

Frédéric Molina 
au Moulin de Léré



DOSSIER DE PRESSE





Sommaire

- 5 Une perle rare dans un écrin de verdure
- 8 La philosophie de la Maison
- 10 Frédéric Molina
- 22 Vers une gastronomie plus vertueuse
- 24 Entre nature et culture, une sélection pointue de vins d'auteurs
- 28 L'hôtel, un lieu enchanteur
- 32 Entre lac Léman et montagnes du Chablais...
- 35 Informations pratiques



Auberge du Moulin de Léré

Sous la Côte 74470 Vailly

Tél. +33 (0)4 50 73 61 83 – contact@moulindelere.com

www.moulindelere.com



Contacts presse

Yves Bontoux – ybontoux@orange.fr
Tél: +33 (0)6 07 57 59 13

Magali Buy – magalibuy@hotmail.fr
Tél. : +33 (0)6 81 87 94 32

Crédits photos

Violaine Gouilloux, D. Derisbourg

Création graphique

Jean Paul Gomes – jp.gomes@wanadoo.fr
agence utøpeak – vincent@utopeak.agency



EAU NON
POTABLE



Une Perle rare dans un Ecrin de Verdre

Dans un cadre enchanteur à 800 m d'altitude avec la forêt et les alpages à perte de vue, il est un lieu bucolique agrémenté d'un jardin planté de vieux pommiers et de plantes aromatiques: l'Auberge du Moulin de Léré. Un authentique moulin de meunier du 17^e siècle, en bois et pierre, toujours en activité. La rivière, le chant des oiseaux, le tintement des cloches des vaches des alpages, les objets anciens décoratifs ou agricoles... vous êtes instantanément projeté dans un monde en soi.

Un site attachant de Haute Savoie entre le lac Léman (à 25 minutes de Thonon les Bains) et le massif du Chablais, où l'on se sent chez soi tout en ayant l'étrange sensation d'être ailleurs. Une destination préservée, juste parsemée de vieux villages, propice à la contemplation de la nature.

Une Maison chaleureuse à l'image de ses propriétaires: Frédéric Molina, aux commandes de son restaurant étoilé au Guide Michelin (depuis 2019), et Irene Gordejuela (*prononcer Iréné*), sa femme et son meilleur atout – au délicieux accent espagnol – qui œuvre à ses côtés. Si rien ne prédestinait cette dernière à s'établir en pleine campagne alpine, son amour pour le voyage et son goût pour le partage et l'accueil l'avaient déjà fait quitter son Espagne natale (près de Burgos et de la Rioja). Aujourd'hui Maîtresse de maison complètement investie, elle dégage une chaleur humaine tout à fait singulière. L'âme du Moulin de Léré, c'est elle, avec son accueil bienveillant, son sourire sans faille et son enthousiasme

sincère qui révèle une personnalité et un professionnalisme hors pair.

“Nous proposons une hôtellerie restauration qui nous ressemble. Une petite structure familiale de 5 chambres et de 25 à 30 couverts, où les clients se sentent chez nous comme chez eux. Plus qu'un hôtel restaurant, le Moulin de Léré est un lieu insolite où la simplicité d'un accueil attentionné et un service de qualité sont les priorités”. Tout ici respire le désir de faire plaisir.

Le 11 septembre 2022, Irene est plébiscitée par la profession et décroche le prix de l'accueil du festival Omnivore à Paris, avec ces quelques mots à l'appui : “ Pour Irene ce sera le prix de l'accueil parce qu'il est bienveillant, souriant, enthousiaste et professionnel, conjugué avec ce petit accent espagnol qui met tout de suite à l'aise et en confiance. Jusqu'au bout du verre, parce que la Dame de Haute-Savoie maîtrise également le vin, qu'elle accorde si bien aux incroyables assiettes de Frédéric. ”







La Philosophie de la Maison

QUAND LA NATURE ET L'ESPRIT FUSIONNENT

Se nourrir de façon saine et naturelle, valoriser les produits locaux du moment : c'est le credo de Frédéric Molina. Une nécessité. Mais aussi une inclination innée pour la nature brute, sauvage, qui se livre et se métamorphose au fil des saisons.

