

le chailléran



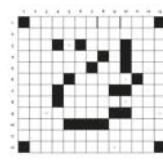
PORTRAIT

Malou Zryd
LABO gelateria
J. Vaucher



RENCONTRE

Freddy Gardiol
J.J. Gloor



MOTS CROISÉS

J.-J. Issenmann

480

JUILLET
AOÛT
2019



Parc du Devin, 18 juin 2019

INDIGO COIFFURE

Vous souhaitez un bel été!

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



Cabinet de psychothérapie

Frédéric Fasel
psychiatre-psychothérapeute

Contact
www.fredericfasel.com
tél. 078 940 11 74
Cabinet
1 Av. de Chailly - 1012 Lausanne

ROVEREAZ MARCHÉ BIO

LA FERME ME. LA FERME JE. LA FERME SA.
16-19h 15-19h 09-14h

WWW.ROVEREAZ.CH

ROUTE D'ORON 127
1010 LAUSANNE



Cabinet dentaire
Lausanne - Chailly

Le docteur Vincent Bezos
et ses collaboratrices se réjouissent
de vous annoncer l'arrivée
dans leur équipe de la

Dresse Astrid Muller
médecin dentiste et orthodontiste
Elle interviendra au sein du cabinet
pour l'orthodontie conventionnelle et
l'orthodontie précoce et intéroceptive chez l'enfant.

Ch. de Roveréaz 5 1012 Lausanne (parking de la Migros) Tél. 021.653.36.37
accueil@cabinet-dentaire-chailly.com www.cabinet-dentaire-chailly.com

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



Teresa Couture
Atelier de Couture

Retouches et transformations
pour hommes et femmes,
transformations de pullovers
et robes de mariées

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



NESSI

Boulangier - Pâtisier - Chocolatier

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

AUTO-MOTO ECOLE DE CHAILLY

Céline Graf
079 250 57 57
021 652 29 64

Salle de théorie
Av. du Léman 71
auto-moto-théorie-sensibilisation
Place de la Sallaz 9, 1010 Lausanne

Café - Restaurant de la Vallonnette

Famille Miceli

Tous les vendredis : filets de perches à 18.-

Horaires :

lundi - vendredi : 8h00 à 18h30 / samedi : 8h30 à 15h00
dimanche et fériés : fermé

Nous vous recevons pour vos réceptions, à partir de 15 personnes, les soirs,
les dimanches et les fériés.

Av. de la Vallonnette 24

021/652 51 58

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



homéopathie schmidt-nagel
huiles essentielles oshadhi
fleurs de bach
oligopharm

livraisons gratuites
021 652 01 00

pharmacieplus
de la fauvette

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

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

le chailléran

Votre publicité bientôt dans cet espace !

Journal distribué à 10.500 exemplaires.

Renseignements et tarifs pubs au :

077 456 78 92

ihwlechailleran@gmail.com

le chailléran



COUVERTURE

Parc du Devin, 18 juin 2019
Photo : Sylvain Chabloz

Edition

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

Impression

ALPAcomm SA Lausanne
Tél. +41 21 552 24 44
Mail contact@alpacom.ch

Publicités

Nouvel annonceur
tél. 077 456 78 92
ihwlechailleran@gmail.com

Déjà annonceur

tél. 077 470 25 08
pub@lechailleran.ch

CCP : 10 - 15643 - 0

Le Chailléran

Votre Chailléran prend sa pause estivale...

Toute l'équipe du Chailléran vous souhaite un bel été ! Pour ceux qui n'iront ni à la montagne, ni à la mer mais resteront tout simplement chez eux, la Ville de Lausanne propose une multitude d'activités populaires, divertissantes et gratuites pour tous les âges et tous les goûts.

Procurez-vous la brochure "Lausanne à l'heure d'été" dans les Offices du Tourisme ou sur le site de la Ville de Lausanne... et passez le plus beau des étés !

Rendez-vous avec votre Chailléran en septembre.

PORTRAIT

Malou Zryd LABO gelateria



photo : jv

Malou Zryd a deux passions : le textile et la glace !

L'été elle s'affaire plutôt dans son laboratoire d'Ecublens dans lequel elle confectionne ses glaces et fait ses essais, car Malou, qui a appris le métier à la gelateria 1900 à la Borde, est à la fois fidèle à la tradition et en constante recherche de nouveaux arômes. Depuis avril, c'est dans l'édicule du Rond-Point de Chailly que le LABO gelateria s'est installé et vous propose ses saveurs glacées. Pour fabriquer ses produits, Malou privilégie les fournisseurs de proximité lorsque c'est possible, beaucoup sont des connaissances et s'ils sont en Italie elle va les rencontrer. "J'ai besoin de voir les personnes, de créer un lien avec elles pour une collaboration en pleine confiance". La gelateria propose une quinzaine de parfums de glaces, et des sorbets pour les intolérants au lactose, les saveurs classiques côtoient des goûts plus surprenants souvent inspirés par l'Asie, tel le sésame noir ou le yuzu "avec les glaces, on voyage !"

La nouveauté de l'été 2019 : le mochi (prononcez motchi) glacé artisanal. Il s'agit de revisiter le mochi japonais fait d'une pâte à la farine de riz farcie aux haricots rouges, la version du LABO sera fourrée de glace, une recette qui a nécessité de nombreux essais dans le laboratoire d'Ecublens...

L'hiver, Malou est plus souvent dans son atelier textile à tisser et élaborer ses tapisseries grands formats. Elle a été sélectionnée pour la Biennale textile de Madrid qui a lieu cet automne. "J'en suis très contente et je me réjouis comme je me réjouis d'ailleurs du lancement de mes mochi ! Que je travaille mes tapisseries ou mes glaces, c'est assez proche finalement. Il s'agit de travailler la matière, la texture, les couleurs, il est toujours question de création et de recherche".

Pourquoi ce métier ?

