



# DOMAINE DES SEQUOIAS

N ° 2 • 2 0 0 6

« Les progrès de la cuisine devraient rendre inutile la pharmacie. »  
Brillat Savarin (1755-1826)

I N T E R V I E W



## “LA CARTE : UNE AFFAIRE DE SAISON”

Chaque saison, Éric Jambon propose une nouvelle carte.  
Il nous dévoile l'esprit de cette nouvelle création.

### *Vous proposez une nouvelle carte. Quel est l'esprit de cette carte estivale ?*

J'ai souhaité élaborer une carte avec de nouvelles recettes pour la marquer un peu plus de ma patte (ce n'est jamais que ma 2<sup>e</sup> création). Je cherche toujours, comme me l'a appris Paul Bocuse, à mettre en scène des produits simples. Pour moi, la qualité des produits est au service de la table. C'est ce qui garantit aussi cette exigence qui me préoccupe constamment quand j'élabore un plat : la question de l'équilibre. J'aime qu'on me dise au sortir de table : "Merci, c'était excellent et bravo pour le bien-être !"

### *Équilibre et fantaisie, à en croire l'intitulé des plats ?*

J'aime faire découvrir des parfums inédits et tenter des mariages inattendus où les saveurs se suivent et se surprennent en réinterprétant une recette de terroir par exemple, comme l'aïgo boullido. Dans cette soupe traditionnelle occitane, j'ai rajouté à l'ail de l'alpinia, une épice asiatique que je traite comme une infusion.

### *Chayottes créoles, olives Kalamatas, caramels de Muscat et Malaga, arrow-root tropical... la carte sonne comme une invitation au voyage.*

Oui, le but est d'interpeler le palais et de faire voyager en utilisant principalement les ingrédients du terroir. Donner un goût d'ailleurs dans l'assiette !

### *Vous vous intéressez aussi aux vertus des plantes...*

Oui, cela fait partie de ma recherche de l'équilibre et du digeste ; j'essaie d'exploiter les plantes dans des plats qui ne les attendent pas forcément. Prenez la verveine dont tout le monde connaît les qualités digestives : je l'utilise dès l'entrée, pour infuser la fontange d'asperges, une soupe froide dans laquelle j'ai rajouté des asperges aux petits pois. Avec la sauce kahlua du quasi de veau, je vais aussi dans ce sens : j'utilise une liqueur à base de plantes qui provient de montagnes mexicaines. Quand on sait que cela vient du mot "haloa" qui signifie bienvenue... c'est tout un programme !

### *Faites-nous saliver... Quels sont vos coups de cœur dans cette carte d'été ?*

J'ai un faible pour le cœur de filet (c'est-à-dire le meilleur du meilleur !) de thon rouge mi-cuit au sésame blond, mariné à l'Aceto Balsamico de Modène (le vinaigre authentique, produit d'une manière unique au monde selon des méthodes ancestrales), j'hésite entre la tatin de tomates confites, avec en guise de pâte de la mozzarella Bufala Campana... et le carré d'agneau rôti au serpolet (cueilli dans le parc !) accompagné d'artichauts poivrés, de fenouil et de champignons séchés (les souvenirs d'automne)...



Au Domaine des Séquoias, non seulement nous nous proposons de vous faire déjeuner léger mais de plus nous sommes attentifs à votre emploi du temps. Au menu ou à la carte, nous pouvons vous orienter vers des formules rapides qui vous permettent de déjeuner dans un temps compatible avec vos obligations.

