LE CHAILLÉRAN **EMPLOI**LE CHAILLÉRAN Responsable pub LE CHAILLÉRAN LE CHAILLÉRAN



RENCONTRE Monique Bondolfi Renée Hermenjat



VOYAGE Compostelle Léa Mottier

FEV. 2014



Voyages Chailly

Au Pont de Chailly depuis le 29 février 1992

Notre longue expérience couvre le Voyage de A à Z à savoir:

> rêver, prospecter, créer, accompagner en tant que guide, conseiller le bon voyage,

suivre le voyage réservé jusqu'au départ, ainsi que durant le voyage et après le retour, et tout ça en conservant une juste dose d'ingénuité de l'enfant ... matias aschwanden et ses collaboratrices

Tél. 021 652 32 05

resa@voyages-chailly.ch

Dr. méd. vét. Serban IOAN Av. des Boveresses 18

1010 Lausanne Tél. 021 653 03 12

HORAIRE Lu - Ve : 8 - 12h /14 - 19h Je et Sa : 9 - 11h Sur rendez-vous

CABINET VÉTÉRINAIRE

pour animaux de compagnie

Prestations:

- Médecine interne
- Chirurgie
- Radiologie
- Ostéophatie
- Médecine traditionnelle chinoise



Bientôt 5 ans à Chailly!

Gina et Paolo Micheli vous remercient de votre fidélité!

Pain frais, journaux, fruits et légumes, viande...

Ils vous accueillent dans leur shop bp service tous les jours de 6h à 22h. La Rosiaz

Bd de la Forêt 1 1009 Pully

Tél.: +41 (0)21 729 70 34 - Fax: +41 (21) 729 70 35 - bp.larosiaz@bluewin.ch

Pizzeria Brasserie de Chailly

De lundi à vendredi : 5 menus à choix

de 17.- à 23.-Lundi et mardi soirs : Nos pâtes à 13.-

1012 Lausanne Tél.: 021 653 33 22 Fax: 021 653 33 23

Fondue Bourguignonne et chinoise à gogo Crevettes à gogo Cuisses de grenouilles à gogo Ardoises

> Mercredi soir: Toutes les pizzas à 12.-

Ouvert le dimanche de 9 à 18h







ROBERT COIFFURE

Dames • Messieurs Maîtrise 🕂 Fédérale

> Devin 74 1012 Lausanne Tél. 653 00 36

Places de parc



Déménagements • Transports • Emballages • Garde-meubles Spécialiste des transports de pianos

Tél 021 624 35 51 • Fax 021 624 37 03 Ch. de la Colline 11 • Case postale • 1000 Lausanne 20



Nouveau tenancier

- Spécialités de truffes noires
- 3 menus chaque jour

La nouvelle équipe vous souhaite



Tapissier décorateur

Atelier tapissier • Restauration de meubles • Tapis Moquettes • Rideaux • Tentures • Stores Grand choix de tissus • Spécialiste en literie

Décorateur d'intérieur

1005 Lausanne •

Tél. 021 323 36 07

1148 Mauraz

Tél. 021 864 41 18



Matelas en prêt I/3 de votre vie se passe au lit! Ne négligez rien pour mieux dormir!

Ouvert 7 jours sur 7

le chailléran



Chailly, jeudi 9 janvier 2014 photo : Linda Baechler

Editio

Association "Le Chailléran" av. de la Vallonnette 12 1012 Lausanne tél. 021 653 28 83 fax 021 653 28 32 redaction@lechailleran.ch

Impression

PCL PRESSES CENTRALES SA Case postale 137 av. de Longemalle 9 CH-1020 Renens 1 tél. 021 317 51 51 fax 021 320 59 50 www.pcl.ch/pcl@worldcom.ch

Publicités pub@lechailleran.ch 079 286 79 21

Soutenez votre journal de quartier!

Cotisez au Chailléran :

ccp 10-15643-0

- Devenez membre de l'association pour 45.-/an.
- Faites un don : dès 45.- vous serez automatiquement membre.
- En payant 60.-/an, vous pouvez recevoir le chailléran sous enveloppe par la poste (45.- de cotisation et 15.- de frais d'envoi), merci de le spécifier sur le bv.

Vous avez étés nombreux à réagir à notre appel de septembre 2012 et nous vous en remercions. Il faut maintenant continuer, car seule votre fidélité garantira la pérennité de notre journal de quartier.

Le Chailléran est distribué 10 fois par année gratuitement dans vos boîtes à lettres. Les 10.500 exemplaires sont imprimés par les PCL (Presses Centrales Lausanne) et distribués par le BVA (Bureau Vaudois d'Adresses), cela coûte cher. Les rentrées sont assurées à 75% par les annonceurs que nous remercions sincèrement, pour le reste, nous comptons sur votre générosité.

EMPLO

Responsable publicité

Suite au départ du titulaire, le Chailléran met au concours le poste de responsable publicité.

Activités

Vous gérez les publications d'annonces publicitaires de notre journal qui parait 10x par année (chaque mois sauf janvier et août).

Tenez à jour le fichier des annonceurs, gardez un contact privilégié avec eux.

Vous préparez le fichier de facturation.

Vous recherchez des nouveaux annonceurs afin de garantir les rentrées publicitaires prévues dans le budget.

Profil

- -Facilité de contact, entregent
- Capacité à créer et maintenir une relation de confiance avec les annonceurs
- Capacité à travailler de manière autonome tout en s'intégrant au fonctionnement d'une équipe et d'une association de quartier
- Bonnes connaissances des outils informatiques (Word / Excel)
- Une expérience dans le domaine publicitaire serait un atout

Pour accomplir vos tâches, vous disposez d'une grande liberté en terme d'horaires et d'organisation, nous acceptons aussi le travail à domicile. Vous serez rémunéré 30.- de l'heure (3 à 4 heures de travail hebdomadaire, prime possible en fin d'année en fonction des résultats). Ce poste est idéal si vous cherchez un petit travail d'appoint.

Date d'entrée en fonction : à convenir, début 2014 Délai de dépôt de candidature : **14 février 2014**

Si vous êtes intéressé, merci de nous envoyer votre dossier de candidature (CV et lettre de motivation) à :

Le Chailléran

Comité M. Eric Jutzet Maison de Quartier de Chailly av. de la Vallonnette 12 1012 Lausanne.

Si vous souhaitez d'autres renseignements, vous pouvez nous contacter au 079 286 79 21.

LES PAPI

La moutarde



Historique:

Il y a près de 3000 ans les Chinois apprennent à reconnaitre la graine de moutarde. L'origine du mot moutarde vient de deux mots latins « mustum ardens » qui veut dire moût ardent car l'on préparait le condiment avec du jus de raisin non fermenté. En anglais, il devient mustard. Les Romains préparaient leur moutarde directement avec du vin alors qu'avant on utilisait du vinaigre pour le mélange.

