

le chailléran

LES PAPILLES

Un menu de Noël
pour deux
A. Urech



RENCONTRE

Cécile et
Claude Ferrari
M-B. Burnand



DES LIVRES

Idées cadeaux
K. Furter



490

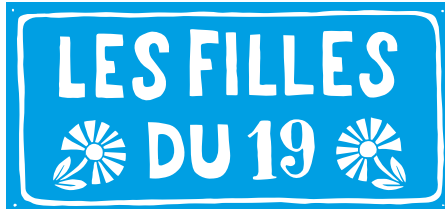
DÉC/JANV.
2020/2021



Chemin du Muveran, novembre 2020



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



VENTICLEAN
DEPUIS 1983

NETTOYAGE & MAINTENANCE
VENTILATION, CLIMATISATION
AÉROCHAUFFEURS, DÉSINFECTION

Ch. du Trabadan 45 • CH - 1006 Lausanne
Tél. 021 728 38 17 • info@venticlean.ch

ProBudget
votre conseiller économique

**souhaite un Joyeux Noël
et une Bonne Année 2021
à ses clients ainsi qu'à ses
futurs clients**

Christophe Brodard 079 213 30 51
Avenue de Chailly 7

Vincent

Nouveau magasin Vincent
au Pont de Chailly 2 à Lausanne

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

Bio Bulk

Votre nouvelle épicerie, vrac, bio et local
pour faire vos courses du quotidien, en
quantité à la demande et sans emballage
superflu.

Chez **Bio Bulk**, notre mission est de vous
proposer une très large sélection de
produits : pâtes, riz, apéritifs, légumes
secs, épices, thé et café, ... favorisant le
circuit court, bio ou en biodynamie, ou
local.

Épicerie
Écoresponsable

Av de la Vallonnette 22
1012 Chailly

Prenez vos bocaux et venez rencontrer
Françoise, elle se fera un plaisir de vous
recevoir.

Horaires d'ouverture :

lundi : 14h00 à 19h00

mardi à vendredi : 8h30 à 19h00

samedi : 8h30 à 18h30

<https://www.facebook.com/Bio-Bulk/>

https://www.instagram.com/bio_bulk/

Les Escapades Gourmandes

Restauration & Traiteur

Du lundi au vendredi,
le restaurant «Les Escapades Gourmandes» est ouvert le midi.

Le restaurant est ouvert le soir
uniquement sur réservation dès 10 personnes.

Le samedi et le dimanche, le restaurant est fermé,
sauf pour les proches des habitants
qui peuvent déguster le menu du jour uniquement.

Notre table d'hôtes et notre service traiteur
sont disponibles sept jours sur sept.

Pour tout renseignement et réservation :

Les Escapades Gourmandes SA

Ch. de Rovéréaz 23 - CP 91

1000 Lausanne 10

Tél. : 058 211 70 50

www.lesescapadesgourmandes.ch



Olinda coiffure

Dames • Messieurs • Enfants
OLINDA GONCALVES

*Vous adresse
ses Meilleurs Vœux pour 2021
et
vous souhaite un Joyeux Noël!*

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

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

Station essence



BP - La Rosiaz



*En ces temps difficiles,
Gina et Paolo Micheli
sont présents et heureux de vous accueillir
de 6h à 22h, du lundi au dimanche,
et vous souhaitent de belles fêtes de fin d'année !*

Bd de la Forêt 1 à 1009 Pully, tél.: 021 729 70 34



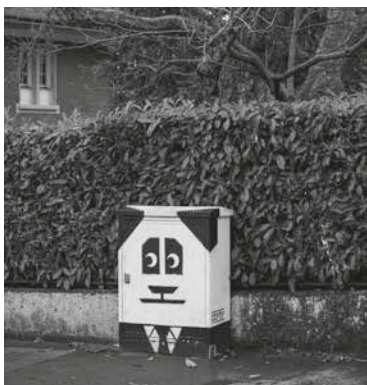
Remercie sa fidèle clientèle

pour la confiance témoignée et lui transmet ainsi
qu'à ses proches ses meilleurs vœux pour

2021



le chailléran



COUVERTURE

Chemin du Muveran, novembre 2020
Photo : Sylvain Chabloz

Dessins dans le journal :
Ludivine et Marion

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

Le chocolat Cadesio Paola Bellia



photo : pb

C'est sur les hauteurs de Chailly, au rez-de-chaussée d'un immeuble d'habitation, que se trouvent les locaux de la start up Cadesio. Paola Bellia y reçoit le visiteur dans un espace polyvalent dédié à la vente et à l'administration, alors qu'Angela Romagnoli est à la fabrication dans le petit laboratoire attenant. Quant à Oranne Corelli, elle s'occupe du marketing.

