

## Le coup de fourchette

# Belmont a retrouvé une belle auberge pour son cœur historique

Belmont est parfois difficile à comprendre pour qui n'y habite pas, étalé qu'il est dans de multiples directions. Il y a pourtant bien un cœur historique, qu'on manque parfois. Les autorités ont décidé de redonner un centre à leur commune, et cela a commencé par une profonde rénovation de l'ancienne pinte qui jouxte l'église. Doublant de surface, dans une atmosphère moderne et lumineuse, la nouvelle Auberge Communale - ouverte en octobre 2012 - est accueillante.

A sa tête, les Lang tiennent là leur premier établissement. Le chef, Mehdi, a œuvré dans de belles tables étoilées de France, avant de rejoindre la Suisse, passant par plusieurs adresses dont la

dernière était le restaurant la Chotte, à Romanel-sur-Lausanne. Kathleen, elle, n'était pas du métier même si elle avait l'habitude du contact avec la clientèle. Elle s'est vite adaptée à son rôle, accueillant ses hôtes avec gentillesse et distinction, puis les aidant à choisir dans le grand tableau noir qui sert de carte. Un choix ramassé, donc, qui varie selon les inspirations du cuisinier, et que les Lang accompagnent d'un choix de vins qui s'accordent aux plats. Et, à midi, un plat du jour à 18 fr. 50 propose de jolies choses.

Avant leurs vacances, nous avons apprécié en entrée ce canneloni de homard frit, posé dans un jus de crustacés émulsionné à la rouille (18 fr.). Les sot-l'y-laisse



**Mehdi et Kathleen Lang devant l'ardoise des propositions du chef de la nouvelle Auberge Communale.** MARIUS AFFOLTER

étaient, eux, joliment dorés avant d'être posés sur leur lit de lentilles que rehaussait délicatement une mousse au cumin (15 fr.).

Côté plats, le filet de daurade était «snacké» (presque un peu trop) avec une sauce «retour d'Asie», un peu timide dans ses épices (37 fr.). Peut-être le plat le moins convaincant de notre soirée. Le filet de bœuf, lui, était parfaitement saisi, tendre, accompagné d'un joli choix de légumes (42 fr.).

Pour finir en fraîcheur, un joli triptyque autour de la fraise, en tartelette, glace et tiramisu (10 fr.). La carte des vins est un peu éclectique mais propose des vins bien trouvés de la région, du Valais ou de France.

## L'adresse

### Auberge Communale

Coin d'En Haut 4,  
1092 Belmont-sur-Lausanne.  
021 964 16 87

[www.aubergecommunale-debelmont.ch](http://www.aubergecommunale-debelmont.ch)

Fermé sa midi, di soir et lundi



Courte carte  
d'une cuisine  
plutôt classique



De 70 à 90 fr.  
par personne  
avec boisson



Choix divers  
de vins suisses  
et d'ailleurs