



LA MIRANDE
AVIGNON

Séverine Sagnet

Cheffe de cuisine indépendante

Cheffe invitée



Directrice de l'École de Cuisine et cheffe de la Table Haute pendant 10 ans, elle a obtenu une assiette au Guide Michelin lors de l'ouverture du Mirage, restaurant taverne de La Mirande. Aujourd'hui elle est cheffe à domicile et créatrice d'événements privés hauts de gamme sur mesure. Elle utilise uniquement des produits issus de l'agriculture biodynamique et biologique pour l'élaboration de menus. Sa philosophie est de faire au plus court entre la ferme et la table. Ses recettes sont élégantes, colorées avec toujours un petit quelque chose de surprenant qui apporte du peps et de l'originalité.

Director of the Cooking School and chef of La Table Haute for 10 years, she won a Michelin plate for the quality of the food when she opened Le Mirage, the tavern restaurant at La Mirande. Today she is a home chef and creator of top-of-the-range, made-to-measure private events. She uses only biodynamic and organic produce in her menus. Her philosophy is to keep the journey from farm to table as short as possible. Her recipes are elegant and colourful, always with a little something surprising to add a touch of pizzazz and originality.