En France la plante portait le nom de « sénevé » ou « sanve » qui étaient directement dérivés du latin sinapis. Le « sinapisme » était un cataplasme de farine de moutarde que l'on appliquait sur la poitrine des malades. Cultivée depuis l'Antiquité grecque la moutarde était déjà préparée en pilant les graines avec du miel, de l'huile ou du vinaigre. En cuisine, on utilisait les graines comme épice et les feuilles comme légume en les cuisant à la façon des épinards.

Usage:

Les graines de moutarde sont surtout utilisées dans la cuisine indienne où on les ajoute aux préparations de curry. Il faut les faire sauter à sec pour qu'elles libèrent toute leur saveur. On peut aussi faire germer ses graines et les ajouter à une salade de cresson de préférence. Les feuilles se trouvent surtout chez les bons épiciers et les magasins exotiques. Lors de l'achat, choisir de jeunes feuilles beaucoup moins piquantes que les vieilles. Les ajouter aux salades ou les cuire à la chinoise en les faisant sauter avec du soya ou du chou chinois. On peut aussi en faire une sauce pour les pâtes en faisant sauter les feuilles dans un peu d'huile d'olive ou un peu de beurre et d'ail.

Conservation:

Les feuilles se conservent au bas du réfrigérateur jusqu'à une semaine, ne pas les enfermer dans du plastique. On peut les congeler mais il faut les blanchir avant sans ingrédient. Les graines doivent être mises à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec, une boîte en métal par exemple. En aucun cas les mettre au frigo beaucoup trop humide.

Spécialité:

La moutarde de Bénichon est une spécialité suisse du canton de Fribourg. C'est une sorte de confiture d'épices aigre-douce faite avec de la farine de moutarde, du vin blanc, du vin cuit, un peu de sucre candi et de l'eau. On la parfume avec de la cannelle, des clous de girofle et parfois de l'anis étoilé. C'est une moutarde qui se déguste en automne au moment de la Bénichon sur de la brioche au safran ou simplement sucrée.

————Annemarie Urech

Petits feuilletés au jambon et à la moutarde

- 1 pâte feuilletée du boulanger 3 tranches de jambon cuit
- 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 2 cuillères à soupe de moutarde ancienne (ou autre spécialité, curry, etc)
- 2 dl crème fraîche bien épaisse 1 jaune d'oeuf

Etaler la pâte. Mélanger les 2 moutardes et la crème fraîche. Badigeonner cette préparation sur la pâte et ajouter le jambon coupé en fines lamelles. Rouler la pâte (comme un biscuit roulé) et couper des petits tronçons. Les badigeonner de jaune d'œuf. Allumer le four à 180 degrés et enfourner pour une vingtaine de minutes. Surveiller. Ces feuilletés se dégustent à l'apéritif comme des petits croissants.

Potage de cœurs de laitue et moutarde d'Orléans

4 cœurs de laitue
5 dl de demi-crème
5 dl de lait entier
Pour l'émulsion d'oignons :
1 gros oignon doux
2 dl de lait entier
50 gr de beurre
2 cuillères à soupe de moutarde d'Or-léans
Fleur de sel
Poivre noir
Ciboulette

Bien laver les cœurs de laitue. les couper et les faire cuire dans de l'eau bouillante salée durant 8 minutes. Les sortir et les plonger immédiatement dans de l'eau glacée. Faire chauffer le lait et la crème. Pendant ce temps mixer les cœurs de laitue en ajoutant peu à peu le mélange lait-crème. Il faut que le résultat donne un velouté onctueux. Saler et poivrer. Bien réserver au chaud dans la casserole. Préparer l'émulsion d'oignons. Peler et émincer l'oignon et le faire sauter dans le beurre à feu doux, l'oignon doit juste colorer. Ajouter le lait et la moutarde et une pointe de fleur de sel. Chauffer, toujours à feu doux et mixer pour obtenir une sauce mousseuse. Au moment de servir mettre une louche de soupe dans chaque assiette et surmonter d'une grosse cuillère à soupe d'émulsion d'oignons à la moutarde. Parsemer de ciboulette. Cette soupe se mange très chaude.

Moutarde aux figues marinées à un vin de dessert

200 ml de vin de dessert ou porto 200 gr de figues sèches 200 gr de graines de moutarde 250 ml de vinaigre de cidre 130 ml d'eau 5 cuillères à soupe de miel de fleurs 1 cuillère à café de moutarde en poudre Sel

Faire macérer les figues dans le vin de dessert pendant ½ journée. Retirer les fruits et les mettre au réfrigérateur. Dans le vin ajouter les graines de moutarde et laisser tremper toute la nuit à température ambiante. Ressortir les figues du frigo, les mixer et les hacher avec 100 ml de vinaigre. Le résultat doit être une fine purée onctueuse. Ajouter les graines de moutarde et le reste du vinaigre et remixer le tout. Saler un peu (goûter!) Ajouter peu à peu comme une mayonnaise les figues mixées, l'eau et mixer à nouveau. Incorporer le miel, bien mélanger et faire cuire très doucement le tout. Il faut que la consistance soit moelleuse et douce. Rajouter de l'eau ou du vin pour avoir la texture souhaitée. Verser dans des pots stérilisés et chauds. Refroidir et retourner les pots. Mettre au frais.

RENCONTRE

Monique Bondolfi



Monique et Dario Bondolfi-Masraff, KASA photo: mb

Découvrir et soutenir l'Arménie.

Chailléranne de longue date, Monique Bondolfi est la dynamique présidente de KASA, Fondation Humanitaire au profit des Arméniens. Un peuple fier, trop souvent endeuillé, en quête d'un nouveau souffle.

« Mes grands-parents, arméniens venaient d'Egypte, mais je suis née en Suisse où j'ai été enseignante (français et philosophie) à l'ex Ecole Normale de Lausanne puis au Gymnase de Burier/ Montreux. C'est en 1997 que j'ai découvert la réalité actuelle de l'Arménie, grâce à mon mari Dario, grison italien. Amoureux de la musique arménienne il participa à l'Atelier Vocal Komitas (AVK), créé par Sirvart Kazandjian, professeure arménienne de chant au Conservatoire de Lausanne. En 1997 l'AVK partit fêter ses dix ans à Erevan, et y stupéfia le public : des Suisses chantant en arménien!»

« J'étais du voyage, se souvient-elle. Là, j'ai été doublement bouleversée. Par l'accueil si chaleureux des Arméniens, la beauté des paysages, la richesse humaine et culturelle, les magnifiques églises anciennes. Mais surtout par le courage d'une population confrontée à d'incroyables difficultés: économie anéantie par le terrible sinistre de 1988 (55 000 morts...) puis l'effondrement du système soviétique, les forêts dévastées pour se chauffer, les habitations délabrées et insalubres

Avec les 50 voyageurs nous avons décidé de créer KASA, Komitas Action Suisse Arménie. Association en Suisse, Fondation en Arménie, avec aujourd'hui plus de 40 collaborateurs.

Une aventure folle, qui fut possible grâce à l'engagement d'un comité dynamique et de mon mari, et une immense solidarité: en 17 ans, avec des amis fidèles, des voyageurs concernés et des fondations, et à travers moult manifestations nous avons trouvé plus de 13 millions de francs! »

L'objectif de KASA? Favoriser l'insertion économique, sociale et citoyenne des Arméniens dans leur jeune république née en 1991.

