


DOMAINE



DES SEQUOIAS

Eric Jambon

Dossier de presse

Contact Presse :

Muriel Ecochard-Larréché 8, *Parc des Bruyères* 69130 Ecully

mail : muriel.larreche@wanadoo.fr

mobile : 06 21 57 42 78

Le Domaine des Séquoias

Hôtel Restaurant

54, vie de Boussieu à Ruy

38300 Bourgoin Jallieu

Site : www.domaine-sequoias.com

Tel : 04 74 93 78 00 fax : 04 74 28 60 90

mail : info@domaine-sequoias.com

« **Le Domaine des Séquoias** » se trouve dans un magnifique parc privé de 5 hectares : c'est un restaurant gastronomique et un hôtel de charme composé de 5 chambres. Dans la demeure, on découvre également un salon particulier, un bar de style anglais.

A l'extérieur, une grande terrasse et une piscine viennent compléter le décor de ce parc aux arbres tricentenaires...

Très prochainement, des aménagements sont prévus pour rénover la ferme et la grange qui se cachent derrière la bâtisse...

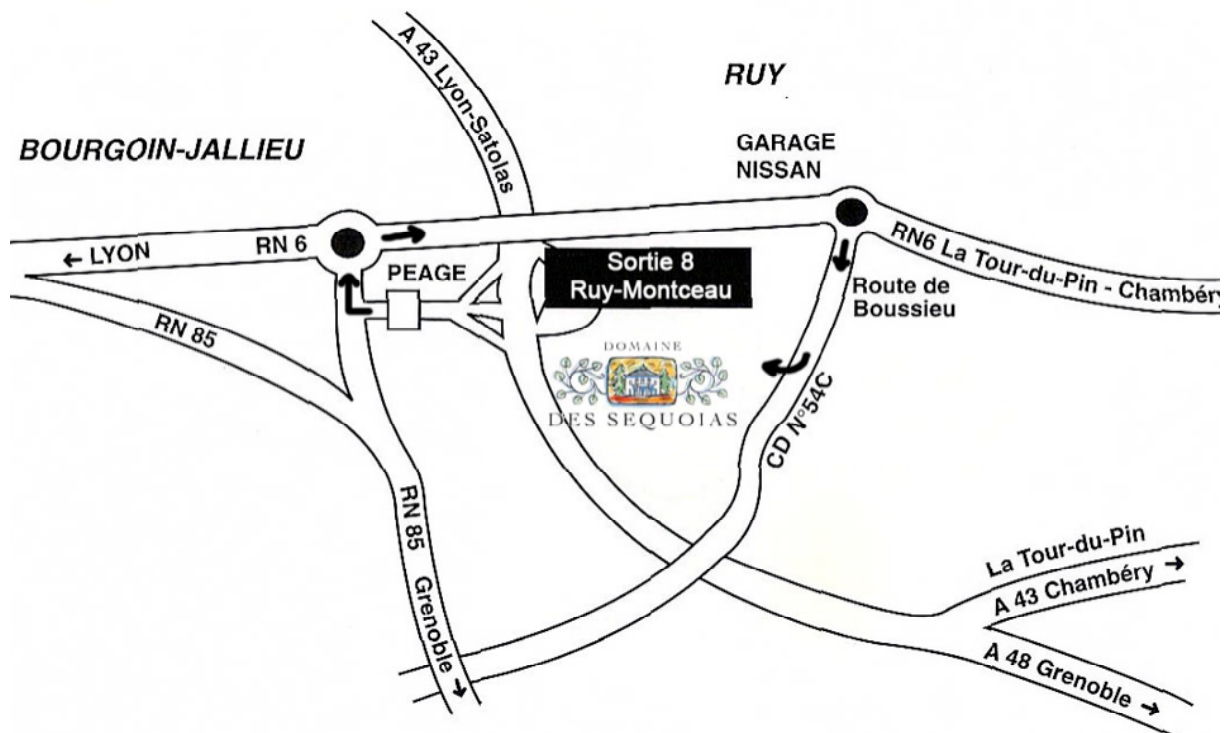
Eric jambon, le patron et chef du 'Domaine des séquoias' prévoit aussi de créer une salle de réunion pouvant accueillir 200 personnes, une héli-surface, et un projet d'hôtel sur le thème de l'automobile de luxe et de collection. Un site Internet en 5 langues présentera très prochainement l'ensemble du Domaine.

