



Une page se tourne à l'Auberge communale de Belmont

A la fin du mois de septembre 2026, après 14 années à la tête de notre Auberge communale, M. et Mme Lang ont décidé de mettre un terme à leur activité.

Durant toutes ces années, ils ont contribué à faire de l'Auberge bien plus qu'un restaurant : un véritable lieu de rencontres, d'échanges et de convivialité au cœur du village. À l'occasion de leur prochain départ, ils ont accepté de revenir avec nous sur cette aventure faite de défis, d'engagement et de nombreux souvenirs partagés avec la population.

Lorsqu'ils ont repris l'Auberge il y a 14 ans, le bâtiment venait de connaître une importante phase de réfection et traversait une période de transition. C'est dans ce contexte qu'ils ont entrepris de redonner vie à ce lieu emblématique, en lui insufflant une dynamique nouvelle et une identité chaleureuse.

Interview de M. et Mme Lang

La rédaction : Pouvez-vous nous parler de votre parcours professionnel avant votre arrivée à Belmont ?

M. et K. Lang : *Ce qui compte, ce n'est pas d'où l'on vient, mais où l'on va... Toutefois, c'est bien notre parcours professionnel en restauration étoilée pour ma part et en hôtellerie de luxe pour mon épouse qui nous a permis d'être sélectionnés pour la reprise de l'Auberge Communale de Belmont. L'expérience acquise dans ces différents établissements en France puis en Suisse fut indispensable pour lancer, développer et s'épanouir chacun dans nos domaines de compétence. Il était évident que je me trouve à la tête de la cuisine et mon épouse en salle et à l'administration. Et quel terrain de jeu incroyable que ce restaurant pour notre couple ! Chaque étape du projet nous engageait, révélait les aptitudes de l'un et l'autre et nous envahissait d'enthousiasme.*

R : Qu'est-ce qui vous a amenés à reprendre l'exploitation de l'Auberge communale de Belmont et quelles étaient vos motivations à l'époque ?

MKL : *C'est grâce à une annonce parue dans le 24 heures il y a 15 ans que notre histoire à l'auberge a commencé... Et nous avons postulé sans trop y croire mais avec une profonde conviction qu'il fallait bousculer nos vies et concrétiser un rêve. A l'époque, j'étais Chef de cuisine dans un restaurant bien connu de Romanel et il me restait une étape à franchir : celle d'être mon propre patron. Après avoir respecté la chronologie du dépôt de dossier non sans quelques sueurs froides, de l'étude de notre projet (plan de la salle, décoration, propositions des plats), en passant par les nombreux entretiens, tombe finalement l'annonce de la décision savamment orchestrée par la commune le 14 février 2012, laissant présager d'une belle et longue histoire d'Amour ! Dès lors, nous avions le sentiment d'être désirés et attendus, il ne nous restait plus qu'à tout mettre en œuvre pour ne pas décevoir la Municipalité et ses habitants qui nous accueilleraient les bras grands ouverts.*

Un lieu de vie au centre du village

Au cœur du village, l'Auberge communale n'est pas un établissement comme les autres. Depuis toujours, elle fait partie du paysage vivant de Belmont, comme un point d'ancrage où l'on se retrouve, où les liens se tissent et se transmettent au fil du temps.

On s'y croise entre habitantes et habitants, on y accueille les visiteurs de passage, on y partage des moments simples ou des instants plus solennels. Générations, histoires et parcours s'y rencontrent naturellement, dans une atmosphère où chacun trouve sa place.

Elle a aussi accompagné les temps forts de la vie politique et institutionnelle de Belmont, accueillant repas officiels et rencontres qui participent, eux aussi, à écrire l'histoire locale.

Au fil des années, elle s'est affirmée comme un repère familial pour beaucoup, contribuant à faire vivre l'esprit convivial qui caractérise Belmont.

