

le chailléran

PORTRAIT



Restaurant FU LI

K. Furter

RENCONTRE



Sylvie Loeb

M-B. Burnand

JEUX



La Ludothèque
de Chailly

J-P. Gagnère

483

NOV. 2019



Chailly en fête, 22 septembre 2019



Epsilon

vosre messagerie personnalisée

Distribution Non Adressée et Portage matinal



Notre activité

Vous désirez promouvoir vos produits par la distribution directe ?

La Distribution Non Adressée (DNA) s'adresse à un panel illimité de clients, du particulier au commerçant de quartier, en passant par la grande enseigne, et permet de toucher un très large public. Ainsi, ce sont près de 3'900'000 ménages que nous vous proposons d'atteindre sur l'ensemble de la Suisse, à raison de deux distributions par semaine.

EPSILON SA effectue également le portage matinal aux abonnés de titres publiés par les plus grands éditeurs suisses et étrangers. Les titres distribués sont : *Tribune de Genève, 24Heures, Le Temps, Herald Tribune, Le Monde et La Côte.*

Route de Renens 1C - Case postale 158 - 1030 Bussigny
Route des Jeunes 95 - Case postale 1169 - 1211 Genève 26
info@epsilon-sa.ch - www.epsilon-sa.ch

QUINCAILLERIE DE CHAILLY

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
électricité - matériel de conciergerie



La Fondation La Rozavère à Lausanne et La Fondation EMS La Faverge à Oron vous invitent à participer à deux Cafés philosophiques qui porteront sur les thèmes suivants :

Lundi 11 novembre 2019 : *Qu'est-ce que la tendresse ?*
Lundi 16 mars 2020 : *Quelle est la place des personnes âgées dans la société ?*

Ils se dérouleront dans les locaux de La Rozavère de 19 h à 20 h 30 et seront suivis par un apéritif (entrée libre, chapeau à la sortie).

Les animateurs :



Bernard N. Schumacher,
professeur de philosophie
Université de Fribourg



Jean-Paul Fragnière,
professeur de philosophie
Collège St-Michel de Fribourg

CHEZ M'SIEU BÔÔF

Spécialiste 2 roues occasions



A Chailly de 1975 à 2020

Tout arrive!

Après 44 ans d'activité au plus haut niveau, c'est la fin de mon parcours professionnel le

31 décembre 2019

Verrée d'au-revoir,
le vendredi 20 décembre 2019
de 10h.00 à 22h.00 environ.

*Un grand merci
à ma merveilleuse clientèle*

www.2roues.ch/rosset
b.rosset@citycable.ch
079 310 80 52

CYCLOS-SCOOTERS-MOTOS
à Lausanne

SKI, VELO,
RANDONNEES
Idéal pour famille de 4
Location à l'année meublée
Fr. 550.-/mois + charges
À Lourtier
(Bagnes/Verbier)
paul.agopian@hispeed.ch



Dames • Messieurs • Enfants
OLINDA GONCALVES

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



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



le chailléran



COUVERTURE

Chailly en fête, 22 septembre 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

PORTRAIT

Restaurant FU LI



photo : kf

Le restaurant Fu Li – en français "Bien-être" – a ouvert au mois de juin après deux mois de travaux pour moderniser la cuisine et l'adapter à la confection de plats chinois. Son chef, Monsieur Chen Jianguo, y officie assisté d'un aide, sous le regard bienveillant de son épouse, Madame Zheng Yuner.

C'est lors de vacances en Chine, que son premier patron, un Suisse, a découvert sa cuisine et l'a convaincu de le suivre. C'était il y a 15 ans. Depuis, Monsieur Chen a travaillé dans plusieurs restaurants réputés avant de se lancer pour notre plus grand bonheur à la tête de son propre établissement. Monsieur Chen est originaire du Fujian, au Sud-est de la Chine. Cette province est un immense verger également réputé pour la beauté de ses paysages, ses chaînes de montagnes et, le long de la côte, la qualité de sa cuisine à base de fruits de mer et poissons. Le chef y a appris à travailler le poisson entier à la manière traditionnelle. Dans son restaurant, il pratique des plats qui équilibrent cuisine traditionnelle chinoise et goût occidental, en insistant sur le fait qu'il tient à connaître nos recettes.

Car ce chef souhaite vraiment se distinguer. Si les plats peuvent être achetés à l'emporter, ils n'ont rien de fast food. L'équilibre, le rapport qualité/prix à partir de produits et de vins si possible locaux sont sa priorité. D'où la nécessité d'avoir un établissement à sa taille. J'ai eu l'honneur de visiter la cuisine. Des canards venaient d'arriver. Suspendus, ils attendaient la longue préparation qui en ferait des canards laqués. Monsieur Chen m'a montré ses woks et le bassin à friture qui contient une huile qui se doit d'être toujours fraîche. Puis il a tenu à me faire goûter un échantillon de ses spécialités.

Pourquoi ce métier ?

Par amour de la cuisine. La déguster et la préparer à partir de produits frais et de qualité. Chez moi, tout est fait maison. Prenons l'exemple des sauces. Chaque plat mérite la sienne. Je suis particulièrement fier de ma sauce piquante. La confectionner et la faire mijoter prend une journée.

Quel autre métier auriez-vous pu choisir ?

Aucun

Votre plat préféré ?

Les dim sum. Faits maison bien sûr. Ces raviolis sont fabriqués et se déclinent à partir de pâtes, farces, types de cuisson et sauces variés.

Un endroit où vous aimeriez passer des vacances ?

Actuellement, avec l'ouverture du restaurant, il n'est pas question de vacances. Mais j'aime partir en famille visiter les pays d'Europe qui entourent la Suisse. C'est aussi un moyen de continuer à apprendre, à progresser en étudiant les différentes cuisines.

Un hobby ?

Comme je travaille six jours par semaine, mon hobby c'est mes fils de 6 et 12 ans.

Une personne que vous admirez ?

Mon épouse.

Une fleur ?

L'orchidée. D'ailleurs il y en a ici.

— Katia Furter

Soutenez Le Chailléran !

Dès 45.-/an, cotisation, soutien.
Dès 60.-/an avec la mention "par poste", votre journal vous parviendra sous enveloppe.

Tous les dons sont les bienvenus !

