

le chailléran



LES PAPILLES

Les moules
Annemarie Urech



LE CHAILLÉRAN

Soutenez
votre journal !



BONNE IDÉE

Les smoothies
Renée Hermenjat

452

OCT.
2016



Place de la Palud, mardi 6 septembre

E.S.P.A.C.E.
DES
S.E.N.S.

Un lieu de bien-être où se ressourcer

L' **Esthétique** - **Pauline** - 078 656 47 14
Soins visage et corps Thalgo - Epilations

Les **Massages** - **Marie** - 079 284 89 84
Massages ayurvédiques - Soins visage et corps aux huiles essentielles

L' **Onglerie** - **Claudia** - 078 865 04 67
Manucure - Beauté des pieds - Onglerie au gel - Vernis permanent

Le **Développement personnel** - **Laurence** - 079 651 67 59
Coaching de vie - Soins énergétiques

Devin 8A - 1012 Lausanne - www.espacedessens.ch



test de cholestérol
sur rendez-vous

homéopathie schmidt-nagel
huiles essentielles oshadhi
fleurs de bach
oligopharm

livraisons gratuites
021 652 01 00

pharmacieplus
de la fauvette

horaires
lu-ve 7h45-12h30 13h30-18h30
samedi 7h45-12h30
ouvert le jeudi

lorraine de montmollin - av. de chailly 6 - 1012 lausanne

**QUINCAILLERIE
DE CHAILLY**

Avenue de Victor-Ruffly 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
électricité - matériel de conciergerie

Guy MAÎTRISE FÉDÉRALE
Gaudard s.a.
**ELECTRICITE
TELECOM**



TEL. 021 711 12 13
CHAILLY 36
www.gaudard.ch

FAX 021 711 12 12
1012 LAUSANNE
info@gaudard.ch

Partagez vos rêves
avec notre équipe de spécialistes !

 **Chailly Voyages**

Réouverture le samedi de 9h à 13h

Lu-De : 9h - 12h30 // 13h30-18h30

Av. de Chailly 4

021 652 32 05

info@chaillyvoyages.ch

Coiffure Val-Paisible

Katia Chlaueato

Dames-Hommes-Enfants

Accessible aux personnes handicapées

Ch. Point du Jour 16
1012 Lausanne

021 / 652 08 71
Parking Gratuit



VENTICLEAN

Raymond Vuffray & Fils

Nettoyage de conduits de ventilation

Ch. du Trabandin 45 • 1006 Lausanne
Tél. 021/728 38 17 • Natel 079/638 28 11 • Fax 021/728 38 27



PRANAYURVEDA / www.pranayurveda.ch

Conseils en santé et nutrition ayurvédiques
Massages thérapeutiques Adultes Enfants Femmes enceintes

2, rue Belle-Fontaine 1003 Lausanne

076 .804 15.31



Place de La Sallaz, Lausanne Tél. 021 652 09 91

Roger Carnal
Artisan Joaillier

Créations
Réparations
Transformations

www.rogercarnal.ch

30 ans
d'expérience

Tél. 021 652 20 38
Avenue Victor Ruffly 52
1012 Lausanne

ROBERT COIFFURE

Dames • Messieurs
Maîtrise : Fédérale

Devin 74
1012 Lausanne
Tél. 021 653 00 36

P Places de parc

CEVEY
& CIE SA TRANSPORTS

Membre de
l'association
suisse des
déménageurs

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

SPORT & CYCLES

Ride & Slide

Vente -Location-Réparation
Skis-Rando-Snowboard-Raquettes

Avenue de Chailly 1 • www.ride-slide.ch • 021/652.70.72

le chailléran



COUVERTURE

Place de la Palud
photo: Sylvain Chabloz

Edition

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

Impression

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

Publicités

tél. 077 470 25 08
pub@lechailleran.ch

PORTRAIT

Anne-Laure
Péclard Aebischer



photo: alpa

Déjà 20 ans qu'Anne-Laure Péclard Aebischer règne avec enthousiasme sur l'Atelier du Magnolia au Chemin du Village.

C'est là qu'elle dispense des cours de dessin et de peinture aux petits et aux grands, dans cet Atelier dont les deux vitrines sont comme encadrées par une glycine vénérable et gracieuse qui donne tout son charme à la petite maison, au numéro 23.

L'accueil souriant et dynamique d'Anne-Laure complète le tableau. Elle vient d'organiser une exposition : « je ne sais pas le nombre d'élèves qui est passé par le Magnolia en 20 ans, je n'ai pas compté, mais certains d'entre eux ont choisis de suivre la voie artistique et c'est leurs œuvres que j'ai voulu exposer pour marquer cet anniversaire ».

Les cours d'Anne-Laure s'adressent à toutes les tranches d'âges.

Ça commence par « L'Atelier de la Barbouille » une activité qui accueille les tout petits de 4 à 6 ans une fois par mois, jusqu'aux cours pour les adultes, dès 18 ans. « Une nouveauté qui a du succès, le cours «L'ABCD artistique », destinés aux jeunes de 15 à 25 ans. Sur 2 ans, on touche à tous les thèmes, à toutes les techniques, c'est un travail assez poussé qui s'adresse, par exemple, à des élèves qui présentent leur dossier d'entrée dans une école d'art ».

Quel autre métier auriez-vous pu choisir ?

J'ai plusieurs métiers en dehors de l'enseignement que j'adore. Je poursuis parallèlement mon travail d'artiste, je m'intéresse à la vidéo, j'organise des expositions, des installations, des performances, j'aime créer des événements, mettre les gens en contact, organiser, faire en sorte que ça fonctionne, ça me plaît... Je pratique aussi le saxo, le chant ainsi que la danse, plus précisément le tango argentin et la danse libre.

Une anecdote ?

Cet été, je suis partie à la rencontre d'anciens élèves qui ont continué dans le domaine artistique, je voulais voir ce qu'ils étaient devenus après toutes ces années et j'ai réalisé un petit film vidéo. J'ai ressenti une immense fierté, pour moi, mais surtout pour eux !

Votre plat préféré ?

Je suis végétarienne, j'aime tellement de choses que je n'arrive pas à choisir, disons : plein de légumes et du tofu !

Un endroit où vous aimeriez passer des vacances ?

L'île de Ré, c'est mon endroit préféré sur la terre.

Le mot à piocher : une chanson ?

« Les étoiles » de Jérémie Kisling, parce qu'elle parle de liberté, qu'elle est poétique !

————— Josette Vaucher

Pourquoi ce métier ?

Difficile à dire, je ne l'ai pas choisi, c'est plutôt le métier qui est venu me chercher. Je ne me destinai pas du tout à l'enseignement lorsque j'ai suivi les Beaux-Arts à Genève...

L'Atelier du Magnolia
Anne-Laure Péclard Aebischer
Chemin du Village 23
1012 Lausanne
Tél. : 079 447 43 62
Site : www.atelier-magnolia.ch



Pour que vive Le Chailléran,
cotisez et versez la somme de votre choix sur le CCP :
10-15643-0

LES PAPILLES

Les moules



photo:vi

Mollusque sans tête de l'ordre des mollusques bivalves, la moule apparaît dès le XIII^{ème} siècle et vient du latin *musculus* qui veut dire petite souris ou coquillage. En France, on appelle bouchot, la moule élevée sur des pieux de chêne. Les sites de mytilculture se répandent sur toutes les côtes de France. On pêche encore la moule sauvage mais la moule cultivée garde la cote grâce à sa grosseur et son côté charnu, en plus sa chair ne contient presque pas de sable, les pieux de bois étant balayés par les vagues.

