

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 : <u>Le restaurant Jacqueline</u>, l'éphémère et audacieuse aventure culinaire de l'été initiée par <u>la cheffe Séverine Sagnet</u>, 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 <u>Maison Orsini</u>.

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.



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 girolles 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 le 2 novembre 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.



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 <u>Guy Le Creff</u> 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-Avigon.

Villeneuve-lès-Avignon, Séverine Sagnet a ouvert son 'Restaurant Jacqueline'

Villeneuve-lès-Avignon, Séverine Sagnet a ouvert son 'Restaurant Jacqueline'



Ecrit par le 2 novembre 2025



La cheffe Séverine Sagnet propose, avec son acolyte Guy Le Creff, de recevoir les gourmets à la Maison Orsini, à Villeneuve-lès-Avignon. La cuisine aussi originale que délicieuse de cette cheffe incroyablement inventive est bio et dynamique, élaborée à partir de produits issus des fermes environnantes.

Le service se fait uniquement le soir, jusqu'en octobre, sur la terrasse, tandis que le déjeuner peut se concevoir, mais uniquement en privatisations. Le menu du jour est exécuté en fonction de la pêche et des arrivages du jour, en formule carte blanche, en trois services à 60€ et quatre services à 75€.

Côté cave, la cheffe propose des vins naturels et biodynamiques comme Ambre du Domaine de la Mordorée ; Justine et Manon du Domaine de Montirius et Les belles cuvées du Domaine de Beaurenard.



Ecrit par le 2 novembre 2025



Copyright Séverine Sagnet Communication

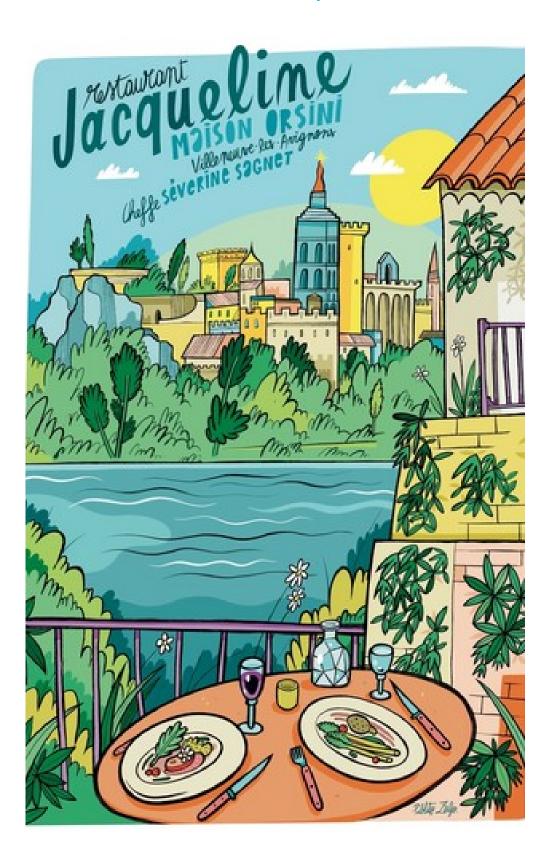
- « Depuis un peu plus d'un an, la Maison Orsini est devenue l'un de mes repères favoris à Villeneuve-lès-Avignon, confie Séverine Sagnet. C'est dans ce lieu charmant, avec vue sur le Rhône et le Palais des papes, que j'ai posé mes couteaux, un peu par hasard, au départ, pour y faire découvrir ma cuisine à mes clients, lors de privatisations. »
- « Une belle rencontre m'y attendait : Folco Pisani, le maître des lieux, avec qui je partage les mêmes valeurs d'écologie, d'humanité et de douceur dans l'accueil. Après une saison de collaboration spontanée, j'ai décidé d'y ouvrir un restaurant éphémère depuis fin juin 2025. »
- « L'ouverture de mon propre restaurant –un rêve que je porte depuis longtemps- en association avec mon ami Guy Le Creff, rencontré il y a 20 ans sur les bancs de la fac est un enchantement. Quant au prénom, Jacqueline, c'était celui de ma maman, dont j'étais très proche. Nous la mettons à l'honneur, avec ce restaurant éphémère, pour mettre en valeur notre amour de la Cuisine, de l'Humain et de la Terre. »

Les infos pratiques

Restaurant Jacqueline. Maison Orsini. 21, Montée de la Tour à Villeneuve-lès-Avignon. Réservations ici.