Notre CCP : 10-15643-0

Ici, diffusée à 10'750 exemplaires

VOTRE ANNONCE

ça paie et c'est pas cher : 077 456 78 92

APPELEZ LE CHAILLÉRAN

Restaurant FU LI
Av. de Chailly 21
Tél. 021 653 03 28
Mardi – jeudi : 9h00 – 23h
Vendredi – samedi : 9h – 23h30
Dimanche : 9h00 – 22h
Fermé le lundi

LES PAPILLES

Le bœuf en Asie



photos: vi



Le bœuf japonias ou de Kobe

C'est le bœuf le meilleur du monde mais aussi le plus cher. Son origine remonte à l'ouverture du Japon au monde durant la période Meiji au 19^{ème} siècle. Avant les Japonais consommaient très peu de viande. A Kobe, à partir de 1865 environ, la ville portuaire accueille beaucoup d'étrangers et c'est un anglais qui réclama un bœuf de Tajima à manger. C'est la première fois que dans cette région on consomma cette viande. Les bœufs n'étaient, jusque-là, utilisés que pour les travaux aux champs. Sa saveur unique attirera les étrangers qui voudront tous goûter au bœuf de Kobe. C'est le gouverneur Hirofumi, revenu de ses études d'Angleterre, qui flaira la bonne affaire après y avoir goûté lui aussi. La ville de Kobe fut une véritable ouverture sur l'étranger. Depuis 1868 la viande a fait sa réputation dans le monde entier et même Kobe Bryant, célèbre basketteur, fut prénommé Kobe par ses parents revenus d'un voyage au Soleil-Levant.

Ce bœuf est unique dans sa texture et son goût. Il présente un gras persillé qui fond dès sa mise en casserole, c'est pourtant une viande maigre, avec des fibres bien tendres, riche en acides oléiques. Les éléments qui font de lui une rareté : le climat dans lequel il est élevé, région de montagnes avec des rosées nocturnes et des prairies gorgées d'eau riches en minéraux de Tajima. Le bœuf lui-même est d'un petit format, un corps ferme et des muscles très tendus. Une génétique hors norme et une affiliation conservée au fil des ans.

Bœuf braisé aux cacahuètes

1 kg de bœuf à braiser (paleron ou échine)
2 c. à soupe d'arachide
Paprika
Curcuma
3 oignons hachés
2 gousses d'ail écrasées
1 chou de Siam (ou 4 gros navets)
400 grammes de patates douces
1 c. à café de sucre fin
1 c. à soupe de sauce de poisson
5 dl de bouillon du commerce
2 c. à soupe de sauce au tamarin
1 feuille de laurier
1 petite branche de thym frais
3 c. à soupe de riz basmati
100 g de cacahuètes si possible sans peaux
1 c. de vinaigre de vin blanc
Sel et poivre du moulin

Couper le bœuf en petits dés. Faire chauffer à vif l'huile dans une cocotte en fonte. Blondir les oignons hachés, l'ail pelé et le chou chinois émincé (ou les navets coupés en tous petits morceaux.)

Ajouter le paprika et le curcuma. Mouiller avec le bouillon et verser les patates douces pelées et coupées en morceaux, la sauce de poisson, la sauce au tamarin, la cuillère à café de sucre, le laurier et le thym. Porter à ébullition le tout et laisser frémir doucement pendant 2 heures. Cuire le riz à la vapeur pendant 20 minutes et le refroidir. Faire griller les cacahuètes dans une poêle sans huile, leur faire prendre de la couleur. Au robot ménager ou au pilon réduire le riz avec les cacahuètes. Ajouter à ce mélange 4 cuillères de cuisson du bœuf. Bien tourner et verser sur le bœuf et les légumes, laisser mijoter 30 minutes et verser le vinaigre de vin blanc. Saler et poivrer selon goût. Rajouter du bouillon si le tout n'est pas assez mouillé.

Cette recette peut être confectonnée avec de la pâte d'arachide à la place des cacahuètes.

Salade de bœuf asiatique

La marinade se prépare 24 heures à l'avance
40 g de gingembre (frais)
4 c. à soupe de soja
2 gousses d'ail
2 piments oiseaux
300 g de bœuf dans le filet
1 concombre
1/2 bouquet de coriandre
Quelques feuilles de menthe fraîche
50 g de pousses de haricots mungo
4 oignons nouveaux
80 g de germes de soja
5 c. à soupe de jus de citron vert
1 c. à soupe de sauce de poisson
1 pincée de sucre brun

Faire la marinade la veille en râpant le gingembre et ajouter la sauce soja. Dégermer les gousses d'ail et les presser. Ajouter et laisser reposer au frais toute la nuit. Le lendemain bien sécher la viande, la couper en fines lamelles et la rôtir brièvement dans une poêle, avec de l'huile de tournesol. Maximum 3 minutes. Mélanger la viande tiédie avec la marinade et laisser reposer 10 minutes. Préparer les légumes en épépinant le concombre et le couper en fins bâtonnets. Emincer les oignons en fines rondelles et garder les tiges en les ciselant finement. Hacher les fines herbes (menthe et coriandre). Epépiner les piments oiseaux et les couper très finement. Ajouter les pousses de mungo et les germes de soja. Ajouter les piments oiseaux. Arroser de sauce de poisson. Parsemer d'un peu de sucre brun et mélanger les légumes et la viande. Goûter et relever avec le jus de citron vert. Décorer avec quelques feuilles de menthe et coriandre.

Lanières de bœuf à la chinoise

500 g de bœuf coupé en lanières fines
4 c. soupe de soja
3 c. à café de maïzena
4 c. à soupe d'huile d'arachide
3 gousses d'ail finement hachées
4 oignons rouges émincés ou en rondelles fines
4 c. à soupe de nuoc mam
2 c. à café de sucre
1 citron vert
1 bouquet de coriandre fraîche
1 morceau moyen de gingembre frais

Faire mariner le bœuf 1 heure au frais dans un mélange d'ail, gingembre râpé, la moitié de la sauce soja et saupoudrer de maïzena. Bien mélanger. Dans un wok, verser l'huile d'arachide et chauffer fortement sans faire fumer. Ajouter le bœuf et sa marinade et laisser cuire 3 minutes en remuant. Prélever le bœuf (le réserver au chaud sur une assiette) et le remplacer dans le wok par les oignons rouges émincés, les faire sauter pendant deux à trois minutes puis ajouter le nuoc mam, le reste de la sauce soja, le sucre et le jus du citron vert. Laisser cuire peu de temps, environ 30 secondes puis ajouter la viande et laisser cuire, en remuant encore 2 minutes. Ciseler le bouquet de coriandre fraîche et l'ajouter à la préparation sans cuire. Mélanger et servir. Ce plat se sert avec un riz cantonais ou parfumé.