Changer le monde. Ou du moins participer à son changement et à la transmission de valeurs en relation. Les trois jeunes entrepreneuses s'y attellent par le biais du chocolat. Leur recette ? Elles ont listé ce qui leur semblait important dans la vie, en ont fait des textes, des messages, à partir desquels elles ont imaginé pour chacun d'eux une saveur, une ambiance, une musique et une organisation à but non lucratif à soutenir. La marque s'appelle Cadesio : CA pour cacao et cambiamento - changement en italien - et DESIO, le désir. La gamme comporte neuf plaques de chocolat, du blanc au noir, chacune étant agrémentée de deux ingrédients magiques : thym, banane plantain, maïs, cerise, pour ne citer que ceux-ci. L'emballage est en carton recyclé blanc, élégant et doté d'une illustration ; la feuille qui recouvre le chocolat est biodégradable. En ouvrant la pochette, on découvre la thématique du chocolat.

Pour acquérir ces merveilles, on se rendra dans les locaux, accueillis par de doux effluves. On peut également les commander sur Internet. Les jeunes femmes privilégiant le contact direct entre commerçant et client, c'est dans les épiceries que leur chocolat devrait trouver sa place. Le concept est intelligent : idéal pour un cadeau en lien avec la personnalité de celui/celle à qui on va l'offrir, il se prête également très bien au cadeau d'entreprise.

Vous l'aurez compris, l'esprit Cadesio, c'est plus que du chocolat. Si la gamme des produits et leur distribution sont appelées à se développer, la philosophie restera la même. Alors souhaitons bonheur et succès aux trois jeunes femmes, fermons les yeux et dégustons un carré de ce merveilleux chocolat.

Paola, pourquoi ce métier ?

Pour toucher et inspirer le plus de monde possible.

Quel autre métier auriez-vous pu choisir ?

Aucun.

Un hobby ?

Jouer du piano. Il y en d'ailleurs un ici.

Votre plat préféré ?

Les lasagne alla zucca de ma maman.

Un endroit pour vos vacances ?

En Sicile, en famille.

Un livre et une chanson ?

"Le Pouvoir du moment présent" de Eckhart Tolle et "Sweet Disposition" du groupe The Temper Trap.

— Katia Furter



PONT DE CHAILLY
FLEURS



COMMANDE ET LIVRAISON 7J/7 !

021 652 49 78

WWW.FLEURSCHAILLY.CH

Cadesio SA
Chemin du Devin 101
1012 Lausanne
<https://cadesio.com>
info@cadesio.com
+41 79 223 68 89

LES PAPIILLES

Un menu de Noël pour deux

Conséquence de la crise sanitaire, Noël ne ressemblera certainement pas à nos fêtes d'antan. Essayons donc un repas simplifié pour deux personnes. Peu de temps pour la préparation mais tout aussi goûteux que les autres années. Les proportions sont données chaque fois pour deux, les temps de cuisson et de préparation sont indiqués en début de recettes.



photos:vi

Cassolette de chanterelles (15 min.)
Noix de Saint-Jacques au
Champagne (10 min.)

Pour les chanterelles :
200 g de chanterelles
3 gousses d'ail
1 bouquet de persil
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 noix de beurre aux cristaux de sel
Coriandre fraîche (selon goût)
Sel et poivre du moulin

Bien laver les chanterelles sans les faire tremper, les brosser et les essuyer délicatement. Hacher le persil et l'ail (persillade). Dans une poêle à sec faire suer les chanterelles et jeter l'eau qu'elles ont rendue. Réserver. Dans la même poêle ajouter l'huile d'olive, le beurre et sauter les champignons, ajouter la persillade, mélanger et cuire quelques minutes. Poivrer généreusement. Avant de saler goûter (à cause du beurre aux cristaux de sel). Ciseler la coriandre et la parsemer sur chaque cassolette, selon goût des convives. Réserver au chaud.