Des produits exceptionnels peuvent s'exprimer en toute simplicité et les produits dits simples deviennent grands par le travail de leur géniteur et celui du Chef.

La technique culinaire la plus pertinente est celle qui a l'élégance de s'effacer pour se mettre au service du sens. **Tout doit paraître simple.** Une simplicité toute relative, car il y a toujours en amont une grande complexité dans la réflexion, dans la composition des créations. La philosophie de Frédéric : **des accords de goûts subtils et justes, la quête de l'équilibre** entre puissance et finesse, des cuissons précises. Et une **cuisine sensuelle, charnelle même, avec l'amour du végétal et particulièrement des fruits comme fil conducteur.**

Symphonie pastorale aux mille senteurs du printemps à l'automne entre herbes aromatiques, plantes, légumes, fruits et champignons, mais aussi royaume de grands fromages, voilà ce qui pourrait définir la cuisine de Frédéric Molina au Moulin de Léré.

Une cuisine sincère, sans artifice. **Une cuisine nature et contemporaine. Avec une quête de pureté, aussi bien sur le fond que sur la forme. Les assiettes sont volontairement épurées, chaque élément devenant vital et dialoguant à travers des associations de saveurs harmonieuses.** Si l'art culinaire est un sujet sérieux, une élévation spirituelle, rester humble et ludique permet aux hôtes de passer un grand moment.

“Le partage humain avec les producteurs, l'équipe puis les hôtes, cette vision humaniste de l'art culinaire et du métier d'aubergiste au sens noble du terme, nous les assumons et les partageons avec beaucoup de fierté”.

Parmi les gageures du Moulin de Léré : **réconcilier authenticité et modernité, ouverture au monde et locavorisme.** Se nourrir de la tradition pour imaginer le monde de demain. Observer (la nature, les gens), accueillir en soi les expériences qui s'offrent à nous, pour mieux créer avec une liberté revigorante.





Frédéric Molina

CHEF ÉTOILÉ, CONTEMPLATIF AMOUREUX DE LA NATURE,
ESPRIT EN ÉBULLITION ET MENEUR D'HOMMES

“Le chef a l'art de sublimer de superbes produits locaux de la peau à la chair, des œufs aux arêtes... On aime la sublimation du quotidien, le respect et l'amour des producteurs” (extrait du témoignage d'un hôte reçu l'hiver dernier).

Frédéric Molina est un Chef libre d'esprit qui ne s'enferme dans aucune doctrine culinaire. Après avoir parcouru les cinq continents et découvert maintes philosophies et pratiques de la gastronomie, il travaille désormais chez lui, et son identité et sa signature culinaire se précisent jour après jour.

Les habitués disent de lui qu'il relève en permanence de nouveaux défis et que son cerveau bouillonne H24! Il exerce son art sans chercher à plaire à tous, ce qui lui donne élan et audace. Il aime surprendre, mais sa créativité est mûrement réfléchie. Il ne s'agit pas de créer pour créer, mais de délivrer son regard personnel, sa part de vérité.

Sa définition d'un grand plat ? Des produits simples, même banals, qui parviennent à émouvoir, en révélant un territoire, un moment précis de l'année (hyper-saisonnalité) et un caractère, une personnalité. “Rien ne vaut le plaisir de faire voyager les papilles avec un poireau ou une pomme de terre ! Nul besoin de produits dits nobles. **La vraie magie de la cuisine est de marquer les gens avec des produits du quotidien** tels que pieds et queue de cochon, des bas morceaux le plus souvent boudés qui révèlent pourtant des textures uniques”.