Itinéraire

Pour se rendre au « Domaine des Séquoias », il faut compter 20 minutes en venant du Centre de Lyon, 20 minutes depuis l'aéroport Saint Exupéry et 15 minutes environ du Parc des Expositions.

C'est une pause gourmande et paisible sur la route des Lacs d' Aiguebelette, d'Annecy, du Bourget et des stations de ski.

Le domaine est accessible depuis l'autoroute A43, Il faut emprunter la sortie n°8 « Bourgoin Jallieu Centre » et tourner 3 fois à droite. On aperçoit alors la belle entrée sur la droite.



Un peu d'histoire

La remarquable maison de maître qui est aujourd'hui transformée en restaurant hôtel a été bâtie il y a 150 ans par un industriel de la soie dans le but d'y installer sa maison familiale.

La demeure est idéalement placée au cœur d'un magnifique parc de 5 hectares. Celui-ci offre de vastes étendues gazonnées plantées de Séquoias imposants qui datent de la même période que la construction de la résidence, d'où le nom de baptême de ce lieu verdoyant.

Le tour de la propriété

Un imposant portail en fer forgé ouvre sur le parc qui s'étend tout autour du Domaine, contourne la majestueuse maison, longe à gauche la terrasse du restaurant et se prolonge jusqu'à la piscine.

De l'autre côté, sur la droite, on distingue une longue et belle ferme dauphinoise toute en pierre. Celle-ci existe depuis 300 ans. Une fois aménagée et décorée, elle deviendra : "la Ferme des Séquoias".

Derrière la ferme on découvre la grange.

La beauté du lieu invite à poursuivre la promenade dans ce parc où les cèdres, les hêtres pourpres, les prunus et les gingko-bilobas promettent une sieste confortable. Le chant des oiseaux, le craquettement des grillons et le passage furtif de quelques écureuils grimant au sommet des séquoias géants sentent les beaux jours à la campagne.

Le Domaine des Séquoias

Un nouveau concept

Il y a 16 ans, Laurent Thomas, l'ancien propriétaire du lieu acquiert cette jolie demeure dauphinoise et y installe son restaurant gastronomique. Cuisinier et passionné, il le nomme « les Séquoias » et obtient une étoile au guide Michelin en 1995. Il décide aussi de créer un hôtel de luxe et aménage cinq chambres à l'étage de la demeure.

Mais Laurent Thomas décide de passer la main...

C'est ainsi que fin 2004, Eric Jambon rachète l'ensemble des « Séquoias ».

Au premier regard, Eric Jambon analyse les possibilités d'aménagement du parc, du restaurant, de l'hôtel et des dépendances de cette maison bourgeoise. Il imagine le domaine de ses rêves, se met tout de suite au travail pour trouver les moyens de l'exploiter et de le faire évoluer.

Eric Jambon investit cet endroit magique qu'il re-baptise ...

« **Le Domaine des Séquoias** »...*Un nouveau concept est né !*

En s'installant au Domaine, Eric Jambon décide de ne rien bouleverser et dans une stratégie de continuité, maintient ses effectifs au complet. En effet, les 10 professionnels qui constituent l'équipe est remarquablement bien rodée et très efficace.

Au total, on trouve 5 personnes en cuisine, 4 personnes en salle et une à l'hôtel.