De mes vacances en Italie j'ai toujours eu la curiosité de leurs glaces. Je suis imprégnée par l'Italie en fait.

Quel autre métier auriez-vous pu choisir ?

Aucun ! Je suis contente de ce que je fais, j'ai trouvé ma voie à 100%, mes deux activités se combinent idéalement.

Une anecdote ?

Dans une boutique précédente, un client a demandé à voir le patron, j'ai dit : c'est moi ! Grande surprise, non pas car j'étais une femme, mais visiblement parce que je n'ai pas une tête à faire des glaces (rires).

Votre plat préféré ?

Toute la cuisine italienne.

Un endroit où vous aimeriez passer des vacances ?

La Sicile, j'y retournerais avec plaisir pour découvrir le Festival de la glace artisanale de Palerme.

Un film ?

"Une histoire de famille" de Hirokazu Kore-eda, réalisateur japonais. Ce film m'a beaucoup touchée.

— Josette Vaucher

LABO gelateria
Av. de Chailly 18
021 653 15 71
6 jours sur 7 (lundi fermé) !
Glaces : www.labo-gelateria.ch
Créations textiles : malouzryd.ch

LES PAPILLES

Le taboulé



photos : vi



Le véritable taboulé libanais

2 grosses bottes de persil
8 feuilles de menthe fraîche
1 oignon rouge
1 grosse tomate charnue
5 pincées de boulgour fin
2 citrons bio
5 c. à s. d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin
Cumin ou cannelle

Au Liban, traditionnellement, le taboulé fait partie du mezze, ce grand plateau de hors-d'œuvre variés tels le houmous et les falafels mais il peut également être servi en dessert, avec des fruits.

En Europe c'est une salade rafraîchissante servie avec de la viande ou d'autres ingrédients. Cette recette libano-syrienne est difficile à dater car elle n'apparaît pas dans les manuscrits anciens. Cela est certainement dû au fait que le taboulé demande à être ajouté à des légumes et fruits frais et qu'autrefois ceux-ci étaient difficiles à conserver. Le taboulé n'apparaît pas dans les textes avant le XVI^{ème} siècle car le boulgour ne faisait pas partie de la culture avant ce siècle-là. En arabe, taboulé signifie épice ou assaisonnement mais certains pensent qu'il tient son nom du langage chaldéen de Babylone dont certaines lettres donnent la racine du mot "mélanger". Même si c'est un plat typique salé du repas libanais cela n'a pas toujours été le cas puisqu'avant les Libanais se retrouvaient au goûter pour manger le taboulé accompagné de leur thé traditionnel. Dans le véritable taboulé libanais l'ingrédient traditionnel est bien sûr le persil mais c'est un sacrilège de lui ajouter des raisins secs.

Pour faire un bon taboulé il faut utiliser un couteau bien aiguisé car les tomates ne doivent pas être écrasées pour donner un côté croquant à la salade. Bien laver les bottes de persil, enlever les éventuelles feuilles jaunes. Tenir la botte fermement dans une main et couper (à la main) les tiges. Il faut couper le persil en tout petits morceaux, à la main, car le hachoir ramollit les feuilles et surtout les oxyde très rapidement.

C'est un travail un peu fastidieux mais payant pour obtenir le meilleur des taboulés. D'ailleurs pour ceux qui ont la flemme de couper le persil de cette manière, rendez-vous à Damas au souk-al-tanabel "le souk des fainéants".... Les légumes et surtout le persil y sont vendus tout prêts coupés à la main sous vos yeux !

Couper très finement les feuilles de menthe. Faire de même avec la tomate pelée et l'oignon rouge. Mettre le tout dans un saladier, ajouter le jus des citrons, l'huile d'olive, saler et poivrer. Saupoudrer de boulgour et mélanger, le boulgour va gonfler tout en absorbant l'assaisonnement. Ajouter selon votre goût, soit du cumin, soit de la cannelle. Mettre au frais une heure avant de servir. Utiliser un peu de persil pour la décoration.

Taboulé maison

200 g de graines de couscous moyennes
200 g de tomates cerises
1 concombre
1 citron bio
50 g de pignons de pin
1 bouquet de coriandre
1 petit bouquet de feuilles de menthe
5 c. à s. d'huile d'olive bio
Sel et poivre du moulin

Laver et ciseler finement les feuilles de menthe et la coriandre. Porter à ébullition de l'eau salée et y plonger les graines de couscous. Après cuisson, verser dans un saladier et ajouter persil et coriandre. Couper les tomates cerises en quatre. Eplucher le concombre et le couper en petits dés, enlever les graines en surplus. Ajouter les tomates cerises et le concombre à la semoule. Presser le citron et l'incorporer à la préparation. Ajouter les pignons de pin. Verser l'huile d'olive tout en mélangeant bien. Laisser bien gonfler et mettre au frais au moins une heure avant de servir.

Taboulé aux crevettes

250 g de semoule boulgour
250 g de crevettes décortiquées moyennes
1 petite boîte de petits pois
1 grosse tomate bien charnue
1 poivron rouge
1 poivron vert
1 poivron jaune
½ botte de persil
Huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Préparer les légumes, peler la tomate, les poivrons, les couper très finement en petits dés. Hacher le persil. Porter à ébullition 25 cl d'eau avec une petite pincée de sel. A ébullition verser la semoule et laisser gonfler. Dans un saladier, mettre les petits pois égouttés et tous les autres légumes, ajouter la semoule qui aura gonflé, le persil haché, les crevettes décortiquées et bien mélanger. Assaisonner à votre goût et saupoudrer d'un peu de persil. Mettre au frais avant de servir.