S'il est originaire des Hautes-Pyrénées, Frédéric Molina s'est forgé aux côtés d'Irene un **parcours très riche en explorant 15 années durant les identités et techniques culinaires les plus abouties à l'échelle de la planète. Des dizaines de milliers de kilomètres de l'Australie** (Quay, Bilson's, puis Tetsuya – restaurant japonais – à Sydney et Brae à Birregurra) **à l'Asie** (voyage de 6 mois au Japon, en Chine, au Vietnam, au Laos, au Cambodge et en Thaïlande) **et l'Europe en passant par l'Irlande** (The Mint à Dublin), **l'Italie** (Villa Winckles près de Vérone),



*Féra du lac
et cueillette du moment*



*Gnocchis à l'ail des ours,
chèvre frais, sésame*



*Prunes,
crème crue, genièvre*

l'Espagne (Mugaritz vers San Sebastian) puis les Alpes françaises (La Ferme du Chozal à Hauteluce). Autant d'expériences qui lui ont permis de **s'imprégner d'identités, de saveurs, de textures, d'affiner son goût et de satisfaire son insatiable curiosité.**

Le 10 décembre 2014, Frédéric et Irene concrétisent leur rêve en reprenant l'Auberge du Moulin de Léré, à proximité du lac Léman. C'est la première fois qu'ils travaillent pour leur propre compte. Frédéric y crée une cuisine d'auteur, une interprétation à la fois pensée et semi-improvisée des produits de l'instant avec la volonté de bousculer les esprits, sans jamais tomber dans le superficiel ou l'artificiel. Une cuisine libre et singulière, basée sur les légumes et herbes du jardin et de la montagne voisine, qu'il marie avec les saveurs du lac et de la forêt. À l'image des filets de gardons du Léman au vinaigre de pomme et petite oseille sauvage. Ou d'un dessert à base de lierre terrestre et framboises. Chaque plat réserve des surprises en terme de saveurs, de toucher de bouche et de couleurs.

L'amour des beaux produits, même s'ils sont dits "simples", est ce qui anime le Chef. Des produits dont il révèle le potentiel gustatif et olfactif, et toute la complexité des jeux de textures, qu'il cueille avec son équipe ou sélectionne auprès des fermiers, pêcheurs et éleveurs de proximité. La palette est immense et évolutive au fil des semaines: le minéral, le racinaire, le végétal, les champignons, le lacustre, l'animal (territoire de chasse et de fromages mythiques...). Et, plus que tout, le Chef explore les fruits dans leur sensualité, leur côté charnel ou soyeux, la complémentarité de la sucrosité et de l'acidité et leur explosion aromatique naturelle. S'il ne devait garder qu'une famille de produits, ce serait celle-là.





Fraises des bois et fleur de Sureau



Tartare, estragon, céréales soufflés, oxalis





Au gré des saisons, voici par ordre de préférence et de sensibilité personnelle du Chef les produits à l'honneur :

■ **Tous les fruits de saison.** C'est pour Frédéric un vrai cérémonial. Le printemps sonne comme une renaissance. La magie des premières fraises puis l'éclat des premières cerises l'émeuvent. Puis les cassis, mûres, framboises, groseilles, myrtilles, airelles, prunes, mirabelles, nectarines, pêches de vignes. Et en fin d'été et à l'approche de l'automne les figues, raisins, coings, châtaignes, les kiwis du Lac Léman, les vieilles variétés de pommes et de poires... Quant aux fruits secs (noix, noisettes), ils jouent un rôle important dans sa cuisine. **À chaque moment de l'année arrive un nouveau fruit. Quelle joie de le marier, d'égayer et complexifier grâce à lui les créations culinaires en apportant vie, relief, acidité, sucrosité, fraîcheur, vivacité. Le fruit constitue un assaisonnement à lui seul.**

■ **Tout ce qui est vert,** dans l'idée de la chlorophylle, d'une nourriture saine et fraîche, juteuse et croquante: les asperges, haricots, courgettes, mini-poireaux, blettes, épinards, chénopodes, multiples variétés de choux tout au long de l'année des plus usitées au tatsoi et au chou kale...