Ceci en deux lieux : Erevan, la capitale, Gumri la deuxième ville du pays, et en cinq volets :

- soutien de familles très démunies, d'enfants et de jeunes
- formations présentielles ou à distance (guides, création d'emplois)
- aide à l'agriculture et à l'élevage de 3 villages
- 40 chantiers (écoles, hôpitaux, centres, eau, gaz, routes)
- développement d'un tourisme solidaire, dont les bénéfices sont entièrement consacrés à nos proiets.

Des voyageurs enthousiastes

Le 1er décembre 2013, Kariné Mkrtchian, cantatrice arménienne, se produisait au Temple de Chailly: étonnants, émouvants, mélodieux ces chants, dont les plus anciens remontent au 4ème siècle!

A la verrée qui suivit, certains évoquaient leur voyage : « Un pays magnifique, authentique, des sites très anciens. Mais surtout des contacts humains profonds grâce à un accueil personnalisé chez l'habitant. Nous y retournerons...».

Et rappelons les deux expéditions en 2008 et 2012 de ces 20 JP soutenus par les paroisses protestantes de Chailly / la Sallaz, partis avec leurs aumôniers partager fraternellement le dur quotidien de jeunes de KASA à Gumri!

L'Arménie?

Quoique située à la lisière de l'Europe, entre Turquie, Géorgie, Azerbaïdjan, Iran, cette petite république d'environ 3 millions d'habitants en fait pourtant partie, culturellement et historiquement.

Ce pays de 30'000 km2, montagneux, ressemble au nôtre, côtés géographie et climat, sauf que les étés y sont très chauds et les hivers glaciaux (-30).

Fière de son ancienne culture, 1ère nation chrétienne du monde, riche d'un alphabet de 36 lettres garant de son identité, l'Arménie ne dispose aujourd'hui que d'un dixième de son territoire historique et n'a pas accès à la mer.

Son fameux Mont Ararat lui a même été confisqué!

Mais surtout son peuple n'a pas cessé de se battre pour son existence, à travers d'incessants conflits, deux terrifiants génocides (1895, 1915), le tremblement de terre de 1988 et de graves soucis économiques. Les progrès sont patents, mais les soutiens restent essentiels!

Propos recueillis par

—Renée Hermenjat

Envie d'en savoir plus ?

KASA organise un repas de soutien, **le dimanche 9 février 2014** à **12h**, précédé d'un apéritif à la Paroisse catholique de la Sallaz, rte d'Oron 10.

Adultes: 40 frs, Jeunes, de 10-25 ans: 20 frs

(sur inscription).

Et propose des voyages solidaires en mai, juillet, septembre, octobre, dont un voyage parents-enfants (7-15 ans) du 7 au 17 juillet, avec activités propres pour les enfants.

Site et contact : www.kasa.am Courriel : kasa@kasa.am Tél. : 021 728 50 78.



TEL. 021 711 12 13 CHAILLY 36 FAX 021 711 12 12 1012 LAUSANNE

Garage du Pont de Chailly

F. Mariotti

Atelier mécanique Réparations toutes marques Pneus toutes marques Auto-shop Station Essence

Avenue de Chailly 23 Tél. 021 653 28 05 1012 Lausanne Fax 021 653 29 23 e-Mail: mariotti.fausto@bluewin.ch Mobile 079 684 92 30

SANIOHX SAEL

SANITAIRE - CHAUFFAGE

Tél: 021 653 51 69

Mobile: 079 775 61 44

LAUSANNE-EPALINGES

mail: info@saniohx.ch

www saniohy ch

URGENCES 7/7 - 24h/24

ECOLE NOUVELLE DE LA SUISSE ROMANDE



Scolarité complète de la Maternelle au Gymnase, avec un secteur Montessori.

Maturité suisse et Baccalauréat International.

Camp d'été (juillet à mi-août) à Champéry et camp de windsurf en début d'été.

Tél. 021 654 65 00 - www.ensr.ch - info@ensr.ch



Pro**Budget**

votre conseiller économique

Christophe Brodard 079 213 30 51

Avenue de Chailly 7

Ruffy Coiffure

Micheline Ammon

Pour votre bien-être

massage avec huiles essentielles coupe harmonisante

Av. Victor-Ruffy 37 1012 Lausanne Tél. 021 652 10 03



Av. de Chailly 50 1012 Lausanne Tél. 021 728 94 44

> Christiane Gaudin-Badel

Le vendredi 14 février sera un jour doux et câlin, celui de la Saint-Valentin.

Ce que vous avez dans le , dites-le avec des fleurs!



Chemin du Devin 8 A

1012 Lausanne

021 653 36 30



Restaurant & Kebab **Le Kibo** avec PMUR

Avenue de Chailly 3 1012 Lausanne Tél : 021 653 25 82 Fax :021 653 13 14 Assiette du jour midi et soir dès 15.-Plats à l'emporter Kebab Box Pizza Hamburger



Pharmacies Populaires

Votre santé au meilleur prix!

15% le 1er du mois

4

0%Vichy,

Ordonnances: Pas de taxe et rabais (3% - 5%)

www.pharmapop.ch

Rue de l'Ale 40 Bd de Grancy Av. d'Echallens 61 Rte d'Oron 4 Grand-Rue 100 Lausanne Tél. 021 312 35 73 Lausanne Tél. 021 616 38 62 Lausanne Tél. 021 624 08 70 Lausanne Tél. 021 801 27 34 Pour tous vos problèmes, adressez-vous à la maison spécialisée



- · Chauffages centraux
- Installations sanitaires

LAUSANNE

Avenue de Chailly 44

Téléphone 021 728 13 73

ORTR

Claudia Navarrete



Quand on entre chez CNJ coiffure, le salon de Claudia, on s'y sent tout de suite bien. L'accueil est spontané, chaleureux, souriant et le cadre personnalisé par des miroirs gris style baroque, des meubles rouges et des fauteuils noirs dans lesquels on a de suite envie de se laisser dorloter. D'origine chilienne, Claudia est arrivée en Suisse à l'âge de 13 ans. Quand il a fallu choisir un métier, elle a fait des stages de coiffure. La patronne d'un salon « Jacques Dessange » a remarqué cette fille indépendante et autonome et lui a offert une place d'apprentissage. Forte d'une expérience dans les meilleurs salons lausannois, Claudia Navarrete, encouragée et soutenue par son père et toute sa famille a pu ouvrir son propre salon il y a dix ans. Elle avait voyagé pour découvrir le monde mais il était temps de se poser. Le jour de ses 30 ans, son père lui a proposé de se lancer et l'ai aidée financièrement. Il est devenu ainsi son associé de cœur et l'initiale de son prénom, José, figure sur le logo du salon : CNJ.

Claudia ne se contente pas de coiffer ses clientes, elle les dorlote si bien que certaines habituées l'ont suivie lorsqu'elle s'est mise à son compte, la plus fidèle datant du temps où Claudia était en apprentissage.

