



DOMAINE
LA PIERRE
BLANCHE



L'EXPÉRIENCE CULINAIRE À L'OPALE : UN REFLET DE LA GASTRONOMIE PROVENÇALE

À seulement trois kilomètres du cœur du charmant village d'Eygalières, le Domaine La Pierre Blanche se dresse comme un véritable bijou hôtelier, niché au pied des majestueuses collines blanches des Alpilles. Ce lieu tire son charme de l'environnement naturel provençal qui l'entoure. Son restaurant l'Opale se décline en trois espaces distincts pour satisfaire toutes les envies :

À midi, le Bistrot by l'Opale offre une ambiance bucolique et conviviale avec une sélection de salades gourmandes, de burgers, de poissons et de plats du terroir. Pour des apéritifs chics et décontractés, l'Ambar by l'Opale est une véritable ode à la détente et à la convivialité. Cet espace extérieur avec une vue panoramique sur les vignes du domaine de Valdition, propose des cocktails originaux accompagnés de tapas aux senteurs méditerranéennes. Le soir, l'Opale se transforme en un restaurant gastronomique sous la direction du chef Romain Serradimigni. Sa cuisine inventive et raffinée met en valeur les produits locaux et de saison. Chaque plat est une invitation au voyage culinaire, mariant l'art de la table et l'excellence du terroir provençal.

Romain Serradimigni : Un Chef Inspiré par la Nature

« Sublimer tout ce que la nature nous offre, tout en la respectant et suivre le rythme des saisons », telle est la ligne de conduite de Romain Serradimigni, chef de 32 ans. Sa cuisine conjugue tradition familiale et influences méditerranéennes, enrichie de ses origines italiennes. Créatif et rigoureux, il aime oser et innover tout en conservant un équilibre des saveurs.

Collaboration avec les Producteurs Locaux

Romain a sélectionné des producteurs locaux avec lesquels il est en phase pour créer des plats à partir de « produits signature » comme les asperges de Didier et Sabine Ferreint, l'artichaut de Jean-Yves Francard, ou encore les herbes aro-

matiques de Juliette (Atelier Comestible) Pour les amateurs de sucré, son « dessert signature » (l'Enjolive) consiste en une rencontre entre l'olive noire et le cacao, un mariage audacieux et surprenant.

Origines et Formation

Né à Aix-en-Provence, Romain Serradimigni est issu d'une famille d'agriculteurs d'origine italienne qui lui ont transmis le goût du travail et des saveurs. Sa formation au Lycée Bonneveine de Marseille a été suivie par des expériences enrichissantes auprès de chefs renommés comme Sylvestre Wahid à l'Oustau de Baumanière et Michaël Arnoult aux Morainières. Il a ensuite étoffé son savoir-faire en Corse et à Evian les Bains. En mars 2022, Romain rejoint le restaurant l'Opale du Domaine La Pierre Blanche à Eygalières et prend les commandes de la cuisine en 2024 ; son rêve d'enfant se concrétise et il éblouit désormais les papilles des hôtes du Domaine.



000

VINS & GASTRONOMIE