



Le Domaine des Séquoias, à Ruy-Montceau

Le monde imaginaire d'Éric Jambon

Voilà maintenant trois ans qu'Éric Jambon a succédé aux commandes des Séquoias à Laurent Thomas. Le temps de prendre ses marques et d'imposer un style très personnel.

par Philippe de Cantenac

LA TABLE

Livre de paix lové au cœur d'un immense parc, aux pieds de séquoias centenaires, le Domaine des Séquoias comprend un restaurant gastronomique et, depuis l'an dernier, un hôtel de charme.

Au piano, Éric JAMBON a longtemps hésité entre continuité et changement. Il a finalement opté pour imposer sa vision de la cuisine et c'est tant mieux. Dans un cadre raffiné, moquette épaisse oblige, le restaurant bénéficie d'une ambiance claire et d'une belle vue sur le parc attenant. La carte comporte plusieurs menus s'échelonnant de 36 à 78 euros et un menu express à 30 euros servi le midi en semaine.

Bien évidemment, c'est au sein de la somptueuse carte qu'il faut aller chercher la quintessence du talent culinaire d'Éric JAMBON. Sa créativité s'exprime dès l'amuse-bouche, décliné sous forme de sept saveurs distinctes, allant de la mer à l'aérien. Subtil et original. Mais on est loin d'avoir tout vu! Le caviar à la Russe inversé du Dauphiné (32 euros) mêle des œufs brouillés noirs comme l'ébène à des œufs d'escargots presque translucides. Un plat original et fort peu commun en raison de la rareté des œufs d'escargots, à la fine et douce texture.

Ensuite, le croustillant de langoustines, aïgo-boulido de reine-des-prés, tombée de verdure (34 euros), constitue un chef-d'œuvre de présentation, avec de délicieuses langoustines cuites à point, insérées dans une carapace croustillante du plus bel effet. Chez Éric JAMBON, la couleur importe autant que les saveurs, œil et palais se régalaient pareillement. Autres choix possibles au niveau des entrées, un mystère de foie gras, crumble aux épices, caramel et caviar d'hibiscus, mousse légère de châtaignes (29 euros) et, pour les poissons, une lotte à la réglisse, endives caramélisées au muscovado, cardamome et fèves du Tonka (29 euros). Les viandes ne manquent pas de tenue avec une pintade au chocolat amer, aux légumes oubliés, témoignant d'une belle recherche d'accords entre viande et chocolat, ou un dos de biche sauce grand veneur, cromesquis de marrons et mini-légumes (28 euros).

*Le domaine des Séquoias,
54, rue de Boussieu 38300 Ruy-Montceau.
Tel : 04 74 93 78 00. Soixante couverts.
Fermé le dimanche soir, lundi et mardi midi.*

Le plateau de fromages tient son rang, avec de nombreuses spécialités régionales affinées, et les desserts, commandés à l'avance, rivalisent d'ingéniosité. S'il en fallait un exemple, ce serait assurément ce sublime cadeau au chocolat et cœur à la rose, nécessitant une demi-heure de préparation, si esthétiquement parfait qu'on en oublierait presque de le croquer.

Le livre de cave regorge également de vins somptueux tels ce Châteauneuf du Pape Beaucastel 2000 (115 euros) les grandes Côtes Rôties de Guigal (La mouline 2001 à 345 euros) le Meursault Comte Lafon 2001 à 115 euros, mais aussi des flacons moins onéreux et tout aussi recommandables, comme le Macon du domaine de la Bongran à 50 euros ou le Corse figari du domaine de Tanella à 45 euros.

Une cuisine ingénieuse, un cadre romantique, des chambres de charme, ce domaine des Séquoias est un bien bel endroit. ■

À la découverte des tables dauphinoises...

LA CHAUMIÈRE à Voiron

04 76 05 16 24
Charme et tranquillité
(Les Affiches du 11 janvier)

LA GAZETTA à Grenoble

04 76 50 22 22
La cuisine italienne contemporaine
(Les Affiches du 4 janvier)

L'ÉPICURIEN à Grenoble

04 76 51 96 06
Hédonisme sur les terres d'Épiculture
(Les Affiches du 28 décembre)

