



Frédéric Molina, chef du Moulin de Léré

Une cuisine libre et audacieuse.

Originaire d'un petit vignoble du sud-ouest de la France, Madiran, Frédéric Molina a grandi dans une ferme où ses parents tenaient jadis une auberge proposant une cuisine du terroir. Un amour de la terre dont il a hérité et qu'il insuffle dans ses plats à travers des produits exceptionnels qui s'expriment en toute simplicité. «Les techniques les plus pertinentes sont celles qui ont l'élégance de s'effacer pour se mettre à leur service», explique-t-il. Au Moulin de Léré, à Vailly, la cuisine se veut sincère et sans artifice. Contemporaine, instinctive et révélatrice de la sensibilité du chef. Chaque mets est un prolongement de lui-même, une mise à nu de son humeur, de son ressenti, de ses goûts. À ses côtés, Irene Gordejuela, sa compagne et associée, reçoit la clientèle avec son chaleureux accent espagnol. L'accueil, à l'image de la cuisine, reflète la nature profonde de ce tandem marquée par le partage et l'ouverture aux autres.