de la imagen? Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.

Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.

Enviar