Taboulé libanais en dessert

150 g de couscous moyen ou de boulgour
4 c. à s. d'huile d'olive
2 pamplemousses
1 citron bio
1 melon de Cavaillon
3 pêches
100 g de groseilles rouges (raisinets)
50 g d'amandes effilées
20 g de sucre glace
3 c. à s. de miel de fleurs
Menthe
1 pincée de sel

Presser le jus des pamplemousses dans un saladier. Ajouter la pincée de sel et le miel. Mélanger. Verser la graine de couscous, remuer et laisser gonfler 2 heures au frais.

Peler les pêches et le melon et détailler les chairs en dés, arroser de jus de citron. Parsemer de groseilles. Effeuilier la menthe et ciseler ses feuilles. De temps en temps aérer la graine de couscous à la fourchette. Après 2 heures (au minimum) ajouter à votre couscous les dés de pêches et de melon avec la menthe et les groseilles, arroser d'huile d'olive et incorporer le tout en prenant garde à ne pas écraser les fruits. Dans une poêle faire dorer les amandes et les caraméliser avec le sucre glace. Décorer le taboulé et servir après l'avoir remis au frais.

RENCONTRE

Freddy Gardiol

De l'international au local

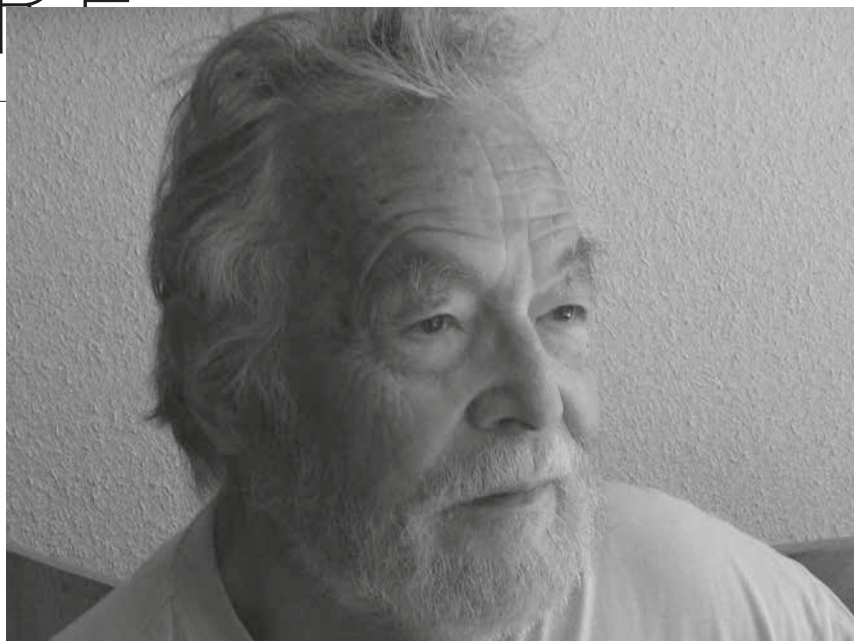


photo: jlg

Freddy est né en 1935 à Corsier sur Vevey. Alors qu'il a 2 ans seulement, la famille émigre en Argentine car le père, ingénieur, est au chômage en Suisse. En 1946, elle rentre au pays, et Freddy fait ses études à Genève puis à l'EPUL, l'Ecole Polytechnique de l'Université de Lausanne. En 1960, il obtient le diplôme d'ingénieur physicien. A cette époque, ce titre ouvre des portes dans le monde entier. C'est une entreprise étatsunienne qui s'intéresse à lui et, après des auditions en Suisse, il est engagé dans les environs de Boston. Cette période a été celle d'un grand changement : il y a eu le mariage, le changement de langue et de pays, le début de la vie professionnelle et, plus tard, l'arrivée de deux enfants. Toutefois, les contacts avec les Américains, s'ils sont directs, restent assez superficiels et on se retrouve souvent entre Européens. Il change deux fois d'employeur et le troisième lui offre la possibilité de faire une maîtrise au prestigieux MIT (Institut de Technologie du Massachusetts). Après 6 ans aux États Unis, le couple décide de rentrer en Suisse. En fait, ce sera en Belgique dans un laboratoire de recherche de l'Université de Louvain, où il peut faire un doctorat tout en enseignant. Et c'est finalement en 1970 qu'il revient, en tant que professeur, à l'École Polytechnique, deve-

nue entretemps Fédérale (EPFL). Il y a été appelé pour créer un enseignement dans le domaine de l'électromagnétisme et des hyperfréquences (il s'agit des ondes utilisées notamment par les radars et les téléphones portables).

Les déplacements ne sont pas terminés pour autant, puisqu'il participera à des congrès dans d'innombrables pays : la plupart des pays d'Europe, USA, Canada, Australie, Chine, Inde, Japon, Brésil et même au-delà du Rideau de fer en Hongrie, Russie, Tchécoslovaquie, Ukraine et Pologne. Il produit quelques 400 publications durant son activité professionnelle, dont quatre livres en français et cinq en anglais. La carrière de Freddy à l'EPFL dure jusqu'à sa retraite le 1^{er} janvier 2000.

Avec ses étudiants et assistants, qui proviennent d'un peu partout, il a créé une ambiance sympathique, qui lui a permis de nouer de nombreux contacts et des amitiés. C'est ainsi que, retraité, il a pu faire une croisière en mer Egée sur un catamaran avec neuf anciens étudiants. Une autre fois, il a rencontré dans le nord de l'île d'Hokkaido au Japon un motard anglophone, qui s'est révélé être un ancien étudiant... Et ses anciens collaborateurs n'ont pas manqué de le fêter pour ses 80 ans.

Cet homme calme vit une retraite bien remplie. Sportif, il fait régulièrement de la course à pied et il continue de nager dans le lac les jours de beau temps, comme il le faisait d'ailleurs déjà lorsqu'il travaillait à l'EPFL. Il a même participé quatre fois à la coupe de Noël à Genève ! Il passe aussi pas mal de temps à cultiver son jardin, et participe à des excursions en montagne dans le cadre du Club Alpin.

