

FIN DE SEMAINE AU RESTAURANT

Domaine des Séquoias à Ruy-Montceau (Isère)



Eric Jambon et son épouse Stéphanie, les nouveaux propriétaires d'une table renommée au cœur du Nord-Isère.

Photo Jean Francois SOUCHET

Eric Jambon, cuisinier autodidacte et nouveau propriétaire des Séquoias, revendique sans ambages l'enseignement de Paul Bocuse. Une influence tout à fait patente. Il n'empêche, la grande réussite de notre dîner aux Séquoias nous a rappelé un autre restaurant, entièrement dévolu à la perfection des produits de la mer, le restaurant de Bacon au Cap d'Antibes... En l'occurrence, à Ruy-Montceau, il s'agissait d'une pièce entière de turbotin sauvage (pour deux). Rien pour en compliquer l'entendement. Pas de friture sur la ligne (de pêche). Le produit parle sans la moindre badauderie dans le voisinage. La qualité du turbotin suffit amplement. Et la cuisson en révèle le point d'exactitude.

La poursuite d'autres saveurs s'avérerait aussi dérisoire que la chasse au trésor de la Sierra Madre. Qui souhaiterait un autre assentiment qu'un trait d'huile d'olive ? Les Séquoias en proposent deux aussi peu ressemblantes que Laurel et Hardy, l'une très fruitée des Baux-de-Provence, l'autre plus astringente de Calabre (et de la propriété de M^{me} Léo Ferré). A ceux qui grimaceraient encore devant tant de simplicité (et de grâce), Eric Jambon offre une sauce subsidiaire (et réussie). Son

parfum de romarin ne trouble pas la quiétude du turbotin. En terrasse, aux bords de la piscine, tous ces arômes ne peuvent être perçus que comme une irrésistible revendication de vacances...

L'excellence du turbotin n'est nullement décontenancée par un Pouilly-Fuissé qui manque un rien d'ampleur (mais Florent Chouvel, le remarquable sommelier de la maison, nous a fait découvrir un intéressant blanc du Kamptal autrichien, le Schloss Gobelsburg 2003).

Avant le turbotin, les jambonnettes de grenouilles sauvées de toute léthargie par l'ail des ours et la persillade en purée semblent s'imposer (mieux, s'il

faut tout dire, que des œufs brouillés dont la texture épaisse ne s'allège pas d'un caviar d'Aquitaine trop salé). Pour le reste, y compris les fromages et le dessert, un vent de liberté souffle dans les branches de séquoias. L'appel des vacances, on vous le dit...

Le très compétent Laurent Thomas qui veilla de nombreuses années sur la sérénité des lieux semble avoir accompli un bon choix en prenant pour successeur Eric Jambon. L'esprit demeure si de nouvelles chambres vont être bientôt créées. Les amateurs de Schloss Gobelsburg ou de Meursault Clos de la Barre (version Lafon) n'y verront que des avantages.

J. -F. W. ■

Fiche signalétique

« Domaine des Séquoias » : 54 Vie de Boussieu. 38300 Ruy-Montceau. Bourgoin-Jallieu. Tél : 04 74 93 78 00. Fax : 04 74 28 60 90. Fermé dimanche soir, lundi et mardi midi. Menus à partir de 28 euros (déjeuner de semaine) ou de 35 euros.

POUR : le charme des lieux, la cuisine classique (mais non dépourvue d'imagination) d'Eric Jambon et de ses chefs, la cave qui dispose d'arguments convaincants...

CONTRE : Si l'on en juge par les œufs brouillés, la perfection sera pour plus tard. Fort bien. C'est ainsi que l'on définit le mieux ce que le philosophe Ernst Bloch appelait " le principe espérance "...