Chez le poissonnier, faire attention à ce que les moules ne soient pas enfouies dans la glace, elles doivent toujours être mises en surface. Leur coquille ne doit pas être cassée. On consomme les moules d'élevage toute l'année, les sauvages sont ramassées en mars et avril puis en octobre et novembre (les mois en r...). Contrairement aux huîtres, préférer les consommer cuites sinon il faut qu'elles soient très fraîches et exemptes de pollution.

Il est préférable de manger le mollusque le jour de l'achat mais les moules se conservent 2 jours dans un linge humide au bas du réfrigérateur. On peut aussi les congeler soit dans leur coquille ou décortiquées avec le liquide naturel. Ne pas les garder au-delà de 3 mois.

Les moules sont une source élevée d'acides gras oméga-3. Elles contiennent environ 175 kcal pour 100 grammes, 24 grammes de protéines, 7 grammes de glucides et 5 grammes de lipides. Elles sont donc adaptées pour les régimes si l'on ne rajoute pas trop de crème.

Moules en Brasucade
recette du Languedoc

3 litres de moules (pour 4 personnes)
50 grammes de beurre demi-sel
Tranches de pain de campagne
1 dl de vin blanc
Pour la sauce :
3 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de thym et romarin
1 branche d'estragon
2 dl de vin blanc sec
1 cuillère à soupe de pastis (selon goût)
1,5 dl d'huile d'olive bio
Poivre du moulin

Avant de commencer : savoir que la sauce demande impérativement d'être préparée une semaine à l'avance !

Pour la sauce : éplucher les gousses d'ail et les passer au presse-ail. Laver la branche d'estragon, le thym et le romarin. Bien les sécher, puis les effeuiller. Dans une bouteille propre à large ouverture, mettre l'ail, l'estragon, le thym, le romarin, l'huile d'olive, le vin, le pastis et du poivre. Fermer, agiter vigoureusement. La mettre au frigo pour une semaine tout en prenant soin de la secouer une fois chaque jour.

Le jour du repas nettoyer les moules à grande eau mais sans les tremper, enlever toutes les barbes, supprimer les berniques sur les coques à l'aide d'un couteau pointu, les moules doivent être bien propres. Dans une casserole, ajouter un peu de vin blanc, chauffer et mettre les moules en une seule fois. Fermer la casserole et laisser cuire 5 à 6 minutes jusqu'à ce que les moules s'ouvrent. Verser la sauce par-dessus et cuire encore 3 à 5 minutes, secouer la casserole une ou deux fois. Passer les tranches de pain au toaster, servir avec du beurre demi-sel et servir les moules immédiatement. Ecarter toutes les moules qui ne sont pas ouvertes.

Cozze gratinate
moules farcies et gratinées

1kg de moules (pour 2-3 personnes)
2dl de vin blanc sec
100 grammes de parmesan en bloc
30 grammes de farine
1 dl de demi crème
Chapelure
70 grammes de beurre
1 bouquet de persil plat
2 gousses d'ail
Sel, poivre et muscade

Pour la cuisson, procéder comme dans la recette précédente.

Bien remuer les moules pour s'assurer de leur ouverture. Récupérer leur jus et les égoutter dans une grande assiette creuse. Passer le jus et le laisser refroidir. Préparer l'ail en le pelant et en le passant au presse-ail. Ciseler le persil plat. Dans une casserole mettre le jus des moules, le vin blanc, la demi-crème, il faut obtenir 4 dl de liquide. Compléter avec un peu de lait si nécessaire. Ajouter la farine, le beurre pommadé, le parmesan râpé à la main, saler peu, poivrer généreusement et ajouter la muscade. Mettre sur un feu doux tout en remuant sans cesse avec un fouet, la sauce doit épaissir. Ajouter à ce moment l'ail pressé avec le persil. Continuer jusqu'à l'épaississement de la sauce. Arrêter le feu. Prendre les coquilles de moules (elles doivent être assez grosses) et remplir chaque coquille avec les mollusques et la sauce. Les déposer au fur et à mesure dans un plat à four, les saupoudrer de chapelure et mettre sous le grill du four afin de les faire dorer.

Moules marinières à la coriandre

3 kg de moules (pour 4 à 5 personnes)
1 gros oignon
3 échalotes
2 dl de vin blanc sec
Baies de coriandre séchées
3 dl de vin blanc sec
Pour la sauce :
Le jus de cuisson des moules
3 dl de vin blanc sec
3 dl de crème liquide (1/2 gras)
Sel
1 bouquet de coriandre fraîche

Nettoyer les moules en les passant sous l'eau froide. Les gratter à l'aide d'un couteau. Préparer les échalotes et l'oignon, les couper finement et les faire suer dans un peu de beurre. Ajouter les moules bien égouttées et déglacer avec un verre de blanc sec. Couvrir et attendre 6 minutes, vérifier que toutes les moules soient ouvertes. Enlever du feu et les décortiquer. Garder leur jus pour la sauce. Préparer la sauce en portant les 2dl de vin blanc restants à ébullition, laisser réduire un peu. Ajouter le jus des moules et la crème. Faire bouillir 5 minutes. Préparer la coriandre en la ciselant et la verser dans la sauce. Passer au chinois et verser sur les moules. Servir avec un riz pilaf ou des frites. Décorer avec quelques feuilles de coriandre.

RENCONTRE

Maria Kiraly



photo . mbb

Le 23 octobre 1956 éclate la révolution anticommuniste en Hongrie. Cette révolution, initiée par les étudiants et reprise par les ouvriers sera écrasée rapidement par les chars soviétiques. Le régime pro-russe mis en place débutera son activité par une répression sanglante et des déportations.

C'est dans ce climat que commence la nouvelle vie de Maria Kiraly, jeune hongroise (elle avait 16 ans à l'époque) venue se réfugier en Suisse avec ses deux frères, de 18 et 20 ans. Mais continuons l'Histoire qui aidera à comprendre comment la Suisse a accueilli plus de 12'000 réfugiés hongrois, il y aura exactement soixante ans en octobre 2016.

Le 4 novembre 1956, mille chars russes attaquent Budapest, la révolution aura duré à peine dix jours. La fuite des «réfugiés du désespoir», car les gens ne seraient pas partis si la révolution avait triomphé, commence. Les intellectuels sont recherchés. Le frère aîné de Maria, Ernő, étudie à Budapest et même s'il n'a pas participé aux combats, sa vie est menacée par la répression et surtout par les déportations vers l'Union soviétique (sort réservé aux étudiants). Les parents qui habitent Vac, petite ville au bord du Danube, à ½ heure de Budapest ont peur pour lui car les premières exécutions décidées par les tribu-

naux militaires font grand bruit. Juste après Noël, un ami d'enfance d'Ernő passe leur dire au revoir car il part le lendemain pour l'Autriche. C'est l'étincelle pour Maria et ses frères : les parents consentent à envoyer leurs enfants en Suisse chez « tante Cécile » avec cette seule consigne : « chez tante Cécile en Suisse et nulle part ailleurs, et vous restez ensemble ». Tante Cécile était une professeure de français de l'école de jeunes filles où avait étudié la maman de Maria, qui connaissait toute la famille et qui avait quitté la Hongrie en 1953 pour son Jura natal.

