



PATRIMOINE
L'auberge révèle habilement les secrets du moulin et de l'ancienne forge qui datent du XVII^e siècle.

MOULIN DE LÉRÉ

Subtiles saveurs au cœur du Brevon

AU CŒUR DU MASSIF DU CHABLAIS, L'AUBERGE DU MOULIN DE LÉRÉ OFFRE UN SAVANT MÉLANGE ENTRE UN CADRE PAISIBLE ET UN ZESTE D'EXOTISME. UN LIEU À DÉCOUVRIR D'URGENCE.

DUO DE CHOC
Irène, qui a grandi dans un salon de coiffure, a développé son goût pour l'accueil et le partage ; Frédéric joue d'une « cuisine nature marquée par le végétal et la saisonnalité. »

C'est en 2014 que Frédéric et Irène reprennent l'établissement implanté dans la vallée du Brevon depuis près de dix ans. Quelques années auparavant, ils avaient découvert le Beaufortin, après plusieurs séjours dans des restaurants à l'étranger : Irlande, Italie, Australie, Asie et Espagne. Le Beaufortin ne devait être au départ que l'expérience d'une saison. Ils sont restés trois ans avant de tomber sur l'auberge. Immédiatement séduits par le cadre et le moulin de Sous la Côte qui date du XVII^e siècle, ils se lancent dans l'aventure avec des milliers d'idées en tête.

L'Histoire au bout du chemin

Ils commencent par aménager et créer une ambiance qui leur ressemble : des matières brutes, à peine travaillées, des tables

sans nappes et des peaux de mouton habillent les chaises à intervalles réguliers. Des objets glanés sur place – outils de forge, des photos anciennes d'habitants de Vailly – et l'impressionnant soufflet de forge au plafond de l'étage créent une atmosphère particulière, renforcée par l'escalier vers les chambres dont la verrière donne directement sur le mécanisme du moulin qui aujourd'hui fonctionne à nouveau. Alimenté par un torrent qui longe la bâtisse, il vaut le détour ! L'auberge elle-même se trouve au cœur d'un jardin parsemé d'objets venus d'un autre temps et de petits espaces propices à la flânerie. Toutes les chambres de l'hôtel donnent sur la campagne environnante de cette vallée verdoyante. Situé à 15 km de Thonon-les-Bains, le Moulin de Léré combine l'avantage d'un site pour se ressourcer, tout en étant à proximité de villes attractives.

LÉGÈRETÉ ET FINESSE
Les plats, en menu ou dégustation, concoctés par Frédéric Molina provoquent un voyage sensoriel singulier.

Les petits plats dans les grands

En cuisine, c'est Frédéric le chef ! Accompagné d'un collaborateur et de deux apprentis, il concocte des plats en dehors des rituels savoyards. « On ne voulait pas partager le même fromage », plaisante Frédéric. En fait, ce chef manie terroir et modernité avec une aisance incroyable. Tout son approvisionnement est local. « Nous approvisionons notre terroir », résume ce chef créatif. Il transforme les produits en plats raffinés qui reprennent les techniques et saveurs étrangères qui ont jalonné son parcours professionnel.

Le goût du bon pain

Sa carte évolue constamment en fonction de ses trouvailles sur le marché de Thonon-les-Bains. Légumes de saison, pêche du lac, cueillette sauvage, viandes locales jusqu'au pain au levain, un délice de la boulangerie de Sous la Côte... « Les gens d'ici disent que c'est le meilleur pain de toute la région ! » La petite touche qui accompagne avec justesse les goûts subtils de la cuisine de Frédéric. Une cuisine contemporaine, « associant les saveurs avec peu de matières grasses, mais gourmande ». Une carte des vins atypique, avec ses breuvages des Alpes et du Jura, jusque dans le val d'Aoste, révèle la cuisine fine et légère de Frédéric.

Comme à la maison

À l'accueil, c'est Irène Gordejuela, compagne et associée de Frédéric qui, avec son chaleureux accent espagnol, vous mène dans la salle de restaurant de 35 couverts. Le sourire de la patronne est à l'image de la décoration de la salle : d'inspiration scandinave, elle procure immédiatement une sensation agréable de confort. Une cheminée rustique trône entre les tables pour apporter sa douce chaleur apaisante ou servir de théâtre à la créativité culinaire de Frédéric. Une autre salle, située dans l'ancienne forge, permet de réunir jusqu'à 25 personnes pour des fêtes familiales ou entre amis.

Moulin de Léré
Sous la Côte / 74470 Vailly
04 50 73 61 83
contact@moulindeleere.com
www.moulindeleere.com



BAT PUBLIRÉDACTIONNEL
TRAITS D'CO N° 10

Nous attirons votre attention sur ce document qui est votre Bon À Tirer. Merci de le relire et de le vérifier attentivement (orthographe, coordonnées, dates...), aucune réclamation sur le contenu de cette maquette ne pourra être faite après votre validation. Votre "BAT" entraîne votre entière responsabilité.



CE COPYRIGHT INDIQUE QUE LE TEXTE DE CE PUBLIREPORTAGE A ÉTÉ ÉCRIT POUR VOUS DANS LE BUT EXCLUSIF D'UNE PARUTION TRAITS D'CO MAGAZINE, ET NE PEUT-ÊTRE RÉUTILISÉ SUR UN AUTRE SUPPORT SANS L'ACCORD ET L'AUTORISATION DE TRAITS D'CO MAGAZINE.