54, Vie de Boussieu  
38300 RUY MONTCEAU BOURGOIN JALLIEU  
Tél. 04 74 93 78 00 - Fax 04 74 28 60 90  
Mail : info@domaine-des-sequoias.com  
http://www.domaine-des-sequoias.com

**En pratique, une quinzaine de plats à la carte ou cinq formules de menus sont proposées selon une amplitude de prix allant de 28 € à 74 €.**



# Visite guidée *au pays des songes*

*À la Ferme ou à l'Hôtel,  
le maître berce vos nuits selon vos envies.*

Une fois n'est pas coutume, faisons le tour du propriétaire par la face intérieure, depuis l'hôtel, en gardant pour plus tard la plénitude de verdure offerte par le parc. Entrons par la grande porte à colonnades de la maison de maître. La visite, pour découvrir les secrets d'alcôve, commence à l'étage. Cinq belles chambres colorées proposent jusqu'à 60 généreux m<sup>2</sup>. Élégantes, raffinées, elles disposent d'une belle salle de bain et s'ouvrent sur les 5 hectares verdoyants. La dimension hôtelière de l'établissement ne s'arrête pas là. La capacité d'hébergement quadruple cet été grâce à l'ambitieux chantier de rénovation entrepris dans la ferme dauphinoise attenante. Quatorze chambres ont pris forme au cœur d'un bel ensemble architectural. Là comme en cuisine, le maître des lieux Éric Jambon, a tenu à marier tradition et

modernité, luxe et authenticité. À partir du bâtiment d'époque où poutres et pierres apparentes ont la part belle, ont été conçus plusieurs petits bijoux. À commencer par les deux suites de plain-pied, imaginées l'une en univers zen, l'autre en planète high-tech. Le voyageur aura le choix entre l'hymne à la technologie (bureau en accès internet, home cinéma, écran géant) et le havre de sérénité (balnéothérapie avec chromographie, lampe aux cristaux de sel).

Toujours au rez-de-chaussée, quatre autres chambres résonnent de quelques beaux accents contemporains : une façade en panneaux de verre coloré laisse à penser qu'on peut s'initier ici aux vertus chromatiques ; des escaliers donnent sur des paliers extérieurs, encastrés dans un écriin de verre et de verdure, les fenêtres encadrées arborent des huisseries dignes d'un

encadrement d'art. À l'étage, vue sur le potager à l'ouest ou au nord sur la Grange (qu'une nouvelle tranche de travaux transformera bientôt en espace séminaire).

L'audace des prestations fait écho à l'harmonie de l'ambiance.

D'intrépides plongeurs s'avancent en guise de balcons, perpendiculaires à la façade. Sobres et chics, de larges baies vitrées coulissent le long des pierres murales. À chaque escale, une gravure rappelle, planche d'acier botanique, la plante dont la chambre porte le nom : ail des ours, verveine, serpolet...

***Autant d'invitations à goûter avec délectation au charme des lieux.***



# Offrez-vous un grand vert d' *eau bleue...*



## *Sous le soleil, exactement...*

Tout l'été, le plaisir du 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... grâce au room service assuré auprès des résidents de l'hôtel. Prétexte supplémentaire pour s'attarder au grand air et au grand vert.

## *Petits-déjeuners en terrasse*

Le petit-déjeuner devient de plus en plus un instant privilégié. Qu'il soit un moment de plaisir et de détente pour démarrer la journée ou qu'il soit le décor d'un rendez-vous de travail, le Domaine des Séquoias vous reçoit pour un petit-déjeuner copieux pris sous la terrasse aux premiers rayons du soleil ou au salon pour les matins frileux.

## *Les apéritifs au bord de l'eau*

Parce que les moments de partage sont rares, multiplions-les ! En dehors du plaisir de la table, cultivons celui de la détente avec les apéritifs en terrasse. Chaque vendredi à partir de 18 heures, offrez-vous un drink musical au bord de la piscine. Avant-goût d'une soirée gastronomique ou simple arrêt sur image estival.

➤ Petit-déjeuner continental (13 €), agrémenté de quelques options brouillées ou lactées ... tous les matins de 7 h 30 à 9 h 30, sur réservation jusqu'à la veille 20 h.



# Une histoire à 4 mains

Stéphanie et Éric marchent main dans la main et écrivent ensemble une nouvelle page du Domaine des Séquoias. Une histoire qui leur tient à cœur à l'un et à l'autre.