Pourquoi Chailly?

Quand il s'est agit de trouver un salon, un représentant m'a donné trois adresses. En arrivant à l'avenue de Chailly 19, j'ai eu le coup de foudre pour l'endroit, idéal avec ses places de parc pour les clientes venant de loin. J'ai gardé le mobilier de la précédente propriétaire mais je l'ai repeint et modifié à ma façon.

Votre métier, un rêve d'enfant ?

Pas du tout ! Il n'y avait que les métiers masculins qui m'attiraient. La coiffure j'y suis arrivée un peu par hasard mais je dois avouer que j'adore mon métier. J'aime m'occuper de mes clientes, de leur bienêtre. C'est aussi pour cela que je propose d'autres services comme l'épilation des sourcils, la manucure, la beauté des pieds et le maquillage. J'aime faire plaisir, j'aime que mes clientes sortent du salon avec le sourire. Si une cliente ne sourit pas, je ne la laisse pas partir!

Qu'auriez-vous pu choisir d'autre? Pompier!

Un métier dans l'armée!

Une anecdote?

J'ai proposé une épilation des sourcils à une cliente. Elle avait peur que son mari n'apprécie pas mais elle a été d'accord. Trois semaines plus tard, elle a pris rendez-vous pour la même chose, son mari lui avait dit: enfin! Il n'avait jamais osé lui suggérer cette épilation.

Vos autres centres d'intérêt?

Ma fille, mes parents, toute ma famille sans qui je ne serais pas là. Je leur dois beaucoup car c'est difficile de gérer un salon, de travailler à plein temps et d'élever un enfant.

Votre dernière pensée en fermant boutique?

Le plaisir de retrouver ma fille après une bonne journée de travail même si je dois souvent me dépêcher pour arriver à la garderie à temps.

-Marie-Béatrice Burnand

Salon CNJ Av. de Chailly 19- 1012 Lausanne Mardi à jeudi : 9h-17h30 Vendredi: 9h-18h30 Samedi: 8h-17h Tél : 021 652 81 32

ACTUALITÉ

...du quartier

Guido coiffure

Guido coiffure déménage!

Après 40 ans passés dans la galerie de Chailly, Guido coiffure déménage! C'est désormais en face, Chemin du Devin 8A, dans le local occupé précédemment par Vidéo folies que Claude Novelli et son équipe se sont installés.

Ils se réjouissent de vous y accueillir dès maintenant.

La Ludothèque

Vos ludothécaires vous souhaitent une année pleine de paix, de joie et de partage et se réjouissent de vous accueillir tout au long de l'année 2014 selon les horaires suivants : Les lundis de 15h à 17h30 Les mercredis de 15h à 17h Les vendredis de 16h à 18h30 Ainsi que le deuxième samedi du mois de 10h à 12h

La Cigale et la Fourmi Ch. du Devin 10 1012 Lausanne

Judo

Nous saluons la victoire de 3 champions de judo : Jean-Michel Dracos, à l'origine des cours du judo à la Maison de Quartier de Chailly, Ludovic Marguet et Jean-François Auzas moniteur de judo de la MQC depuis 3 ans. Ils ont terminé 1er de leur catégorie respective aux championnats du monde de Judo WIBK à Coppet fin novembre. C'est sur cette victoire que Jean-Michel Dracos annonce sa retraite de la compétition, après 50 ans de judo et 30 ans de combats. Il ne va pas pour autant s'éloigner du monde du Judo puisque qu'il s'occupera d'organisation en tant que Directeur Mondial de Judo de la WIBK et continuera à préparer la relève, activité qui lui tient à cœur depuis toujours.

Félicitations aux trois judokas!

Photo de la page 1

Linda Baechler a 21 ans, elle est passionnée de photographie depuis l'enfance. Prises de vue de portraits, d'objets, de paysages ou reportages, elle cherche avant tout à donner un sens à ses photos en laissant parler sa créativité. Elle est titulaire d'un CFC de spécialiste en photographie depuis l'été dernier et elle nous offre ce mois-ci la photo de couverture.

LJB - Photographe Linda Baechler Champ-Soleil 12 - 1012 Lausanne Tél. 079 557 09 76 baec.linda@gmail.com

SEL de Chailly

Nous espérons que 2014 a bien débuté pour chacun/e d'entre-

Envie d'un massage des pieds ou de yogourts faits maison? Besoin d'un coup de main pour l'entretien basique de votre vélo ou pour rédiger une lettre ? Vous cherchez des jouets pour enfants, des vêtements, des ustensiles de cuisine ou autres objets? Voilà un petit aperçu des services et des biens échangés dans le SEL (Système d'Echange Local) de Chailly.

Venez vous aussi contribuer à agrandir notre réseau d'échange!

Retrouvez-nous tous les 12 du mois dès 19h à la Maison de Quartier de Chailly (sauf indication contraire dans le Chailléran ou sur notre site Internet).

Prochaine rencontre: mercredi 12 février 2014. Echanger, SEL'pied!

Plus d'info: 079 562 32 88 ou www.enlien.ch/seldechailly

Si vous désirez nous signaler un décès, merci d'envoyer un court message à : redaction@lechailleran.ch

CHAILLY MAISON DE QUARTIER

PROGRAMME/Activités de février

Saint-Nicolas et le Marché de Noël en images...



Le 7 décembre dernier la Maison de Quartier a organisé son traditionnel marché de Noël ainsi que la Saint-Nicolas.

Une fête de quartier qui s'est déroulée dans une ambiance sympathique et conviviale.

Un grand merci à tous les bénévoles présents ce jour pour nous aider dans le déroulement de la manifestation, mais également aux petites mains qui sont venues la veille pour réaliser 350 cornets de friandises.

Rendez-vous le 6 décembre 2014!









Un grand Merci à tous pour la joie et la bonne humeur!

Conseil des Enfants



La balade du sourire du Conseil des Enfants

Vendredi 13 décembre 2013, les enfants ont décidé pour le dernier conseil de l'année d'organiser la balade du sourire.

Pour ce faire ils ont confectionné des biscuits, des cartes de vœux, écrit des poèmes et révisé des chants de Noël. Ils ont ensuite affronté le froid pendant plus d'une heure pour aller à la rencontre des habitants du quartier, en leur offrant sur leur route ce qu'ils avaient préparé.

Tout cela dans le but de ... FAIRE SOURIRE LES GENS ... Et ça a marché! Bravo et merci les enfants

Prochain Conseil des Enfants **Vendredi 14 février** après l'école. Venez nombreux!

Les numéros de la MQC

<u>Infos et inscriptions aux cours et activités</u>

Tél: 021 653 28 83

Mail: info@animation-chailly.ch

Locations

Tél : 021 653 28 47

Mail:

location@animation-chailly.ch <u>Direction et secrétariat</u>:

Tél: 021 653 72 66

Réservations et infos spectacles

Tél : 079 454 07 24

Mail:

spectacle@animation-chailly.ch

<u>Site de la MQC</u>

www.animation-chailly.ch



Le Poids du Papillon ©Christine Aymon

Programme culturel

La Maison de Quartier de Chailly est un lieu de rencontres et de partage, destiné à un large public allant des plus jeunes aux aînés. Un large éventail d'activités et de services y sont proposés, le programme culturel que nous vous présentons en fait partie.