■ **Les légumes régionaux** (pommes de terre, courges, potimarrons, topinambours, pois chiches, fenouils, betteraves, radis, carottes, tomates...), dont le chef utilise chaque détail (goût, texture, couleur...). Le légume pourra aussi bien être le centre du propos, qu'un assaisonnement venant renforcer et compléter un poisson ou une viande.

■ **Les plantes et herbes aromatiques** (lierre terrestre, livèche, cerfeuil musqué, sureau, oseille sauvage, serpolet, pourpier, cistre, pimprenelle –dont les feuilles ont un goût de concombre–, sarriette...) **apportent un spectre, une profondeur et une intensité de goût, de la longueur en bouche, de l'acidité, de l'amertume, des textures (du craquant ou de la douceur), parfois de l'âpreté. Un côté brut, sauvage, intense et complexe.**

■ **Les champignons,** Frédéric étant un amoureux des longues marches en forêt: les trompettes de la mort d'octobre à décembre (dont il adore le parfum, la texture juste ferme, la couleur profonde et mystérieuse), l'Amanite des Césars (roi des champignons déjà à la table des empereurs romains), les cèpes (fin juillet à octobre), les morilles au printemps, la truffe du Chablais (à 300 m du Moulin!), les girolles et les chanterelles (évoquant des souvenirs d'enfance, et qui l'ensorcèlent par leur parfum, un côté poivré et leur mâche)...

■ **Les poissons de lac,** si subtils et nuancés: féra, omble chevalier, brochet, truite, écrevisse (seul crustacé lacustre), perchette, boya, lotte, tanche, gardon...

■ **Le règne de l'animal** à travers les viandes: cochon fermier (Chablais), volailles dont la canette des Dombes ou les volailles de Bresse, agneau des alpages. Et à l'époque de la chasse, d'octobre à janvier, cerf, sanglier et colvert. Le pur côté animal intéresse le Chef. Sans l'accommoder. Griller la viande, la fumer. Aller aux entrailles. Faire découvrir des morceaux peu habituels: les sucs, les os, la peau.

■ **Le royaume des fromages de Savoie** est au rendez-vous. Avec un penchant pour les “petits chèvres frais” (de la ferme du Petit Mont à Bellevaux). Les fromages de brebis de la ferme du Muret au col du Corbier et les vieilles pièces d'Abondance de la Ferme du Noyer sont remarquables. Sans oublier la Fruitière Bogève (tomme Charlotte de montagne, fromages frais de lait de vache, reblochon)...

Dans l'assiette, **les créations culinaires évoluent au gré de tous ces produits de première fraîcheur. Chaque saveur procure une découverte ou éveille un souvenir sensoriel.** Des propositions qui peuvent être le fruit d'une balade, d'un voyage, d'une rencontre, d'un souvenir d'enfance ou l'occasion de mettre en valeur un produit éphémère et rare.

L'art de la table est au diapason, faisant la part belle à de petits artisans locaux. Avec une attention portée aux matières, au toucher des objets, entre élégante rusticité et modernité, sans jamais oublier la fonctionnalité. Tout est pensé pour renforcer la praticité et le sens de la dégustation. Le choix des couteaux s'est porté sur Robert David à Thiers. Six bois différents et des lignes droites et fines adoucissant le côté rustique de la salle et les tables en bois brut. Les verres à eau, les assiettes et les repose couteaux sont créés par des potiers locaux (de Thonon-les-Bains, d'Evian et la Poterie en Grès près d'Albertville).

