

# WEEK END

Supplément publi-info du groupe Lyon Mag - Mai 2007



# Domaine des Séquoias

*Au Domaine des séquoias, tout est mis en œuvre pour que votre séjour soit inoubliable. De la qualité authentique de l'accueil à celle du restaurant gastronomique en passant par l'architecture, se côtoient originalité et approche contemporaine.*



## Le charme d'un lieu

Au Domaine des séquoias, la nature semble avoir fait la paix avec l'homme qui la respecte dans sa majesté sans apprêt. Un parc de 5 hectares vous accueille et vous êtes alors subjugué par cet appel au calme, à l'apaisement des sens autant qu'à leur éveil.

## Nouvel hôtel

Le Domaine des séquoias vient de s'enrichir de 14 nouvelles chambres réalisées dans une ferme attenante à la demeure principale où se trouve déjà le restaurant gastronomique. La ferme a été rénovée dans l'état où elle était il y a 150 ans. De gros travaux ont été engagés : les murs en pierre ont été percés, des fenêtres ont été



construites, l'installation de l'électricité, du chauffage et de l'eau furent nécessaires. La charpente en très mauvais état fut entièrement reconstruite avec des vieilles poutres dénichées dans un hangar. La toiture a également été refaite dans la plus pure tradition dauphinoise en remplaçant les tuiles abîmées par des neuves reproduites à l'identique : 44 000 tuiles en écaille furent ainsi posées !

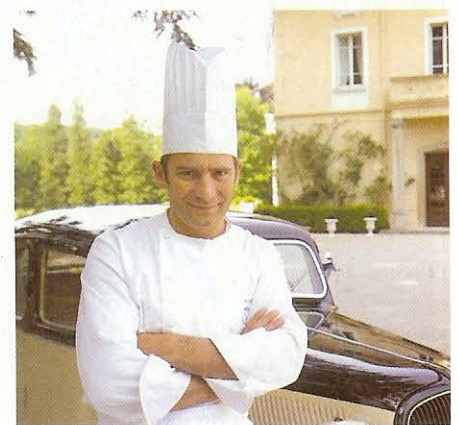
Elle a été aménagée de façon très contemporaine, pour apporter une touche de modernité, mais aussi de la vie et de la gaieté. Par exemple, le jeu de couleurs :

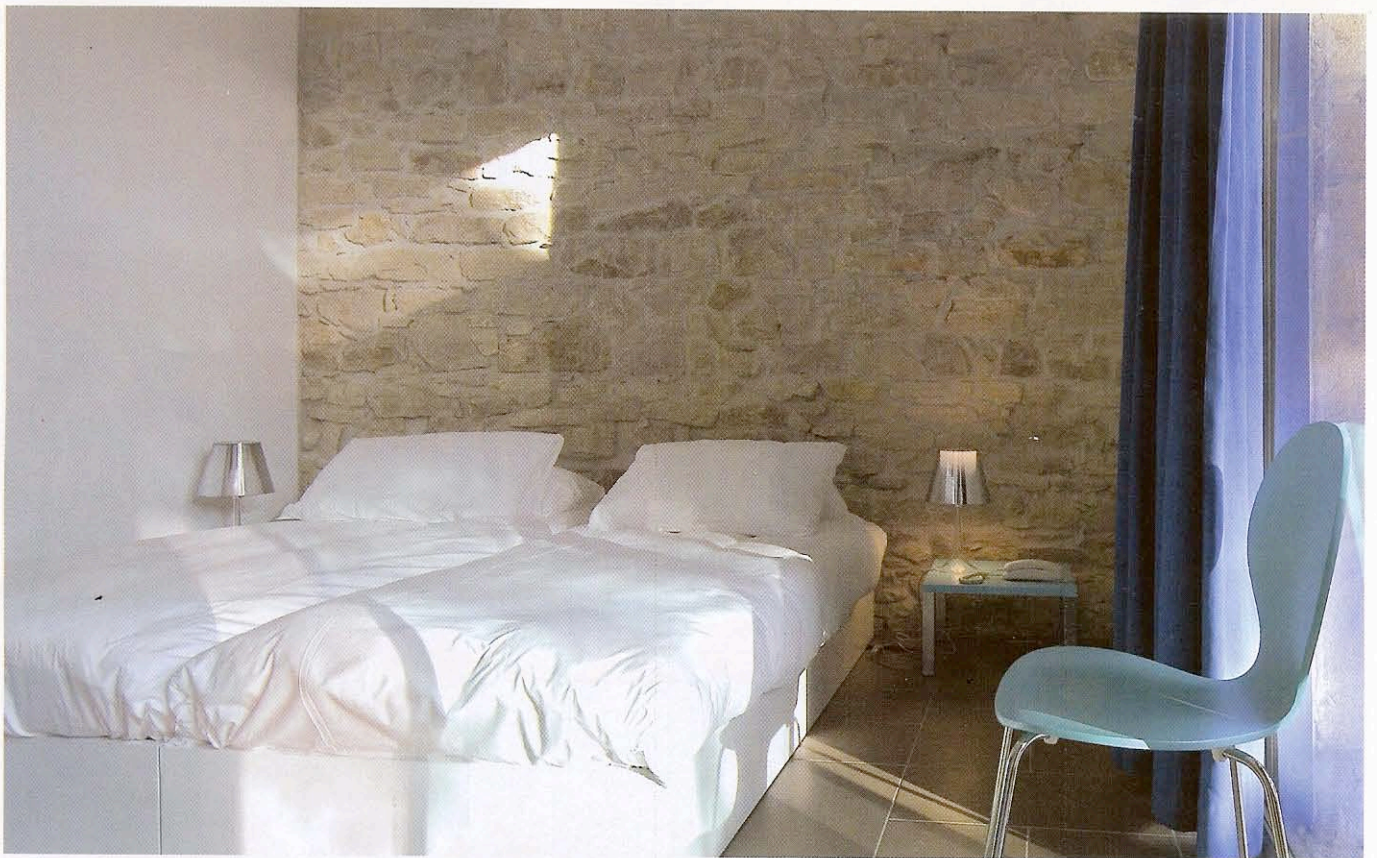
avec des luminaires italiens qui projettent des hologrammes de couleurs différentes sur les murs. De grandes baies vitrées colorées ont été aménagées au rez-de-