Maria, pour ne pas éveiller de soupçons, va comme convenu au cinéma avec ses amies la veille du départ. A 6h du matin, l'ami d'enfance, Maria et ses deux frères prennent le train pour Budapest, puis un autre jusqu'à une petite ville à 60km de la frontière autrichienne. Cette zone est déjà surveillée par les russes, les trains et les routes aussi. Ils doivent donc continuer à pieds en suivant les rails du chemin de fer. Ils marchent une nuit et une journée entière. Il neige, il fait très froid, un passeur accepte de les faire traverser la frontière autrichienne contre la montre qu'Ernő avait reçu pour ses vingt ans de sa marraine du Canada. Sitôt passé la frontière, le passeur leur dit d'attendre, de ne

pas se coucher dans la neige car il faisait moins 18°C et qu'il allait faire des signaux pour signaler leur présence. Après 45 min, des autrichiens viennent les chercher pour les conduire à un abri. Une soupe leur est servie : soupe Knorr que Maria reconnaîtra quand elle sera en Suisse ! Installés d'abord par les autorités dans un camp à l'est de Vienne, entouré de barbelés avec interdiction de sortir, les jeunes seront ensuite transférés à Vienne dans une maison YMCA. Maria et ses frères, se retrouvent libres d'aller et venir et se mettent à découvrir Vienne et ses églises, seuls monuments accessibles sans argent.

Dès leur arrivée en Autriche, Ils écrivent à Tante Cécile qui se battra pour les faire venir en Suisse, dans son village natal, malgré les quotas atteints. Le 11 janvier 1957, elle entreprend les démarches pour leur trouver du travail et un logement et c'est le 17 mars que Maria et ses frères arrivent en Suisse, à Courtételle dans le Jura. Tous les trois débutent leur vie en travaillant dans des fabriques de montres du même village. Maria n'a pas encore 17 ans, elle sera manœuvre pendant deux ans, avant d'obtenir une bourse pour faire une formation de laborantine. Désireuse d'aller plus loin, elle suit le gymnase du soir pour entrer à l'université en biologie qu'elle termine en 1975.

C'est à l'Institut de Physiologie de Lausanne qu'elle travaille sur sa thèse. Son doctorat en poche, elle part pour deux ans à Chicago et de retour en Suisse, est nommée Maître de recherche et d'enseignement à la Faculté de Biologie et Médecine de Lausanne.

Cette histoire est racontée plus en détails par Maria qui en a fait un livre. Un vernissage a eu lieu fin-septembre à Vac, en Hongrie. La version allemande est en cours d'impression et une version française est prévue pour 2017.

Quand elle raconte son périple, une question vient à l'esprit : a-t-elle eu peur durant sa fuite ? « J'avais 16 ans, pour moi c'était l'aventure ! Je ne me suis pas vraiment rendu compte et nous étions les trois ensemble, je me sentais en sécurité avec mes frères ».

Depuis 1968 Maria vit à Chailly. Actuellement, elle partage sa vie de retraitée entre la Suisse et la Hongrie qu'elle fait découvrir avec grand plaisir aux amis suisses, lors de petits voyages accompagnés.

— Marie-Béatrice Burnand



COURS D'ANGLAIS

Cours d'anglais pour débutants ou avancés.

Sara Moustakis
021/ 653 30 81
078/ 613 84 85

Que ce soit pour se perfectionner, apprendre pour le plaisir ou se préparer à un examen.
Expérience depuis plus de 20 ans dans l'enseignement.

- * Cours adaptés à chaque élève.
- * Progression visible.
- * Tout âge.



CHEMINEES CREATION

En Budron C2
1052 Le Mont/Lausanne

Tél. 021 652 94 25

Serge Henny – Poêlier-Fumiste
Successeur de Alexandre Schaub



WWW.CHEMINEES-CREATION.CH

Cheminées de Salon – Poêles – Grills- Barbecues – Foyers à Gaz

NOUVEAU

DAMES

guido M + F

MESSEIERS

Ch. du Devin 8A 1012 Lausanne Tél. 021 653 36 30

Café - Restaurant de la Vallonnette
Nouvelle direction
Famille Miceli

Tous les vendredis midis
Filets de perches à 18.-

Av. de la Vallonnette 24 - Fermé le dimanche - 021 652 51 58

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



INDIGO COIFFURE

- * Av. Victor-Ruffy 52
- * 1012 Lausanne
- * 021 652 64 64
- * www.indigo-coiffure.ch
- * Ouvert le lundi *

Vincent

Nouveau magasin Vincent
au Pont de Chailly 2 à Lausanne

JOURNAL

...du quartier



Le Chailléran c'est le **journal du quartier de Chailly** qui est distribué gratuitement dans tout le 1012, dans un peu du 1009 et du 1010 et même un rien dans le 1005. Il est réalisé par une rédaction presque entièrement bénévole mais ses **10'600 exemplaires** sont imprimés dix fois par année en offset et en deux couleurs dans une vraie imprimerie et distribués dans toutes les boîtes aux lettres par une vraie entreprise de distribution.

Ce qui coûte, évidemment.

Heureusement, **les commerçants du quartier** placent de judicieuses annonces dans le journal ce qui est, d'une part, très utile pour vous au moment de choisir où vous allez faire vos courses et d'autre part indispensable au fonctionnement du Chailléran puisque ces sympathiques annonceurs financent le 70% de nos frais.

Mais alors, me direz-vous, il manque encore 30%.

Vous vous en doutiez un peu : **c'est là que vous intervenez.**

Pour qu'un journal distribué gratuitement soit gratuit il faut que les habitants du quartier, à qui il est destiné, cotisent. La cotisation, de fr 45.- par année à l'Association du Chailléran, vous fait à la fois, et automatiquement, membre de cette Association, vous assure de recevoir **10 fois par année gratuitement un journal gratuit** et nous permet de continuer à concevoir, fabriquer, imprimer et distribuer le Chailléran, ce quasi mensuel du quartier qui vous informe, vous cultive et vous divertit.



...pour votre prochain versement
au CCP 10-15643-0



Costantino Serafini

Médiateur FSM / SDM

Thérapeute praticien de la relation d'aide dipl. ACP

Accompagnement dans les moments difficiles de la vie et résolution de problèmes psycho-sociaux (deuil, séparation, conflits, etc.).

Les séances, sous forme d'entretiens, ont lieu dans son cabinet sis à l'Av. de Chailly 6 à Lausanne.

parle français et italien

www.costantinoserafini.ch - costantinoserafini@gmail.com - 079 592 42 99

ACTUALITÉ

Le Chailléran

Vous cherchez un petit job d'appoint ?

Nous recherchons un(e) responsable publicité !

Votre rôle sera de chercher de nouveaux annonceurs afin de garantir la santé financière du journal au fil des mois et de maintenir un contact privilégié avec ceux qui le sont déjà.

Votre profil : contact facile, indépendance, curiosité, attachement au quartier !

Nous offrons : petite équipe sympathique, grande liberté d'organisation, travail à domicile.

Date d'entrée en fonction : à convenir.