Visite des Lieux

L'hôtel :

L'entrée de la maison conduit au grand escalier en marbre gris qui monte aux 5 chambres de la demeure. Celui-ci, construit par les 'compagnons du devoir' il y a plus de 100 ans représente des illustrations des fables de Lafontaine.

La chambre 2, de catégorie double-luxe offre des prestations haut de gamme.

Toutes les chambres sont très calme et ouvrent sur des balcons qui plongent sur le parc.

Les chambres spacieuses, à la décoration «mi-classique mi-romantique», aux plafonds élevés et aux fines boiseries d'époque accèdent toutes à une salle de bains attenante et contemporaine. Elles ont des allures de maison de famille.

L' Hôtel est désormais ouvert toute l'année.
Tarif de la nuitée : 110, 140 et 180 euros.

Le Bar anglais :

Ouvert pour les clients de l'hôtel et du restaurant, le bar anglais invite à la détente : bibliothèque ou fumoir, c'est l'endroit idéal pour le digestif, bien calé dans les fauteuils «crapauds».

Cet espace peut aussi être réservé pour un groupe, ou utilisé comme salon privé pour un repas , un séminaire ou une réunion.

Pour améliorer le confort du lieu, des fauteuils-club et des tabourets de bar viendront prochainement remplacer la décoration de ce bar anglais déjà très cosy.

Le salon :

En entrant dans la maison, à droite, un grand salon particulier éclairé par un superbe lustre hollandais aux proportions généreuses peut accueillir jusqu'à 20 personnes. Ce salon est destiné à recevoir des convives lors de cocktails, de dîners, de fêtes de famille ou encore pour des séminaires ou des réunions de travail : il est équipé de paper-boards, d'un écran géant d'un accès Internet par le réseau ou par WIFI, d'une photocopieuse et d'un rétroprojecteur.

Le restaurant : Définition

Le restaurant du 'Domaine des Séquoias' propose une cuisine gastronomique. Le maître d'hôtel Teddy Robert anime le service qui peut accueillir jusqu'à 60 convives. Les deux grandes salles confortables placées en enfilade sont lumineuses et ont une vue imprenable sur le parc.

Le sommelier Florent Chouvel veille consciencieusement à la dégustation des vins.

En cuisine, Eric Jambon a tenu à garder l'équipe en place : le second de cuisine et chef de partie Poissons : Marc Grand.

Il a choisi de nommer aussi ses deux autres chefs sur la carte : Cédric Chave, le Chef de la partie viande et Bertrand Covacho le Chef pâtissier qui confectionne lui-même le pain quotidiennement.

Ensemble, ils élaborent une cuisine raffinée, dans le souci permanent du respect de la qualité des produits.

La cuisine est étonnante : on se régale des «Jambonnettes de grenouilles, risotto à l'ail des ours et sa persillade en purée» et de «Demi- homard breton, crème mousseuse aux coques , artichauts poivrade en barigoule».

Originale et créative, la cuisine d'Eric Jambon est aussi équilibrée comme le prouvent les «Noix de St Jacques aux tomates confites, sauce safranée et jus d'herbes de printemps» ou encore le «duo de veau, grenadin et ris, pointes d'asperges sauce aux morilles ».

En dessert, le «Cône de parfait glacé» rivalise avec les «Fraises poêlées au muscat et poivre de Séchouan», elles aussi un véritable délice !

Les menus du Domaine

Menu du marché 28 €uros servi à midi en semaine : une entrée, une viande ou un poisson, un fromage blanc ou un dessert.

Menu prélude 35 €uros entrée, plat, fromage, dessert.

Menu à deux plats 54 €uros au choix

Menu à trois plats 61 €uros au choix

Menu découverte 74 €uros menu de dix plats servis en portions légères pour toute la table.

La Carte

On découvre sur la carte des indications amusantes concernant les produits utilisés dans la cuisine.