Il s'est rendu deux fois au Cameroun où il a enseigné à l'Université de Yaoundé. Il soutient une association qui œuvre pour améliorer la vie des personnes âgées.

Le couple a eu deux enfants aux États-Unis, qui vivent maintenant dans la région lausannoise. Leur fils est économiste au CHUV, et leur fille travaille au Secrétariat du Grand Conseil vaudois. Ces enfants leur ont donné quatre petits-enfants dont l'aîné a déjà 26 ans et exerce la profession de boucher à Romanel tout en suivant le gymnase du soir.

Mais ce n'est pas tout, car Freddy n'est pas seulement un citoyen du monde, il s'investit aussi dans la vie locale. Il est la cheville ouvrière de l'Écho du Riolet, petit journal de l'association de quartier "La Mosaïque de Pully-Nord". Son but est d'informer sur les activités du

quartier mais aussi d'en susciter. Compte tenu de l'utilité de cette association pour rapprocher les habitants dans une zone dénuée de lieux de rencontre, la commune lui apporte son soutien. Le titre est tiré à 600 exemplaires, 150 sous forme informatique et 450 autres imprimés et adressés par la commune. Il est animé par quatre à cinq rédacteurs et paraît tous les deux mois depuis 6 ans. Freddy dirige chaque semaine des promenades tranquilles dans le quartier, également dans le cadre de la Mosaïque.

Ainsi donc, après avoir noué d'innombrables contacts à l'échelle du monde, c'est dans son quartier que Freddy investit maintenant ses qualités de rassembleur.

— Jean-Jacques Gloor

Freddy Gardiol
Av. des Graminées 11
1009 Pully
Courriel : fred.gardiol@hispeed.ch



CHAILLY
MAISON
DE QUARTIER

PROGRAMME

Activités de juillet, août et septembre

Cet été à la MQC



A partir du 8 juillet la Maison de quartier est en mode vacances, c'est-à-dire que la cafétéria est fermée et les cours terminés !

Mais ...

Du 8 au 26 juillet, l'équipe d'animation accueille tous les jours une soixantaine d'enfants

Du 8 au 12 juillet, vous êtes toutes et tous les bienvenus au parc du Devin pour les **Places au soleil** de 15h à 19h.

Du 29 juillet au 23 août, la Maison de quartier sera fermée pour permettre de faire quelques travaux d'entretien et de tout préparer pour la rentrée.

Du 19 au 23 août, l'équipe d'animation vous accueille à nouveau toutes et tous au parc du Devin pour les **Places au soleil** de 15h à 19h.

La Maison tournera à nouveau à plein régime dès le 26 août 2019 : accueil, secrétariat et cafétéria (aux horaires habituels), nous serons tous fidèles au poste !

Les cours et activités reprendront la semaine du 2 septembre 2019.

Places au soleil



Du 8 au 12 Juillet
et du 19 au 23 août
de 15h à 19h

Les places au soleil c'est magique !
Place de jeu du Devin

Les places au soleil c'est un accueil libre pour les enfants, les jeunes et les familles du quartier ou d'ailleurs, tous les après-midi de 15h à 19h.

Une équipe de professionnels vous attend afin de vous proposer toutes sortes de jeux, de bricolages, mais aussi un spectacle ou des ateliers spécifiques comme de la sérigraphie.

Du matériel est également mis à votre disposition, vous pourrez ainsi jouer au ping-pong, foot ou encore au badminton ...

Gratuit et sans inscription

Les enfants restent sous la responsabilité des parents.

Programme complet sur :
www.m-q-c.ch

Stage



Atelier Théâtre Enfants

Corps Impro Voix

Atelier animé par
Laurence Morisot Julien Opoix

Du 19 au 23 août
de 9h à 16h30
(accueil possible dès 8h30 à 17h)

Atelier Théâtre pour enfants de 8 à 14 ans

Partez à la découverte du terrain de jeu que vous offre le théâtre.

Expérimentez des outils favorables au travail d'équipe, à la confiance en soi et à l'autonomie dans un cadre bienveillant et ludique.

Nous accompagnerons l'enfant dans le développement de son imaginaire, la construction et l'interprétation d'un personnage ainsi que la projection d'un espace scénique à travers l'improvisation.

Le travail abordé chaque jour, donnera naissance à un ensemble de scénettes et de mises en situations qui sera présenté en fin de stage.

Un pic-nic est à prévoir pour les repas de midi.
Le goûter est offert.

Tenue confortable
(intérieur et extérieur).

Stage donné par deux comédiens professionnels.

Laurence Morisot

Comédienne professionnelle diplômée de l'école Serge Martin et professeure de théâtre, elle collabore à la création et la mise en scène de spectacles pour et avec des enfants. Elle est également animatrice au Petit Théâtre de Lausanne et à la Lanterne Magique.

Julien Opoix

Comédien professionnel diplômé de l'école internationale Lassaad de Bruxelles. Il joue au théâtre, au cinéma ou pour la télévision. Improvisateur, il anime des stages à travers la francophonie. Il donne également des séminaires de prise de parole en public.

Inscriptions :
Jusqu'au 10 août 2019.
stagetheatrete@gmail.com
079 678 35 72

Prix: 300.-

10% de rabais pour le 2^{ème} enfant de la même famille

Les contacts de la MQC

MQC

Tél : 021 653 72 66
Courriel : info@m-q-c.ch
Site web : www.m-q-c.ch

Le secrétariat est ouvert du lundi au jeudi, de 8h à 11h30

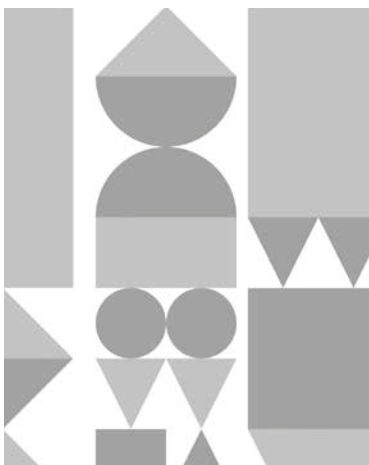
Permanence locations

Le jeudi matin de 8h30 à 11h30
Tél : 021 653 28 47
Mail : location@m-q-c.ch

Réservations et infos spectacles

Tél : 079 454 07 24
ou sur notre site internet

Portes ouvertes



Du 2 au 6 septembre
Selon le programme détaillé
consultable sur www.m-q-c-ch

Portes ouvertes des cours et ateliers de la MQC

Pendant cette semaine, vous aurez l'occasion d'essayer les cours et poser vos questions aux professeur.e.s.