Intéressé(e), courrier à :
Association Le Chailléran
Comité

Maison de Quartier de Chailly
Av. de la Vallonnette 12
1012 Lausanne

mail à : comite@lechailleran.ch

Renseignements : 077 470 25 08

Espace CHUV

La Commission culturelle du CHUV organise **le mercredi 12 octobre 2016 à 19h** une soirée dans le cadre des Rencontres arts et sciences.

Les Professeurs George Coukos et Jean-Daniel Tissot donneront une conférence sur le thème de « La promesse de l'immunothérapie contre le cancer » qui sera modérée par Jacques Poget.

Suivra un concert proposé par la Haute Ecole de Musique de Lausanne. Oeuvres de Bach, Grieg et Ravel.

Auditoire César-Roux
Entrée libre sur inscription :
espacechuv@chuv.ch
www.chuv.ch/culture

Ciné-Club de Belmont

La Grande Salle de Belmont accueille la 39ème saison du Ciné-Club (CCB). Vous pourrez découvrir le programme des films lors de la première soirée du **vendredi 30 septembre 2016** (entrée libre, chapeau à la sortie).

Ce soir-là, à 20h15, projection de «Heidi» d'Alain Gsponer (2015) et l'invité surprise sera un Grison de Maienfeld qui connaît bien l'histoire du célèbre livre de Johanna Spyri.

Sept autres films récents et de qualité suivront jusqu'en juin 2017. Programme complet et informations sur le site de la Commune (www.belmont.ch; onglet Vie culturelle, page du Ciné-Club).

Il faut être membre du CCB pour assister aux projections (à l'exception de celle du 30 septembre). Aucun billet n'est vendu à l'entrée. Le CCB se réjouit de vous retrouver bientôt à Belmont.

Chailly 2030

Rencontre mensuelle du SEL

Mercredi 12 octobre à 19h. à la Maison de Quartier.

Chacun possède des compétences, des biens, du temps qu'il peut échanger avec d'autres sans utiliser d'argent. C'est pourquoi le Système d'Echange Local vous propose chaque mois une rencontre gratuite avec un thème différent.

Une maison de naissance à Chailly ?

Venez découvrir le projet de maison de naissance. Qu'est-ce qu'un accouchement naturel ? L'accompagnement global par des sage-femmes indépendantes ?

Présentatrices: Ronda Léchaire-Callahan, (Chailléran et cheffe de projet) et Alexandra Douset (sage-femme accoucheuse indépendante et co-directrice du projet)

Contact :
Isabelle Veillon 079 353 67 27

BourseaLoz

BourseaLoz est une vente seconde-main organisée par des mamans pour des mamans, pour tout ce qui concerne le monde de l'enfant. Habits de 0 à 15 ans, chaussures, livres, jouets, jeux, articles de sport, articles de puériculture et vêtements de grossesse. Elle a lieu au printemps et à l'automne.

Sa vocation est de favoriser la réutilisation de vêtements et de jouets d'enfants, souvent quasi neufs, de permettre à des familles de revendre les vêtements en bon état, mais également et surtout de permettre à des familles de trouver de quoi vêtir leurs enfants à petits prix...

BourseaLoz ne cherche pas à faire de bénéfices et redistribue, après avoir payé ses frais, l'excédent sous forme de coupon cadeau à une association d'entraide à la famille ou à une famille dans le besoin.

Cette édition de la BourseaLoz se déroulera vendredi 7 et samedi 8 octobre.

Alors inscrivez-vous sur notre site ou venez directement à la vente: Salle de la chapelle, avenue Charles Secrétan 2 (Métro : Ours).

Plus d'informations sur notre site internet
<https://sites.google.com/site/boursealoz/>

On se réjouit de vous retrouver nombreux !

L'équipe de BourseaLoz :
Alessandra, Lene, Romaine, Lurdes et Lena

Remerciements

Le Pont-de-Chailly en fête !

Carton plein !

Dimanche 4 septembre, les Chailléran et les Chailléranes ont investi le Pont-de-Chailly pour la 2ème édition de la « Rue est à vous ». Organisée par la Société de Développement, l'Association des commerçants, Chailly 2030 et la Maison de Quartier, la fête a pris son envol dans la joie et la bonne humeur. La preuve qu'ensemble, nous pouvons mettre sur pied de magnifiques projets.

Quelques échos en forme de poème citadin pour investir le bitume et penser mobilité douce.

C'était le jour où la rue s'est ouverte à ses habitants, où nous nous sommes rassemblés pour partager un sourire ou pédaler pour faire du milkshake.

C'était le jour où le Pont de Chailly s'est transformé en pont de danse, où les enfants ont grimpé, sauté, fabriqué des bulles de savon, filé comme des petits éclairs pour vendre des billets de tombola.

C'était le jour où Natacha Litzistorf nous a fait l'honneur de son premier discours en public pour saluer l'initiative du quartier et nous inviter au mieux vivre ensemble.

Merci à tous les artisans de la fête, à toutes celles et ceux qui ont tenu un stand, aux bénévoles qui n'ont pas ménagé leur peine, aux commerçants qui ont donné des lots pour la tombola, à la Ville de Lausanne et sa Municipalité, à la police et aux TL.

Chailly en fête – La rue est à vous, est une preuve de la vitalité de Chailly et de ses associations, d'un engagement fort pour le quartier. Encore BRAVO et MERCI !

Vive 2017 !

Le comité d'organisation

PROGRAMME

Activités d'octobre

Vacances d'automne et Fête de la Citrouille



Vacances d'automne

Une semaine d'accueil libre pour les enfants, les adolescents, les adultes et les familles

du 17 au 21 octobre 2016
de 14h00 à 18h00

Gratuit et sans inscription

Programme d'activités

Lundi

Atelier de création de bijoux

Mardi

Atelier de création de cosmétiques

Mercredi

Atelier cuisine : biscuits et gâteaux

Judi

Atelier vidéo

Vendredi

Concours de pétanque ou de tir à l'arc

Lundi - Mardi - Mercredi

Atelier de poterie

Tout au long de la semaine vous trouverez : un espace Kapla, des livres et des bandes-dessinées, des jeux libres pour petits et grands, du matériel pour dessiner et pour décorer l'Agora Cafet'

La cafétéria sera ouverte tous les après-midis de 14h00 à 18h00

Les enfants restent sous la responsabilité des parents

Fête de la Citrouille 2ème édition

Vendredi 21 octobre dès 18h00

De la soupe à la convivialité ...
 Soupe à la courge offerte
 Bricolage pour les enfants
 Cafétéria ouverte
 Petite restauration



Conseil des Enfants

Les prochains conseils auront lieu :

Vendredi 14 octobre
 Vendredi 18 novembre
 Vendredi 16 décembre

De 16h à 17h30 à la MQC

Venez nombreux avec vos idées !



Soirée Tricot



Soirées Tricot,

Mardi 4 octobre de 19h à 21h30

Une soirée tricot, crochet, dentelle, broderie, ça vous dit?

Venez participer à notre sympathique projet... chuut...

C'est un secret!

Histoire de partager fils, anecdotes et petit café

Gratuit, sans inscription.

Venez avec votre matériel.

Nous cherchons

Vous avez de la laine ou du fil **VERT** que vous n'aimez ou n'utilisez plus et vous ne savez qu'en faire ?

Ne jetez rien et passez nous amener tout ça !

Nous sommes à la recherche de de tout matériel susceptible d'être tricoté, croché... Impérativement de couleur VERTE !