R : Comment décririez-vous la relation que vous avez tissée au fil des années avec les habitantes et habitants de la commune ainsi qu'avec votre clientèle ?

MKL : Grâce à ce lieu de travail unique, rénové, chaleureux où toutes les générations se côtoient, nous avons eu cette chance insolente de rencontrer des gens incroyables, de tisser des liens formidables avec des gens vertueux qui ont eu la même ambition que nous, celle de faire vivre ce «Coin d'En Haut » tellement pittoresque avec son temple et sa fontaine : Belmont , tel qu'il s'est développé n'a pas véritablement de cœur de village, mais c'est un village qui a du cœur ! Kathleen et moi, nés tous deux sous un soleil de plomb en Afrique, débarqués en Europe à l'adolescence, pensons que l'endroit importe peu, on y trouve ce que l'on y amène ! Nos deux filles grandissent dans ce village depuis 15 ans, nous y sommes très attachés et avons créé une relation privilégiée avec chacun et chacune qui a poussé la porte de l'Auberge Communale, et notamment les aînés, ces grands-parents, parents, voisins, amis, toujours bienveillants et fidèles à l'esprit de cette institution qui n'est pas un restaurant comme les autres.

R : Durant vos 14 années à la tête de l'Auberge, vous avez formé de nombreux apprentis. Avez-vous constaté des évolutions ou des changements marquants dans le métier de restaurateur-trice ou dans la formation des jeunes ?

MKL : Emmener des apprentis durant trois ans jusqu'au CFC, c'est un devoir ! Une façon de voir plus loin que « le bout de son nez », de transmettre son savoir et ses valeurs à une nouvelle génération qui se cherche ou qui cherche sa voix. Notre porte est ouverte également aux stagiaires qui souhaitent intégrer une formation supérieure car la restauration est une bonne école pour se familiariser avec le monde professionnel qui les attend. Mais une chose est sûre, c'est que même passionnés, ils ne sacrifieront pas leurs loisirs, ni leur vie de famille et n'accepteront pas les cadences qui nous étaients imposées à leurs âges dans l'hôtellerie-restauration. A l'époque où nos filles étaient scolarisées dans le village, nous avons accueilli de très jeunes stagiaires en initiant ces écoliers à la pâtisserie à travers un cours sur le chocolat suivi d'une dégustation de « cœur coulant », le dessert incontournable de l'Auberge Communale De Belmont. Allez savoir qui de nos filles, leurs copains de classe ou la maitresse se sont le plus régalez ?!

Le temps d'un nouveau chapitre

Après plus d'une décennie d'engagement quotidien au service de l'Auberge communale et de sa clientèle, M. et Mme Lang ont pris la décision de mettre un terme à leur activité à la fin de l'été 2026. Une décision importante, mûrement réfléchi, qui marque la fin d'une étape professionnelle et personnelle particulièrement intense.

R : Quelles raisons vous ont conduits à décider d'arrêter l'exploitation du restaurant à la fin du mois de septembre 2026 ?

MKL : Malheureusement, les années qui suivent le COVID ont mises à mal l'équilibre financier de notre commerce, les charges n'ont fait qu'augmenter, les modes de consommation se modifient et notre situation n'est plus pérenne. Après des années d'un ciel sans nuage où l'on pensait que nous avions atteint nos objectifs, que l'Auberge Communale de Belmont rayonnait au-delà du village, c'est la désillusion.

R : Quels ont été les principaux défis que vous avez rencontrés au cours de ces 14 années d'activité à Belmont ?

