

# 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 fraîcheur 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](tel:0247961721) / [06 19 66 88 41](tel:0619668841)

[cuisinierdecampagne@gmail.com](mailto:cuisinierdecampagne@gmail.com)

## Adresse

La Galottière

Ingrandes de Touraine

37140

COTEAUX SUR LOIRE

[02 47 96 17 21](tel:0247961721) - [06 19 66 88 41](tel:0619668841)

[cuisinierdecampagne@gmail.com](mailto: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.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



Quel code est dissimulé dans l'image ?  Saisir les caractères affichés dans l'image.  
Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de  
pourriel (spam) automatisées.