La découverte des cours s'adresse aux enfants comme aux adultes et c'est gratuit !

Il y en aura pour tous les goûts avec des activités sportives, créatrices ou encore d'apprentissage et de découverte.

Rencontres tricot



photo: vi

Seconde main



Samedi 7 septembre
de 9h à 10h : installation des stands
de 10h à 12h30 : vente

Marché aux jouets, 17^{ème} édition Pour les enfants ! Par les enfants !

L'inscription se fait sur place le jour même (dès 9h).

Places abritées garanties

Participation : CHF 2.-

L'Agora café sera ouvert pendant toute la manifestation.

Petite restauration sur place

N'hésitez pas à nous rejoindre à la Maison de quartier.

Soirées – de 19h00 à 21h30

Mardi 3 septembre

Mardi 1^{er} octobre

Mardi 5 novembre

Mardi 3 décembre

Après-midis – de 14h00 à 17h30

Mardi 17 septembre

Mardi 8 octobre

Mardi 19 novembre

Mardi 17 décembre

Fête de quartier



photo: sc

Dimanche 22 septembre
de 10h00 à 17h00

Chailly en fête

Une journée pleine de belles surprises avec des animations musicales, sportives et de détente.

Il y aura aussi de nombreux stands et artisans, ainsi que de quoi se restaurer et se désaltérer.

Alors que vous soyez seul ou en famille n'hésitez pas à rejoindre la fête et venir rencontrer les habitant.e.s et associations de chez vous !

Recherche de bénévoles

Pour que la fête soit belle et conviviale nous avons toujours besoin de votre précieuse aide !

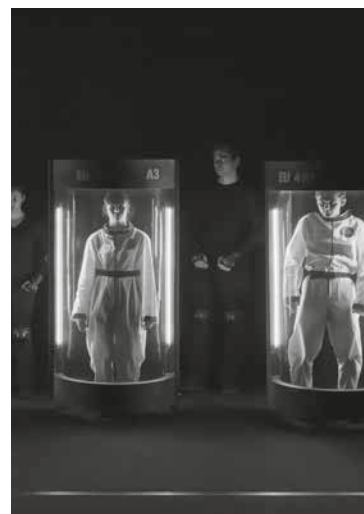
Aussi si vous avez un moment ce jour-là, merci de prendre contact avec Melinda Sietambi :

melinda.sietambi@fasl.ch
021 653 72 66

Ça s'est passé à la MQC



Le Choeur Auguste au Festival musique pour tous



Voix de disparition par le Théâtre En Chantier



14 juin, Grève des femmes : le grevibus de Chailly

Institut de Beauté Julia
Pour ELLE et LUI

MARY
COHR
PARIS



SOINS DU VISAGE
(Spécialité de l'institut)
Gommages corporels
Massages relaxants
Soins ou Cures minceur
Épilation à la cire
Soins du visage pour adolescents

021.652.93.15
078.918.93.19
www.institut-julia.com
Chemin de Rovéréaz 5
1012 Lausanne

F FIORITA
Carrelage

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

Expo : avenue de Béthusy 60
1012 Lausanne

PICASSO & CO
GARDERIE, TOILETTAGE ET
ÉDUCATION POUR CHIENS

Salon de toilettage
Chiens toutes races et chats

- Sur rendez-vous
021 653 12 69 | 079 583 57 65
- **PICASSOANDCO.CH**
- Av. des Boveresses 58, 1010 Lausanne

ACTU

... du quartier

Chailly 2030

CHAILLY 2030

Potagers urbains

Les chaleurs de l'été arrivant, connaissez-vous les oyas ?

Si vous souhaitez une forme d'arrosage plus économique et autonome sur plusieurs jours, c'est ce qu'il vous faut ! Les oyas sont des pots en terre cuite non vernie qui laissent passer l'eau tout doucement par micro-porosité. C'est une technique d'arrosage ancestrale qui vient des pays très chauds. En l'utilisant, on peut économiser jusqu'à 50 à 70% d'eau et donc arroser 3 fois moins souvent.

Cette année, nous expérimentons cette nouvelle forme d'arrosage aux carrés potagers de la Vallonnette face à la Maison de quartier. Nous avons fabriqué nos propres oyas et les avons installés sur quelques carrés.

Nous avons aussi construit un jardin en trou de serrure.

Ce concept est aussi pratique que fertile, venez le voir grandeur nature : **tous les mercredis de 17h à 18h30**, des membres de l'association sont là pour le présenter et répondre à vos questions. Sauf exception, nous serons là pendant les vacances.

Contact : I. Veillon, 079 353 67 27

Le Marché de la Sallaz s'installe sur la place tous les jeudis **de 15h à 19h**.

Production locale, bio, de saison. Une bonne habitude pour votre santé, passez au marché de proximité !

Gymcâline

GYMCÂLINE
éveil corporel et relationnel
de la naissance à 4 ans

Gymcâline recrute

Afin de renforcer notre équipe, nous cherchons une personne pour animer nos ateliers de Lausanne, Clarens et Renens (disponible pour une formation de 17 semaines, 3-6 heures par semaine, hors vacances scolaires).

