



GASTRONOMIE « Le Moulin de Léré » à Vailly

# La nature gourmande de Frédéric Molina

Arrivé voici deux ans aux commandes de l'auberge du « Moulin de Léré », à Vailly, dans la vallée du Brevon, le chef Frédéric Molina développe une cuisine « nature » tout en douceur, une véritable caresse pour le palais réalisée au fil des saisons à partir de produits locaux. A l'exception des vins, triés sur le volet jusqu'en Espagne et servis avec le sourire par son épouse, Irène Gordejuela.

SERGE COSTE

serge.coste@lefaucigny.fr

Oui, c'est vrai, difficile de dire le contraire, il faut faire quelques kilomètres dans la vallée du Brevon et ne pas rater les panneaux indicateurs pour trouver l'endroit. Ce qui aurait pu constituer un handicap. D'autant qu'au surplus, Frédéric Molina vient de Madiran, où son père était viticulteur, et sa chère et tendre Irène Gordejuela est espagnole. Pas de quoi enthousiasmer les montagnes chablaïsiennes, au premier abord. Mais détrompez-vous ! Certes, à son arrivée, voici deux ans, le jeune couple qui reprenait l'auberge du « Moulin de Léré », à Vailly, a quelque peu dérouté les anciens. « Les gens ne comprenaient pas que nos plats ne soient pas accompagnés de pommes de terre ou qu'on serve du porc le dimanche ». Une viande pas suffisamment noble à leurs yeux pour ce jour béni. Mais très vite, le talent de Frédéric Molina a eu raison des réticences. « Ça marche depuis que je suis sorti du traditionnel local pour me mettre à faire ce que j'aime », se réjouit-il. Aujourd'hui, le chef n'en revient toujours pas. « On est souvent complet et le bouche-à-oreille nous amène sans cesse de nouveaux clients ». Difficile de lui donner tort. Moi-même, cela faisait un moment que les gourmets de la région m'incitaient à aller découvrir cette adresse. Et je n'ai pas été déçu.

Par le cadre, d'abord. Niché en plein cœur de cette vallée encore préservée du bétonnage à outrance, le « Moulin de Léré » offre un décor propice au calme et à la volupté. La verdure en été, la blancheur en hiver. A l'intérieur, du bois et de la pierre, de confortables cheminées... ainsi qu'une pièce vitrée offrant une vue plongeante sur le mécanisme de l'ancien moulin du 17<sup>ème</sup> siècle, alors que dehors, la grande roue à aubes continue de tourner. Le mobilier aussi a été entièrement changé. « On voulait quelque chose qui soit mieux adapté aux lieux et à nous ». Le résultat, très cosy, offre une capacité de 35 couverts, alors qu'une seconde pièce « privative » permet d'accueillir des groupes de 20 à 25 personnes pour des anniversaires, communions ou simples soirées entre copains.



Le beurre fumé fait maison



Fera au sel, pêches de vigne et sureau



L'équipe du « Moulin de Léré » au complet (au centre, Irène et Frédéric Molina)

L'ambiance familiale est renforcée par le système mis en place par le chef. Ici, pas de serveurs. La maison possède une maître d'hôtel et Irène se charge des vins - une petite sélection triée sur le volet avec quelques découvertes italiennes et espagnoles -, mais ce sont les cuisiniers qui apportent les plats aux clients. Ainsi, estime Frédéric Molina, « on est plus apte à expliquer nos assiettes »

## CARESSER LE PALAIS

Mais est-il vraiment nécessaire d'expliquer ? Les assiettes de Frédéric Molina sont d'une limpidité exemplaire pour tout gourmet qui se respecte. Les produits sont bien là, tous sans exception, ils ne se disputent pas la vedette, mais se complètent. Et chacun a sa place. Le ton est donné avant même la première bouchée, avec la petite coupelle de beurre fumé de fabrication maison à partir de crème de la vallée, de fleurs, d'aromates et d'un peu de fleur de sel. Le résultat, très parfumé, place la philosophie du chef. Malgré ses origines lointaines et son goût immodéré pour les voyages (voir plus loin), il est « tombé amoureux du coin » et de son environnement. « J'ai toujours aimé la nature et c'est une cuisine nature que je pratique, marquée par le végétal et la saisonnalité ». C'est ainsi qu'à peine arrivé, le nouveau venu s'est mis en quête des meilleurs producteurs locaux. Heureusement, il n'a pas eu beaucoup à faire. La



L'agneau et ses aubergines en trois textures

viande est fournie par la boucherie-charcuterie Decorzent, sur la commune voisine de Lullin. « C'est un très bon professionnel et toutes les bêtes qu'il nous procure viennent de la vallée ». Le pêcheur, Lionel Bouchet, est tout naturellement du Léman. Pour les légumes, les maraîchers viennent d'Allinges et de Publier. « C'est eux qui font mes menus, c'est ce qu'ils m'amènent qui décide ». Quant au boulanger, celui de Vailly, à trois pas de la maison, est réputé pour pétrir « le meilleur pain au levain de la région, les gens viennent de loin pour le lui acheter ». C'est dire la qualité.