Pour les noix de Saint-Jacques :
4 coquilles Saint-Jacques
2 jaunes d'œufs
1dl de crème fraîche
3 c. à soupe de champagne
40 g de beurre
Quelques brins de pistils de safran
Sel et poivre du moulin

Dans une sauteuse faire fondre le beurre. Dorer les coquilles et arroser avec le champagne, faire flamber. Dans un récipient mettre la crème fraîche, les jaunes d'œufs, le safran, le sel et le poivre et mixer pendant 1 minute. Servir deux coquilles par assiette, napper avec la sauce et ajouter les cassolettes de chanterelles. Servir chaud.

Bouillon léger de gambas (45 min.)

4 gambas crues
(peuvent être décongelées)
1 échalote
1 morceau de chou chinois émincé ou de fenouil
1 tige de citronnelle
½ gousse d'ail
Gingembre (1 petit morceau)
1 c. à soupe d'huile
3 c. à soupe de nuoc-mam
Coriandre ou persil plat ou basilic asiatique selon goût
1 jus de citron vert
2 oignons nouveaux avec tige
1 petite c. de sucre fin
1 litre d'eau
1 carré de bouillon asiatique

Couper et émincer le chou chinois ou le fenouil. Eplucher et émincer l'échalote. Hacher l'ail, ôter la première feuille de la tige de citronnelle et ciseler le reste finement. Râper le gingembre. Emincer les oignons nouveaux et couper finement leur tige. Ciseler le basilic ou persil ou coriandre (pour la garniture). Préparer les gambas en enlevant la tête et la carcasse. Retirer le boyau central des gambas et le jeter. Dans un wok, mettre un peu d'huile et faire revenir les carcasses avec la citronnelle, l'ail et l'échalote, ajouter le litre d'eau aux carcasses dorées avec le gingembre et la moitié des herbes. Chauffer le tout. Laisser fondre un carré de bouillon asiatique du commerce. Laisser cuire doucement une demi-heure sans bouillir. Filtrer le bouillon. Remettre sur le feu et ajouter le nuoc-mam, le jus de citron vert et le sucre. Porter à ébullition et mettre les petits morceaux de choux ou fenouil et laisser frémir, ajouter les gambas et cuire 2 minutes. Au moment de servir le bouillon, parsemer de coriandre ou autres herbes hachées.

Souris d'agneau à la menthe et au miel (une heure de cuisson)

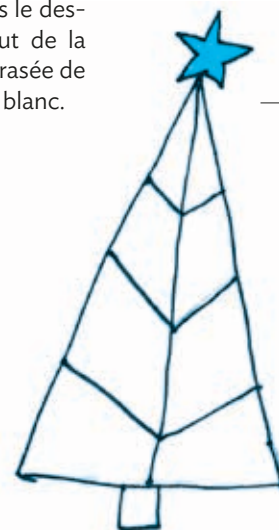
2 souris d'agneau
1 tête d'ail entière
2 c. à soupe de miel liquide
1 gousse d'ail hachée
1 c. à café de cumin
1 c. à café de thym
300 g de petits navets blancs
½ bouquet de menthe fraîche ciselée
1 c. à café de 4 épices
3 c. à soupe d'huile d'olive bio
50 g de raisins secs
Sel et poivre du moulin

Dans un bol. Mélanger le miel, le quatre épices, l'ail haché, l'huile d'olive, le thym, le cumin, le miel et la menthe. Saler et poivrer et laisser reposer la marinade dix minutes. Disposer les souris d'agneau dans un plat à gratin pour le four et les badigeonner de marinade. Eplucher et couper en petits morceaux les navets. Ajouter les raisins secs, poivrer et saler. Garnir de morceaux de navets. Détacher chaque gousse d'ail de la tête et ôter les grosses peaux blanches mais ne pas éplucher. Ajouter un verre d'eau et enfourner pendant 1 heure, surveiller la cuisson. Four au départ à 230 degrés puis le descendre à 200 dès le début de la cuisson. Servir avec une écrasée de pommes de terre ou un riz blanc.

Terrine glacée chocolat – noix de coco (10 min. mais repos pendant 12 heures)

150 g de chocolat noir
80 g de beurre
150 ml de lait de coco
100 g de lait concentré non sucré
100 g de noix de coco râpée

Faire fondre le chocolat et le beurre (éventuellement au micro-ondes). Dans un plat mélanger le lait de coco, le lait concentré, le chocolat et le beurre fondu avec la noix de coco râpée. Bien tasser avec le dos d'une cuillère à soupe ou une spatule et recouvrir la terrine d'un film alimentaire. Placer au réfrigérateur pendant 12 heures. Pour servir trancher et accompagner d'une boule de glace vanille bourbon ou vanille de Madagascar. Sur la glace poivrer avec du poivre sauvage (qui n'a pas été décortiqué). Comme accompagnement de la terrine on peut aussi servir une crème anglaise maison. Comme la terrine est parfois un peu sèche et finalement pas sucrée on peut aussi imaginer une tranche d'ananas caramélisé au lait de coco (pour les becs à bonbons...).



