

# ohiné

## LIBERE

C 38

HARLIE-CHAPLIN - BP N° 223 38305 BOURGOIN CEDEX

### La pilule minceur enfin prête ?

Récemment mis au point, un complément alimentaire présenté sous forme de comprimé aiderait à mincir.

Ce nouveau produit est enfin disponible en pharmacie sous le nom de Redasan.

N753549760

## ERCORS ERRE



tée des eaux,  
cours,

## RUY-MONTCEAU

### Le nouveau départ des " Séquoias "



Éric Jambon et son équipe en cuisine : la gastronomie restera au cœur de l'activité.

*Photo Jean-François SOUCHET*

Éric Jambon et son épouse ont repris les rênes de cette grande table, dressée il y a seize ans par Laurent Thomas. Hier, ils ont présenté le nouveau visage des Séquoias et leurs ambitions : préserver le prestige de l'établissement, tout en amorçant une diversification qui passera par l'hôtellerie.

● EN PAGE 6, L'ARTICLE DE FLORENCE LETHENET

## NORD-ISÈRE - ÉCONOMIE

### Les clefs de l'innovation

# ISERE

## À l'orée des Séquoias

**UY-MONTCEAU.** Inauguration hier soir du restaurant repris par Éric Jambon et son épouse qui succèdent à Laurent Thomas

Les projets se bousculent dans sa tête autant que les recettes de cuisine. Bouillonnant, ce jeune chef qui vient de reprendre, en début d'année, le restaurant fameux de Laurent Thomas, "Les Séquoias" à Uy-Montceau. Un établissement hérité d'un réel potentiel qu'Éric Jambon, ex-chef d'entreprise prisé, sous l'influence de Bocuse, par la reprise des fourneaux, a décidé de redynamiser et rafraîchir progressivement et par petites touches, afin de lui imprimer petit à petit sa propre marque.

**Des chambres seront aménagées dans l'ancienne ferme dauphinoise**

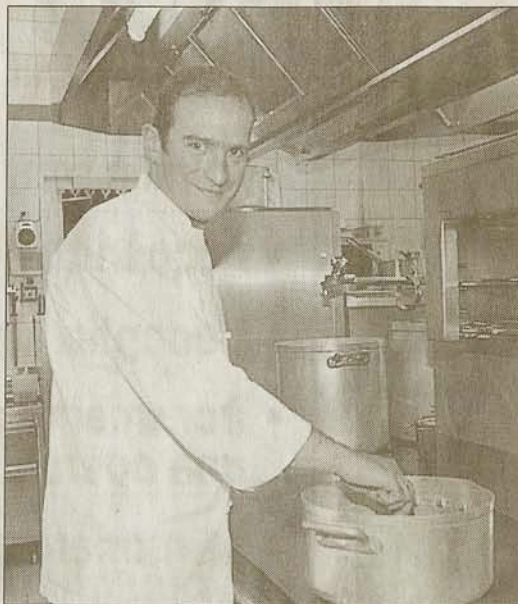
afin de marquer le nouvel âge des "Séquoias" dans son splendide jardin de verdure, le chef a reçu hier une centaine d'invités pour leur rendre l'honneur de la maison et des quelques idées qu'il nourrit à son esprit. Épaulé par une brochette de fournisseurs, il a présenté sa nouvelle entreprise, forte d'une dizaine de salariés et surtout, en

faisant visiter les lieux, il a évoqué ce qu'il compte en faire. La piscine vient ainsi d'être dotée d'une plage et bientôt, rideaux et tableaux de la salle à manger devraient subir une cure de jouvence. Tout ceci avant les transformations plus notoires qui intéresseront l'ancienne ferme dauphinoise où 14 chambres y seront aménagées à terme, la serre pleine de charme qui sera exploitée malgré

les réticences de l'architecte soucieux du respect des normes, et enfin, la création d'une salle de séminaire de

300 m<sup>2</sup>, en lieu et place du cochon et des poules qui ont élu domicile à son emplacement pour l'instant !

Les 60 convives que peut accueillir le restaurant auront donc bien de la chance de profiter de ce cadre enchanteur présent et à venir, les plus pressés de passer à table, ayant également la possibilité de venir s'y poser en hélicoptère ! A l'image de ces arbres immenses et majestueux qui croissent sur la côte ouest améri-



**Éric Jambon et son épouse ont porté leur domaine des Séquoias sur les fonts baptismaux hier soir.**

Photos Jean-François SO

caine, l'établissement affiche des ambitions légitimes pour se développer en sachant raison garder : « *En semaine, nous proposons un menu*

*d'affaires à 28 euros* », souligne Eric Jambon. Ce dernier a reçu hier de nombreux amateurs de gastronomie curieux de découvrir les talents

de celui qui a pris les rênes d'un hôtel-restaurant dont ils ont commencé à percevoir les agréments sur la terrasse, où la douceur de cette

soirée de mai autorisait à imaginer de prochains moments de convivialité à l'ombre des "Séquoias"

**Florence LETHEN**