

## Vincent, cuisinier de campagne

### Des poules dans les vignes

3<sup>ème</sup> prix - Concours 2015

### Entreprise

Conquis par la commune d'Ingrandes-de-Touraine, implantée au cœur de l'appellation viticole de Bourgueil, Monsieur et Madame SIMON y ouvrent leur restaurant en 2013. Se désignant lui-même cuisinier-paysan, Vincent SIMON défend l'idée qu'un restaurateur se doit d'être le lien entre l'agriculteur et le citoyen. Produisant la majeure partie des légumes qui composent ses plats, très attaché à valoriser les autres productions locales en les servant à la table de son petit restaurant de campagne, il ne manque pas d'idées originales pour attirer le touriste.

### Réalisation éco-trophée

Vincent SIMON a acheté une parcelle de vigne exploitée en agriculture biologique par son voisin, le domaine Lamé Delisle Boucard. 240 poules puis des canards y sont lâchés en 2014. Cette production d'œufs et de viande, servie au restaurant et les légumes du jardin, lui permettent d'afficher un menu « 0 kilomètre ». En 2015, la première cuvée « Enclos des poules » voit le jour. Le viticulteur et le restaurateur développent également des animations œnotouristiques sur la taille et les vendanges ainsi que des ateliers cuisine « taille et toque ».

### Témoignage

« Le partage des sols entre deux agriculteurs, le vigneron qui entretient et valorise le végétal et le restaurateur qui s'occupe des volailles destinées à la clientèle du restaurant est une idée noble. De plus, le travail des poules qui grattent le sol, mangent les insectes... permet beaucoup d'interactions positives, moins d'intrants et moins de travail. Elles vivent en totale liberté à l'ombre des ceps de cabernet franc ».

Vincent SIMON

**Éco-trophée**  
du Parc naturel régional  
Loire-Anjou-Touraine 2015



### Contact

**Vincent SIMON**  
**Gérant**

La Galottière  
37140 Ingrandes de Touraine  
Tel : 02 47 96 17 21  
email : f37140@gmail.com  
www.vincentcuisinierdecampagne.  
blogspot.com