Éric Jambon est un homme de passion et un entrepreneur enthousiaste. C'est aussi un homme de partage et de

rencontres. Avec son épouse Stéphanie, ils donnent une nouvelle vie aux Séquoias.

Ensemble, ils forment un adroit mariage de compétences, mettant en œuvre une volonté étroite de qualité et d'authenticité. Le goût pour la belle ouvrage, l'envie du plaisir partagé, le sens du service, sincère et plein d'humanité...

Autant de valeurs profondes où trempe une fibre commune de bâtisseur. Si chacun a bien sûr son pré carré, Éric aux fourneaux, Stéphanie aux affaires, tous deux sont également attentifs aux bons soins de leur clientèle.

Maîtresse de maison et maître queux opérant de concert, à l'accueil ou en cuisine, au four et au moulin.

## CÔTÉ BOUTIQUE

La boutique propose entre autre de prolonger votre séjour aux Domaine des Séquoias à travers son histoire. Relatée dans son ouvrage par Yves Lacour, l'usine-pensionnat de Bousieu s'inscrit dans l'histoire ouvrière de Bourgoin-Jallieu. Une occasion inédite de découvrir le patrimoine local.



## BONS À DÉGUSTER

Vous cherchez une "idée cadeau" de marque pour faire plaisir à des proches, remercier un partenaire, surprendre des clients ? Vous pouvez inviter deux personnes pour leur faire profiter du cadre et des talents gastronomiques du domaine.

Trois formules de "bon invitation" sont proposées, variant de 153 à 200 € pour deux personnes et comprenant un menu de 2 à 5 plats, fromages, desserts, apéritif, vin et café. Une fois présentée leur invitation à l'accueil, vos convives n'auront qu'à convoquer leurs papilles et à boire... **à votre santé.**

## PETITES & GRANDES VERTUS l'art de bien accompagner

*"Un soir, l'âme du vin chantait dans les bouteilles"  
se réjouissait Baudelaire dans les Fleurs du mal.*

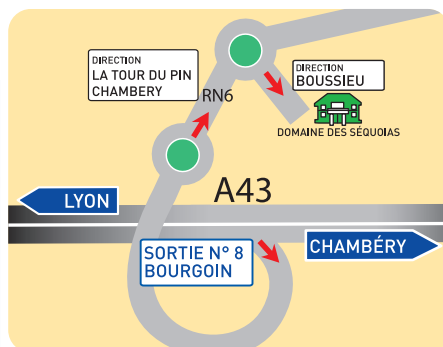
**Que vous soyez plutôt blanc, plutôt rouge, bordeaux ou bien bourgogne... le choix du vin reste un moment clé dans le succès d'une table. Chacun fait selon son budget et tous les goûts sont dans la nature. Toutefois, l'expérience du sommelier ou à tout le moins quelques conseils d'œnologie ne peuvent que bonifier vos choix.**

**À votre tour, sauriez-vous pressentir pour chacun de ces plats l'accompagnement idéal ?**

- |                                      |                       |
|--------------------------------------|-----------------------|
| 1. Foie gras poêlé                   | A. Saint Joseph rouge |
| 2. Feuilleté de pigeon (à l'oseille) | B. Condrieu           |
| 3. Quasi de veau (sauce kalhua)      | C. Jurançon           |
| 4. Magret de canard (à l'orange)     | D. Cornas             |
| 5. Filet de Saint-Pierre (à l'anis)  | E. Crozes-Hermitage   |

Réponses : 1C - 2D - 3A - 4E - 5B

À 30 minutes de Lyon  
et de Grenoble



Facile d'accès, à 1 petit km de la **sortie N°8 sur l'A43**, le Domaine des Séquoias se situe à mi-chemin entre Lyon et Grenoble, à 5 mn de Bourgoin à l'orée du petit village de Ruy.