— Annemarie Urech

RENCONTRE

Cécile et Claude Ferrari
Un tandem père-fille



photo: Adrienne Wavre, The Photographers' Agency

Travailler en famille n'est parfois pas facile mais Cécile et Claude Ferrari montrent que c'est possible et que cela marche parfaitement bien. Complicité et complémentarité peuvent peut-être résumer cette collaboration père-fille qui fonctionne depuis 2006.

Claude

Claude est d'origine tessinoise et c'est à l'âge de 2 ans que ses parents sont venus vivre à Lausanne, plus précisément dans le quartier de Malley. A l'âge d'apprendre un métier, il fait un apprentissage de tailleur, suivi d'une école de coupe et modélisme à Zurich puis revient travailler chez un tailleur à Lausanne, dans un atelier prestigieux où se succèdent des stars de cinéma et des têtes couronnées. Sa carrière prend une nouvelle voie quand il devient chef de rayon hommes et enfants à la Coop Au Centre à Lausanne et responsable des achats textiles, ceci pendant deux ans. Il se fait remarquer par la centrale d'achat suisse de Wangen bei Olten qui lui offre un poste d'acheteur central. C'est une belle opportunité et toute la famille déménage à Olten. Ils y resteront de 1975 à 1984. Il est ensuite contacté par une agence textile lausannoise qui lui propose un poste important. La nostalgie de la suisse romande aidant, toute la famille revient à Lausanne en 1984, plus précisément à Chailly,

qui pour Claude était son quartier de prédilection.

"Quand j'ai eu 50 ans, j'ai voulu me mettre à mon compte. Nous avons quatre enfants et ce demi-siècle de ma vie a coïncidé avec le départ du petit dernier. Comme j'avais toujours eu envie de créer ma propre entreprise, d'être mon propre patron, c'était le bon moment pour prendre des risques que je ne pouvais pas prendre avant." L'expérience acquise durant toutes ces années auprès des différentes entreprises lui a procuré le savoir-faire nécessaire pour éviter tous les défauts et risques qu'il ne fallait pas prendre. Il ne voulait pas fonder une grande société, il désirait se faire plaisir même si cela impliquait des années difficiles. "Sortir d'une grande entreprise où j'avais de nombreux avantages, un bon salaire, une sécurité pour recommencer à zéro n'a pas été facile mais c'était mon rêve." Claude lance *Ferway* en 1998.

Cécile

Cécile a fait ses classes au Riolet quand la famille s'est installée à Chailly et tout son cursus se situe sur "la ligne du bus 7" à savoir Béthusy et le gymnase du Bugnon. Elle n'était pas très heureuse sur les bancs d'école et avait envie de se lancer dans la vie active. Le travail de son père la fascinait et elle a voulu essayer le monde du

textile. En 1995, un stage de deux mois à Zurich dans le showroom de l'entreprise où Claude travaillait la conforte dans cette voie. Elle suit l'école suisse de textile à Zurich, se fait embaucher par l'EPA qui sera plus tard racheté par COOP et de fil en aiguille, se retrouve dans les mêmes locaux de l'entreprise à Wangen bei Olten où son père avait travaillé 20 ans plus tôt. Domiciliée à Zurich, elle fait les trajets entre son domicile et Olten jusqu'en 2005. "Trois heures de trajet tous les jours, une bonne expérience acquise, j'avais bouclé la boucle, j'ai quitté mon emploi pour rejoindre l'entreprise de mon père".