Pour réussir une telle aventure, Frédéric Molina s'est découvert un talent de meneur d'hommes. Doté d'un **charisme naturel tout en restant humble et accessible**, il fédère par sa bienveillance et sa passion. Il accompagne une équipe jeune pleine de talent et d'envies, en veillant à ce que chacun développe son potentiel. De la brigade en cuisine à l'équipe de salle et à celle de l'hôtel, règne émulation et sérénité, dans un **bel esprit de partage**.











Vers une Gastronomie plus Vertueuse

« Soucieux de l'impact de notre métier sur l'environnement, 90% des produits que nous utilisons sont issus d'exploitations artisanales, en agriculture biologique, se situant dans un rayon de 30 kilomètres. Je revendique une cuisine responsable. Je recherche en permanence des produits à haute qualité environnementale. Cela impose nécessairement un effort, car il faut s'intéresser aux producteurs, voir où ils sont localisés mais aussi comment ils travaillent. »

Le Moulin de Léré est avant tout une philosophie de vie, centrée sur la thématique des produits et des producteurs, la valorisation des richesses locales, la densité de la relation humaine, la préservation de la nature ». Frédéric et Irene Molina ont un immense respect pour le vivant sous toutes ses formes.

Ainsi, ils s'engouffrent au cœur du produit, et sensibilisent leurs hôtes dès les amuse-bouches en dressant radis, cèpe ou groseille maquereau dans leur plus simple élément, décharné et pur, le goût racinaire pour ouverture du menu. Déclinées ensuite dans des condimentations et des partitions plus cuisinées révélant toutes possibilités et vertus nourricières, la nature et l'essence sauvage du produit restent LA priorité essentielle. Sublimé sans jamais trahir l'origine. Ainsi va la boucle jusqu'au dernier plat, qui ramène les esprits et les palais au brut, une philosophie territoriale, vertueuse et responsable dans l'élégante simplicité.

« En cuisine, nous nous efforçons de

réduire au maximum le gaspillage alimentaire en utilisant les produits dans leur intégralité. Les épluchures sont systématiquement recyclées en fermentations, bouillons ou compost, les os utilisés pour les bouillons et le pain rassis entre dans la composition de certains desserts ».

« La cuisine à privilégier aujourd'hui est celle qui utilise les produits locaux, respecte les saisons, emploie le sel et sucre avec parcimonie, use de bons gras, de peu de viande, de beaucoup de légumes, et qui repose sur des méthodes de conservation douces et économes en énergie comme la lacto-fermentation... Cette cuisine là, que l'on croyait celle d'hier, est en réalité la cuisine de demain ».



Une démarche écoresponsable, équitable saluée par le guide Michelin, faisant figurer le Moulin de Léré parmi la sélection « Gastronomie Durable », attribuée pour la première fois en 2020 à 50 tables, et qu'un pictogramme vert permet d'identifier.

“Face à des enjeux qui ne cessent d’évoluer, depuis les modes de production, aux approvisionnements, jusqu’à la gestion des déchets, les chefs s’efforcent d’améliorer leurs pratiques. Souvent, ces initiatives associent le meilleur du savoir-faire des anciens à la créativité et à l’innovation de chefs, jamais à court d’idées. Le Guide MICHELIN veut s’en faire l’écho et révéler au plus grand nombre les engagements de cuisiniers investis en faveur d’une gastronomie, et donc d’une société, plus durables.”

Gwendal Poullennec, directeur international des Guides MICHELIN.

Nos Producteurs

Toucher, goûter, sentir, parler avec les producteurs, s’imprégner des lieux où ils œuvrent... des échanges essentiels à l’inspiration pour Frédéric Molina. “Leurs terroirs et le fruit de leur travail nous racontent une histoire que nous nous efforçons de retranscrire dans notre cuisine. On parle ici de petits maraîchers, de fermiers, de pêcheurs, d’artisans, de personnes responsables qui vivent au plus près de leurs terres, du lac, des forêts et qui respectent scrupuleusement le rythme des saisons et les aléas de la météo. Nous ressentons un profond respect pour ces femmes et ces hommes courageux et passionnés. Nous ne les remercierons jamais assez” !