— Annemarie Urech

RENCONTRE

Sylvie Loeb
et le clown apparait



photo : mbb

Une rencontre avec Sylvie Loeb ne laisse pas indifférent. En plus de son beau sourire, de ses yeux qui pétillent, il y a une soif de vie qui irradie de sa personne et qui nous enveloppe tout entier. "Ce que j'ai vécu m'a poussé à aller vers l'essentiel, je n'ai plus rien à prouver, je veux être bien avec moi et les autres."

Sylvie est née à Berne d'une mère française et d'un père suisse. Sa maman ayant déjà quatre enfants et n'en voulant plus s'est fait stériliser. Mais voilà que malgré tout, quatre ans après l'opération, Sylvie s'est annoncée. Cette petite dernière, comme l'ainée, a suivi l'école française de Berne, "pour garder un peu de français dans la famille" dit sa maman.

Ses parents désirant se retrouver en couple, ils envoient leur fille alors âgée de 14 ans en internat. Cette expérience s'est mal passée et lui a laissé un très mauvais souvenir. Il a été décidé alors de l'inscrire à l'École Nouvelle à Chailly et c'est ainsi, qu'à 16 ans, elle est venue habiter chez une dame à l'avenue du Temple, ses parents restant toujours à Berne. A 18 ans, elle prend un petit studio au chemin de la Fauvette, continue l'École Nouvelle et obtient son bac international. Elle a un grand besoin d'indépendance et trouve des petits boulots à côté de ses études. Elle suit un cursus en lettres et histoire de l'art à Lausanne et Neuchâtel, puis

trouve un travail à la galerie Unip, à la rue Beau-Séjour à Lausanne. Elle y côtoie des jeunes artistes et se construit un bon réseau dans ce milieu. En 1984, elle est nommée secrétaire générale de la fondation de l'Hermitage, poste qu'elle occupera une douzaine d'années.

Coup dur de la vie et le clown apparait

Une maladie, une grave opération du cerveau et sa vie bascule. L'intellectuelle qu'elle est, doit tout réapprendre notamment à retrouver les mots. Une réadaptation qui sera longue et difficile. Heureusement son côté positif prend le dessus. "La vie n'est pas un chemin linéaire, il est même parfois semé de gros cailloux et on peut tomber. Le choix s'offre à nous, on peut décider de rester à terre ou de mettre un pansement et se relever pour avancer." Sylvie est devenue philosophe après sa maladie et elle se rend compte de la chance qu'elle a d'avoir survécu, de pouvoir profiter de ses petits-enfants et de cette nouvelle vie qui s'offre à elle.

"Il m'a manqué une chose essentielle après mon opération : le rire ! Je me suis dit à ce moment que si je m'en sortais je ferais une formation de clown. C'était tellement lourd ce qui m'arrivait, j'avais besoin qu'on me fasse rire, qu'on m'allège par le rire. J'ai demandé s'il y avait des visites de clowns à l'hôpital, on m'a répondu que c'était seule-

ment pour les enfants, j'ai trouvé cela injuste." Sylvie a donc suivi une formation de clown pendant deux ans et visite dès lors, une fois par mois des personnes âgées en EMS. "Nous travaillons toujours à deux car si l'une de nous n'est pas dans le moment présent, l'autre rattrape. On chante, on danse avec les personnes et parfois je me contente juste de poser ma main sur la leur, mon but n'étant pas de les faire rire à tout prix mais de les accompagner. Le fait d'avoir un nez rouge provoque des réactions étonnantes chez ces personnes, elles me confient des choses qu'elles n'arrivent parfois pas à dire aux soignants ou à leur famille. Il m'arrive de les prendre dans mes bras, quand elles acceptent et c'est incroyablement fort."

La peinture et le conte

Durant sa vie d'avant, Sylvie a rencontré plein d'artistes sans penser qu'un jour, elle aussi, suivrait cette voie. Elle prend des cours de peinture, devient une excellente coloriste et s'essaie à la gravure qui demande plus de précision. "J'avais vu tellement de belles choses par mon métier, par les artistes que j'avais rencontré, que cela m'a permis de peindre peut-être plus facilement qu'une autre personne ?"

A la naissance de ses petits-enfants, tellement heureuse de pouvoir vivre son rôle de grand-mère, elle a envie de laisser quelque chose à sa famille, une trace. Elle se lance

alors et réalise un livre artistique pour chacun de ses petits-enfants. Le dernier en date raconte une histoire d'ours pour souligner ses origines bernoises. Un autre projet est en cours avec un ami poète. Elle organise une exposition de ses œuvres tous les deux ou trois ans et quand le hasard s'en mêle profite d'occasions offertes. "Je suis allée m'acheter des chaussures et j'ai discuté avec la responsable de la boutique. Elle m'a demandé ce que je faisais et quand je lui ai parlé de mes peintures elle m'a proposé d'en accrocher certaines dans son magasin."

Sylvie est en train de suivre une formation de conteuse afin de raconter de belles histoires à ses petits-enfants. S'occuper d'eux, peindre, exposer, mettre son nez de clown, conter, elle prend tout ce que la vie lui offre. "Il faut toujours avoir des projets pour vivre, quand on n'a plus de projet, on n'a plus de vie, ça ne fait rien s'ils ne se réalisent pas tous."

— Marie-Béatrice Burnand

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



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



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

Expo : avenue de Béthusy 60
1012 Lausanne

60 Minutes pour moi

Massages thérapeutiques
Massage femme enceinte
Massage enfant
Réflexologie - Reiki

Noemi Zanolin
Agréée ASCA



Av. de Beaumont 20 - 1012 Lausanne
078 673 09 85
info@60minutespourmoi.ch
www.60minutespourmoi.ch

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.