Ferway

Monter sa propre entreprise textile a exigé des sacrifices. Claude a oublié les voyages en business et les grands hôtels, son épouse s'est occupée de la partie administrative et pour limiter les frais fixes, l'appartement dans lequel vivait la famille au temps où les enfants étaient encore à la maison, s'est révélé suffisamment grand pour consacrer deux pièces à l'entreprise. *Ferway* n'est pas une marque, c'est un intermédiaire qui développe un produit (vêtements et accessoires) pour un client (boutique ou entreprise) et qui va suivre toute la filière de fabrication de ce produit dans les usines avec lesquelles il travaille. "Le marché

du textile d'aujourd'hui étant très tendu, il faut rester compétitifs. Nous travaillons avec des partenaires que nous connaissons depuis des années et nous garantissons toutes les certifications sociales, éthiques et environnementales qui sont demandées par les standards européens". Claude et Cécile vont régulièrement en Inde, en Chine, au Portugal visiter leurs partenaires et vérifier que les usines respectent les certifications et parfois ils ont dû se séparer de producteurs qui ne se conformaient pas à ce qui était exigé. Claude se souvient du temps où, en tant que responsable des achats, lors d'une visite en Inde, il avait, en 1976 déjà, mis en place des améliorations sociales pour le personnel des usines qu'il visitait. "Avoir une éthique dans ce métier nous semble naturel et nécessaire. C'était normal pour moi d'avoir ces critères pour mon entreprise, conclut Claude".

Un vrai tandem

"Nous avons le même statut dans l'entreprise, spécifie Cécile, le même enthousiasme pour notre métier, nous faisons tout ensemble, la visite des clients, les voyages, etc. Oui parfois, on s'engueule, sinon cela ne serait pas drôle. J'admire mon père qui a toujours plein d'idées, de propositions, c'est sa passion et il me l'a transmise".

www.ferway.ch

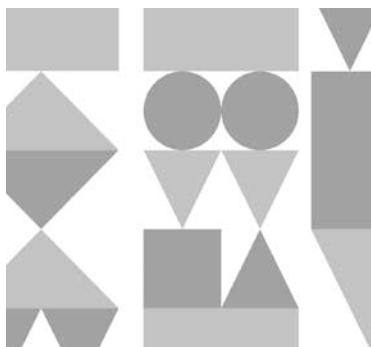


CHAILLY
MAISON
DE QUARTIER

PROGRAMME



Jeune public



Sa. 5 et di. 6 décembre
Après-midi

Saint-Nicolas - Nicolette
Fête des enfants

Activités gratuites, sur inscription,
si la situation sanitaire le permet.

Plus d'informations sur :
www.m-q-c.ch

Ce programme est susceptible de changer en fonction de l'évolution de la situation sanitaire.

Informations à jour sur le site web de la MQC.

www.m-q-c.ch

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

Concerts Improvisés



Samedi 12 décembre
15h : jeune public / 20h : tout public

Deux Concerts Improvisés
par la CMI
Musique et chansons improvisées.

Proposez un titre, ajoutez un genre musical et laissez quelques artistes pluridisciplinaires (chant, musique, jiu-jitsu) mitonner en direct une douzaine de chansons exclusives. Vous assisterez à un concert exclusif où la playlist est improvisée, où les rimes sont imprévues et où les stars sont improbables!

Âge conseillé : dès 7 ans pour la version KIDS (15h), dès 12 ans pour la version tout public (20h).

A 15h, tarif unique : CHF 15.-
A 20h, tarif unique : CHF 20.-

Avec (en alternance) :
Jérôme Delaloye, Daniel Perrin,
Lucas Buclin, Renaud Delay,
Xavier Alfonso, Florence Annoni,
Blaise Bersinger, Alain Borek,
Odile Cantero, Mélanie Foulon,
Aude Gilliéron, Baptiste Gilliéron,
Judith Goudal, Laura Guerrero,
Caroline Imhof, Grégoire Leresche,
Quentin Lo Russo,
Lionel WPerrinjaquet,
Yvan Richardet

Danse, dès 6 ans



photo : Anne Marie Lendi

Samedi 23 janvier, 14h et 17h
Dimanche 24 janvier, 15h

Cap sur Oqaatsut !
Par la compagnie En Cie d'eux
Tout public, dès 6 ans

Trois interprètes se transforment et dansent pour nous délivrer ce récit choré-arctique, fantaisiste et poétique. Le Pôle Nord comme boussole de cette création de danse conçue pour le jeune public permet de convier différents imaginaires allant des contes Inuits aux expéditions polaires et de s'inspirer de toute la diversité du vivant présente sur ces terres blanches. Les questions environnementales, incontournables, traversent la pièce.

Samedi, après la représentation de 14h, *ronde de scène*, rencontre avec les artistes.