## Focus

Le domaine des séquoias vous propose différentes formules "tout compris" : **Escapade "Tradition"** du samedi au dimanche, 230 euros. Ce forfait comprend : la nuit pour 2 pers. en chambre dble standard, le dîner "Prélude" pour 2 pers, boissons comprises sélectionnées par le sommelier, 2 petits déjeuners en buffet le dimanche matin. **Escapade "Fascination"** du samedi au dimanche, 300 euros. Ce forfait comprend : la nuit pour 2 pers en chambre dble sup., le dîner à 2 plats au choix pour 2 pers, boissons comprises sélectionnées par le sommelier, 2 petits déjeuners en buffet le dimanche matin. **Escapade "Prestige"** du samedi au dimanche, 370 euros. Ce forfait comprend : la nuit pour 2 pers en chambre dble luxe, 1/2 bouteille de champagne, le dîner "Découverte" pour 2 pers, boissons comprises sélectionnées par le sommelier, 2 petits déjeuners en buffet le dimanche matin. Vous pouvez aussi offrir un repas gastronomique pour 2 pers.





chaussée, les couleurs se reflètent ainsi sur les murs lorsqu'il y a du soleil.

Dans chacune des 14 chambres contemporaines conçues dans ce corps de ferme construit dans la plus pure tradition dauphinoise, vous serez charmé par ces nombreux composants qui allient confort, luxe et modernité : une excellente literie, mini bar et coffre fort, écran plasma proposant chaînes satellites et Canal+, baignoire double ou baignoire à hydro-massage avec chromographie, accès internet gratuit par WIFI...

Les chambres sont vraiment conçues pour vous apporter le plaisir que vous recherchez.

Chaque détail, chaque couleur, chaque forme a été longuement étudiée et une attention particulière a été apportée aux matériaux utilisés : verre de couleurs pour les baies vitrées, luxueuse robinetterie italienne "Fantini", pâte de verre italienne "Bisazza" dans les salles de bains, luminaires "Philippe Stark" et mobilier contemporain comme les chaises "Fourmis" réédition de Arne Jacobsen.

Nous sommes convaincus que ces chambres, leur mobilier et leurs objets choisis avec la plus grande attention influenceront fortement la qualité de votre séjour.

## L'émotion à table

Au restaurant, le chef Eric Jambon vous fera partager ses talents culinaires. Vous

vous laisserez aller à la découverte de saveurs qu'il sait parfaitement accorder en alliant un subtil mélange de tradition et d'originalité. En effet, Eric Jambon ne travaille que des produits frais de saison qu'il sélectionne avec le plus grand soin sans en oublier les vertus.



Chaque saison est une invitation au plaisir de savourer des cuissons parfaites, des accords originaux comme dans les Noix de Saint Jacques, spaghettis de safran au bacon, sauce au beurre de combava ou encore un cœur de filet de bœuf de race Aubrac Jambonnettes de grenouilles à l'ail des ours du parc, risotto de petit épeautre. Pour Eric Jambon, ce qui compte le plus c'est de toucher l'âme, car toucher l'âme, c'est

toucher notre inconscient collectif, notre culture, nos souvenirs d'enfance...

## L'été

Tout l'été, le plaisir de l'immense parc est décuplé par celui de la piscine et de sa terrasse ensoleillée. Boire un verre au bord de l'eau, savourer une coupe de champagne... Déguster un petit déjeuner devant l'étendue de verdure... Le Domaine des séquoias est le lieu idéal, à deux pas de Lyon pour profiter de l'air frais de la campagne quand la canicule sévit en ville.

## Situation géographique

Le Domaine des séquoias est idéalement situé entre Lyon et Grenoble à la sortie n°8 de l'autoroute A 43. A 20 minutes du centre de Lyon, c'est ici que vous vous ressourcerez le temps d'un week-end ou tout simplement pour partager l'émotion d'un repas.

*Domaine des séquoias,  
La ferme des séquoias  
54, rue de boussieu  
38300 Ruy - Bourgoin Jallieu  
Tél : 04 74 93 78 00  
[www.domaine-sequoias.com](http://www.domaine-sequoias.com)  
[info@domaine-sequoias.com](mailto:info@domaine-sequoias.com)  
Autoroute A43, sortie n°8.  
Au péage, trois fois à droite.*