

Pujaut Serge Chenet obtient une étoile au Michelin

Il est des coups de fil matinaux qui ensoleillent une journée et bien au-delà. C'est le cas de cet appel qu'a reçu hier le restaurateur Serge Chenet, provenant de Jean-François Mesplede, directeur du Guide Michelin. Ce dernier lui annonçait en avant-première, le jour même de la sortie de la fameuse bible gastronomique, qu'il figurait parmi les nouveaux promus.

Pourtant, depuis une quinzaine de jours, les bruits de couloir ne semblaient pas mentionner le restaurant de Pujaut, *Entre vigne et garrigue*, parmi les étoilés. C'est dire si la surprise a été de taille et appréciée à sa juste valeur. D'autant plus que Serge Chenet et son épouse Maryse ont ouvert leur établissement il y a seulement neuf mois, après avoir restauré une partie d'une ancienne ferme des Chartreux datant de 1610.

Après une étoile au château de Rochevade, dans la Drôme, en 1987, puis à Villeneuve à l'hostellerie le Prieuré en 1993, c'est donc la troisième étoile que Serge Chenet compte à son actif. Cette dernière a une saveur toute particulière, puisque c'est sa propre maison qui a rejoint ce cercle très fermé dans lequel beaucoup de grands chefs souhaiteraient



Maxime, Maryse et Serge Chenet : l'aventure continue en famille au restaurant *Entre vigne et garrigue*.

entrer.

Hier matin, le téléphone n'arrêtait pas de sonner et les félicitations des uns succédaient à celles des autres. Mais ce surcroît de notoriété, s'il promet obligatoirement des retombées pour Pujaut et la région, ne modifie en rien la simplicité et la modestie du chef : « *Je n'ai jamais changé et je ne vais pas changer maintenant. Cette étoile, c'est un peu l'étoile de la sagesse. Avec mon épouse, nous avons voulu faire une maison convi-*

viale et chaleureuse. Nos clients le ressentent comme cela, c'est aussi notre satisfaction. »

Cette étoile qui brille désormais au-dessus d'*Entre vigne et garrigue*, Serge Chenet y associe aussi son maître d'hôtel Laurent Sturny, un fidèle avec lequel il a travaillé au Prieuré à Villeneuve et son fils Maxime, qui suit ses traces après sa formation à l'école hôtelière d'Avignon. C'est donc en grande partie en famille que l'aventure continue : « *On ne va pas*

modifier notre façon de travailler, il y aura toujours deux menus qui changent toutes les semaines », précise le chef, par ailleurs meilleur ouvrier de France en 1993.

Désormais, les gourmets de la région vont devoir jouer des coudes pour savourer la cuisine de Serge Chenet. ●

► **Restaurant Entre vigne et garrigue, mas Saint-Bruno, chemin des Falaises à Pujaut. Contact : 04 90 95 20 29.**