Votre agence immobilière de proximité à Chailly

vente - location - chasseur d'appartements à louer

Avenue de Chailly 12
1012 Lausanne
021 711 30 30
www.homequest.ch

Tu habites en ville sans voiture?

Emprunte cette Prius+ selon tes besoins

- Voiture stationnée à **Béthusy**
- Disponible en **libre service 24h/24**, via la plateforme d'autopartage **sharoo.com**
- **Location tout inclus** (km, carburant et assurance)



https://app.sharoo.com/fr/circle_vehicules/10162



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

Avec ou sans rendez-vous !

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



Nathalie et Valérie
se réjouissent de vous recevoir
dans leur café-boutique,
rue Marterey 19 à Lausanne

LES FILLES
DU 19

ACTUALITÉ

... du quartier ... suite en page 13 ...

L'Escale Des Voisins



photo:sc

L'association a le plaisir de vous convier à des moments de partage en ce mois de novembre :

Samedi 2 à 15h00, Balade historique de la Sallaz

Par Mme Christine Martin, médecin-dentiste retraitée. Passionnée d'histoire depuis l'âge de 8 ans, elle est membre de la Société d'Histoire et d'Archéologie, du Cercle Littéraire de Lausanne et de la Société Académique vaudoise.

À l'issue de cette balade, un verre de l'amitié sera offert par l'association.

Participation CHF 5.-

Non-Membre CHF 10.-

Délai d'inscription : 1 novembre.

Mercredi 13 à 15h00, Atelier Créa-Voisins et Jeux de sociétés

Au restaurant de la poste de la Sallaz. Apportez vos jeux et vos travaux !

Dimanche 24, repas intergénérationnel

Au restaurant Istanbul.

Menu Découverte : Mezze, chips orientales, falafels, pide viande hachée, légumes, fromage et lahmacun, thé ou café offert.

Adulte : CHF 18.-

(Non membre CHF 23.-).

Jeune 11-18 ans : CHF 14.-

Enfant jusqu'à 10 ans : CHF 10.- .

Inscription jusqu'au 21 novembre à info@lescaledesvoisins.ch ou au 079 365 76 40

Chailly 2030



photo:sc

Mardi 12 novembre de 19h à 21h à la MQC

Atelier nichoirs

Vous admirez la gent ailée ? Vous voulez favoriser la nidification des oiseaux autour de chez vous ? La fabrication et la pose de nichoirs adaptés facilitent la protection de la nature et de la biodiversité. C'est aussi l'occasion de faire de belles observations d'espèces d'oiseaux. Venez fabriquer un nichoir avec nous.

Attention, les places sont limitées.

Coût : CHF 15.-

Information et inscription : Catherine Proteau Bourquard 079 135 13 12

caproteau@bluewin.ch

SEL de Chailly

Lors des rencontres du 12 de chaque mois, nous partageons nos surplus, nos savoir-faire et nos astuces.

Bienvenue à toutes et à tous !

Le Groupe d'Animation

sel.de.chailly@gmail.com

Société de Développement Chailly-Béthusy / Questions d'urbanisme !

Une envie de se parler, des préoccupations à partager...

La densification urbaine et le réchauffement climatique impliquent une prise de conscience des nouveaux enjeux liés à notre façon de vivre, de nous déplacer, de consommer, etc.

Un petit groupe d'habitants s'est donc réuni à plusieurs reprises pour débattre des préoccupations urbanistiques et environnementales dans notre quartier, étant donné l'annonce de l'élaboration d'un nouveau Plan Général d'Affectation (PGA).

Vente de Noël



Jeudi 28 et vendredi 29 novembre ch. de Rovéréaz 25

Traditionnelle Vente de Noël des Ateliers d'Eben-Hézer 2019

Deux jours de convivialité lors desquels achats de Noël et animations sont de mises :

Vente de jolies confectons artisanales

Café, Thé, Apéritif & Restauration gourmande

Contes de Saison

Animation Musicale avec le groupe Victoria - Mauricio Araya (jeudi)

Soirée Fondue le jeudi 18h30

Pour vous inscrire à la soirée Fondue ou pour tout autre renseignement, merci de contacter notre réception au 021 558 20 00

Au plaisir de vous rencontrer !

En faveur du Népal



Ve. 29 nov. de 16h à 20h
Sa. 30 nov. et di. 1^{er} déc. de 11h à 20h
Ch. de Craivaverts 18

Vente de Noël de l'association Ganesha

En faveur de nos activités scolaires à Gorpal, District de Saptari au Népal. Nous offrons à 650 enfants la possibilité d'être scolarisés depuis la classe enfantine jusqu'à la classe 10 au terme de laquelle les élèves passent leur SLC (School leaving certificate).

Venez fouiner, choisir, chercher, hésiter et finalement trouver votre bonheur parmi les épices, thés, châles ou couvertures en pashmina, les sacs, papeteries ou bijoux, importés directement du Népal.

La vente a lieu chez Betty Forestier 021 635 36 94 ou 079 278 43 35

Venez nombreux ! Merci de votre soutien !

www.associationganesha.org

PROGRAMME

Activités de novembre et décembre

Concert



photo: sc

 Samedi 2 novembre
 20h

ChaillyVari, le Choeur de la MQC

À l'unisson, à quatre voix, sous la pluie, en zoulou... et si on chantait ensemble ? Voilà le projet du *Choeur ChaillyVari* qui s'est produit pour la première fois lors des festivités du 10^{ème} anniversaire de la Maison de Quartier l'an passé.

Accueillie avec enthousiasme, la chorale s'est décidée à poursuivre l'aventure et la MQC à mettre l'activité au programme de ses cours. Depuis septembre 2018, quelque vingt-cinq passionnés se retrouvent ainsi chaque mardi soir pour chanter.

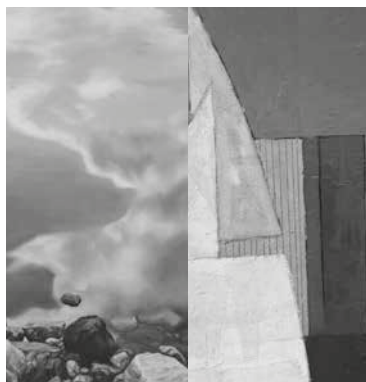
C'est Germain Frésard qui donne le "la" à *ChaillyVari*. Formé à l'Institut Jaques-Dalcroze de Genève, ce musicien et pédagogue allie patience et humour pour mettre chacun à l'aise et à l'écoute.

