

**Sous le soleil des Alpilles,
l'été s'écrit en saveurs et en lumière
au Domaine la Pierre Blanche, à Eygalières**

DOMAINE LA PIERRE BLANCHE
L'OPALE

A l'heure où la lumière dore les Alpilles et que les cigales accompagnent les soirées d'été, **L'Opale** devient le théâtre d'un dîner enchanteur.

Dans ce restaurant niché au cœur du **Domaine La Pierre Blanche**, à quelques battements d'ailes du village d'Eygalières, tout est réuni pour célébrer le goût juste et l'instant présent.

Le chef **Romain Serradimigni** orchestre cette partition gourmande. À 32 ans, il signe ici une cuisine sensible, équilibrée, puisée dans ses racines méditerranéennes et ses rencontres avec les producteurs locaux. Avec son second, **Sébastien Maya**, leur ligne directrice est de sublimer la nature, avec respect, justesse et créativité.

Leur carte estivale colorée, inspirée, vibre au rythme des marchés et des produits du territoire provençal : les pois chiches de Didier et sabine, l'agneau AOP de la Crau, les légumes bio d'été de Jean-Yves, les herbes fraîches et fleurs comestibles de Juliette, les produits italiens d'exception de Marc, la tomate et la fraise de la Maison Ricaud, les fromages affinés d'Emily, les cerises et pêches de la Maison Taton, les spiritueux de la Maison Manguin, la viande de qualité d'Yvan, les œufs bio de Magali ou encore la farine bio du Moulin St Joseph.

Et pour clore le bal, **Laure Desmorieux**, cheffe pâtissière issue de belles maisons étoilées, signe des créations vivantes et légères avec des assiettes qui racontent une histoire : un souvenir d'enfance, une balade dans les vergers, un éclat de fraîcheur comme le duo melon/calisson ou la rencontre de la cerise, du riz de Camargue et de l'estragon mexicain. Et l'enjolive, savoureuse déclinaison entre l'olive et le cacao.

Lien vers la carte et les photos : <https://we.tl/t-6Wya0So96A>



Le décor ? Une terrasse ombragée, des tables dressées face au jardin bucolique, une salle rustique chic, un service aussi attentionné que discret.

Et pour sublimer l'ensemble, **la cave** orchestrée par le responsable de restaurant **Joffrey Wiart**, sommelier passionné et grand arpenteur des terroirs d'ici et d'ailleurs.

A la tête des cuisines de l'Opale, un trio de trentenaires soudés et créatifs



Romain Serradimigni, chef des cuisines (à gauche)

Né à Aix-en-Provence, Romain Serradimigni est issu d'une famille d'agriculteurs d'origine italienne qui lui ont donné le goût du travail et l'émotion des saveurs.

Dès son plus jeune âge, les savoureux repas familiaux du dimanche midi lui forgent sa vocation de cuisinier. Après sa formation au Lycée Bonneveine de Marseille, son mentor sera Sylvestre Wahid, alors chef de l'Oustau de Baumanière (Baux-de-Provence).

Il fera ensuite ses classes chez Pic (Valence), puis en Savoie, au restaurant Les Morainières (2 * Michelin de Jongieux) avec le chef Michaël Arnoult.

Il complète sa formation en Corse (Le Voilier à Bonifacio) pour se consacrer à une cuisine méditerranéenne avant de partir pour Evian les Bains, à l'hôtel Ermitage (auprès du chef Alexandre Crizan qui travaille une cuisine simple inspirée des produits régionaux et en connexion avec la nature et la montagne).

Peu à peu, l'appel de la Provence, de ses origines, des herbes aromatiques, de la Méditerranée et tous ses trésors s'est fait ressentir. En mars 2022, il rentre au restaurant L'Opale du Domaine La Pierre Blanche à Eygalières en tant que second au côté du chef Patrick Pando qui, après 7 ans de loyaux services, lui passe le flambeau au poste de chef au printemps 2024.

Sébastien Maya, second de cuisine

D'origine uruguayenne par son père et française par sa mère, Sébastien est né à Avignon il y a 30 ans.

C'est très jeune qu'il a eu la vocation de devenir cuisinier, orientation qu'il prend après le collège pour passer un BAC Pro et un BEP à l'école hôtelière d'Avignon avec un apprentissage à Orgon (Les Arcades).

Après 6 ans au Bistrot chez Ju, à Molleges, où il est devenu chef, il passe deux ans auprès de Christopher Hache, au restaurant gastronomique avant de devenir second au Bistrot du Brau pendant une année.

A 30 ans, Laure Desmorieux fait partie des talents à suivre dans le monde de la pâtisserie

Originaire de Bourgogne, Lucile a grandi dans une famille d'agriculteurs qui lui a inculqué le véritable goût des bons produits et le sens du travail.

Elle passe un BTM (Brevet Technique des Métiers) Pâtisserie qu'elle enrichit par une mention complémentaire dessert à l'assiette car elle sait déjà que c'est la restauration qui l'anime.

Elle passe 5 ans à Loiseau des Ducs (1* Michelin à Beaune) auprès de son mentor Lucile Darosey.

Ensuite direction le sud-ouest pour la saison 2018 à l'Hostellerie de Plaisance, 2* Michelin de St Emilion, puis 3 ans au Pressoir d'Argent, 2* Michelin du Grand Hôtel Intercontinental Bordeaux.

En 2021, elle part pour une nouvelle expérience étoile à Baumanière, où elle travaillera deux ans avec son autre mentor, Brandon Dehan, en tant que cheffe de partie, puis sous-chef.

En février 2023, elle obtient son premier poste de cheffe pâtissière pour l'ouverture du Couvent des Minimes où le chef Louis Gachet obtient l'étoile Michelin dès le printemps 2024.

Elle sera ensuite cheffe pâtissière au Hameau de Baux avant d'arriver au Domaine la Pierre Blanche où elle joue aujourd'hui la partition sucrée de Romain Serradimigni.

Ouvert du lundi au vendredi hors saison et 7/7 en saison (avril - septembre)

Formule à 29€ entrée / plat ou plat / dessert (eau + café)
ou bien à 34€ comprenant entrée / plat / dessert (eau + café)

Carte à l'ardoise

L'Opale restaurant (19h – 22h)

Ouvert de mi-mars à fin octobre, du mardi au samedi
Menu dégustation, en 4 séquences, à 85 euros/personne



L'Ambar, sunset lounge by l'Opale pour des moments magiques

Ambar signifie ambre en provençal et cette pierre aux tonalités jaune doré/orange est évocatrice des spectacles auxquels on peut assister dans ce bar panoramique situé en bordure des vignes du Domaine de Valdition.

En sirotant des cocktails originaux créés par la mixologue du Domaine et en dégustant des tapas locaux, on pourra admirer le coucher de soleil qui vient rougir les vignes et les Alpilles. Enchantement garanti !

Ouvert du jeudi au lundi (selon la météo) de 18h 30 à 23h

Organisation de soirées à thèmes comme la dégustation de caviar et vin du Domaine de Valdition, fête de la musique, soirée Années 80 (en juillet), soirée rock (en août).

Pour compléter l'offre gourmande du Domaine La Pierre Blanche, citons aussi le brunch musical chaque dimanche, à partir de 12h. Buffet gourmand à 56 euros/personne.