

Jacqueline s'installe à l'année : la gastronomie vivante trouve son écrin à la Maison Orsini



La nouvelle a la saveur d'un secret bien gardé que l'on murmure enfin à l'oreille des fins gourmets : **[Le restaurant Jacqueline](#)**, l'éphémère et audacieuse aventure culinaire de l'été initiée par **[la cheffe Séverine Sagnet](#)**, ferme ses portes le 19 octobre... pour mieux revenir, plus forte, plus enracinée, dès le mercredi 19 novembre, cette fois à durée indéterminée à la **[Maison Orsini](#)**.

Après un été en version éphémère, le restaurant Jacqueline ferme temporairement ses portes le 19 octobre... pour mieux renaître dès le 19 novembre, cette fois sans date de fin, dans le cadre majestueux de la Maison Orsini. Dans une salle redessinée pour l'occasion, la cheffe Séverine Sagnet poursuit son exploration d'une cuisine locavore, biodynamique et poétique, au fil des saisons et du Rhône. Une installation durable pour une table vivante.

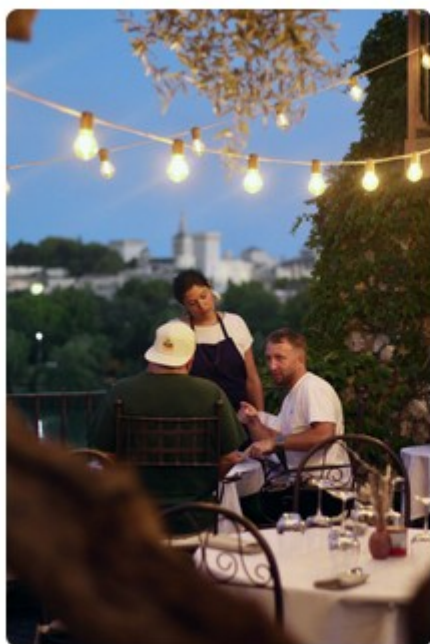


Ecrit par Mireille Hurlin le 9 octobre 2025

Le goût du vivant

Chaque assiette servie chez Jacqueline est une photographie de l'instant. Ce soir, ce sera l'agneau de la Crau, ses céleris-raves en feuilles confites, ses poires rôties, un chutney maison et quelques giroles cueillies à l'aube. Demain, tout peut changer. Le menu suit les saisons, la pêche du jour, les récoltes du Mas de Carles ou les cueillettes sur l'île de la Barthelasse. L'été dernier, le voyage commençait au nord, « au fil du Rhône », glissant de Châteauneuf-du-Pape à la mer, en passant par les étangs de Camargue. Amuses-bouches végétaux, poissons de rivière signés Mathieu Cardona, anguilles, carpes du Vaccarès dressées sur des galets — comme un hommage au fleuve. Puis les légumes du sud prenaient le relais : tomates, aubergines, abricots, sublimés dans des compositions vibrantes, accompagnées de vins en biodynamie, eux aussi choisis avec rigueur.

Ecrit par Mireille Hurlin le 9 octobre 2025



Copyright Séverine Sagnet Communication

Un lieu réinventé, une atmosphère pensée

Pour cette nouvelle étape, la salle se métamorphose : bois brut, fauteuils confortables, lumières tamisées, le tout dans une élégance discrète qui sied à l'esprit des lieux. Jacqueline, fidèle à son ambition d'être une table chaleureuse, vous accueillera « comme des amis chers », avec la bienveillance d'un feu de cheminée et la délicatesse d'un carré de veau juste saisi.



Ecrit par Mireille Hurlin le 9 octobre 2025

Jacqueline, une table en mouvement

Ici, rien n'est figé. La vivacité des produits, la respiration du terroir, la liberté de création font de chaque dîner un moment unique. Le dessert de ce soir ? Une mousse au chocolat chaude, posée sur une gavotte au cacao et fleur de sel de Camargue, escortée de salicornes. Insolite, surprenant — et pourtant d'une logique implacable, celle du vivant, du local, de l'instant.

À très bientôt, dans le goût et la grâce

Jacqueline n'est plus une parenthèse estivale. Elle devient un rendez-vous, un repère, un écrin pour la Provence gastronomique, vibrant, engagé, poétique grâce au talent de Séverine Sagnet de [Guy Le Creff](#) et de son équipe. Dans les murs séculaires de la Maison Orsini, elle vous attend, prête à vous faire croquer le terroir, verre en main et papilles éveillées. Et comme tout ce qui vit vraiment, elle ne cessera d'évoluer. Rendez-vous dès le 19 novembre, Restaurant Jacqueline, Maison Orsini, 21, rue Montée de la Tour à Villeneuve-lès-Avignon.

[Villeneuve-lès-Avignon, Séverine Sagnet a ouvert son 'Restaurant Jacqueline'](#)