Cochon

Nicolas Dupanloup
Ferme de Biodup
Arbusigny (74)

Boucherie

Hofer
Allonzier la Caille (74)

Volaille

Domaine de la Pérouse
Saint-André-sur-Vieux-Jonc (01)

L’européen
Bourg en Bresse (01)

Pêche du lac Léman
Cochons noirs plein air

Mickaël Dumas
Champanges (74)

Pêche du lac Léman

Serge Carraud
Chens-sur-Léman (74)

Lionel Bouchet
Lyaud (74)

Fromages

Mme Muffat Jacqueline
Baume (74)

Ferme de Prairial
Publier (74)

Ferme de la Plane
Boège (74)

Alpage de Barbossine
Châtel (74)

La Fruitière de Bogève
Boège (74)

Fromages de chèvre

La Ferme du Petit Mont
Bellevaux (74)

Œufs plein air

Les Fermiers de Marin
Thonon-les-Bains (74)

Fruits et légumes

Earl Dutruel Marché
Thonon les Bains (74)

Fruits et légumes

Saillet
Thonon les Bains (74)

Charles Henry
Boège (74)

Le Potager des Fourches
Fessy (74)

Truffe

Lizon
Chablais (74)

Boulangerie

Fournil de LANGIN
Langrin (74)

Epicerie générale

Thonon gourmand
Thonon-les-Bains (74)

Miel

Clément Meynet-Meunier
Bellevaux (74)

Nous ne sommes pas végétariens

“ Nous ne sommes pas végétariens. Nous aimons profondément la nature, la simplicité nourricière, l’ultra-saisonnalité. C’est différent. ” Au plus proche du végétal, Frédéric Molina porte le même intérêt aux viviers poissonneux ou carné. Essentiel d’un territoire à révéler, le travail des éleveurs touche l’émotionnel du chef en son cœur, ses réminiscences de dimanche en famille avec. Il choisit avec soin les produits en accord avec sa passion de l’histoire, du goût et respect du territoire, l’échange humain et ses connexions vibratoires.

Dominique Merle du Domaine de la Pérouse à Saint-André-sur-Vieux-Jonc répond parfaitement à cela. Eleveur de volailles de Bresse, ses bêtes sont nourries aux céréales et à la protéine laitière, cultivant la différence avec les volailles traditionnelles. Singularité organoleptique, goût inimitable, les volailles poussent à leur rythme révélant en finale, une chair musclée et plus ferme, fidèle au cahier des charges des volailles de Bresse, dans le pur respect et bien-être animalier.

Dominique Merle est la 4ème génération d’agriculteurs de la ferme familiale qui était encore il y a une trentaine d’années, destinée uniquement à la production laitière. Jusqu’au-boutiste dans l’âme, il choisit d’emmener le produit laitier à son paroxysme, l’alimentation laitière étant la base du cahier des charges des volailles des Bresse. Ainsi démarra son élevage. “ Pintades, poulets, poulardes ou chapons, on voulait faire de la qualité et je voulais suivre le produit. Je me suis dit que tant qu’à faire, autant aller vers le haut de gamme. Ce que j’aime chez Frédéric Molina, c’est sa passion du produit. Il le respecte, le met en avant et le sublime. Je travaille avec lui depuis bientôt 3 ans et j’en suis très heureux. ”



Entre Nature et Culture.

UNE SÉLECTION POINTUE DE VINS D'AUTEURS

Le Moulin de Léré vient d'aménager une cave en sous-sol, lui permettant d'étoffer sa sélection à compter de l'été 2020. La philosophie de la carte des vins est en cohérence avec l'identité de la Maison et son propos culinaire.