Si vous êtes formé(e) dans le domaine de la santé, de la psychomotricité, de l'éducation ou de l'enseignement et avez de bonnes connaissances du développement psychomoteur et affectif de l'enfant et que vous vous sentez capable d'animer un groupe inter-générationnel (ou intéressé(e) à vous y former), cette mission est faite pour vous !

Intéressé(e) ? Contactez-nous !
info@gymcaline.ch

L'offre complète se trouve sur :
www.gymcaline.ch

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

Olinda coiffure

Dames • Messieurs • Enfants
OLINDA GONCALVES

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

21 ans à Chailly !
*Nous remercions vivement
nos fidèles clients
et leur souhaitons
un très bel été !*

F.I.S.C. Sarl

AIDE AUX IMPOTS

Faites des économies en déclarant vos impôts avec toutes les déductions possibles.

Nous vous aidons également pour votre:

COMPTABILITÉ

ADMINISTRATION

Pour en savoir plus, rendez-vous sur notre site internet **fiscsarl.ch** ou contactez-nous directement par:

+41 78 923 03 51

info@fiscsarl.ch

Ch. des Anciens-Moulins 2A, 1009 Pully

**Décès de
Mme Lily Breitenstein**

C'est avec peine que nous avons appris le décès, le 13 juin, de Madame Lily Breitenstein qui habitait depuis 55 ans le quartier de Chailly.

A son mari, à sa famille, Le Chailléran adresse ses plus sincères condoléances.

Si vous voulez nous signaler un décès, merci de nous envoyer un mail ou un courrier :
redaction@lechailleran.ch
Le Chailléran, Av. de la Vallonnette 12, 1012 Lausanne

LIVRES

J'ai réveillé le tigre



Sarah Marquis
Michel Lafon, 2019

Grande marcheuse devant l'Éternel, Sarah Marquis s'est fixé un nouveau défi : traverser à pied en solitaire la partie ouest de la Tasmanie, île située à la pointe sud-est de l'Australie. Si la partie est de cette île est peuplée d'un demi-million de personnes, la partie ouest est particulièrement sauvage et inhospitalière. Ce n'est pas ce qui peut arrêter l'aventurière même si on la traite parfois de folle. A l'issue de trois mois d'efforts, elle conviendra pourtant qu'elle a été confrontée aux plus dures épreuves mentales et physiques qu'elle ait jamais rencontrées dans ses expéditions.

La préparation a toute son importance. Elle l'effectue en compagnie de Sandrine Viglino, complice et titulaire de la base arrière prête à parer à toute éventualité. Sarah récoltera aussi des informations sur les traces de vie dans ces espaces inviolés pour le compte d'un organisme gouvernemental dédié à la préservation de la biodiversité.

Le pays qu'elle traverse est recouvert d'une forêt primaire dans laquelle personne ne s'est aventuré depuis bien longtemps. Les hautes cimes des arbres retiennent la lumière, il pleut en permanence et tout est recouvert de mousse. Au début, pas d'insectes, pas d'oiseaux, pas d'animaux ni d'aborigènes : ils ont été massacrés au 19^e siècle par les colons blancs. Des arbres gigantesques s'abattent en faisant trembler le sol et il faut se

préservé des sangsues. C'est vraiment le bout du monde. Plus tard, des animaux font leur apparition, comme les serpents sur lesquels elle manque de marcher.

Le roi de cette jungle particulière, c'est le tigre de Tasmanie, un marsupial qui a officiellement disparu en 1936 après avoir été massacré. Cependant, des bruits laissent entendre qu'il aurait survécu. Sarah sent qu'elle a rendez-vous avec ce tigre quasi mythique, pour démontrer que la nature sauvage est la plus forte.

Il y a aussi des rencontres non prévues. Il est étrange en effet que, lors de ses expéditions en Australie dans des endroits plus désolés et retirés les uns que les autres, Sarah finit toujours par rencontrer un beau ranger aux yeux bleus. Cette aventure ne fait pas exception... Aucun d'entre eux ne parvient pourtant à la détourner de ses projets.

Pour Sarah la marche est indissociable de l'aventure intérieure. Elle sent se réveiller l'animal en elle. Il la relie à la nature dont elle se sent partie intégrante. Elle connaît alors une ivresse de liberté, "un sentiment indescriptible où tout semble possible". Le moyen de retrouver ses racines est le silence, "qui n'est pas vide mais plein" et qui la connecte à l'Univers. La focalisation sur l'instant présent permet le lâcher prise. Nous n'y sommes guère familiers car "dès que l'on prend conscience du temps qui passe, on est éjecté de l'instant présent".

Parcours aventureux, parcours initiatique, la vie de cette jeune femme gaie et positive ouvre sur plein de découvertes.

Vie et destin de Jésus de Nazareth

JESUS de Nazareth



Que sait-on de Jésus aujourd'hui ?

Daniel Marguerat
Seuil, 2019

Daniel Marguerat est professeur honoraire de la Faculté de théologie de l'Université de Lausanne et historien. D'une érudition considérable, il est reconnu mondialement comme spécialiste de la recherche sur Jésus de Nazareth et sur les origines du christianisme.

L'objectif est de cerner la réalité du Jésus historique. La démarche repose sur l'analyse des textes, chrétiens ou non, de l'histoire, de l'archéologie et des coutumes en vigueur en Israël il y a 2000 ans. Les documents anciens qui renseignent sur Jésus reposent sur une interprétation des événements. Pour réduire l'incertitude, l'auteur soumet les textes à la critique, il les confronte et surtout, il se garde du dogmatisme. En voici quelques résultats.

La réalité de l'existence de Jésus est attestée par sept sources chrétiennes et six sources non chrétiennes, ces dernières succinctes, mais toutefois explicites. Elle l'est aussi par l'abondance et la précocité des textes qui lui ont été consacrés à une époque où la règle était la transmission orale. Cette situation est unique dans l'Antiquité et témoigne du fait que Jésus a fortement marqué son temps. Remettre en cause son existence relève selon Marguerat de la "supercherie intellectuelle".