Merci d'avance de déposer vos dons au secrétariat de la MQC.

Les numéros de la MQC

Infos et inscriptions aux cours et activités

Tél : 021 653 28 83

Mail : info@animation-chailly.ch

Locations

Tél : 021 653 28 47

Mail :

location@animation-chailly.ch

Direction et secrétariat :

Tél : 021 653 72 66

Réservations et infos spectacles

Tél : 079 454 07 24

Mail :

spectacle@animation-chailly.ch

Site de la MQC

www.animation-chailly.ch

Concert

The Stairz

Vernissage du nouvel EP

Un son explosif qui puise son énergie au cœur des brûlures de la jeunesse rock. Un groupe de la région dont les compositions originales et fulgurantes laissent à penser que le rock ne sera jamais mort !

Fondés en 2010, The Stairz mélangent puissants riffs de guitare et longues ballades viscérales. L'état d'urgence devient un rythme et la transe un état normal, faits de sueur et de poésie à la fois.

En cette fin d'année 2016, la Maison de Quartier de Chailly a le plaisir d'accueillir le vernissage de leur premier EP, un bel opus intitulé Dans la poussière.

Vendredi 4 novembre 2016, 20h

Distribution :

Raphaël Staro (chant)

Vasco Bevilacqua (accordéon)

Jérémy Jayet (basse)

Arno Cuendet (guitare)

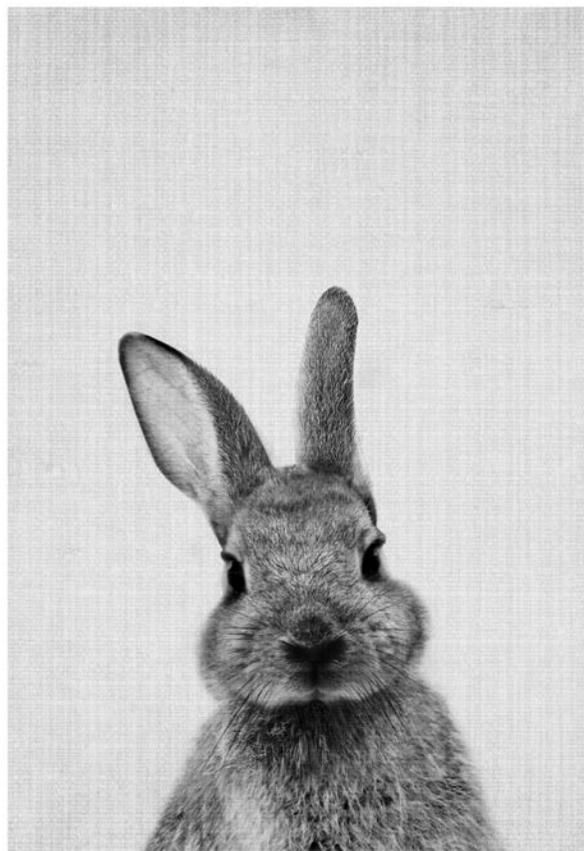
Maximilien Anhorn (batterie)

Ambroise Ménétreay (clavier)

www.thestairz.com



© Anouchka Barras



© LILAxLOLA

Théâtre/ Jeune public, dès 5 ans

Le Terrier d'Albertine

Par le Théâtre Escarboucle

Librement inspiré de l'Île aux lapins de Jörg Steiner et Jörg Müller.

Dans une petite chambre d'enfant qui sent la peinture fraîche, il y a un carton.

Un gros carton de déménagement. Il y a aussi Albertine. Grâce à son imagination, la fillette s'embarque dans une aventure hors du commun qui va lui permettre d'apprivoiser son nouvel environnement. Un voyage initiatique, une histoire d'amitié poétique et épique, un hymne à la liberté.

Après deux spectacles programmés à la Maison de Quartier de Chailly, le Théâtre Escarboucle revient pour cette nouvelle création en duo.

Un spectacle qui fait la part belle au jeu, à la danse, au théâtre d'objet et à l'exploration des matières.

Un conte qui éveille les sens et parle aux cœurs des spectateurs et spectatrices.

Mercredi 5 octobre à 15h*

Dimanche 9 octobre à 11h**

Mercredi 12 octobre à 15h et 17h

Tarif unique : CHF 13.-

Spectacle + atelier : CHF 20.-

Distribution :

Conception et Jeu :

Stella Giuliani, Lucie Rausis

Scénographie : Valère Girardin

Lumières : Estelle Becker

Costumes : Tania D'Ambrogio

Coproduction :

Théâtre Escarboucle,

Maison de Quartier de Chailly

Remerciements :

Anne-Lise Prudat, Cyprien Rausis

* Mercredi 5 octobre :

Atelier de Théâtre pour les 5-12 ans à l'issue de la représentation, 45 min, CHF 7.-, sur inscription (079 454 07 24 spectacle@animationchailly.ch)

** Dimanche 9 octobre :

Brunch après la représentation

Adultes : CHF 8.-

Enfants : CHF 5.-



Sandra Maccaud, naturopathe

sur rendez-vous au 078 788 59 09
chemin de la Fauvette 4, 1012 Lausanne
sandramaccaud.ch

Nouveau
à Chailly

Nouveau à Chailly

L'OUSTAU

RESTAURANT - BAR
CUISINE PROVENÇALE

Un voyage en Provence dans un cadre convivial et soigné

Avenue de Chailly 21 • Ouvert le dimanche • 021 653 03 28

 GEROFINANCE - DUNAND

 REGIE DE LA
CORONNE



PORTES OUVERTES

Mercredis 5 et 12 octobre de 16h à 18h30

Chemin des Bosquets 5, 1009 Pully

PULLY - LA ROSIAZ « Les Bosquets »

- **Exclusivité :** Nouvelle promotion de 9,5 appartements de standing
- 5.5 et 6.5 pièces avec jardin, balcon ou terrasse
- Belle vue sur le Léman et les Alpes
- Chantier en cours, livraison juillet 2017
- Situation idéale, quartier résidentiel et très prisé

www.les-bosquets.ch

Agence de Lutry 021 796 35 35

Dès CHF 2'200'000.-

Genève | Mies | Rolle | Morges | Yverdon | Bussigny | Lausanne | Lutry | Vevey | Montreux | Fribourg | Sion | Crans-Montana

LES LIVRES

Romans Ados



« Jan », mon immense coup au cœur, est sorti au printemps dernier. Le travail de Claudine Desmarteau, je le suis depuis longtemps. Du «Petit Gus» à «Mes années 70», en passant dans le désordre par «Teen Song», «Salpote», tant d'autres et puis «C'est écrit là-haut». Car ce petit livre n'est pas sans lien avec «Jan». Il traite de l'alcoolisme du père et c'était gonflé à l'époque d'aborder ce thème à la façon Desmarteau.

On pourrait parler pendant des heures du travail de Claudine Desmarteau. En allant sur internet, vous trouverez. Je me souviens d'une rencontre avec elle, il doit y avoir une dizaine d'années. Intimidée, brouillon, au premier abord ; au premier abord, car elle avait préparé la présentation de son travail avec rigueur et sincérité. Une belle rencontre qui, longtemps après, me fait toujours croire qu'un jour je travaillerai avec elle ; elle est restée quelque part dans un petit coin de mon cœur.

