

Entre Vigne et Garrigue, une maison de confiance où les bonnes surprises se succèdent

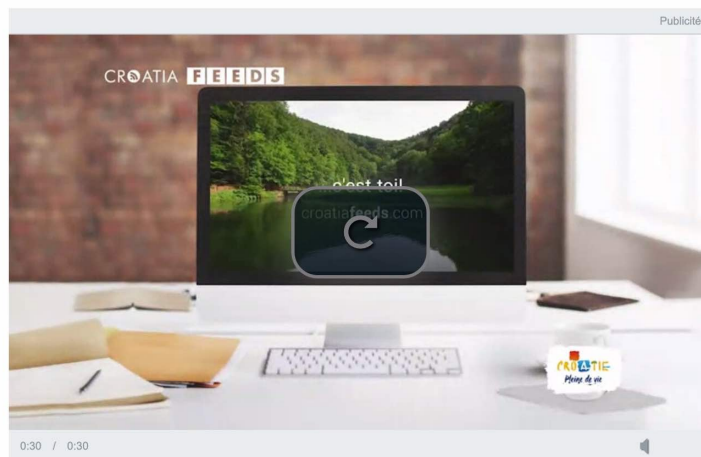
Par [Maurice Beaudoin](#) | Publié le 12/07/2019 à 08:00



À Pujaut, le charme et la belle cuisine d'un meilleur ouvrier de France.

Nostalgie! Une si jolie petite maison: un restaurant, quelques chambres. A la sortie d'Avignon (11 km). Déjà dans le Gard, pas très loin du fameux pont, aqueduc romain à trois niveaux, 48 m de hauteur, pont à voûtes en plein cintre, inscrit au patrimoine mondial. Entre Vigne et Garrigue, c'est l'ancienne ferme des parents de Maryse, l'épouse du chef, Serge Chenet, un mas en pierre du XVII^e siècle, blotti dans les champs de lavande.

Pour faire tourner l'établissement, le père, Serge ; l'épouse, Maryse ; le fils, Maxime. Un trio, rare aujourd'hui. A la grande époque de [Joël Robuchon](#), au Jamin de la rue de Longchamp, Joël ne quittait pas sa cuisine et son épouse restait fidèle à la caisse, midi et soir. Les Chenet reproduisent le même schéma. D'autant que, comme Joël, Serge Chenet est meilleur ouvrier de France. On pousse donc la porte en toute sérénité. Serge Chenet a la fierté d'un chef, propriétaire d'une belle maison, sans cesse aiguillonné par un fils voulant se surpasser.



Les Chenet livrent donc de grands repas et la satisfaction des convives peut se lire: «un lieu enchanteur, un service très professionnel», «des plats raffinés, des textures de goûts», «les plats m'ont fait aimer le poisson», «une vraie famille de restaurateurs».

Entre Vigne et Garrigue est donc une maison de confiance où les bonnes surprises se succèdent. On reste admiratif devant la justesse des cuissons pour la viande, le poisson, les légumes. En entrée, fenouil et artichauts violets en barigoule, au parfum de basilic ; tartare de thon rouge ; escalope de foie gras de canard ; lotte rôtie, courgette fleur ; pièce de veau fermier rôti, jus au parfum de réglisse, gnocchis de pommes de terre et grillons de ris de veau ; déclinaison d'abricots à la verveine, sorbet, etc. Ne pas rater la terrasse dans la verdure.

Entre Vigne et Garrigue, Mas Saint-Bruno, route de Saint-Bruno, 30131 Pujaut (04.90.95.20.29). Menus: 38 € (déjeuner), 58 €, 125 €. Parking.