Le bébé de Marie est né hors mariage et l'union avec Joseph n'a pas respecté les préceptes de la Loi

juive. Jésus était suspecté d'être un enfant sans père et donc un paria. Or, la pureté était une exigence très rigoureuse chez les Juifs. Elle imposait d'innombrables ablutions, des règles de nourriture, de fréquentations, etc. Jésus a affirmé au contraire que la souillure ne vient pas de ce qui entre dans l'homme mais de ce qui en sort. Il partageait ainsi des repas avec des impurs - pécheurs, prostituées, collecteurs de taxe - signe que le Royaume de Dieu est ouvert à tous.

C'est à l'occasion de son baptême par Jean-Baptiste que Jésus a eu la révélation de son destin. Il a alors accompli un ministère de trois ans comme prédicateur, guérisseur et faiseur de miracles. Jésus était juif et une petite secte s'était organisée autour de lui comme il en existait plusieurs à l'époque. C'est plus tard que le christianisme s'est structuré en une religion nouvelle.

Né entre -7 et -5, Jésus est mort en 30, éventuellement en 33. Sa résurrection, intervenue après sa mort ignominieuse sur la croix, a été l'événement décisif qui lui a conféré une stature divine et qui a donné à son message une impulsion irrésistible. Il est indéniable qu'il s'est passé quelque chose de stupéfiant à Pâques, sans quoi il n'y aurait jamais eu de christianisme.

Cet ouvrage a le grand mérite d'éclairer l'œuvre et la vie de Jésus et de rectifier les interprétations fondamentalistes. On peut regretter néanmoins que l'auteur n'explique pas mieux comment la réalité historique et la réalité symbolique s'articulent pour nourrir la foi des croyants.

lesautoecoles.ch et lamotoecole.ch



Ici vos permis toutes catégories du lundi au samedi Av.de Bethusy 29

Chantal Junod 079/658 78 80

François Junod 079/436 95 27

Jennie Ménétrier 078/842 72 05

Roberto 078/667 73 83

Céline Ballifard 078/874 71 23

Ueli 076/349 57 57

Guy MAITRISE FEDERALE
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



NOUVEAU
MARQUE

DAMES

guido M + F

MESSIEURS

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

**VOTRE DÉCLARATION
D'IMPÔT** DÈS 120.-

ProBudget
votre conseiller économique

Christophe Brodard
079 213 30 51
Avenue de Chailly 7

L'Institut
Massage | Nails | Makeup

GIOVANNA SALVATO
Avenue Victor-Ruffy 39 - 1012 Lausanne
078 831 67 91



COURS D'ANGLAIS

Cours d'anglais pour débutants ou avancés.

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.

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

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

Helvetic Limousines



Service de Limousine Minibus



Jose FELLMANN
Av. de Chailly 59
1012 Lausanne
+41 078 889 84 87

www.helvetic-limousines.ch
info@helvetic-limousines.ch



079 214 18 85
021 653 48 03
Av. de Chailly 16
1012 Lausanne
via Facebook :
ana styliste ongulaire

Ana Styliste Ongulaire

En partenariat avec les produits
«AKYADO»
Pose gel et vernis semi-permanent

**haute Coiffure
Mary**

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

Avec ou sans rendez-vous !