Ecrit par le 2 novembre 2025





Villeneuve-lès-Avignon, Séverine Sagnet dresse sa table d'hôte à la Maison Orsini



«Cet été, je souhaitais vous inviter à vivre une expérience basée sur la beauté du produit, sur l'amour de la cuisine et du vin, » propose <u>Séverine Sagnet</u>, cheffe indépendante. C'est pour cela que j'ai choisi de collaborer avec <u>Maison d'hôtes Orsini</u>, une maison historique à taille humaine dans laquelle je me sens très bien. Les propriétaires sont des personnes au grand cœur qui ont su créer un environnement calme et serein.»

«Durant une table d'hôte,

j'offre ma vision de la beauté autour d'une table dressée pour 10 personnes et servies toutes en même temps, des mets imaginés autour des beaux produits de la Provence. Dans les vases trôneront des fleurs des champs et du jardin, dans les assiettes des légumes locaux et bios des maraîchers autour de nous, des poissons de Méditerranée, des viandes bios issus d'élevages locaux. Et le clou du spectacle sera cette vue incroyable sur le Rhône, l'île de la Barthelasse et le Palais des Papes.»



Ecrit par le 2 novembre 2025



Copyright Séverine Sagnet



«Comme toujours, les menus seront constitués de produits biologiques,

locaux et de saison. Chaque repas comprends : un apéritif provençal, deux petites entrées à picorer à la volée en profitant de la vue, une entrée à base de légumes et de poisson, un plat à base de légumes et de viande et un dessert avec un accord mets et vins, avec des flacons de la Vallée du Rhône et aussi plus loin, en bio et biodynamie, natures...»

Les infos pratiques

Quantic cuisine avec Séverine Sagnet. Sur privatisation seulement, à partir de 10 personnes. Depuis le 5 Juillet. Tous les jours selon les disponibilités. 146€ par personne. Maison Orsini. 21, rue Montée de la Tour. 30 400 Villeneuve-lès-Avignon. Réservation depuis ce mail cheffe@quantic-cuisine.com. MH



Copyright Séverine Sagnet



Séverine Sagnet, après un petit tour au marché on apprend à cuisiner

<u>Séverine Sagnet</u>, l'ancienne cheffe de la Table Haute et de l'Ecole de cuisine de la Mirande désormais cheffe à domicile et toujours professeur propose ses cours les jeudis 29 septembre, 6 et 20 octobre comprenant une visite du marché de Villeneuve-lès-Avignon avant de passer aux travaux pratiques au cœur de la verrière de la Bastide de Bellegarde.

Au programme

- « Vous cuisinerez un repas en 3 temps avec les produits que nous aurons achetés au marché de Villeneuve-les-Avignon selon ce que vous aimez et les produits que vous avez envie d'apprendre à cuisiner. Ce que je veux vous apprendre ce jour là : c'est oser ! prévient Séverine Sagnet. »
- « Osez vous lâcher en cuisine, osez les associations de goûts détonnantes, osez mettre plus de paillettes dans votre vie au quotidien. Je vous donnerai aussi quelques notions de cuisine en pleine conscience et quelques méditations guideront votre approche de la journée. Vous serez accueillis par Brian, maître des lieux et maître des scones, dans la magnifique cuisine-verrière baignée de lumière. »

Le déjeuner en 3 temps sera accompagné de la dégustation de quelques vins de la Vallée du Rhône issus de l'agriculture biologique/biodynamique et se déroulera sur la terrasse ou dans la salle à manger auprès de la cheminée.