ChaillyVari a clôturé avec brio la soirée de fin d'année de la MQC en mai dernier et déployé ses voix à la Fête de la musique.

Son répertoire ? Éclectique et joyeux, il revisite classiques de la chanson française, tubes anglophones et gospels, tout en s'aventurant hors des sentiers battus pour entonner l'hymne national sud-africain, une berceuse russe ou encore un air de la Renaissance espagnole.

Entrée libre, chapeau à la sortie

La MQC prête ses murs à des artistes du Quartier


 Samedi 2 et dimanche 3 novembre
 9h à 22h

Exposition de peintures de Brooks Burgan & Gerchev

Exposition partielle jusqu'au 24 novembre 2019

 Vernissage :
 vendredi 1^{er} novembre à 18h.

Rencontres tricot

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

 Soirées – de 19h00 à 21h30
 Mardi 5 novembre
 Mardi 3 décembre

 Après-midis – de 14h00 à 17h30
 Mardi 19 novembre
 Mardi 17 décembre

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 web

Faits maison !


 Ven. 15 nov. de 10h à 11h30 ou
 Samedi 16 nov. de 10h à 11h30

Atelier de fabrication de cosmétiques maison (pour les adultes)

 Réalisation de 3 recettes :
 Shampoing solide
 Déodorant liquide
 Baume à lèvres

Ven. 29 nov. de 14h à 15h30

Atelier de fabrication de produit d'entretien au naturel (pour les adultes)

 Réalisation de 4 recettes :
 Pastilles pour le lave-vaisselle
 Galets effervescents pour les WC
 Lessive liquide pour le linge
 Cake nettoyant multi-usage au savon noir

 Matériel à amener par les participant-e-s :
 Bidon / contenant 1,5 litre
 1 pot à confiture
 1 torchon
 1 tablier

 Inscription obligatoire :
 delphine.grandmottet@fasl.ch
 021 653 72 66

 Tarif pour un atelier :
 CHF 16.- pour les membres
 (fournitures comprises)
 CHF 20.- pour les non-membres
 (fournitures comprises)

Théâtre, tout public dès 7 ans



photo: Guillaume Prin

 Sam 16 novembre
 14h et 17h

Elle pas princesse, lui pas héros

 Par la Cie Push-Up

Tarif unique: CHF 13.-

La représentation de 14h sera accessible en langue des signes française (LSF) grâce au Projet SOURDS&CULTURE et à l'association ECOUTE VOIR.

Au travers du récit de leur enfance Leïli, Nils et Cédric se retrouvent confrontés dans leur identité. Leïli aime grimper aux arbres, chasser et porter des chaussures confortables. Nils est peureux, sensible et il aime les petites choses. Cédric quant à lui veut devenir le roi du monde. Avec une écriture subtile et intelligente, l'auteure Magali Mougel nous fait voyager dans trois histoires de vie et nous questionne sur les stéréotypes de genre. Un spectacle joyeux pour une thématique très actuelle qui convient aux petits dès 7 ans comme aux plus grands !

Texte : Magali Mougel, Mise en scène : Pauline Epiney, Assistanat : Lucie Rausis, Jeu : David Marchetto, Fred Mudry et Pauline Epiney, Scénographie : Neda Loncarevic, Costumes : Tara Matthey, Lumières : Jean-Etienne Bettler

Rencontre santé



Mardi 19 novembre
de 17h30 à 18h30

La médecine ayurvédique, une médecine plus que complémentaire ?

Cette médecine traditionnelle Indoue, née il y a plus de 5000 ans, a aujourd'hui le vent en poupe en Suisse et est reconnue par de nombreuses assurances complémentaires.

L' Ayurvéda, considère l'être humain dans sa constitution physique, mentale, spirituelle et dans ses rapports familiaux, sociaux et économiques. Elle s'intéresse non seulement à la préservation et au maintien de la santé, mais aussi à la guérison des maladies. Ménopause, arthrose, polyarthrite, fertilité, cancer, diabète, thyroïde, ses indications sont très larges.

En Occident, de plus en plus de médecins s'y intéressent et soutiennent des cures complètes de trois à quatre semaines, avec la possibilité de les suivre en Suisse ou en Inde. Sur quoi repose la prise en charge? Quelles sont les méthodes utilisées ? Comment se déroule une consultation ayurvédique ?

Invitée : Anne-Caroline Gasser, thérapeute en Ayurveda, Espace Pondichéry à Vevey
Animation : Marie-Christine Follonier, MEA, HESAV

Ciné-Club de Chailly CCC



photo: sc

Dimanche 1^{er} décembre
15h

Courts métrages pour les enfants

Âge légal : 6 ans

Âge suggéré : 6 ans

Tarifs :

CHF 10.-

CHF 8.- pour les membres de l'Association MQC

Gratuit pour les enfants

Ce dimanche après-midi permettra aux enfants de découvrir le monde des courts-métrages.

Les animations ont été réalisées pour la plupart par des réalisatrices et réalisateurs suisses dans diverses techniques et presque toujours sans parole.

À la fin de la projection, Carlos Zeballos invite les cinéastes en herbe à venir réaliser toutes et tous ensemble un mini court-métrage grâce à la magie de votre imagination et quelques objets qui prendront vie.

Saint-Nicolas



photo: sc

Mercredi 4 décembre
de 15h00 à 18h00

Ateliers fabrication de lanternes pour le cortège de St-Nicolas et bricolage de Noël

Vendredi 6 décembre 2019
de 16h00 à 21h00

Fête de la Saint-Nicolas

Chœur du mercredi

Cortège avec St-Nicolas et son âne
Restauration

Recherche de bénévoles

Nous sommes à la recherche de petites mains pour réaliser 300 cornets pour la Saint-Nicolas le mardi 3 décembre de 14h à 16h.

Mais également le vendredi 6 décembre dès 15h30 pour la cafétéria et la restauration.

Si vous avez un petit moment à nous consacrer, n'hésitez pas à vous manifester auprès de Melinda Sietambi à la Maison de Quartier :

melinda.sietambi@fasl.ch
021 653 72 66

D'avance, merci !

