

GRAND AVIGNON

PUJAUT / Après dix-huit passés au Prieuré de Villeneuve

Serge Chenet ouvre son restaurant gastronomique

C'était un rêve *depuis trente ans!*" confie Serge Chenet sous la tonnelle de son nouveau restaurant "Entre vigne et garrigue", qui ouvre ses portes ce soir.

Après dix-huit ans passés au Prieuré à Villeneuve, un parcours riche qui lui a valu sa première étoile au Michelin au château de Roche-gude en 1987, un titre de Meilleur ouvrier de France en 1993, une appartenance à l'association des Maîtres cuisiniers de France et à l'académie culinaire de France, Serge Chenet s'est consacré à son projet. Après une année de travaux, le rez-de-chaussée de la ferme Saint-Bruno, construite par les Chartreux en 1610, et propriété de ses beaux-parents, est fin prêt pour accueillir les amateurs de mets fins. Un décor sobre, aux lignes épurées et modernes assorti d'une touche d'exotisme naturel enveloppe la salle du restaurant qui a conservé son mur en pierres apparentes, empreinte de cette ancienne bergerie, don-



► Serge, Maryse et Maxime Chenet ont restauré la ferme familiale située entre les Falaises et le village de Pujaut. / PHOTO C.R.

nant sur des champs de blés que surplombe le village de Pujaut. Ici, les vins, *"exclusivement issus de producteurs locaux"* trouvent leur place dans une véritable cave avec ses voûtes d'antan, à l'arrière de la cuisine. *"C'est un outil extraordinaire!"* avoue ce chef étoilé, un brin ému, car

c'est aussi le berceau d'une aventure familiale: l'un de ses fils, Maxime, diplômé de l'école hôtelière d'Avignon, qui a fait ses armes chez Rimbaud, Jacob au Bourget-du-Lac et Courchevel, les frères Pourcel ou encore Troisgros, a décidé de le rejoindre. Et son épouse Ma-

ryse qui l'accompagne, a suivi de près l'aménagement de quatre chambres d'hôtes au premier étage de la bâtisse, d'ores et déjà ouvertes à la location. Dans son équipée talentueuse, Serge Chenet compte aussi Laurent Surni, maître d'hôtel qui a travaillé de nombreuses années à ses côtés, et Fabien Perret, second de cuisine, qui a notamment officié chez Gilles Goujon, ou encore le Petit Nice à Marseille. Si tous les ingrédients sont réunis pour ce nouveau départ, Serge Chenet nourrit déjà d'autres projets, en terme d'aménagements bien sûr, mais aussi d'accueil de stagiaires pour apprendre... la cuisine. ■

C.R.

PRATIQUE

"Entre vigne et garrigue", menus à 35 et 55 €, formule midi à 26 €. Mas Saint-Bruno, chemin des Falaises, 30131 Pujaut, ☎ 04 90 25 20 29, e-mail: contact@vigne-et-garrigue.com; Internet: www.vigne-et-garrigue.com