

Villeneuve-lès-Avignon, Jacqueline, l'instinct du goût



À Villeneuve-lès-Avignon, le restaurant gastronomique [Jacqueline](#) déploie une cuisine sensible et inspirée dans l'écrin chargé d'histoire de la [Maison Orsini](#). Aux commandes, la cheffe [Séverine Sagnet](#) compose une partition culinaire subtile, où le végétal, les saisons et l'émotion dialoguent avec les pierres séculaires du lieu.

Il faut d'abord franchir un seuil. Quitter le tumulte, ralentir. Puis laisser la Maison Orsini vous tendre la main, doucement. Ancienne demeure médiévale adossée au Rhône, elle semble suspendue entre deux époques. Ses terrasses ombragées, ses murs patinés, ses perspectives ouvertes sur le paysage composent un décor d'une rare justesse, jamais ostentatoire, toujours habité. Ici, tout invite à l'attention. À une forme de présence au monde. Comme si le lieu lui-même vous accueillait, pour y découvrir des mets d'exception.

Séverine Sagnet, une cuisine de l'intuition et du vivant

Au cœur de cette adresse, la cheffe Séverine Sagnet trace un chemin singulier. Sa cuisine ne cherche ni l'effet ni la démonstration. Elle s'écrit dans une écoute, celle des produits, des saisons, des textures, mais aussi des émotions. Formée à une gastronomie exigeante, elle s'en est progressivement affranchie pour revenir à l'essentiel : une cuisine du vivant. Le végétal y tient une place centrale, comme évidence. Les assiettes privilégient la justesse des cuissons, la précision des assaisonnements, la clarté des goûts. Il y a

Ecrit par Mireille Hurlin le 27 mars 2026

dans son travail quelque chose de profondément sensible : une manière de laisser parler la matière sans la contraindre.



Copyright Facebook Séverine Sagnet



Ecrit par Mireille Hurlin le 27 mars 2026

L'expérience de la délicatesse

Déjeuner ou dîner chez Jacqueline, c'est le prénom de la maman de Séverine, ce n'est pas seulement s'attabler. C'est entrer dans une atmosphère. Celle d'un lieu qui dialogue avec une cuisine, celle d'une cheffe qui compose avec ce qui l'entoure. La carte évolue au fil des saisons, portée par les arrivages, les inspirations, les rencontres. Rien n'est figé. Et c'est précisément cette mobilité qui donne à l'expérience sa singularité. Le service, discret et attentif, prolonge cette impression d'équilibre. Rien ne déborde, rien ne manque. L'ensemble forme une harmonie rare, presque silencieuse.

Les infos pratiques

Restaurant Chez Jacqueline. Maison Orsini. Villeneuve-lès-Avignon. Création de la cheffe Séverine Sagnet. Cuisine contemporaine, végétale et de saison. Réservation conseillée. Ouverture : consulter les horaires selon la saison

Les infos pratiques

Restaurant Chez Jacqueline. Dans les murs de La Maison Orsini. Carte du restaurant [ici](#). Réservation [ici](#). 21 bis rue Montée de la Tour à Villeneuve-lès-Avignon. Selon carte et menus variable.

Mireille Hurlin