Théâtre, tout public dès 2 ans



Mercredi 11 décembre
15h et 17h

Dream

Par la Cie Les héros fourbus

Spectacle offert par le Kiwanis de Chailly, réservations obligatoires.

Durée : 35 minutes

Les rêves, surgis de notre inconscient, ont un langage bien à eux, étrange et surprenant. Reflétant nos perceptions, nos émotions et nos visions les plus secrètes, les rêves créent un pont entre la réalité tangible, limitée, proposée par l'univers rationnel des adultes et celui, vaste, créatif et sensible, de l'enfance. Ils sont les interprètes des mouvements de l'âme, les gardiens de la richesse des désirs de vie et de créativité.

Nous nous sommes inspirés de cette thématique du rêve pour proposer aux spectateurs – dès 2 ans – une expérience ludique et visuelle. Les mains des trois marionnettistes sont utilisées comme personnages ou créatures, les objets et matières qui les entourent prennent vie et leur univers se déploie dans un subtil jeu d'ombres, de lumières et de transparence.

Conception, jeu : Danièle Chevrolet, José-Manuel Ruiz et Baptiste Mayoraz, Scénographie : Hélène Bessero, Univers sonore : Alain Roche.

CHAILLY EN FÊTE

Pont de Chailly, 22 septembre 2019



Au micro d'Emilie Gasc : Mélinda Sietambi, Maison de Quartier de Chailly (MQC)



Cyrus Mollet, cadets de Chailly



Bernard Matthey, Société de Développement de Chailly-Béhusy (SDCB)



Manuela Salvi, Conseil de Maison (MQC)



Catherine Proteau, Chailly 2030



Guy Gaudard, Association des commerçants de Chailly (ACC)



Florence Germond, Municipalité de Lausanne





Le groupe *Donkey Shot*
donkeyshotmusic.ch



VOTRE DÉCLARATION
D'IMPÔT DES **120.-**
ProBudget
votre conseiller économique
Christophe Brodard
079 213 30 51
Avenue de Chailly 7



Centre Shōnishin

ACUPUNCTURE, AURICULOTHERAPIE, SHŌNISHIN, SHIATSU

pour bébés, enfants, adolescents et adultes

D'origine japonaise, le Shōnishin est une acupuncture sans aiguilles, adaptée spécialement aux bébés et aux enfants

Dr Sylvain Juillard
Médecin spécialiste FMH
Shōnishin, acupuncture, MTC, auriculothérapie
079 265 19 06

Chantal Diezi Ludi
Infirmière Sage-femme, infirmière HMP
Shōnishin, acupuncture MTC, auriculothérapie, shiatsu
079 817 71 14

CHAILLY - Chemin de la Fauvette 4, 1012 Lausanne Bus n°7, arrêt Pont de Chailly
www.shonishin.ch

INDIGO
COIFFURE

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



079 214 18 85
021 653 48 03
Av. de Chailly 16
1012 Lausanne
via Facebook:
[ana styliste onguilaire](http://ana-styliste-ongulaire)

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

LE PETIT
atelier

Un lieu pour créer et se re-créer,
trouver des forces, rêver, avancer,
réfléchir, prendre le temps, oser...

L'art-thérapie accompagne et
favorise le déploiement de la santé
et active les forces de guérison.

Fanny Michel, art-thérapeute diplômée,
agrée ASCA (Fondation Suisse pour les
médecines complémentaires)
Avenue Victor-Ruffly 52, Lausanne
Sur rendez-vous: fanny.m@bluewin.ch
www.petitatelierlausanne.ch



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

Recherche à acheter
de privé
maison à rénover ou
terrain à construire
quartier de Lausanne - Chailly
avec joli jardin et commodités à
proximité.
Solvabilité garantie.
Merci de me contacter au
078/766.16.60

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

lesautoecoles.ch et lamotoecole.ch

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

Chantal Junod 079/658 78 80
Jennie Ménétrier 078/842 72 05
Céline Ballifard 078/874 71 23

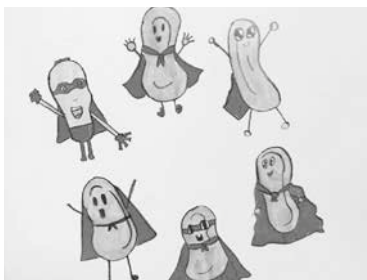
François Junod 079/436 95 27
Roberto 078/667 73 83
Ueli 076/349 57 57

ACTU

... du quartier... suite...

BD

Le Respect c'est la base !



Il y a une année naissait l'idée folle d'un projet de bureau d'écoute mobile dans le cadre de la campagne *Le Respect, c'est la base !*

Les enfants se sont promenés avec leur Grande Oreille dans Chailly pour aller à la rencontre des habitants et échanger avec eux sur la vie dans le quartier. De ces échanges est née une BD magnifique qu'on a pu découvrir lors d'un vernissage et d'une séance de dédicace qui a eu lieu le lundi 7 octobre à la MQC. Bravo aux enfants et à toutes les personnes qui ont rendu possible ce projet !

Plus de renseignements à la MQC : 021 653 72 66

Sur www.lechailleran.ch, présentation du projet dans le numéro 477 et article avec photos dans le 479.

Restaurant de la Vallonnette



La famille Serge Miceli vous remercie de votre fidélité tout au long de ces 4 années passées parmi vous à la Vallonnette.

Le Chailléran remercie la famille Miceli pour sa fidélité et son soutien en tant qu'annonceur.

Recherche bénévoles



photos:vi

Table à la Cantine

Vous aimez la curiosité et la compagnie des enfants ? Vous avez envie d'accompagner des personnes âgées et de favoriser leur participation à la vie du quartier ? Vous souhaitez encourager la création de liens entre générations au sein de votre quartier ? La Table à la cantine est faite pour vous !

Nous cherchons des bénévoles intéressés à accompagner des seniors au sein de l'APEMS (Accueil pour enfants en milieu scolaire) de Chailly pour partager un repas et des moments privilégiés avec des enfants une fois par mois, dans un contexte à la fois joyeux et encadré.

En cas d'intérêt et pour toute question, s'adresser à Elsa Thétaz, animatrice régionale :

021 646 17 21
elsa.thetaz@vd.prosenectute.ch.