Ainsi, on apprend que l'ail des ours fait baisser la tension, que la tomate est un anti-fatigue et qu'elle protège le foie. Il se pourrait qu'Eric Jambon ait adhéré à la déclaration de Brillat Savarin : « Les progrès de la cuisine devraient rendre inutile la pharmacie»...

A chaque saison, une nouvelle carte...

Progressivement, le chef apporte sa touche personnelle à la carte : la présentation des menus a changé pour une lecture plus claire...

La charte graphique déclinée sur tous les supports a été réalisée par Alain Vavro.

Les recettes de la nouvelle carte proposent des saveurs nouvelles

Les prix des menus restent inchangés.

Les plats à la carte s'affichent entre 16 et 60 euros

Nos coups de cœur de la carte printemps : le «duo de veau, grenadin et ris, pointes d'asperges sauce aux morilles» ou le «Cœur de filet de bœuf au beurre d'arrow-root et rates, caramel de banyuls»

La Carte des vins

La nouvelle carte de cave racontée par Florent Chauvel offre une gamme très variée qui va des vins de la région aux bouteilles les plus prestigieuses.

Le vin de pays des Balmes Dauphinoises de chez GONIN côtoie le célèbre «Château Yquem 1987» ou encore un «Château Haut-Brion 1985».

La clientèle

En semaine, la clientèle est surtout constituée d'entreprises et de groupes.

Le week-end, le Domaine des Séquoias accueille une clientèle de passage, touristique mais aussi familiale qui prend le temps de se faire plaisir lors de déjeuners ou de dîners conviviaux.

On s'y retrouve aussi entre amis pour passer un moment inoubliable.

Les jours de fermeture

Le restaurant est fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi midi.

Le restaurant sera fermé en août (l'hôtel est ouvert toute l'année)

Les derniers convives sont accueillis jusqu'à 13h30 pour déjeuner et 21 heures 30 pour dîner.

Durant le mois d'août, une carte d'été sera proposée autour de la piscine et en terrasse.

Rencontre avec Eric Jambon, Patron et Chef : Son parcours, sa motivation, sa passion.

A 40 ans, Eric Jambon a un parcours atypique qui le mène finalement à la cuisine.

D'origine lyonnaise, il crée d'abord en 1993 «Power», une société dans le domaine des nouvelles technologies. En 1995, il fait la connaissance de Paul Bocuse pour qui il réalise un CD ROM et développe son site internet : cette rencontre sera décisive. Une relation singulière se tisse entre les deux hommes et Eric Jambon lui avoue un jour : «*Mr Paul, j'aimerais travailler en cuisine*». Après un éclat du rire du «Patron» il intègre la cuisine de Collonges le lundi suivant».

Il complète ainsi sa formation pendant ses congés en travaillant à l'Auberge de Collonges. Il fait ses premières armes avec Christian Bouvarel, Christophe Muller et Roger Jaloux 1^{er} chef chez Bocuse : «*Cette rencontre avec Paul Bocuse a transformé mon goût pour la cuisine en véritable passion*»

Son expérience dans les cuisines de l'Auberge l'a convaincu de la difficulté mais surtout de sa véritable place dans ce métier.

«*J'ai décidé de me lancer et j'ai commencé à chercher une affaire avec une réelle démarche de business*».

Le virus transmis par «Monsieur Paul» lui aura donné l'énergie nécessaire pour convaincre financiers, partenaires et associés. Tous ont été conquis : le Domaine des Séquoias est une maison d'exception au devenir très prometteur et au potentiel considérable !

C'est ainsi qu'après plusieurs mois passés à l'étude du dossier « les Séquoias », Eric Jambon est déterminé. Convaincu du très fort potentiel du site, il relève le challenge et rachète le domaine. Il projette d'investir 650 000 euros pour la rénovation de la ferme, destinée début 2006 à abriter 14 chambres supplémentaires.

«*Ce projet est largement induit par ma passion pour la gastronomie mais aussi par le soutien de proches* »

Quelques mots du chef au dos de la carte

« Au début était la nourriture. Avec l'évolution, vint la gastronomie et donc le plaisir.

