

GRAND AVIGNON

Pujaut Serge Chenet ouvre "Entre vigne et garrigue"

Il aurait pu quitter la France et s'installer à l'étranger, plus particulièrement en Asie du Sud-Est où les sollicitations ne manquaient pas. Pourtant, c'est là, dans le Gard, à Pujaut au Mas Saint-Bruno que Serge Chenet, meilleur ouvrier de France, maître cuisinier de France, finaliste international du XXIV^e prix culinaire des Côtes-du-Rhône, a choisi de créer son restaurant gastronomique dans une région à laquelle il est très attaché.

Après avoir fait les beaux jours des tables de grandes maisons étoilées Michelin, il a choisi de tourner une page et de donner un autre sens à sa carrière. En effet, son restaurant baptisé "Entre vigne et garrigue", est avant tout une maison familiale puisque Maryse, son épouse, qui assure la réception, a grandi dans ce Mas Saint-Bruno et Maxime, le second fils âgé de 23 ans, après avoir fait ses gammes dans les cuisines de quelques grandes maisons, est revenu dans le giron familial suivre les traces prestigieuses de son père.

« Je veux recevoir les clients comme chez moi, dans une ambiance conviviale », confie d'emblée Serge Chenet qui s'est entouré aussi



Serge Chenet vous invite à sa table dans son restaurant "Entre vigne et garrigue".

de quelques collaborateurs triés sur le volet. « Ce sont des gens que je connais bien et dont j'ai pu apprécier, en travaillant déjà avec eux, les qualités, souligne le chef qui, là aussi, veut privilégier la convivialité en ajoutant dans la foulée : j'ai trop souffert de l'ambiance des grosses brigades ! ».

Dans cette ferme des chartreux datant de 1610, située à un jet de pierres de Villeneuve et sa chartreuse, Serge Chenet et son épouse ont entrepris d'importants travaux de rénovation. Un corps de bâti-

ment est maintenant destiné, au rez-de-chaussée, à la cuisine, à l'accueil, et à une salle de restaurant de 24 couverts qui s'ouvre sur une magnifique perspective sur la plaine de Pujaut où la vigne est reine. À l'étage, quatre chambres d'hôtes ont été installées. Le confort et une décoration épurée sont au rendez-vous.

À l'extérieur, l'espace est vaste et une terrasse a été aménagée sous les chênes verts. Du côté de la table, le chef propose deux menus du marché : "Vigne garrigue" à 35 € et "Inspiration du mo-

ment" à 55 €, qui seront changés chaque semaine et à travers lesquels « sont valorisés les produits et les producteurs de la région ». La carte des vins s'inspire de la même philosophie puisque la région figure en bonne place.

Tous ceux qui connaissent et apprécient la cuisine de Serge Chenet seront heureux de retrouver sa table, cette fois chez lui ! ●

M.G.

► "Entre vigne et garrigue",
chemin de Falaises, 30131 Pujaut.
Tél 04 90 95 20 29.