**PRO
SENECTUTE**
PLUS FORTS ENSEMBLE

JEUX

La Ludothèque de Chailly



photos:jpg

Séverine, la responsable de la Ludothèque de Chailly depuis mai dernier, nous reçoit dans ses locaux réorganisés, lumineux.

Diplômée de la Fédération des Ludothèques suisses, elle exerce à ce titre son activité depuis 12 ans, dans diverses communes vaudoises.

Comment emprunter des jeux et jouets ?

Tout enfant peut en prendre 2, plus 2 autres par famille.

Leur location coûte de CHF 1 à 3.- pour 4 semaines.

Dès 2020, la cotisation sera de CHF 20.-, soit une baisse de CHF 5.-.

Séverine regrette les retards pour les retardataires et pénalisent les autres.

1 mercredi par mois, des bénévoles, dont des adolescents expliquent des jeux de sociétés. C'est gratuit pour les membres, CHF 5.- par famille pour les autres.

La ludo est ouverte aux enfants dès 1 an et aux adultes. Hélas ! Peu d'ados viennent.

Elle compte 100 membres, dont 40 nouveaux depuis la rentrée !

Comment fonctionne la ludothèque ?

La Ville finance le salaire de Séverine et les autres frais dont l'achat de jouets. Des personnes en offrent.

12 bénévoles aident la ludothécaire, qui en a besoin de plus. Avis aux amateurs !

90 % des clients sont des parents avec des enfants de 2 à 6 ans. Ils viennent de partout y compris d'Ouchy, Epalinges, etc.

Qu'offre la ludothèque ?

Elle propose plus de 1'300 jeux et jouets, dont certains d'extérieur ainsi que des déguisements. Aucun proprement pour adultes, c'est-à-dire interdit aux -18 ans. Les jeux de société dès 8 ans sont conseillés à tous. Ni jeux vidéos, ni armes.

Ils sont en libre-service La ludothécaire conseille volontiers.

Les clients prennent plus de jouets que de jeux de société. La tendance est à ceux avec appli sur téléphone ou primés. Parmi les favoris : "La Vallée des Vikings" Kinderspiel 2019, "Just One" Spiel des Jahres 2019, dans la catégorie "famille".

Des animations

Enthousiate, Séverine présente les animations auxquelles la ludothèque participera : Fête de la Nature, Marché aux Jouets de la MQC, Chailly en fête, la 5^{ème} édition de "Lausanne joue", les 15 et 16 février 2020, au Casino de Montbenion. Un week-end de jeux pour fêter les 45 ans de la Ludo de Lausanne, les 25 ans de celle de Chailly et ses 10 ans dans les locaux actuels.

Heures d'ouverture :

Mardi : 9h-11h, 15h-18h

jeudi : 15h-18h

1 mercredi par mois : 14h-18h

1 samedi par mois : 9h-12h

Pendant les vacances de février, Pâques et octobre :

mardi : 9h-11h et 15h-18h

jeudi : 15h-18h.

Le site lacigaleetlafourmi.ludothequelausanne.ch indique horaires, nouveautés et bientôt le catalogue des jeux.

Consultez sur Facebook : facebook.com/LudoChailly/

— Jean-Paul Gagnère

LUDOTHEQUE LA CIGALE ET LA FOURMI
Ch. du Devin 10
1012 LAUSANNE
021 315 60 78

Cabinet de psychothérapie

Frédéric Fasel
psychiatre-psychothérapeute

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

Institut de Beauté Julia Pour ELLE et LUI



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

Votre **annonce**, ici, diffusée à 10'750 exemplaires

ÇA PAIE !

et c'est pas cher : 077 456 78 92

APPELEZ LE CHAILLÉAN

ROVERÉAZ MARCHÉ BIO

ME. 16-19h JE. 15-19h SA. 09-14h
WWW.ROVERÉAZ.CH

ROUTE D'ORON 127
1010 LAUSANNE

Garage du Pont de Chailly

F. Mariotti

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



Avenue de Chailly 23
1012 Lausanne
e-Mail: mariotti.fausto@bluewin.ch

Tél. 021 653 28 05
Fax 021 653 29 23
Mobile 079 684 92 30

Guy Maitrise 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



NESSI

Boulangier - Pâtissier - Chocolatier

2014 LAUREAT

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

SIMPLEMENT! MIEUX

LIRE. ÉCRIRE. CALCULER. ORGANISER.

Cours de lecture, d'écriture,
de calcul pour adultes parlant français
0800 47 47 47 www.lire-et-ecrire.ch



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



Votre profil de risque
pour un cœur sain



CardioTest®

Schweizerische Herzstiftung
Fondation Suisse de Cardiologie
Fondazione Svizzera di Cardiologia

La santé vous va bien

Feelgood's PHARMACIES

NOCTURNE

guido

M + F

MESSIEURS

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

Une gestion personnalisée
et un accompagnement particulier
pour chaque client



PBBG

GERANCES ET GESTIONS
IMMOBILIERES SA

Rue Beau-Séjour 15, CH-1002 Lausanne
Tél. 021 345 36 36 - www.pbbg.ch

LES MOTS CROISÉS

n° 483

Jean-Claude Issemann

À chanter sur l'air des Feuilles mortes
de Prévert et Kosma

Oh je voudrais tant que tu te souviennes
Des jours heureux où nous étions amis
En ce temps-là la vie était plus belle
Et le soleil plus câlin qu'aujourd'hui

Les feuilles mortes se ramassent à la pelle
J'entends que tu l'as oublié
Les feuilles mortes se ramassent à la pelle
Qu'on remplit à petits coups de balai

