Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

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 le 21 novembre 2026



Copyright Séverine Sagnet Communication Linkdin

Jacqueline s’installe à l’année : la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

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.

Le goût du vivant

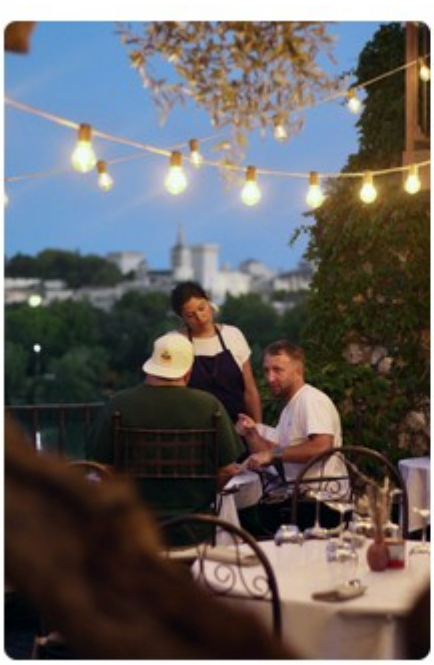
Chaque assiette servie chez Jacqueline est une photographie de l'instant. Ce soir, ce sera l'agneau de la Crau, ses céleris-raves en feuilles confites, ses poires rôties, un chutney maison et quelques girolles

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026






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 le 21 novembre 2026

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-Avigon.

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



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. »

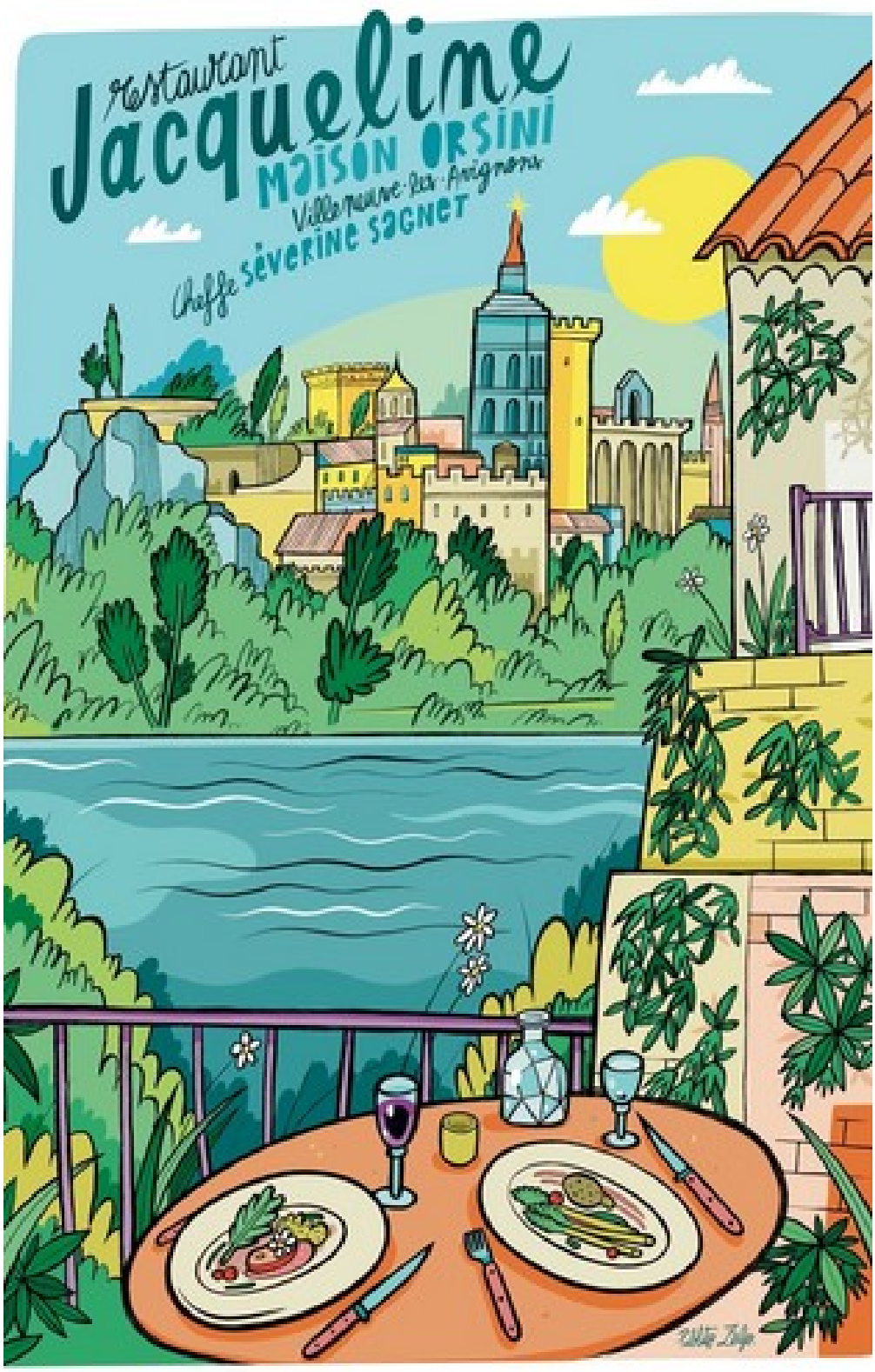
« Une belle rencontre m'y attendait : Folco Pisani, le maître des lieux, avec qui je partage les mêmes valeurs d'écologie, d'humanité et de douceur dans l'accueil. Après une saison de collaboration spontanée, j'ai décidé d'y ouvrir un restaurant éphémère depuis fin juin 2025. »

« 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.

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

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 Séverine Sagnet, cheffe indépendante. C'est pour cela que j'ai choisi de collaborer avec Maison d'hôtes Orsini, 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.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Copyright Séverine Sagnet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

«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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

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



Séverine Sagnet, 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

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 ce lien, 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

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



On a connu Séverine 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

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. Bastide de Bellegarde.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