

La cuisine paysanne triomphe, du champ jusqu'à l'assiette

publié le 30/01/2017 à 11:00 , mis à

jour à 15:01 Par François- Régis Gaudry, Charles Patin O'Coohon et Mina Soundiram



Et si le vigneron était un paysan, renouant avec le zéro produit chimique et le geste ancien? Au domaine La Soufrandière, à Vinzelles (Saône-et-Loire), le **cheval** est le meilleur ami des **frères Bret**. Coquette, une jument de trait comtoise, laboure les parcelles bio de leur excellent pouilly. Plus précis que le tracteur, l'équidé joue le rôle de désherbant naturel, limite les vibrations et évite le tassement. En 2005, on comptait 80 chevaux; à présent ils sont près de 300. Résultat: le sol a meilleure mine. Cette méthode s'inscrit dans une dimension ancestrale et vertueuse: la biodynamie. Aujourd'hui, la certification Demeter, qui garantit ce mode de culture, concerne 325 domaines et ce chiffre progresse de 15% chaque année.

Bret Brothers, domaine La Soufrandière, 125, rue aux Bourgeois, Vinzelles (Saône-et-Loire), 03-85-35-67-72. www.bretbrothers.com