«Jan» donc raconte la révolte, la bagarre d'une adolescente, engluée, entraînée avec son petit frère dans le quotidien d'une famille dont le père est au chômage et surtout, surtout, alcoolique. Suite à un incident de trop, les services sociaux s'en mêlent et Jan et son frère sont retirés aux parents pour être placés. On ne leur épargne rien, au lecteur non plus d'ailleurs ! Pourtant, le récit n'est jamais plombant car si la jeune narratrice se retrouve à devoir grandir plus vite que son ombre, elle garde son langage, son vocabulaire de gamine, elle reste enfant et ses bouffées d'oxygène deviennent les nôtres. Une fois encore, Claudine Desmarteau le démontre de façon magistrale.

« Tu ne sais rien de l'amour » dit le père au fils, lorsque ce dernier, Nicolas, tente de vider son cœur d'un secret lourd à porter et qui concerne le père, gravement malade, aux portes de la mort. Oui dans ce roman, il est question d'amour, de mort, de milieu social. L'amour, on pourrait dire que Nicolas connaît. Depuis son plus jeune âge, il vit en couple avec Malina chez les parents du jeune homme, avec leur bénédiction. Promis l'un à l'autre. Mais Nicolas se pose des questions qu'il enfouit vite sous le matelas. C'est d'ailleurs un peu bizarre, je trouve, ces amours juvéniles où un très, très jeune couple fait l'amour chaque soir sous le toit des parents. Peut-être parce qu'ils sont comme frère et sœur ?

Roman d'apprentissage ? Je le vois autre. L'auteur tente de faire le catalogue des amours. Et il y parvient magnifiquement tant le dit catalogue est bien intégré dans le scénario, dans les questionnements du jeune narrateur. Puisque l'amour, ce n'est pas que, Mikael Ollivier prend son lecteur par la main pour lui donner une leçon de chose dans une langue magnifique.

Jan

Claudine Desmarteau
Editions Thierry Magnier.

Tu ne sais rien de l'amour

Mikael Ollivier
Editions Thierry Magnier.

— Katia Furter

LAUSANNE

Balade à travers la ville



L'équipe du Chailléran

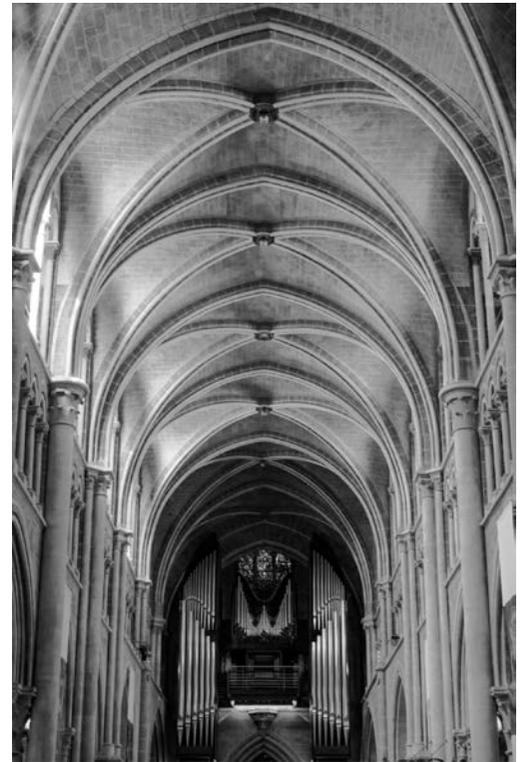


Notre guide

De l'Hôtel de Ville à la Cathédrale en passant par l'Eglise St. François, l'équipe du Chailléran s'est baladée pendant 2h dans Lausanne. Notre guide, **Marie-Béatrice Burnand**, rédactrice au journal vient de finir sa formation, elle nous a fait découvrir ou re-découvrir ces lieux qu'on croit connaître.

Pour tous renseignements :
www.lausanne-a-pied.ch

— Photos : Sylvain Chabloz



L'orgue de la Cathédrale

Place St-François



Vue du Pont Bessières



60 Minutes pour moi

Massage thérapeutiques
Massage femme enceinte
Massage enfant
Réflexologie - Reiki

Av. de Chailly 23 - 1012 Lausanne
078 673 09 85
info@60minutespourmoi.ch
www.60minutespourmoi.ch

Noemi Zanolin
Agréée ASCA



SAUDAN & BOSCHETTI sa

Maîtrises fédérales

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

- PLÂTRE • PEINTURE • PAPIERSPEINTS
- ISOLATION THERMIQUE DE FAÇADES
- DEVS • PROJETS SANS ENGAGEMENT

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

haute
**Coiffure
Mary**

Haute Coiffure Mary
Avenue de Chailly 34
1012 Lausanne
021 652 24 59

Avec ou sans rendez-vous !



Pharmacie Hadid

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



Venez découvrir **nos spécialités maison**
(teinture mère et oligo-éléments)
pour stimuler votre immunité avant l'hiver.



Lorsque les sons de la vie
vous embellissent

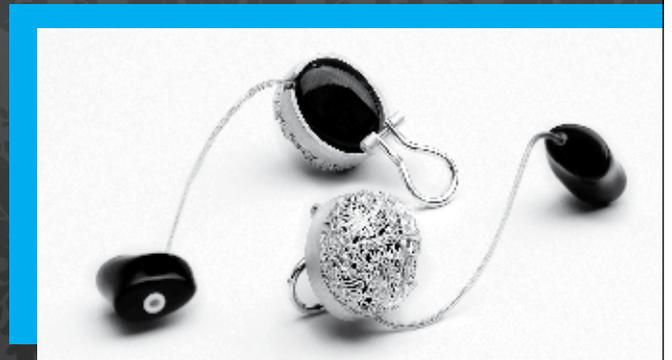
Nouveauté!

Eora Bijou Auditif
Boucle d'oreille
& appareil auditif

EORA
HÖRSCHMUCK

Eora Bijou Auditif
Exclusivement chez votre audioprothésiste

Audition Chailly



Faites entendre votre caractère - Pont-de-Chailly - 1012 Lausanne - 021 657 37 37

LA BONNE IDÉE

En savoir plus sur les smoothies



photo : vi

De la folie... ils sont partout... sucrés, salés. Délicieux pour petits et grands, faciles à confectionner, ou à acheter, économiques, si faits maison.

Le Chailléran tente de faire le point.

De la folie, disions-nous...

La preuve : lors de «Chailly en fête», le 4 septembre dernier, l'Association Chailly 2030 offrait gratuitement un smoothie aux fruits à tout un chacun. Mais il fallait le mériter. Le mixer était installé sur un vélo, et, avant de déguster, les « clients » (surtout des enfants) devaient pédaler vigoureusement pour produire l'électricité nécessaire à l'appareil.

Les smoothies (prononcer smou-zi), font fureur aux Etats-Unis depuis des années, et maintenant en Europe. On peut les déguster dans les bars à jus de fruits, ou les acheter, pasteurisés, en petites bouteilles sans additifs ni conservateurs. ATTENTION : bien lire l'étiquette pour s'en assurer. Comptez aussi les calories, les fruits sont riches en sucres naturels... et parfois ajoutés ! Bref, un marché vraiment juteux.

Un plus pour les familles... du vécu

... moyennant l'achat d'un appareil, que l'on trouve à prix raisonnables: blender ou smoothie-maker.

