

RESTAURATION - NOUVEAUX GÉRANTS

Nouveau souffle pour le Mont des Cerfs

Texte : **V. Duvoisin**

Photo : **C. Carisey**

Le gîte rural du Mont des Cerfs a changé de tenanciers depuis le 1^{er} juin et a fait peau neuve! Nouveau décor, nouveau mobilier, nouveau logo et nouvelle carte des mets, le tout imaginé par les repreneurs motivés Ludovic Besse et Yolanda Beyeler.

Destin ou hasard de la vie, c'est un peu des deux si Ludovic et Yolanda se sont retrouvés au Mont des Cerfs pour reprendre le gîte. Lui vient de la vallée de la Brévine, elle d'Yverdon, tous deux n'y avaient encore jamais mis les pieds... et pourtant! Après son CFC de forestier-bûcheron, Ludovic travaille quelques années en tant que chauffeur, livreur et représentant. Il y a deux ans, attiré par la restauration, Ludovic effectue deux saisons au restaurant Le Soliat situé au Creux-du-Van. « Ma maman rêvait que je reprenne un jour ce restaurant. Elle était abonnée à Terre & Nature et après son décès en début d'année, j'ai repris son abonnement. Si au début je le lisais régulièrement, après quasiment plus, puis fin avril je l'ai feuilleté à nouveau et c'est là que je suis tombé sur l'annonce pour la reprise du Mont des Cerfs, j'ai appelé et deux jours plus tard nous venions visiter », raconte Ludovic.

Si le couple n'a pas immédiatement eu de coup de cœur pour ce lieu, ils ont tout de suite vu le potentiel. « Nous étions une vingtaine de candidats et deux jours après notre visite, les anciens tenanciers M. et Mme Seydoux, nous ont annoncé qu'ils nous avaient retenus! » Malgré la vitesse de la procédure, tout a été mûrement réfléchi. Yolanda Beyeler, comptable de formation qui a travaillé plus de vingt ans en fiduciaire, était plutôt réticente au départ: « je me demandais surtout si nous allions y arriver au niveau des chiffres », ajoute-t-elle. Rapidement elle décide de suivre et sou-



Yolanda Beyeler et Ludovic Besse vous accueillent tous les jours de 11h à 22h.

tenir son compagnon et tous deux établissent un business plan avec un seuil de rentabilité, puis se sont lancés!

Après quelques rafraîchissements intérieurs, le couple ouvre l'établissement au public le 1^{er} juin. Ludovic s'occupe de la cuisine et Yolanda, qui a conservé son emploi de comptable à mi-temps à l'institution SemoNord à Yverdon, rejoint son compagnon pour s'occuper du service, parfois secondée par ses deux adolescents. « Je suis d'origine espagnole et j'ai toujours aimé le contact avec les gens », commente-t-elle. Les repreneurs rencontrent un succès dès l'ouverture. Les habitants de la région sont au rendez-vous et l'établissement ne désemplit pas, pour la plus grande joie du couple. « Nous pensions travailler à deux, mais nous allons déjà devoir agrandir l'équipe en engageant un cuisinier et une sommelière pour les week-ends », explique Ludovic surpris mais heureux. « Nous avons été très bien accueillis dans la région et entretenons déjà de bonnes collaborations avec les autres restaurateurs du coin »,

commente-t-il reconnaissant. Le couple a déjà quelques idées en tête pour animer le lieu avec des soirées à thèmes ou musicales. Ils ont entièrement revu le logo et la carte des mets en proposant une cuisine de saison. Spécialités de fondue à l'ail des ours, aux bolets ou aux morilles et Mauler. Croûtes au fromage traditionnelles ou aux champignons, saucisse à rôtir de cerf ou encore viande de bœuf sur ardoise et fondue bourguignonne, il y en

a pour tous les goûts! À noter que Ludovic et Yolanda vont maintenir l'exploitation quatre saisons du gîte en restant ouvert sept jours sur sept durant la période estivale. Le dortoir de quinze places est maintenu et le bétail, indépendant de la buvette, y a repris ses quartiers d'été. « Nous sommes déjà très attachés à ce lieu et nous ne nous lassons pas d'admirer les magnifiques couchers de soleil! » concluent Ludovic et Yolanda.

PUBLICITÉ

RESEAU Santé BALCON DU JURA, vd
HÔPITAL

Vaccination COVID pour les +80 ans et personnes vulnérables (2^{ème} dose de rappel)

Nous vaccinons le vendredi 29 juillet 2022

Inscriptions et renseignements sur www.coronavax.ch ou hotline 058 715 11 00