

"ENTRE VIGNE ET GARRIGUE" : SERGE CHENET A OUVERT SON RESTAURANT

Situé au pied des falaises de Pujaut, sur la route du Tennis Club Saint-Bruno, Serge Chenet vient d'ouvrir son restaurant gastronomique au nom évocateur "Entre Vigne et Garrigue".



Mâître Cuisinier de France, Cuisinier Conseil International et Membre titulaire de l'Académie Culinaire de France, Serge Chenet a débuté son itinéraire professionnel à l'école hôtelière de Reims. Ses premiers emplois, comme cuisinier, commencent au Grand Hôtel des Diablerets en Suisse, suivi d'un tour de France dans de prestigieux établissements ; Hôtel Belles Rives à Juan les Pins, Hôtel des Frères Trois Gros à

Roannes, le Prieuré à Villeneuve lez Avignon... et dans de nombreuses maisons étoilées de France.

Il poursuit son cursus culinaire comme chef de cuisine au Lana de Courchevel durant quatre ans, puis au Château de Rochevade où il obtiendra sa première étoile Michelin en 1987. Finaliste international du prix Taittinger en 1990, lauréat du 3e concours culinaire des Côtes du Rhône "Prix Paul-Louis Meissonnier" en 1991, notre chef talentueux continue son ascension professionnelle en décrochant, en 1993, le titre de meilleur ouvrier de France, ainsi que son étoile Michelin au Prieuré à Villeneuve lez Avignon.

Une étoile qu'il conservera jusqu'à son départ en 2006 pour continuer son tour du monde, entamé depuis de nombreuses années, où en qualité de Cuisinier Conseil International, il a porté haut les couleurs de notre gastronomie provençale et nationale.

Mais depuis de nombreuses années, Serge Chenet voulait se lancer dans l'aventure, ouvrir son propre restaurant.

Aujourd'hui son rêve est devenu réalité. Après de nombreux travaux, la bergerie de la ferme familiale, construite par les Chartreux en 1610, accueille une cuisine très fonctionnelle et une salle de restaurant de 24 couverts au décor alliant pierres apparentes et modernité, avec en prime une belle vue sur la plaine de Pujaut.

La cave, aux voûtes plusieurs fois séculaires, abrite une sélection des meilleurs vins dont la majeure partie arbore des étiquettes locales. Avec les beaux jours enfin arrivés, les chênes verts, devant la bâtisse, accueillent une belle terrasse qui fleure bon la garrigue, idéale le midi et pour les soirées estivales.

Inutile de vanter la qualité des mets proposés, ici c'est la magie dans l'assiette, un métissage de saveurs, d'arômes et de couleurs qui agitent les pailles gustatives des gastronomes les plus exigeants.

Tel père, tel fils, Serge a su transmettre sa passion à l'un de ses fils Maxime qui le seconde aujourd'hui en cuisine. Diplômé de l'école hôtelière d'Avignon, Maxime s'est perfectionné, au fil des ans, dans de nombreuses grandes maisons.

Mais si les hommes sont en cuisine, Maryse, l'épouse de Serge, accueille avec son charme naturel les clients du restaurant, mais aussi ceux des quatre chambres d'hôtes de grand confort que propose cet établissement. Lors de son inauguration, le 12 juin dernier, la famille Chenet au grand complet a accueilli de nombreux invités, amis, chefs cuisiniers, élus, fournisseurs, clients et futurs clients, avec gentillesse et convivialité.

Une adresse à vite découvrir où il est préférable de réserver.

OUVERTURE



LA CUISINE D'OLIVIER 2

Cuisine raffinée du marché
Formule déjeuner 13,50 € et carte



3 bis, rue Petite Calade (prolongement bd Victor-Hugo)

AVIGNON - Tél. 04 90 86 20 74

Ouvert midi et soir - Fermé le dimanche (sauf Festival)

"Entre Vigne et Garrigue" - Mas Saint-Bruno - Chemin des Falaises - 30131 Pujaut - Tél. : 04 90 95 20 29 - Menus 35 et 55 euros - Formule midi à 26 euros - Email : contact@vigne-et-garrigue.com site : www.vigne-et-garrigue.com