On peut aussi exhumé du grenier le bon vieux mixer d'autrefois : ça va aussi, mais le smoothie sera un peu moins lisse.

Les enfants raffolent des smoothies. Ils les boivent, et les confectionnent sans se faire prier. « Pas besoin de recettes » expliquent deux frères, de 13 et 11 ans. Nous improvisons avec les fruits et légumes que maman achète, ou ceux du verger.

Un doux mélange de pomme, poire, raisin, framboises et myrtilles, surgelées ou non, banane, melon, mais aussi carottes et radis.

« Epatant », renchérit Maman... Ce nectar est nourrissant pour le goûter. Il remplace avantageusement les sirops, limonades et boissons industrielles. Quant aux petits qui renâclent devant une portion de légumes, ils ne détectent pas dans leur smoothie sucré la présence de feuilles d'épinards, fenouil, tranches de concombre ou courgette. Pour des enfants et ados en période de croissance, on peut ajouter quelques amandes, noisettes, graines de tournesol, miel, dattes et fruit secs. Pour les smoothies, les fruits presque trop mûrs, à consommer rapidement sont parfaits.»

Ne pas devenir « addict »

Smooth en anglais veut dire doux et lisse.

Ce velouté est irrésistible.

Avis aux adultes sédentaires: ce concentré de bonnes choses est traîtreusement hyper-calorique...

Voyez plutôt :

« Composés de fruits mixés, ils contiennent fibres et vitamines en quantité, ce qui leur assure une image «nutritionnellement parfaite». Ils donnent bonne conscience et se consomment, malgré leur haute teneur en sucre, sans complexe, dans la lignée du «cinq fruits et légumes par jour». Ceci pour les faits maison.

Quant aux smoothies industriels... Ira-t-on vers une nouvelle forme d'addiction ?

Consulté, un médecin (il n'existe pas de féminin...) sourit...

« Comme en toute chose, il ne faut pas abuser ». Pour lutter contre la tentation de la texture ineffable du smoothie, elle conseille de disposer les fruits et légumes dans une assiette, avant de les mixer, de bien les visualiser, de prendre conscience de la composition du futur délice.

Se rappeler que les humains possèdent une précieuse dentition qui DOIT travailler. Rien ne remplacera jamais le plaisir de mordre dans une belle pomme croquante, de savourer une poire fondante, de déguster une grappe de raisin, grain après grain, de picorer framboises et myrtilles et de les savourer lentement.

Rappelons encore que la Suisse est le pays du bon vieux birchermuesli, dont on n'a pas fini de célébrer les vertus !

La civilisation du « tout mâché ».

Des recettes ? Elles abondent chez le libraire dans des livres superbement illustrés. Nouveau pour le profane : les « smoothies bowlers » (smoothies épais servis dans un bol). Des petits déjeuner «hyperboostants » accompagnés de céréales, pour affronter vaillamment une journée de travail. Les recettes n'exigeraient que dix minutes de préparation, même enrichies de caramel ou chocolat.

Les smoothies bowlers sont parés de noms poétiques : « Princesse verte », « Blue Velvet », « Rêve d'amour », « Rêve du matin »... Même chose sur le Net. Des centaines de recettes, véritables œuvres d'art, font saliver.

Mise en garde de chercheurs américains : « Consommer un smoothie procure une sensation de satiété qui ne dure pas longtemps. Quelques heures plus tard, on mangera probablement la même quantité de nourriture que si on n'avait rien bu et on absorbera ainsi plus de calories que prévu ». A moins de privilégier les smoothies aux légumes ?

A noter que le Net propose des recettes qui permettraient de perdre du poids.

— Renée Hermenjat



FIORITA
Carrelage

Tél : 021 657 10 40
Fax: 021 657 10 41
www.fiorita.ch

Expo : avenue de Béthusy 60
1012 Lausanne



ZEA
épicerie sàrl

Spécialités grecques
A l'emporter

Ouvert le dimanche

www.zeaepicerie.ch
Av. de la Rosiaz 14 • 1009 Pully
021 534 73 07

La Vaudoise à Lausanne

Luis Oliveira, Agent principal
Avenue du Théâtre 1, 1002 Lausanne
T 021 310 02 68
www.vaudoise.ch/lausanne



Quand les chiens s'emmêlent
Salon toilettage
chiens et chats
Accessoires
Education canine
Ave de la Dôle, 1
1005 Lausanne
079 102 81 32
079 874 59 83



Dames • Messieurs • Enfants
OLINDA GONCALVES

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



Teresa Couture
Atelier de Couture

Retouches et transformations
pour hommes et femmes,
transformations de pullovers

avenue de la Dôle 1 • 1005 Lausanne
021 652 70 10 • 079 783 95 17



Station essence BP - La Rosiaz



Bd de la Forêt 1
1009 Pully
021 729 70 34

*Gina et Paolo Micheli vous accueillent dans
leur shop tous les jours de 6h à 22h*



AUTO-MOTO ECOLE DE CHAILLY



Céline Graf
079 250 57 57

auto-moto-théorie-sensibilisation

bons cadeaux
Place de la Sallaz 9, 1012 Lausanne



BOUCHERIE
du Pont de Chailly

Av. de Béthusy 88
1012 Lausanne
Tél. 021 652 44 91
Fax. 021 652 45 12
E-mail:
chailly@kauffmannag.ch

Vos spécialistes à Chailly
vous proposent leur sélection d'automne



Av. de Béthusy 86
1012 Lausanne
Tél. 021 652 99 66
www.epiceriechailly.ch

Viande

Chasse fraîche sauvage
Gibier à plumes sauvage
Volaille de Bresse
Boeuf Simmental
Agneau du Limousin
Porc Iberico

Charcuterie

Jambon Pata Negra
Jambon de Parme
Jambon San Daniele
Plats garnis
Assortiment cocktail
Jambon à l'os

Traiteur

Accompagnement pour chasse
Terrines et pâtés de chasse
Civet de chevreuil et de cerf
Foie gras maison
Caviar d'élevage d'Aquitaine
Emincé de veau aux morilles

l'Épicerie

Poisson frais de mer et du lac
Chocolats de la Chocolatière
Champignons frais
Fromages affinés
Douceurs de chez Augnet
Vins suisses et du monde

Toute l'équipe de vente se réjouit de votre prochaine visite !