Jusqu'en mai 2014, les spectacles présentés dans notre salle raviront notre public, des plus petits aux plus grands.

Le poids du papillon, récit insolite d'un duel entre l'homme et l'animal, adapté par la Cie Mezza-Luna nous emmènera dans un univers de poésie durant le mois de mars.

En avril, **La Grande Question** de la Cie La Bocca della Luna, petite fugue philosophique, emmènera les enfants sur le sentier du sens de la vie.

Et pour finir en beauté, place à la musique et à la fête avec **La Night**, soirée festive et dansante réservée aux fans des années 80!

Nous vous souhaitons une belle saison culturelle, riche et variée!

- Du 6 au 16 mars **Le Poids du Papillon** Par la Cie Mezza-Luna Théâtre

Mercredi 2 avril
 Le Grand Pourquoi
 par la Cie La Bocca della Luna
 Jeune public dès 4 ans

- Vendredi 9 et samedi 10 mai **La Night** Musique et fête! Vendredi: soirée réservée aux ados! Samedi: place aux années 80!

Théâtre

Du 6 au 16 mars

Le Poids du Papillon Par la Cie Mezza-Luna

Le poids du papillon est un récit insolite d'un duel entre l'homme et l'animal, il nous offre une épure poétique d'une très grande beauté. Erri De Luca condense ici sa vision de l'homme et de la nature, nous parle de la montagne, de la solitude et du désir pour affirmer plus que jamais son talent de conteur. La Cie Mezza-Luna adapte ce magnifique récit à la scène et poursuit ainsi sa démarche de conteuse d'histoires. Erri De Luca est né à Naples en 1950. Bien qu'il ait commencé à écrire à l'âge de vingt ans, son premier livre ne paraît qu'en 1989.

D'origine bourgeoise, il est destiné à une carrière de diplomate. Il s'y refuse, rompt avec sa famille et en 1968, embrasse le mouvement de révolte ouvrière.

Heures: 20h00 Jeudi 6 mars Vendredi 7 mars Jeudi 13 mars Vendredi 14 Samedi 15 mars

17h00 Dimanche 16 mars 2014

Prix d'entrée : Plein tarif : CHF 25.-Tarif réduit : CHF 15 .-

Infos et réservations : 079 454 07 24 spectacle@animation-chailly.ch

Distribution:
Mise en scène:
Hassane Kassi Kouyaté
Jeu: Rita Gay, Heidi Kipfer,
Musique: Lee Maddeford, Megumi

Tabuchi

Lumières : Patrick Jaquérioz Costumes : Claude Rueger



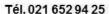
ELECTRICITE • TELEMATIQUE LAUSANNE • 021 651 20 30 CHEXBRES • 021 946 36 46

www.cupelin.ch



CHEMINEES CREATION

En Budron C2 1052 Le Mont/Lausanne



Serge Henny – Poêlier-Fumiste Successeur de Alexandre Schaub

WWW.CHEMINEES-CREATION.CH
Cheminées de Salon – Poêles – Grills- Barbecues – Foyers à Gaz



Dames • Messieurs • Enfants
OLINDA GONCALVES

BIENVENUE A LA VALLONNETTE 22 021 652 25 92 • Places de parc



Dr. O.IANNI méd.vét. Médecine conventionnelle Homéopathie (PNS) et Biothérapie

Du lundi au vendredi, de 8h à 12h et de 14h à 18h30 Mercredi après-midi fermé ainsi que le samedi (samedi uniquement sur RDV)



Av. Victor Ruffy 52 • 1012 Lausanne tél: 021 653 88 66 • fax: 021 653 88 64 ottavioiannipegasus@citycable.ch



Pharmacie Hadid



Chailly 44 - 1012 Lausanne - Tél. 021 729 76 68

Nos livraisons continuent pendant les travaux à Chailly! Téléphonez-nous!



GAUTSCHI S.A.R.L. SCHICK

ÉBÉNISTERIE MENUISERIE AGENCEMENT

Nous sommes à votre disposition pour tous vos travaux de

Transformations et Rénovations

Portes et fenêtres Parois, boiseries et parquets

Armoires et bibliothèques Restaur. meubles anciens

www.gsmobilier.ch

Ch. de la Fauvette 10 - 1012 Lausanne - Tél. 021 652 14 79

CHAILLY MAISON DE QUARTIER

La Salsa Anouk et Christophe



photo:a

La salsa se danse aussi à Chailly!

Née dans le « Spanish Harlem » des années 70, à New York, la salsa s'est répandue tel un virus dans le monde entier. La preuve ? De nouvelles boîtes salsa s'ouvrent chaque semaine de Madrid à Singapour en passant par l'Australie. Plus important : depuis septembre dernier, des cours de salsa sont proposés à la Maison de Quartier de Chailly!

Il y a tant à dire sur la salsa, sa définition, ses influences, ses origines. L'essentiel peut cependant être résumé en une seule phrase: la salsa est avant tout une danse sociale. Elle permet la rencontre de personnes que l'on ne croiserait jamais ailleurs. A l'image des premières boîtes salsa de New York, seuls lieux à l'époque où se côtoyaient des danseurs de toutes origines - latinos, afro-américains, blancs - les soirées salsa en Suisse, aussi bien que les cours, réunissent aujourd'hui des personnes de tous les milieux sociaux et de tous les âges. Un point commun les caractérise néanmoins assez souvent : l'envie de danser et de s'amuser!

Un moment de détente avant tout

Ces deux éléments sont donc au cœur de nos cours. Parce que la salsa est d'abord une danse sociale, créatrice de belles rencontres, nous tenons à enseigner dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Les progrès se font donc dans la bonne humeur! Un moment de détente souvent bienvenu après une journée d'études ou de travail. La salsa a d'ailleurs longtemps été un exutoire, aussi bien qu'un symbole identitaire, pour les habitants du Spanish Harlem, dont le quotidien n'était souvent pas étranger à la pauvreté et aux discriminations. C'est d'ailleurs ce qui donne à cette danse son intensité, sa force, mais aussi sa joie de vivre. Car bien que née à New York, la salsa a bien sûr de solides influences afro-cubaines, qui, en plus des instruments de percussion, ont légué à cette danse une dimension très joyeuse. A plusieurs points de vue, elle reste donc une échappatoire, un moyen de s'évader momentanément de nos vies souvent trop remplies!

Le virus de la salsa

Tout comme la plupart des danses, la salsa change le rapport que l'on a avec son corps. Par la découverte d'une nouvelle manière de bouger, de se déplacer, on développe un dialogue plus harmonieux avec soimême mais aussi avec les autres. C'est pas à pas, que nous vous guiderons dans les différents mouvements qui composent la salsa. "Avant de commencer les cours avec Christophe et Anouk, nous avons toujours pensé qu'apprendre à danser la salsa serait long et compliqué. Mais après quelques cours seulement, nous pouvions déjà danser avec plaisir, même si nous ne connaissions pas encore de figures compliquées. Et ceci grâce à la super ambiance des cours et à la pédagogie de nos profs!", témoignent Félicia et Andrew, qui viennent de terminer une session débutant dans notre école.

