

Écrit par le 23 juillet 2024

## 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.»

Ecrit par le 23 juillet 2024



Copyright Séverine Sagnet



Ecrit par le 23 juillet 2024

«**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](mailto:cheffe@quantic-cuisine.com).  
MH



Copyright Séverine Sagnet

Ecrit par le 23 juillet 2024

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

**Séverine Sagnet**, l'ancienne cheffe de la Table Haute et de l'École 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 [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 autour d'une dégustation de vins. Pour 6 personnes minimum, réservation obligatoire, devis sur simple

Ecrit par le 23 juillet 2024

demande.

### **Les rendez-vous de Séverine à l'École 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 [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.

#### **Où ?**

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

Ecrit par le 23 juillet 2024

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](mailto:sevsagnet@gmail.com)**