

le Mensuel

Interviews

Thomas Dutronc
Ibrahim Maalouf

Tourisme

Virée iodée
à Paimpol

Escapade jazzy
à Monforte d'Alba

Festivals

Les Grimaldines
Les Scènes d'été
Domaine des Féraud
Les Nuits Auréliennes

LES Nuits 03 Robinson 

Astrid Veillon

en interview pour sa nouvelle pièce !





L'Opale © Texte Christian Perrin pour Le Mensuel / Photo Christian Perrin

L'Opale

Domaine de la Pierre Blanche

Plus que la Provence !

À deux pas du charmant village d'Eygalières, sur la route d'Orgon, le **Domaine de la Pierre Blanche** est un véritable havre de paix et de plaisir, au cœur du massif des Alpilles, si cher à Daudet et qui abrite quelques perles comme Les Baux et Saint Rémy. Après les belles années durant lesquelles Wout Bru y accrocha une étoile, la maison se fit plus incertaine. **Aujourd'hui, la renaissance est évidente**, sous la houlette du directeur Thibaud Gaud, arrivé tout droit du *West End* de Nice. Avec 15 suites à la déco actuelle, une piscine de 26m, un petit spa et un court de tennis, l'endroit invite à la détente. Mais c'est également pour la table **L'Opale** que l'on s'arrêtera à Pierre Blanche...

Sous-chef ici depuis des années, formé dans de beaux étoilés - notamment en Savoie -, **Romain Serradimigni a depuis l'an dernier l'entière maîtrise de la carte**. Et celle qu'il nous soumet aujourd'hui ne manque pas d'allure ; vitrine aussi des **producteurs locaux** que le chef aime mettre en valeur. Comme les délicieuses **asperges de Malle-mort**, conjuguées à la moutarde de Meaux en plusieurs textures ou **la truite de L'Isle-sur-**

la-Sorgue en deux façons, œufs de truite fumés, sauce tiède citronnée à l'estragon. Sa "texture d'artichaut de Provence" au Cynar, petits pois frais glacés et gnocchis citronnés est un étonnant régal, sans parler du **pigeon de la Drôme en suprême rosé et cuisses confites**, carottes des sables, polenta, jus au cacao. L'émotion sera forte aussi avec **les linguine de gambas rouges de Méditerranée**, glacées dans une bisque de crabe bleu, piment rouge en trois façons ! Serradimigni nous offre une cuisine fine, goûteuse et pleine d'invention. Et ce jusqu'aux desserts, comme le prouvent **la fraise de Provence** et café bio sur une dacquoise, jus d'extraction de fraise à la mélisse ou le mille-feuille caramélisé à **la pistache de Bronte**, zeste d'orange amère...

À noter que la maison propose aussi un **Bistrot by Opale** ouvert toute l'année au déjeuner, ainsi qu'un agréable **Ambar**. lieu idéal pour siroter un cocktail. Quand on vous dit que le Domaine de la Pierre Blanche est une adresse dédiée aux plaisirs...

L'Opale / Domaine de la Pierre Blanche
2950 route d'Orgon, 13810 Eygalières
04 90 26 10 00 / domainelapierreblanche.com
Ouvert tous les soirs / Carte et menu dégustation à 85€