MKL : Dès notre emménagement dans l'appartement réservé aux gérants de l'Auberge, nous avons eu à cœur de tenir nos promesses d'autant que les conditions offertes par la Municipalité pour réussir dans notre entreprise étaient inestimables avec un loyer modéré et évolutif, sans oublier le soutien de la commune et sa volonté de faire perdurer l'Auberge du village. Au début, le défi était de mettre sur pied un « bistrot » accessible qui rassemble toutes les générations et toutes les bourses : accueillir avec le cœur, enfants et grands-parents, businessman, ouvriers etc... Sans oublier de partager les magnifiques vins que le Lavaux a à offrir et construire une carte courte gourmande et rassurante qui suit les saisons, et de provenance suisse dans la mesure du possible. C'est pourquoi nous proposons aussi la fondue dans l'esprit d'une Auberge, le burger-

frites pour les ados puis ajouté les filets de perches le samedi midi... Sur le long terme, la complexité était de faire briller ce lieu sans vue sur le lac et sans passage tout en distillant aux gourmets l'envie d'y revenir ! Mission accomplie car depuis 2019, nous sommes fiers d'afficher la note de 13/20 au Gault & Millau, témoignant de notre régularité et notre engagement à Belmont. Et il y a un défi que nous avons relevé avec succès aux dires de nos clients : travailler 15 ans en couple car il y a parfois des décisions à prendre qui fâchent. Main dans la main, on en a fait du chemin et parfois du boudin !

R : Y a-t-il une ou deux anecdotes, souvenirs ou moments marquants que vous souhaiteriez partager avec les lecteurs et lectrices du journal communal ?

MKL : Chaque jour passé dans cette Auberge nous inspire une histoire à raconter. De l'excitation à coopérer avec l'architecte et les autorités communales pour mettre sur pied ce projet, comme la mise en place du grand miroir, la pièce maitresse aux dimensions XXL qui ne passait pas dans l'alcôve qui lui était destinée, ou l'organisation de soirées dégustations avec des vigneronns de renom, des repas de prestige avec accords « mets-vins » ou une récolte de fonds pour une association, les enfants du village qui passent par nos fenêtres en nous adressant de chaleureux coucous sans oublier les voisins qui déposent un pot de confiture ou quelques herbes fraîches pour nos sauces maison...A travers notre travail, nous avons réalisé tous nos rêves !

R : Quels sont vos projets ou aspirations pour la suite, après la fin de cette belle aventure ?

MKL : Il y a plus de 20 ans, nous avons été portés par un vent du Sud de la France jusqu'en Suisse ; nous habitons le village de Belmont depuis 15 ans, nous aspirons à continuer notre parcours avec moins d'inquiétudes face à l'avenir. Mais sincèrement, nous ne pensions pas devoir rechercher du travail, et c'est avec une immense tristesse que nous devons tourner la page de l'Auberge Communale à la fin de cet été 2026. Nous pensons à nos équipes et tous les collaborateurs qui nous ont accompagnés tout au long de notre activité.*

**également le nom de la société crée par Mr et Mme Lang pour exploiter l'Auberge Communale.*

Dans la continuité d'un lieu qui rassemble

La Municipalité souhaite saluer l'engagement et le travail accompli par M. et Mme Lang au cours de ces années. L'Auberge communale occupe une place singulière dans la vie des Belmontaises et des Belmontais, et leur investissement a largement contribué à faire vivre cet esprit. Elle leur adresse ses remerciements les plus sincères et ses meilleurs vœux pour la suite de leur parcours.

L'établissement, qui avait fait l'objet d'importants travaux de rénovation avant leur arrivée, poursuivra son chemin avec de futurs gérants. Le processus de recherche est actuellement en cours, avec la volonté de permettre à ce lieu emblématique de continuer à accueillir habitantes, habitants et visiteurs dans les meilleures conditions.



Si une étape s'achève, elle laisse derrière elle une empreinte faite de souvenirs partagés, de rencontres et de moments qui ont marqué la vie du village.

Lieu de convivialité et de lien, l'Auberge communale occupe une place essentielle de la vie de notre commune. Une nouvelle page est appelée à s'écrire, avec la volonté de préserver l'esprit qui fait, depuis toujours, l'âme de ce lieu emblématique et central du village.