Tombés amoureux de la salsa il y a douze ans, nous savons en effet ce que c'est que d'être débutants.

Et nous savons comment vous rendre rapidement capables de dépasser ce stade.

Passionnés par cette danse, nous avons parcouru plusieurs continents afin de prendre des cours avec les plus grands danseurs internationaux.

Une passion que nous cherchons à transmettre à nos élèves!

——— Anouk Zbinden

Inscriptions: 078 / 746 23 88 ou best@salsaschool.ch www.salsaschool.ch

COMPOSTELLE

Le voyage de Léa



Léa Mottier est une jeune chailléranne de 18 ans. Elle est en 3ème année de gymnase. En avril dernier, elle a randonné une semaine en France sur le Chemin de Compostelle. C'est le sujet qu'elle avait choisi pour son travail de maturité. Elle a accepté de reprendre ses notes pour en extraire un des moments forts et nous le faire partager.

Ce matin-là, au premier orteil posé hors du lit, nous comprenons qu'ils seront longs, ces 33 kilomètres qui doivent nous mener de Saugues à Saint-Alban-sur-Limagnole. Mes camarades de chambre et moi nous préparons silencieusement. Aucun de nous n'ose ouvrir la bouche et exprimer son désarroi face à une journée qui s'annonce humide. C'est comme si en s'abstenant de tout commentaire à son propos, on pouvait faire cesser la pluie. Nous sortons de l'auberge en même temps que le groupe de quatre retraités avec qui nous avons l'habitude de marcher depuis notre départ du Puy-en-Velay.

« Bien remis du vin d'hier soir ?» nous taquine Jean.

Et puis la première allusion se fait entendre: « Ils sont chouettes vos imperméables rouges... »

« J'ai bien peur qu'on y soit contraints... »

Tout est dit. Chacun peut maintenant commencer, alors que nous sortons du village de Saugues, à se lamenter. Les plus courageux tentent vainement de blaguer pour relever le moral des troupes. Alors après quelques minutes de marche, chacun se tait petit à petit. Les plus rapides prennent la tête et les plus lents ferment le cortège en se forçant à marcher avec un peu plus d'entrain que s'il faisait grand

Après six kilomètres, nous sommes tellement trempés que nous décidons d'écourter l'étape et de n'aller que jusqu'au refuge du Sauvage, un ancien monastère, toujours très fréquenté puisqu'il y a peu d'hébergements dans les environs. Nous sommes soulagés à l'idée que, grâce à cette décision, le chemin qu'il nous reste à parcourir sous le déluge a été réduit de treize kilomètres.

Le seul réconfort de la journée arrive autour du dixième kilomètre. Une femme, en voyant passer notre groupe encapuchonné et la tête baissée pour affronter la tempête, nous a invités à entrer dans sa grange. Elle a l'habitude d'y accueillir les pèlerins. Nous nous sommes installés à la table dressée entre les chèvres et le foin et, peu après, la femme est revenue avec un plateau couvert de tasses de chocolat chaud fumant. Le silence s'installe entre nous alors que nous nous réchauffons en dégustant le breuvage. Nos boissons terminées, Jean propose que nous en profitions pour manger notre repas de midi, constitué des classiques du pèlerin ; la baguette jambonbeurre. Il n'est que 11 heures, mais il est évident que nous ne trouverons pas, plus loin sur le chemin d'aujourd'hui, un endroit aussi sec et chaud.

Les deux heures passées dans la grange nous ont permis de nous réchauffer un peu et de trouver le courage nécessaire pour arriver jusqu'au Sauvage. Les habits que nous avons à remettre sont encore complètement mouillés : c'est le rhume assuré.

J'ai peu à raconter à propos des trois heures de marche suivantes; personne n'avait envie de parler et il n'y avait rien à voir. Comme si la pluie ne suffisait pas, la neige s'en est mêlée. Les chemins étaient glissants. En me retournant, j'ai vu plusieurs fois Jean tomber, mais je n'avais plus le courage de l'attendre, je voulais simplement voir pointer le toit du Sauvage. Alors je m'assurais qu'il aille bien, il me répondait : « Ne t'inquiète pas ! » et je continuais.

Cet après-midi-là a été le plus difficile de ma semaine sur le Chemin de Compostelle. Il y a eu bien d'autres moments où j'en ai eu marre, où j'ai trouvé les heures de marche interminables, où j'ai maudit mes chaussures pour les cloques que j'avais aux pieds... Pourtant ce n'est pas ce que je retiens ; une fois les désagréments passés, on peut en rire et être fières de les avoir surpassés. Ce qu'il me reste de mon bout de pèlerinage, ce sont les rencontres. Pas de rencontre spirituelle pour ma part, mais des liens humains. Ce Jean, par exemple, de 50 ans mon aîné, a été mon meilleur compagnon. Nous avons marché des heures ensemble. Et puis ses trois acolytes Roland, Joël et Jo, toujours là pour nous faire rigoler et conseiller des remèdes douteux pour soigner les courbatures. Je n'oublierai pas non plus Maïté et sa sœur Constance. Elles partaient toutes les deux sur le Chemin pendant deux semaines et puis Maïté continuait seule, à 75 ans, jusqu'à Santiago-de-Compostela, ce qui représente quelques 1300 kilomètres. Il y a aussi les pèlerins que j'ai croisé plus brièvement ; le couple de jeunes belges qui m'ont donné envie de visiter Liège, Michel qui m'a expliqué que les tendinites pouvaient être évitée grâce à une bonne hydratation, Pascal le timide boucher qui ronflait très fort...

Avant mon départ, alors que je cherchais encore du matériel de randonnée dans un magasin de sport, j'ai découvert que la vendeuse qui me conseillait était une adepte du Chemin de Compostelle. Elle m'avait prévenue : « On y retourne toujours. ». Alors aujourd'hui, je ne sais pas si j'y « retournerai » mais cette façon de voyager m'a beaucoup plu et j'aimerais me rendre dans un endroit que j'aime en marchant ; ce serait mon pèlerinage, celui qui a vraiment un sens pour moi. Je n'ai encore aucune idée de la destination, tout ce que je sais c'est que je prendrai la peine de m'entrainer parce que marcher entre vingt et trente kilomètres par jour avec un sac de onze kilos sur le dos, c'est du sport!



