

PUJAUT

Le nouveau départ de Serge Chenet



► Il y avait beaucoup de monde à l'inauguration du restaurant de Serge Chenet.

/ PHOTO J.A.

"Je revis", ce cri du cœur est celui de Serge Chenet, maître cuisinier de France, meilleur ouvrier de France, qui inaugurerait officiellement jeudi son restaurant "Entre vigne et garrigue", entouré de ses amis maîtres cuisiniers, d'élus de Ville neuve et Pujaut et de tous ceux qui connaissent et apprécient sa cuisine. Après avoir fait les beaux jours de grandes tables étoilées Michelin, ce chef étoilé, finaliste international du XXI^e prix culinaire des Côtes-du-Rhône a décidé de tourner une page en se consacrant à son projet, de donner une autre direction à sa carrière, "de se faire plaisir et de faire plaisir" en continuant à sublimer nos papilles, mais cette fois, chez lui.

Il a choisi de créer son restaurant gastronomique dans la maison familiale, dans cette ferme des Chartreux datant de 1610, où la salle de restaurant de 24 couverts s'ouvre sur une magnifique perspective sur la plaine de Pujaut et ses vignes. "Entre vigne et garrigue" est avant tout une histoire de famille où l'on privilégie la convivia-

lité: "Ce qui importe, c'est de recevoir les clients comme chez moi, dans une ambiance familiale." Maryse, son épouse, assure la réception et la gestion des 4 chambres d'hôtes au confort authentique, à l'élégance discrète décorée du mobilier venant de sa famille, et garnies des tableaux de Serge, à ses heures, peintre... Maxime, le second fils des Chenet, qui a fait ses armes dans les cuisines de quelques grandes maisons (les Frères Pourcel,

Trois gros...) suit aujourd'hui les traces prestigieuses de son père. Cette fin d'après-midi était à l'image de Serge Chenet et de sa famille: chaleureuse, conviviale, authentique. Tandis que sur la terrasse aménagée sous les chênes verts, elle se prolongeait entre amis... ■

À SAVOIR

"Entre vigne et Garrigue",
Mas Saint-Bruno, chemin des
falaises, 30131 Pujaut.
☎ 04 90 95 20 29. Menus 35 et
55 €. Formule midi à 26 €
email: contact@vigne-et-garrigue.com