Les vignerons ayant une vraie approche environnementale sont privilégiés, à partir du moment où ils ont un terroir singulier et/ou une griffe artistique. La sélection n'est pas immense (une centaine de références), mais elle est très pointue. Beaucoup de vins choisis sont créés en agriculture raisonnée, biologique ou en biodynamie.

Les Pays de Savoie et l'arc alpin sont à l'honneur avec Dominique Belluard, Les Vignes du Paradis, le Domaine des Ardoisières, Jean-Claude Masson, Gilles Berlioz, Louis Magnin... La Vallée du Rhône brille avec Gourt de Mautens et le Clos du Mont-Olivet. La Bourgogne est représentée par la Maison Valette, le Clos des vignes du Maynes et le Château des Bachelards. Les grands terroirs de la Côte des Blancs (Cramant, Avize, Vertus) en Champagne par Larmandier Bernier. L'Espagne, patrie de la Maîtresse de Maison, n'est pas oubliée avec Domínio de Atauta ou Bodegas Roda.

L'objectif est de créer des accords mets - vins sur les plans olfactifs et gustatifs sans oublier le toucher de bouche. Délicatesse, longueur en bouche, vins vivants et complexes sont une quête permanente pour créer des accords vibrants.











L'hôtel

UN LIEU ENCHANTEUR, TOUT SIMPLEMENT

Le Moulin de Léré est une maison de charme où dominant la nature, la pierre et le bois. La cheminée qui crépite les jours d'hiver ou la nature verdoyante le reste de l'année sont autant de bonnes raisons de céder à la paresse.

Les 5 chambres au mobilier chaleureux sont décorées avec soin selon des thèmes spécifiques alliant tradition, modernité et simplicité. Quatre d'entre elles sont dotées de balcons privatifs offrant une vue sur la campagne environnante.

Jambon de pays, fromage local bien affiné...le petit déjeuner est généreux, varié, goûteux, de saison et servi dans une mezzanine lumineuse et atypique, suspendue dans la nature. Aux beaux jours, c'est au jardin qu'on le prend, accompagné de la musique de l'eau qui coule pour alimenter la vieille roue à aube. Un plaisir simple!

Toutes les chambres de l'hôtel s'avèrent confortables et bien équipées (écran LCD, Wi-Fi gratuit...) sans être luxueuses. Dans le cadre d'un bien-être optimum, mais toujours authentique, elles seront très prochainement repensées et rafraîchies pour une déconnexion plaisante et réconfort.





Entre lac Léman et montagnes du Chablais.

UN TERRITOIRE PRÉGNANT SOURCE INÉPUISABLE D'INSPIRATION

*Le territoire du Moulin de Léré est marqué par le rythme des **saisons et d'une nature en perpétuelle évolution.***

Autour du Moulin de Léré (800 m d'altitude), **forêts et alpages s'épanouissent à perte de vue entre lac et montagnes.** De la renaissance du printemps à la flamboyance de l'automne, vous serez saisi par une véritable symphonie pastorale, rythmée par les herbes aromatiques et plantes sauvages.

L'Auberge du Moulin de Léré se blottit au pied du Mont Billiat (1894 m), superbe site pour découvrir l'ensemble du Chablais, le massif de la Dent d'Oche et le lac Léman. Une escapade qui se prête merveilleusement à la marche, de la balade familiale à la randonnée alpine à la journée.

En amont du Moulin, on s'adonne aux joies des sports d'hiver aux Habères à 9 km, une station-village parfaite pour les plaisirs simples en famille. Pour les sportifs, Morzine ou Abondance ne sont distants que de 26 km. S'offrent à vous Les Portes du soleil, un des plus grands domaines skiables transfrontaliers au monde: 650 km de

pistes de ski alpin, et autant de potentiel de randonnées en été. C'est précisément à Avoriaz que Frédéric Molina a participé –en tant que conseil aux côtés du chef Mathieu Rostaing– à la conception et l'ouverture du restaurant du MIL8**** en décembre 2019.