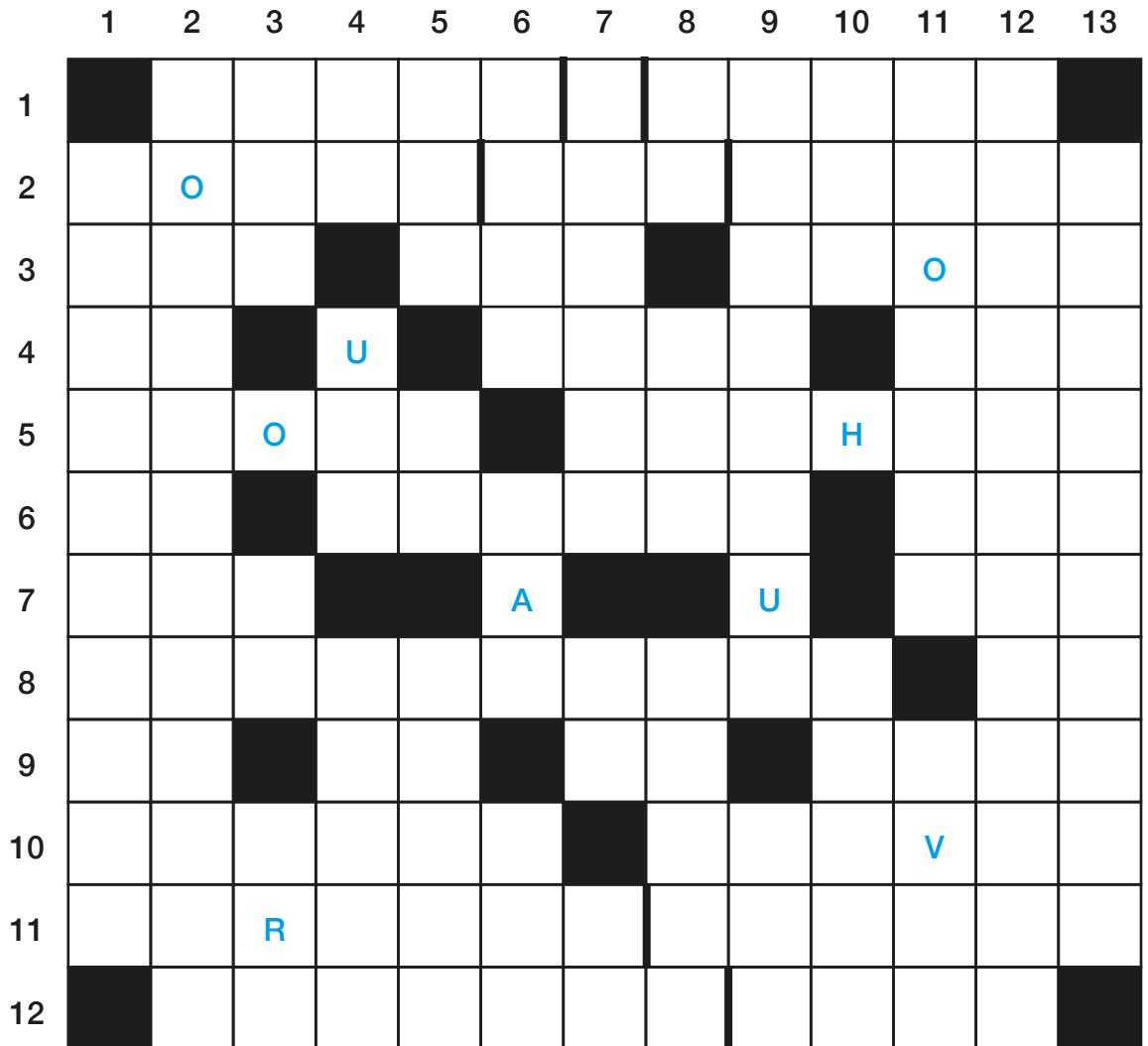
Et le vent du nord les emporte
Dans la nuit froide de l'oubli.
Tu vois, toi tu l'as oublié
À l'automne tu te sens obligé

D'enclencher ton ventilateur diesel
Pour faire bêtement tourner
Les feuilles mortes à coup de décibels
Juste pour crisper les voisins du quartier

Car le vent du nord d'avant ta porte
Les ramènera pendant la nuit
Tu vois, tu fais du bruit pour rien
Les feuilles seront là demain matin

C'est une saison à vivre ensemble
Dans le jardin, aux dernières fleurs
Ce serait bien que tu balances
Ton énervant motosouffleur

Et puis vient frapper à la porte
Tout doucement, sans faire de bruit
Les voisins ont tout mis sur la table
Pour l'apéro d'six heures et d'mi...



Horizontal

/1. Utile au pied de la gonfle. /2. Avec la langue. /3. Près des bains ou de la chapelle. Pratiquement indéfinissable. Au pif chez les Belges. /4. Limites du vétéran. Dit vrai quand il est bon. Avant le SFA. /5. Russe ou informatique. Chose légère... /6. Demi cancre. Première tranche de gruyère. Milieu peu connu de perturbateurs. /7. Son truc c'est le son. Instrument à plusieurs cordes ! /8. Quand les mots manquent. Arobase. /9. Article de bonimenteur. Extrémité de la trompe d'un papillon. Drame de mots croisés. Notre équipe de tout le pays. /10. Accrochée au voile du palais. Prénom italien. /11. Fin de mois imminente. /12. Signale un marché d'occasion...

Vertical

/1. S'occupa des provisions. /2. Le plus connu est aux Lilas. /3. Des lui ! Entre pâte et croûte. Parti d'éon. /4. Pour un ange ? Après moins c'est chaud ! Johnny la chantait en 2000. /5. Juste à côté. On nous dit que c'est dedans. Émission télé à succès. /6. Attrapées. Demi vacarme. A la fin de chaque western. /7. Anciennement Bône. On arrive au bout de celui-là. En remontant la particule. /8. Minéralogique à La Sagne. Parfois de scène. Alors pas creux. /9. Le bleu de Picardie, par exemple. Groupe hip-hop français. /10. Architecte de pyramide qui fait le poirier. Fit le mur avec talent. /11. Commentera à l'infini. Avis pas clair et embrouillé. /12. Antoine en avait plus d'une dans son 45t. /13. Pas besoin de la clé si on fait avec !

Résultat des mots croisés

La gagnante de ce mois-ci est Mme Laura Rodriguez qui habite à la Grangette. Félicitations.

Prochain délai

Vendredi 15 novembre 2019.
Vos solutions comme d'hab à :
Rédaction le Chailléran,
Vallonnette 12, 1012 Lausanne

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

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

Optic 2000^s

Une nouvelle vision de la vie

Monture
Offerte*

Fêtons ensemble
notre 20^{ème}

Anniversaire!

*Voir conditions en magasin

OPTIC 2000 CHAILLY

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