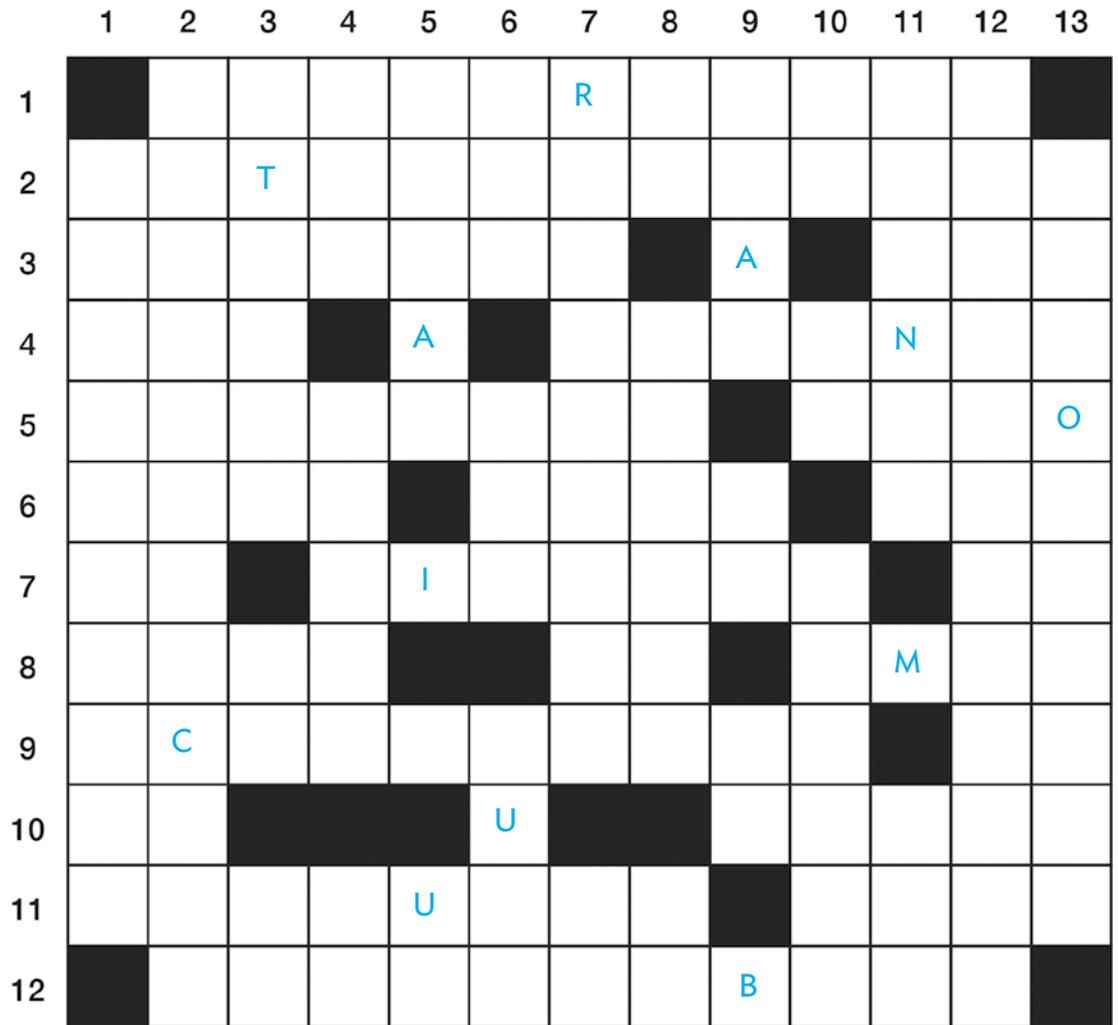
LES MOTS CROISÉS

n° 452

Jean-Claude Issemmann

Comme vous l'avez peut-être remarqué, lorsqu'une phrase commence par «comme» c'est qu'elle cherche soit à vous impliquer - comme ici - soit à annoncer une comparaison maline - comme un singe. Vous impliquer, donc, évidemment, car sans votre intervention, cette page serait comme une portée sans air, comme une aire sans chamois et comme un mois sans Chailléran.

Comme à chaque fois, la grille ci-contre devait refléter thématiquement la saison mais comme souvent, les priorités de gauche comme de droite et les croisements qui en résultent en ont disposé selon leurs lois plurielles comme des sardines et têtues comme des mules. Bref, j'ai fait comme j'ai pu et constate à la relecture qu'un adjectif collant comme le sparadrap du capitaine Haddock émaille les définitions amusantes. Je vous remercie de vos messages en général amicaux et m'étonne que l'une d'entre vous ait trouvé la «dernière grille tordue» alors que j'en avais tracé toutes les lignes à la règle. Comme quoi...



Horizontal

/1. Comme des vins de Paille /2. Comme le Rhône ou le Simplon. /3. Comme Pierre, Jacques et Jean. Comme un centre d'hurluberlus. /4. Connu pour son Creux. Comme Constantin écrivain soviétique. /5. Comme vautrées. Pour le sol ou l'enfant. /6. Comme repassé. Brume brunâtre. Souvent éventuel. /7. Franc comme ! Comme attachables. Le petit cours. /8. Comme un maléfique shakespearien. Premières de légitimes. Comme la vérité à Jerusalem. /9. Colleras ! A l'orée de la rizière. /10. Comme une fin de journée. Comme un ancien comptoir portugais. /11. Comme des «Orangina» ! Verte, leste ou lourde. /12. Patron des halalis (ahlala) !

Vertical

/1. Comme les bières typiques de l'Oktoberfest. /2. Comme des coque-licots. /3. Comme on veut sur toute la gamme. Allez hop ! Parfois après comme. /4. Comme une manche de Stan. Pour la douille. Comme un salut portugais. /5. Comme Bernhardt. Début de n'importe qui. /6. Comme grugée. Comme Jésus dans le Coran. Comme un Cristobal 39 rouge et blanc ! /7. Comme fédéré. Comme hep ! /8. Comme quatre. Comme calfeutrer. Forme de savoir. /9. Comme la chanteuse de «Petite soeur» (?). Bout du lac. Sur un ancien poste. /10. 33 tours ! En remontant un fleuve italien. Ouvre des portes. /11. Privée en prenant l'ascenseur. Comme un bus. /12. Comme s'il sentirait. /13. Comme celle d'Octobre.

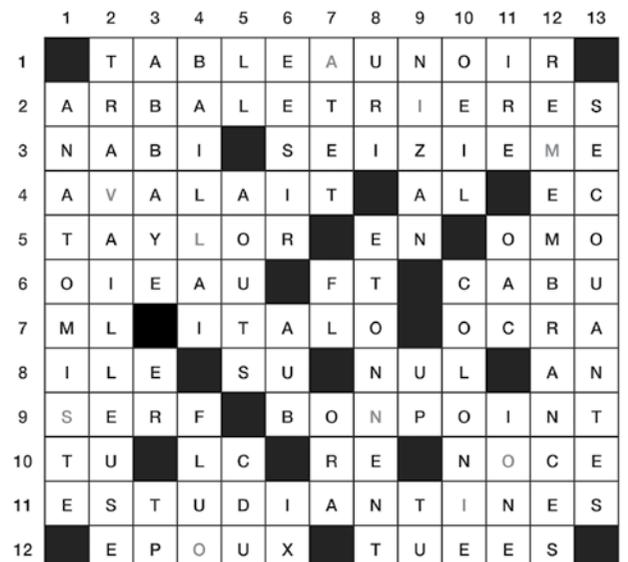
Résultat des mots croisés

La gagnante de la grille N° 451 est **Madame Huguette Recordon**, ch du Devin 31A. Elle recevra les 20.- de récompense ainsi que toutes nos félicitations.

Prochain délai :

Lundi 17 octobre.

Vos solutions comme d'hab à :
Rédaction le Chailléran,
Vallonnette 12, 1012 Lausanne



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

Optic 2000

Une nouvelle vision de la vie

Ray-Ban

GENUINE SINCE 1937

#RAY-BAN
LE 1^{er} CHOIX
EN 2^{ème} PAIRE

À PARTIR DE CHF 151.- DE PLUS*

* Visuel non contractuel, selon conditions en magasin

Avec le verrier N°1 en Suisse

optiswiss®
original since 1937

OPTIC 2000 CHAILLY

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