Les infos pratiques

Prix de la journée 9h30 -15h : 150€ (tarif early bird 135€). « Je vous propose de me rejoindre au marché de Villeneuve à 8h. Pour plus de détails, je vous invite à suivre <u>ce lien</u>, sur les événements de ma page Facebook

DR

Entre amis ou en Team building

« En Groupe de travail, dans le cadre d'un team building, ou juste pour le plaisir en groupe d'amis ou pour la célébration d'un événement particulier, je vous reçois sur réservation dans les cuisines de la Bastide de Bellegarde sur l'île de la Barthelasse. Vous cuisinerez dans la verrière baignée de soleil et déjeunerez en terrasse dans le ravissant parc. »

Déroulement de la journée

Voici le déroulement de votre journée : visite du marché de Villeneuve-les-Avignon ou de la Ferme la Reboule pour l'achat des produits, préparation de 3 recettes salées et sucrées pour un déjeuner convivial autour d'une dégustation de vins. Pour 6 personnes minimum, réservation obligatoire, devis sur simple





demande.

Les rendez-vous de Séverine à l'Ecole culinaire de la Mirande, le Marmiton

Les jeudis 22 septembre, 13 octobre et 8 décembre.

« Je vous mène en balade dans les rues d'Avignon pour partager tout ce que j'y affectionne « gourmandisement » parlant. Vous ferez les achats aux Halles selon mes conseils et ce que vous aimez, puis nous cuisinerons le repas 3 plats que nous dégusterons ensuite au moment du déjeuner accompagnés de vins de la vallée du Rhône. »

Les infos pratiques

Séverine Sagnet fondatrice de Quantic cuisine. 22, rue Marcel Fabrigoule. 30400 Villeneuve-lès-Avignon. La bastide de Bellegarde. 990 Chemin du Mont Blanc à Avignon. 06 40 56 87 84. Et aussi à La Mirande. Place de l'Amirande à Avignon 04 90 14 20 20 MH

DR

Rejoignez la cheffe Severine Sagnet pour un cours de cuisine à la Bastide de Bellegarde sur l'île de la Barthelasse

On a connu <u>Séverine</u> aux fourneaux de la table Hôte de la Mirande pendant plus de 10 ans. Tout en restant toutefois cheffe intervenante pour les cours de cuisine et certains événements de cette prestigieuse maison, Séverine, avide de rencontres et d'expériences, devient cheffe à domicile gastronomique pour les particuliers.

Et comme elle aime le beau, le frais, le local elle ne peut qu'exercer sa passion dans un cadre prestigieux, alliance de tous les sens.

Le principe ? Un repas 4 temps

Cuisinez un repas avec des produits de saisons, bio et locaux. Apprendre les techniques et les recettes...l'accord mets/vins ... Les petits plus qui feront la différence.

Où?

Dans le cadre prestigieux de la Bastide de Bellegarde : une cuisine-verrière baignée de lumière pour





apprendre, la terrasse ou le coin de cheminée du salon c'est selon pour la dégustation.

Quatre jeudis pour se décider

Séverine sera donc présente pour 4 jeudis à la Bastide de Bellegarde avant d'aller exercer ses talents vers d'autres horizons.

Les jeudi 24 mars. Jeudi 31 mars. Jeudi 7 avril. Jeudi 14 avril à 9h.

Il y a également l'option de rejoindre Séverine directement au marché de Villeneuve-lès-Avignon à 8h pour faire les courses nécessaires au repas avec elle. Ambiance assurée. <u>Bastide de Bellegarde</u>.990 chemin du Mont Blanc, Ile de la Barthelasse à Avignon.

Prix de la journée. 9H à 15h. 130€. Réservation. 06 33 40 90 69. sevsagnet@gmail.com