Mais si la table est source de plaisir, trop souvent encore, nous mangeons des aliments sans en connaître les vertus, et elles sont nombreuses, bénéfiques, étonnantes.

Elles ouvrent d'autres chemins de créativité qui répondent aux nouvelles exigences de la vie contemporaine.

Au « Domaine des Séquoias », nous avons choisi de travailler les produits pour ce qu'ils apportent d'équilibre au plaisir de la table. »

Les projets

Le concept et les aménagements du Domaine

Autour de la piscine ou sur la terrasse...

Quand il fait beau, on réserve une table pour déjeuner ou dîner sur la grande terrasse qui borde le restaurant et la piscine.

L'endroit est parfait pour passer un moment haut en gastronomie, confortablement installé au soleil.

Eric Jambon vient d'aménager un espace détente autour du bassin désormais bordé d'une plage en dalles de pierres. Des transats en teck et des parasols viennent compléter l'équipement.

Pendant l'été, l'ambiance sera élégante et conviviale. Une cabine permet de se changer pour se préparer au bain de soleil en savourant pourquoi pas une coupe de champagne et quelques plats proposés à la carte d'été !

La Ferme des Séquoias

La Ferme dauphinoise :

La stratégie d'évolution du Domaine des Séquoias s'appuie sur le potentiel déjà existant de l'établissement : le restaurant, l'hôtel mais aussi l'aménagement de la ferme dauphinoise.

Cette magnifique ferme dauphinoise de 570 m² en pierre constitue un atout important de rentabilité hôtelière et des opportunités de croissance de plus de 300 000 euros/an.

Tarifs des chambres et des suites prévus entre 110 et 140 Euros

Quatorze chambres de charme dont deux 'suites' décorées dans un style mi-ancien mi-contemporain s'harmoniseront parfaitement avec l'authenticité de la bâtisse.

On grimpera à l'étage de la ferme par un escalier en acier. Les chambres auront vue sur le jardin d'aromatiques.

Pour le bonheur des petits, cochon, canards, poules et lapins font déjà l'attraction des enfants autour de la ferme.

La Boutique

Les produits du «Domaine des séquoias» sont en vente à la boutique. Des confitures maison, du foie gras, des ballotins de chocolat ou encore du champagne estampillé «Domaine des Séquoias» ont pris place sur les étagères et interpellent déjà les amateurs. Des bons d'invitation pour offrir un repas ou un séjour au «Domaine des Séquoias» sont proposés et constituent une idée de cadeau innovante !

La Grange

Plus tard, la grange située derrière la ferme sera transformée en espace de réceptions permettant d'accueillir jusqu'à 200 personnes pour des mariages ou des séminaires.

Hélicoptère

La création d'une héli-surface est prévue dans la partie est du parc près de l'entrée : les hélicoptères pourront ainsi déposer les clients devant la maison...

Le site Internet

Le site internet déjà visité est en cours d'amélioration : l'objectif est de faire connaître le Domaine des séquoias à l'échelle régionale, nationale mais aussi internationale. Traduit en 5 langues, le site www.domaine-sequoias.com devrait faire exploser les réservations en ligne.

Les guides

Le «Domaine des séquoias» est déjà référencé dans quelques guides : Le guide rouge Le Bottin gourmand, Le guide Champerard, Le guide des Hôtels de charme. Il est prévu une entrée prochaine dans la chaîne «Châteaux et Hôtels de France» ou peut être aux «Relais et Châteaux».

A l'occasion de son inauguration du mardi 24 mai 2005 « le
Domaine des Séquoias » remercie ses partenaires :

- Les Champagnes Duval Leroy
- Thévenet Sobrhone
- Les Fromages Ter'frais
- Les Vins blanc Gonin
- Les Vins rouge Jaboulet
- Les Chocolats Scribante
- Les Cafés Los Primos