En aval, à 20 minutes de distance en voiture, les plaisirs aquatiques du lac Léman, le plus grand lac alpin d'Europe, séduisent en été. Offrant des paysages aux ambiances de Riviera et des panoramas à couper le souffle, il est une invitation à s'adonner à des activités sportives et culturelles, à des moments de détente (magnifiques spas à Evian) et des pauses rafraîchissantes ou croisières au fil de l'eau.

Entre lac et montagnes, avec tellement de contrastes selon les saisons, Le Moulin de Léré est donc un **lieu hautement inspirant pour le Chef Frédéric Molina.**

Le **Lac Léman** lui évoque l'immensité **horizontale**, comme une mer intérieure, les nuances des reflets de l'eau, la **douceur des paysages**, les **déliçats poissons de lacs** à la chair fine.

Le **Chablais** symbolise au contraire l'immensité **verticale**, la **puissance** du relief de la montagne, la **rudesse du climat** avec le froid et la neige, le **minéral**, la roche, la complexité géologique... Et tout autour du Moulin, **forêts et alpages** sont une **transition poétique**

entre ces deux mondes. Ils représentent un **terroir d'une richesse insoupçonnée en légumes, plantes, herbes aromatiques, champignons et fruits**.

Deux autres éléments naturels prégnants interagissent sur la créativité de Frédéric : **la lumière** (de l'évanescence à la puissance, de la force au mystère) avec souvent de somptueux levers et couchers de soleil. Et l'air, **le vent** et son souffle, qui alimentent le Moulin.

— Idées d'excursions pour les Hôtes —

LA CITÉ MÉDIÉVALE D'YVOIRE

Parmi les "Plus Beaux Villages de France", c'est un bonheur de s'enfoncer sous la voûte à ogive de cet ancien village de pêcheur fortifié dominant le lac Léman et de se perdre dans les ruelles pavées, fleuries de glycines et de géraniums, ponctuées de petites maisons de pierre à balcons de bois. Dans l'ancien potager du château, **Le jardin des Cinq Sens** offre un labyrinthe végétal sur le thème des cinq sens, calquant l'art et la symbolique des jardins du Moyen-Âge.

LES STATIONS THERMALES D'EVIAN ET DE THONON-LES-BAINS

Du **Château de Thonon** à celui de **Rives**, du **Château de Bellegarde** à ceux de **Fléchère** et de **Ripaille**, un parcours qui invite à appréhender les différentes facettes et la richesse d'un territoire qui combine patrimoines naturels et culturels au bord du Léman.



Informations Pratiques

MENUS ET TARIFS

LE RESTAURANT

Menu Découverte à 115 €

Le chariot de fromage 16 €

Accord mets et vins 73 €

Menu immersion “Entre Lac et Montagnes” à 135€

Le chariot de fromage 16 €

Accord mets et vins 83 €

Le restaurant est ouvert pour le dîner du mardi au samedi
(service de 19h30 à 21h)

et pour le déjeuner du vendredi au dimanche
(service de 12h à 13h30) d'octobre à mai.

Le restaurant est ouvert de mercredi soir à dimanche soir et pour les déjeuners
de vendredi à dimanche de juin à septembre.

L'HÔTEL

Prix des chambres

De 130 à 200€ la nuit en chambre double

L'hôtel est ouvert tous les jours.

Les enfants jusqu'à 2 ans séjournent gracieusement.

Petit-déjeuner

Petit-déjeuner adulte à 20 €

Petit-déjeuner enfant (jusqu'à 10 ans) à 10 €

Offre Séjour à deux :

Un dîner et une nuitée pour deux personnes à 450 € et 655 €
en fonction des prestations choisies.



Auberge du Moulin de Léré

Sous la Côte 74470 Vailly

Tél. +33 (0)4 50 73 61 83 – contact@moulindeleere.com

www.moulindeleere.com



SE LAISSER PORTER PAR L'ESSENTIEL