Avenue de Victor-Ruffy 37 1000 Lausanne 12 Tél. 021 653 45 66 Fax 021 652 11 32

Quincaillerie - outillage - outillage électrique visserie - ferrements - systèmes de fixation jardinage - ménage - électro-ménager électricite - matériel de conciergerie



Ouvert le

Vous accueille avec plaisir dans ses nouveaux locaux

Place de La Sallaz, Lausanne

Tél. 021 652 09 91



Pizzeria-Restaurant

Chemin du Levant 1 1005 Lausanne 021 312 33 36 www.ausolstice.ch

Fermé samedi après-midi et dimanche

Massage thailandais traditionnel

Sereine

réflexologie plantaire

Massage du corps à l'huile

Massage du corps aux herbes

Tous les vendredis midi: Menu

Baccalhau (morue) au four

32 sortes de pizzas

(sans frais à proximité).

INDIGO

- * Av. Victor-Ruffy 52
- * 1012 Lausanne
- * 021 652 64 64
- * www.indigo-coiffure.ch
- * Hommes-Femmes-Enfants



Tél. 021 657 10 40 www.fioritacarrelage.ch

> avenue de Béthusy 60 1012 Lausanne



Filets de perches meunière à 19.50

Possibilité de paiement avec cartes. Sur place, à l'emporter ou livraison à domicile

Institut de Beauté Julia

Esthéticienne Diplômée 021 652 93 15 078 918 93 19 www.institut-julia.com



COSSY Pascal

Gypserie • Peinture • Papiers-peints Divers nettoyages à la vapeur Réfection de façades

> Chemin de Champ-Pamont 27 1033 Cheseaux

Tél. 021 731 27 80 • Mobile 079 638 13 57 Garantie de qualité, par un travail personnalisé

l'art du massage thaïlandais

Institut de mise en forme et de bien-être Avenue de Béthusy 31 - 1012 Lausanne



Pharmacie de Chailly

Anne-Christine Rey et Pierre-Alain Rey, pharmaciens FPH Av. de Chailly 5, 1012 Lausanne Tél. 021/652 37 22 www.pharmaciedechailly.ch



Service de livraison à domicile



pour un coeur sain



CardioTest



Votre profil de risque



Massage combiné dos et pieds

Massage des pieds

Massage dos et nuque

Prenez rendez-vous par téléphone au

021 311 27 59

du lundi au samedi de 10h à 20h.

www.anothai.danangpellet.org

La santé vous va bien

Meule, Meulon

Reflet d'un moulin, photo : ip

Aujourd'hui, voici deux noms dont l'un semble jouer à cache – cache avec les verbes. UN meulon, on n'en trouve probablement pas dans les environs de Lausanne, car c'est un tas de sel dans un marais salant. UNE meule semble, elle, jouer la simplicité...pourtant...celle du meunier ne trouverait pas assez de place dans un appartement car elle est faite de deux ou plusieurs gros cylindres de pierre tournant l'un sur l'autre pour moudre ou broyer du grain.

Cependant, les cylindres de pierre ne sont pas tous des monstres comme les meules de meunier, il y a aussi ceux découpés dans de la pierre très fine destinés à aiguiser des outils en acier (affiloirs).

A l'usage, tous les modèles de meules sont très bruyants et vous font grincer des dents N'y a-t-il pas moyen de l'éviter ? Avec la rotation nécessaire à l'action de meuler, ces bruits stridents sont malheureusement inévitables. Ils sont similaires à ceux que votre dentiste provoque, lui, avec la douleur en moins! Petite consolation, votre dentiste remplace les meules ci-dessus par ce que l'on a baptisé du joli nom de « fraise »

En restant dans la bouche, mais dans le mode culinaire, la meule de fromage, découpée avec un couteau bien aiguisé (voir ci-dessus) vous donnera l'occasion de déguster d'excellentes « croûtes» au fromage avec peu de risques de devoir passer chez le dentiste. Pour une recette personnelle, n'hésitez pas de découper votre fromage dans une meule de «Tête de moine». Les services de table pour ce plat de « croûtes » seront traditionnels et ne comprendront pas de meuleuse (machine-outil pour meuler), ni de meulière (pierre à surface rugueuse). La recette originale comprend encore du sel, n'en ajoutez pas, sauf s'il provient d'un marais salant de Bretagne. Pour que vos croûtes soient délicieuses,

il faut que la mouture de la farine du pain soit parfaite aux yeux du meunier et de la meunière, si c'est elle la cuisinière.

En dehors du domaine culinaire, la meule a son usage propre pour rassembler des choses diverses et parfois incongrues que l'on met en tas. Tas de bois à carboniser (pour faire du charbon de bois) ou pour la joie de vos invités devant votre cheminée. Tas de fumier, pour meubler la terre de votre jardin potager, tas de foin pour compléter le fourrage hivernal (mais à surveiller pour éviter les champignons qui forment des couches dont vos voisins risquent de dire « il en a une couche » pour ne pas dire il est stupide!

Afin de ne pas courir le risque d'être moi aussi classé dans cette catégorie, je file par la tangente en vous proposant simplement de reprendre ma meule et de voir ce qu'elle pourrait moudre pour nous, soit : blé, seigle, sarrasin, millet, riz, poivre, et même du sel, comme dans le conte du petit moulin à sel qui continue, envers et contre tout, à moudre son sel au fond de la mer pour lui garder sa salinité.

——Jean Peyrollaz



L'IMAGE

Sylvain en Afrique



Après un séjour en Suisse pour les Fêtes, nous étions de retour en Ouganda depuis moins d'une semaine lorsque j'ai pris cette photo.

L'homme qui porte, chose courante, le maillot de l'équipe nationale de football, est un vendeur de bidons jaunes.

Il propose peut-être d'autres ustensiles mais la pile impressionnante de ses jerricans a concentré mon regard, je n'ai pas remarqué d'autres produits.

Mis à part qu'il y avait aussi quelques bidons blancs.

Par ici, beaucoup d'objets ont plusieurs vies.

Les vieux pneus, par exemple, finissent comme jouets pour enfants s'ils sont petits ou comme centres de giratoires s'ils sont énormes. Neufs, ces bidons contiennent vingt litres d'huile de friture. Une fois vides, ils sont revendus 5000 shillings ougandais et sont utilisés partout pour transporter de l'eau. Et plus tard, bien plus tard, usés et troués, ils peuvent aussi servir de jeu (voir le Chailléran de novembre 2013).

Ce jour là, parce que je voulais pouvoir déplacer facilement de l'eau entre notre salle de bain et notre terrasse, j'ai acheté un de ces récipients.

Mais je pense que dans ma vie, contrairement aux gens d'ici, je n'aurais pas souvent besoin d'un bidon jaune.

----- Sylvain Chabloz





AUTO-MOTO ECOLE DE CHAILLY



Céline Graf 079 250 57 57



auto-moto-théorie-sensibilisation bons cadeaux Sallaz 80, 1010 Lausanne



Spécialités Indiennes Restaurant PunJab

Avenue de Chailly 3 1012 Lausanne Tél: 021 653 25 81 Fax: 021 653 13 14 Assiette du jour midi et soir dès 15.-

Carte de 19.- à 25.-

Plats à l'emporter

Cuisine de la région du Punjab

Le Chailléran recherche un responsable publicité! Intéressé?

