Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 16 décembre 2025

Chez Jacqueline, jusqu'au 4 janvier, l'art culinaire s'écrit au feu de cheminée

Dans le cadre historique de la Maison Orsini à Villeneuve-lès-Avignon, la cheffe Séverine Sagnet propose jusqu'au 4 janvier une expérience gastronomique autour d'un feu de cheminée, avant une pause de début d'année pour travaux. Entre savoir-faire ancestral et créativité contemporaine, une table comme un rendez-vous pour les fêtes de fin d'année.

Dans la salle voûtée de la Maison Orsini, un ballet savoureux se joue devant les convives : la cheffe Séverine Sagnet, figure de la gastronomie locavore du Grand Avignon, crée des recettes entre poésie et tradition. Sa cuisine, pensée autour de produits biologiques et biodynamiques, s'illustre par une approche sensible du terroir rhodanien, mêlant créations spontanées et inspiration profonde de la nature.

Jusqu'au 4 janvier, l'expérience culinaire prend une dimension intimiste, devant le feu crépitant, Sagnet prépare sous vos yeux des cailles désossées, farcies aux pommes et coings, enveloppées de blettes et de crépine, lentement rôties au-dessus des braises avant d'être découpées à votre table. Ce rituel gourmand, à la fois rustique et raffiné, transforme chaque service en une parenthèse enchantée au cœur de l'hiver.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 16 décembre 2025

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 16 décembre 2025

Copyright Séverine Sagnet Communication Facebook

Ce temps fort s'inscrit dans une programmation festive, avec ouverture tous les jours pendant les vacances de Noël, sauf les 23, 24 et 25 décembre, pour laisser place à la magie de Noël. L'établissement propose également des bons cadeaux à offrir, adaptables à un montant libre ou à des accords mets et vins, à récupérer sur place ou par e-mail pour la version dématérialisée.

Parallèlement, Jacqueline devient une adresse pérenne dans le paysage gastronomique local : après avoir commencé comme projet éphémère, le restaurant s'est installé à l'année à la Maison Orsini, explorant une cuisine évolutive en phase avec les saisons et les arrivages du marché. L'attention est particulièrement portée sur la qualité, le respect du produit et un accueil chaleureux. Pour clore l'année en beauté, il reste encore des tables disponibles pour le Réveillon de la Saint-Sylvestre et le Jour de l'An. Dans l'atmosphère feutrée d'un lieu chargé d'histoire, où la lumière danse sur les murs anciens, trinquer au champagne en franchissant le seuil de 2026 promet d'être une expérience joyeuse.

À l'issue de cette période féérique, le restaurant fermera ses portes pour les mois de janvier et février afin de rénover sa terrasse extérieure. Une pause créative qui augure, selon les initiés, une ambiance revisitée pour la belle saison à venir. Le restaurant Jacqueline se distingue de la concurrence par une cuisine vivante, enracinée et généreuse, un savoir-faire qui transforme le repas en un moment pour soi, à partager.
Mireille Hurlin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 16 décembre 2025

Copyright Séverine Sagnet Communication Linkdin