Station essence



BP - La Rosiaz



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

Bd de la Forêt 1 * 1009 Pully * 021 729 70 34

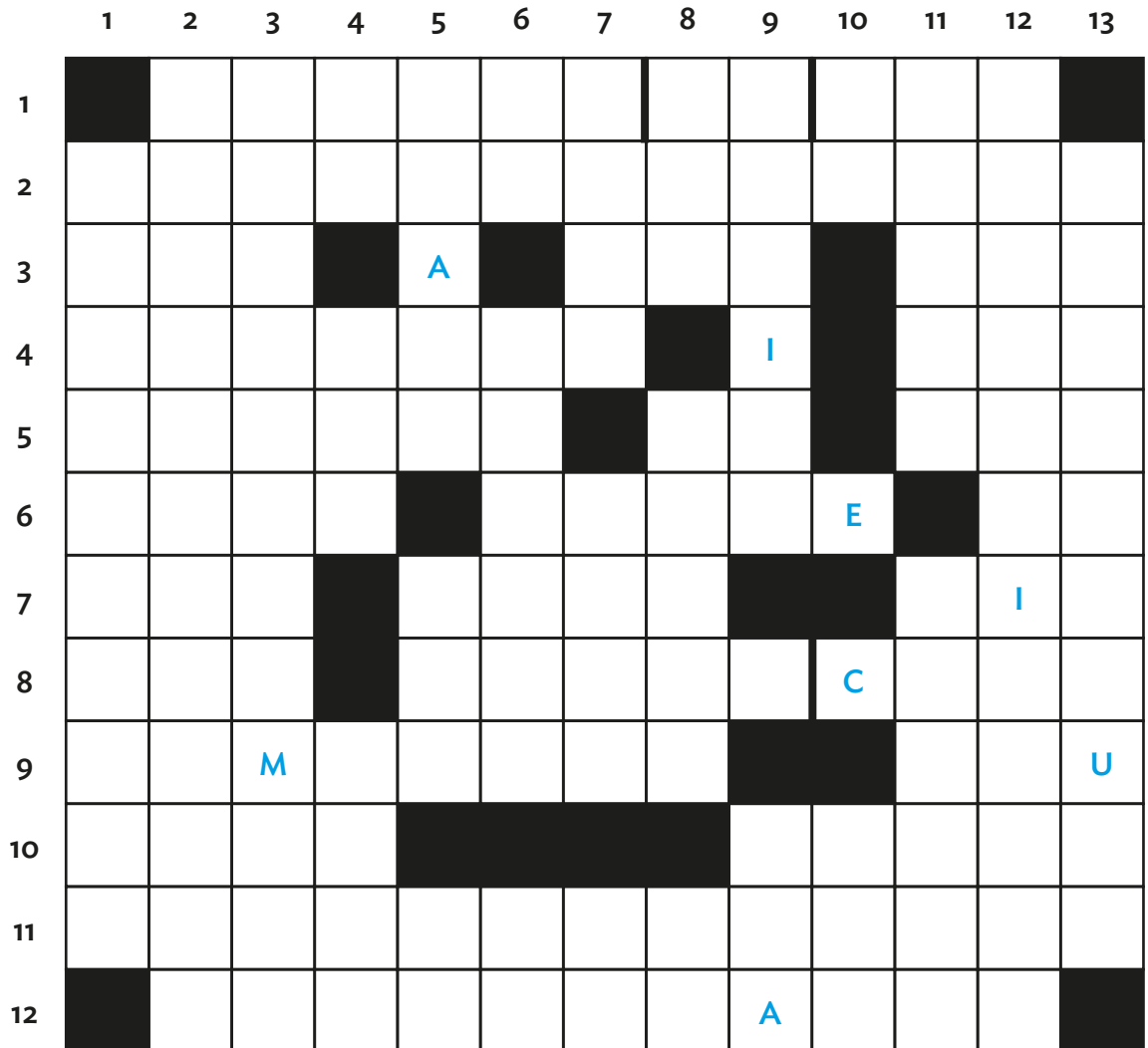
LES MOTS CROISÉS

n° 480

Jean-Claude Isenmann

Tandis que les suprêmes de volaille sauvage aux abricots et pain d'épice finissent de cuire doucement dans leur cocotte pour garder moelleux et arômes et que, par cette chaude soirée d'août, vous vous apprêtez à dresser sur la table de la terrasse le caviar d'aubergine et la chiffonnée de melon délicatement rehaussée de menthe poivrée du jardin qui l'accompagneront, vous constatez qu'un petit air tourbillonnant vient de se lever. Il ne fait qu'onduler doucement les pans de la nappe qui recouvre la table aux 24 couverts. Vous souriez à la belle idée que vous avez eue d'inviter vos voisins du nord, de l'est, de l'ouest et du sud qui, pour une fois, ne ruineront pas tous vos effets culinaires par leur production de fumée de charbon de bois ou de brûleur à gaz parfumée à la sardine oubliée, au schübliig noirici ou aux travers de porcs gravement brûlés.

Le barbecue de mots posés sur cette grille ne dégage ni odeur, ni fumée, mais un joyeux parfum de défi sans pression à relever maintenant ou plus tard, en solo ou entre amis, accompagné d'un verre de ce qu'il vous plaira. Bonnes vacances ! ps : le correcteur d'orthographe me propose "sublime" à la place de "schübliig".



Horizontal

/1. Passeport pour le grand large. /2. Va pour ceci et pour cela. /3. Des mamans ou papas de jour. Code couleur. Flagornerie en décasyllabes. /4. Celle de Mont-Repos bruisse pas loin. Snoopy sur la lune. /5. Modestine pour Stevenson. Règle de grille ! Encolle à Ouchy aussi. /6. Prénom cubain. Il y en a une à Pierre-de-Plan. Route de France. /7. Ex de l'Est. Très joli prénom féminin. Avec le 6.3 juste au dessus c'est une chanson de vacances de Charles Trenet ! /8. Trois fois avant et une fois après ! Carré de 5. /9. Geignes. D'un certain milieu de drogués. /10. Grand paquet de lustres. Fontaine à Jérusalem. /11. Superlatif indépassable dans les années 60... /12. Certain substance.

Vertical

/1. Pas facile à faire taire. /2. Profession de saison. /3. A peine du bout des doigts. /4. Sur la plaque d'un Fiat. Une école internationale, pas loin. Sorti. /5. Séant quand il est remonté. Rente helvétique. Ouvre l'appétit. /6. Jeanne d'Arc les gardait pour la fin. Ensemble. Bord de planchette. /7. Ou ne pas ? Affluent du Danube -et ville autrichienne- en remontant son cours. Conditionne à Liverpool. /8. Fut partenaire de soirées. Bottes mexs mythiques. L'entrée aux (petits) oignons. /9. C'est du vent. Bonne façon d'entre au snack-bar. /10. Menu sans voyelles. Coule de Maloja à Passau. /11. Alcènes-alcools ? Couleur portée en juin ! /12. Tombe encore de l'échelle. /13. Bleus rivages toujours si purs ?

Résultat des mots croisés

Bravo à monsieur Gérald Tinguely habitant l'Avenue de Belmont qui gagne les traditionnels 20.-

Prochain délai


Lundi 12 août.

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

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1	D	E	P	O	U	S	S	I	E	R	A	G	E
2	I	N	S	T	I	T	U	T	R	I	C	E	S
3	A	S	I	A	T	I	Q	U	E	M	E	N	T
4	P	E	T	I	L	L	E	■	■	S	E	R	T
5	O	I	T	■	A	L	O	I	■	R	E	I	M
6	S	G	A	■	N	■	U	E	F	A	■	L	E
7	I	N	C	I	D	E	■	N	R	■	B	L	E
8	T	A	O	■	E	P	O	■	A	B	I	E	S
9	I	N	S	C	R	I	P	T	I	O	N	S	■
10	V	T	E	S	■	■	A	I	E	■	E	■	T
11	E	■	S	A	N	G	L	A	N	T	E	■	S
12	S	S	■	R	E	T	E	N	T	I	S	S	E

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

*Voir conditions en magasin

Optic 2000 

Une nouvelle vision de la vie

SURCLASSEZ VOS ENVIES

CHF 200.-

D'OPTIONS OFFERTES*

Optic 2000 Chailly