CV et lettre de motivation à :
Le Chailléran / Comité M. Eric Jutzet
Maison de Quartier de Chailly
av. de la Vallonnette 12
1012 Lausanne.

haute

Haute Coiffure Mary Avenue de Chailly 34 1012 Lausanne 021 652 24 59 Avec ou sans rendez-vous!



- PLÂTRE PEINTURE PAPIERS PEINTS
- ISOLATION THERMIQUE DE FAÇADES
- DEVIS PROJETS SANS ENGAGEMENT

SAUDAN & BOSCHETTI sa

Bureau: ch.duSuchet 1 • 1007 Lausanne • Tél. 021 653 01 82

Nouveau à Chailly !

Mieux entendre près de chez vous!



Test auditif & test acouphène

Essai sans engagement

Entretien toute marque

Piles auditives CHF 10.-

Sylviane Matthey-de-l'Etang Thérapeute diplômée

Ch. du Devin 95 CH-1012 Lausanne 021 652 35 71 079 433 74 51 s.matthey@bluewin.ch www.atout-coeur.ch



Lithotérapie Réflexologie Fleurs de Bach Chromothérapie Massage énergétique Massage ayurvédique Drainage lymphatique



Pharmacie Hadid



Chailly 44 - 1012 Lausanne - Tél. 021 729 76 68

La Luminothérapie pour le traitement saisonnier de la dépression hivernale.

Envie d'arrêter de fumer en 2014 ?

Venez découvrir notre dernière nouveauté et nos conseils personnalisés!



Stéphane Fourreau • Audioprothésiste • Sur rendez-vous Avenue de Béthusy 91 • 1012 Lausanne • 021 657 37 37 Agréé AI - AVS - SUVA - AMF

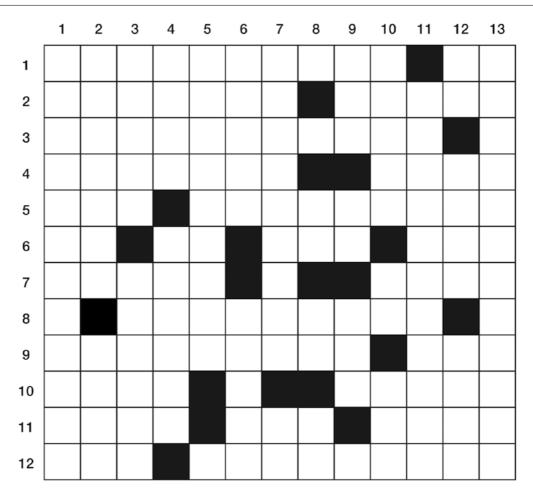
LES MOTS CROISÉS

n° 425

Jean-Claude Issenmann

Je voulais faire une grille d'hiver avec les flocons, les bonshommes, leur carotte, les glissades et le coin du feu. Mais là, au moment de colorier la dernière case noire il fait 16 degrés et l'humeur est au butinage. Donc à défaut de mots d'hiver, voici des mots divers, à prendre dans tous les sens ;-). Il y en a des d'ici, d'ailleurs, d'aujourd'hui et d'hier. Celui qui m'inquiète c'est le 2.1 horizontal. Je l'ai découvert dans un manuel d'ébénisterie de la fin du XIXe et retrouvé, je l'avoue, que dans le Larousse du XXe paru vers 1908... Je vais encore me faire aborder à la Migros et je ne pourrai pas faire autrement que de vous la donner, la réponse. Faut juste que je m'en souvienne.

Merci pour vos réponses et comme cette fois-ci vous allez gagner, vous chausserez vos lunettes de star pour sortir au Pont de Chailly.



Horizontalement

- 1. Celle de Chailly n'a pas de Mosquées (plur.). Manet en famille.
- 2. Moulure d'ébéniste (hommage à M.B.). Plante d'Aphrodite apéro-digestive.
- 3. Watson l'a tant entendu qu'à la fin il se casse!
- 4. C'est que c'était mal fait. Groupe palindromique suédois mythique.
- 5. Anciennes billes de terre. Les Monnet de sa pièce (d'eau).
- 6. Sur la plaque d'un primitif. L'oeuf de Schiller. Datif pluriel. La fin des myosotis.
- 7. Précède bien raisonnable ? Elle pourrait l'être par un serment.
- 8. On y sombre quand l'esprit chancelle (plur.).
- 9. Il prétend qu'il mène ce qu'il fait mais en fait ce sont les faits qui le mènent. C'est elle à Brighton.
- 10. On l'applique à de tendres liens. État requis pour l'analyse.
- 11. Les Rois à Barcelone. Le fleuve, en remontant depuis le Caire. Patrie d'Anker.
- 12. Passoire à farine. Terreur du papillon dans une comptine angoissante.

Verticalement

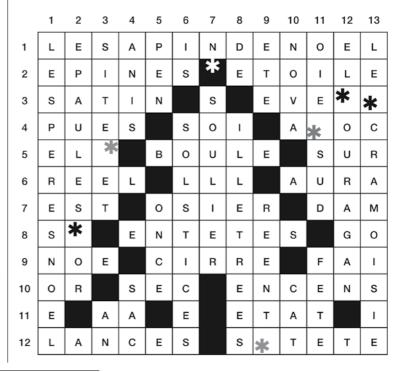
- 1. Violentes sonorités de saisons.
- 2. Ils ont le geste auguste sur les trottoirs glacés. Prénom féminin.
- 3. D'hiver, ces temps-ci. Acariens qui font rien qu'à tomber sur les têtes.
- 4. Véhicules ayant trouvé facilement une place de parc. Pas cuites, qui l'eût cru.
- 5. «Y'a d'l'avoine, partout y'a d'l'a-voine! poum, poum...» (vx, hommage à M.B.).
- 6. Parfois surmontée d'une cornette. Un îlot à lagon.
- 7. L'âme, le premier août. Quand la mythologie est vache.
- 8. Suit nos frontières. Par coeur. Le président sous la douche.
- 9. Les trois quarts d'un demi. Plongé dans l'hypnose. Cépage du sud-ouest (santé !).
- 10. Chez elle tout au long du Rhône. Belle poire phonétique. Reflet partiel du mausolée de Arjumand Bânu Begam.
- 11. Ils font comme Jean, d'un coeur vaillant, plus beau qu'avant.
- 12. S'ennuie de sa maison. Fromage à manger la nuit. Au pluriel, c'est dur d'être sous
- 13. Loués quand pratiqués sur soi, dénoncés de l'autre côté de la ligne.

Résultat des mots croisés

Vous avez étés 12 à nous envoyer vos réponses, quelquefois inexactes. La gagnante est **Madame**Simone Dupertuis, Val d'Angrogne 4, qui recevra, avec nos félicitations, la récompense habituelle de 20.-. Encouragez-vous!

La date de remise des réponses est le jeudi 13 février 2014.

Et pour la nouvelle grille, comme d'hab, vos solutions à : Rédaction le Chailléran, Vallonnette 12, 1012 lausanne



Toute l'équipe du chailléran vous remercie pour votre soutien!



Optic 2000 Chailly

021 657 30 03 - Av. de Béthusy 91, 1012 Lausanne