Les présentations faites, il ne reste plus à se plonger dans des assiettes où tout est mis en œuvre pour caresser le palais. Le chef travaille ses produits avec une extrême délicatesse, excluant toute agressivité que ce soit dans la texture ou dans les saveurs. L'équilibre joue entre le sucre et les épices, dispensées de manière très modérée, alors que les quelques petites pointes d'acidité ou d'amertume, à peine perceptibles, sont apportées par les plantes et les fleurs cueillies alentour. Le croquant se limite à la cuisson des légumes, les dentiers sont préservés. Le pari est risqué et on pourrait s'attendre à un peu de fadeur ou de platitude. Mais heureusement, Frédéric Molina connaît bien son sujet. La fêra juste « au sel » sera soutenue par de fines tranches de pêches de vigne et un peu de sureau. En plat, la même fêra sera cuite sans excès pour en garder toute la saveur d'origine et une texture fondante, le croquant étant apporté par les légumes. Les « jeunes carottes de l'été » se marieront avec un « petit gaspacho blanc au chèvre ». La ferme se trouve juste au-dessus, à Bellevaux. Le tartare d'écrevisses voit le goût des crustacés exalté par le fonds réalisé à partir des carcasses et de têtes, avant d'être réduit et incorporé à la préparation. Le veau du pays, cuit sous vide à basse température, est tout simplement fondant et s'accommode à merveille des longs et fins haricots verts « mansa » de chez Michel Saillel, à Allinges,

passés au wok pour en torrifier le goût. Même impression de délicatesse dans la poitrine d'agneau accompagnée de ses aubergines en plusieurs textures (confite, fumée en crème et séchée). Tous les goûts (même celui de la cuisson) ont leur place, leur arrivée en bouche et leur présence propre.

En dessert, l'automne permet de s'offrir un petit plaisir à base de myrtilles cueillies le matin même sur les hauteurs d'Hirmentaz. Frais et léger.

## VOYAGES EN HAUTE GASTRONOMIE

Si Frédéric Molina, maître restaurateur et classé « assiette

Michelin », s'est fait une telle religion du produit, c'est d'abord à son enfance qu'il le doit. Né dans une ferme entourée de vignobles, « j'ai été élevé aux bonnes saveurs de la terre. Je n'ai jamais mangé autre chose que les animaux et les légumes de la ferme. C'est ce qui a nourri ma passion pour la cuisine et le bon goût », raconte-t-il. C'est ainsi qu'à l'heure de faire le choix, le jeune garçon intégra l'école hôtelière de Pau. Et comme il montrait déjà de belles capacités, « mes profs m'ont incité à intégrer une grande école à Biarritz ». Après quoi, il ira parfaire sa formation par un BTS à Bastia. Le voyage ne faisait que commencer. Pour son premier poste, Frédéric montera à Paris, et plus précisément au restaurant d'Eurodisney, gratifié à l'époque d'une étoile Michelin. Il en profitera pour multiplier les bonnes rencontres dans la capitale - dont celle de sa future épouse Irène, venue apprendre le français - puis prendra l'avion pour l'Irlande, toujours au service d'un étoilé Michelin, « le Mint » à Dublin. Direction ensuite Vérone, en Italie, « dans une maison traditionnelle « la Villa de Wickels », un endroit incroyable avec des produits incroyables, où tout est cuit à la braise sur un grand feu. Il y avait des odeurs partout et le chef faisait venir les bêtes entières du Pays Basque ». Ce qui n'a pas empêché le couple de globe-trotteurs de faire à nouveau ses valises et prendre le vol 714 pour Sidney (cf : les aventures de Tintin). « On devait juste voyager pendant 4 mois. On y est resté 4 ans ». Il est vrai que le jeune cuisinier en devenant eul l'opportunité d'intégrer le 3 étoiles de Tony Bilson, le « Bocuse d'Australie ». Rien moins. Avant de rejoindre les cuisines du « Quay », un établissement « hors du commun ». Quatre mois plus tard, il était nommé second de cuisine, alors qu'un an plus tard, l'endroit se voyait nommé « meilleur restaurant de Sidney », puis d'Australie avant de rejoindre le club très fermé des « 50 meilleurs restaurants du monde ». Deux ans et demi au cours desquelles Frédéric Molina aura la chance de multiplier les stages dans de grandes maisons.

Mais cela ne suffisait pas. Un nouveau bond au-dessus des frontières (et des étoiles) l'amènera ensuite au « Mugaritz », considéré comme le « 3<sup>ème</sup> restaurant du monde », à Errenteria, en Espagne. Il y vivra un an d'« expérience incroyable ». C'est là que lui a pris pour la première fois l'idée d'ouvrir son propre restaurant. Le jeune couple se lancera d'abord en Espagne, mais laissera très vite les rênes de l'établissement pour d'autres horizons. « On nous avait contactés pour un restaurant à Rio ». C'était quelques mois plus tard et en attendant, les tourtereaux ont choisi de faire une petite escapade dans le Beaufortin, où la « Ferme du Chozal » (Hauteluce) cherchait un chef. Là encore, « on devait rester quatre mois, on est resté 3 ans ». Jusqu'à ce que l'opportunité du « Moulin de Léré » se présente. « On a fait le grand saut ». Bonne idée...

Les tarifs sont de 29 euros le « menu du moulin, au jour le jour » (amuse-bouche, entrée, plat et dessert) ou 37 euros avec le fromage ; 37 euros le « menu de Léré » (45 euros avec fromage) ou 70 euros le menu gastronomique « Omnivore » en 7 services. L'établissement dispose aussi de 5 chambres au calme.



Le mécanisme de l'ancien moulin du 17<sup>ème</sup> siècle a été conservé et mis en valeur

## OFFRE DÉCOUVERTE LE FAUCIGNY

Sur présentation de ce coupon, bénéficiez de

### Un plat signature

En plus de tout menu pris à l'auberge du « Moulin de Léré »

Tél. (réservation obligatoire) : 04 50 73 61 83

Valable pour 2 personnes, jusqu'à fin février 2017