Tarif unique : CHF 13.-

Chorégraphie et médiation : Natacha Garcin, *Danse* : Ioana D'annunzio, Natacha Garcin, Cédric Fadel Hattab, *Scénographie* : Anne-Marie Lendi, *Composition musicale* : David Lesser, *Création lumière* : Jean Etienne Bettler, *Régisseur général* : Mikaël Rochat, *Costumes* : Fanny Buchs, *Regard extérieur* : Fiona Battersby, *Administration* : Emma Ducommun, *Soutiens* : Ville de Lausanne, Théâtre de l'Oriental Vevey, Fondation Ernst Göhner, Loterie Romande, Fondation suisse des artistes interprètes SIS.

Théâtre



Du 4 au 7 février
Je et ve : 20h, sa : 19h, di : 17h

Les Absolues
Par la cie Freckles

Pauline et Juliet ont quatorze ans lorsqu'elles se rencontrent. Pauline et Juliet sont deux ados, comme on dit. Elles entrent en lutte contre le monde... Il n'est pas assez vaste, il est trop étriqué et présente trop d'empêchements ! Le monde des adultes, celui de leurs parents mais aussi celui de l'école, de la santé équilibrée et de la performance partout, est un endroit où elles s'ennuient. Ce manque d'absolu les étouffe alors elles décident de créer le leur... à n'importe quel prix.

Plein tarif : CHF 25.-
Traif réduit : CHF 15.-

Une co-production Casino Théâtre de Rolle.

Mise en scène et écriture : Sophie Pasquet Racine, *Musique originale* : Jean-Samuel Racine, *Avec* : Laure Aubert, Selvi Pürro, Sébastien Ribaux, Anne-Sophie Rohr Cettou, Barbara Tobola, *Chant* : Sophie Pasquet Racine, Anne-Sophie Rohr Cettou, *Lumières* : David Baumgartner, *Scénographie* : Emilie Triolo, *Costumes* : Scilla Ilardo, *Accessoires* : Janice Siegrist, *Soutiens* : Loterie Romande, Ville de Lausanne, Canton de Vaud, Ersnt-Göhner Stiftung, Migros Pour-Cent Culturel et SSA.

ACTUALITÉ

... du quartier

le chailléran

Prenez soin de vous

Quelle année !!!

Qui aurait pu imaginer la catastrophe sanitaire qui allait nous frapper de plein fouet ?

En cette fin 2020 très spéciale nous vous de présentons nos meilleurs Vœux pour 2021 en espérant que l'année prochaine nous apportera l'embellie tant attendue.

A vous toutes et tous nous souhaitons des jours meilleurs ainsi qu'une convivialité et une insouciance retrouvées. En attendant, prenez soin de vous et de vos proches dans la prudence qui est recommandée, afin que très bientôt nous puissions à nouveau nous serrer la main, nous embrasser et retrouver ce "vivre ensemble" qui est cher à notre quartier.

Bonne lecture de votre Chailléran !

— Le Comité du Chailléran

Chailly 2030

L'association Chailly 2030 vous adresse des vœux de confiance et d'espérance.

Ensemble, nous cherchons des alternatives au gaspillage des ressources et à la dépendance aux énergies fossiles.

Ensemble, nous imaginons un futur écologique et solidaire pour nous et pour les jeunes générations.

Nous avons le choix entre ressasser les nouvelles anxiogènes ou mettre en valeur nos ressources créatrices pour créer le monde que nous voulons.

Nous faisons le pari qu'il existe une autre voie, qu'elle est réalisable, et que nous avons le pouvoir d'agir.

Nous vous souhaitons une nouvelle année remplie d'imagination, de nouvelles idées, de partage et de ressources.

Chères Clientes, Chers Clients, Chers Chaillérans,

Cette année en double 20 nous aura laissé un goût amer et bouleversé nos certitudes.

Un invité indésirable a déboulé dans notre société peu habituée aux restrictions imposées depuis mars.

Une lueur d'espoir naît cependant puisqu'un vaccin semble pouvoir être bientôt commercialisé. D'ici là, il faudra serrer les rangs et suivre à la lettre les directives de nos autorités.

Grâce à vous, à la Municipalité, au Canton et à la Confédération, de nombreux commerces ont résisté aux tempêtes de cette année. Soyez-en par ces lignes remerciés.

Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes de fin d'année même célébrées en petit comité. Courage, les beaux jours reviendront !

— Guy Gaudard
Président de l'Association des commerçants de Chailly



Voeux la SDCB



La Société de Développement de Chailly-Béthusy, par son comité, présente à tous les chailléran(e)s, ses meilleurs vœux pour 2021.

Les vœux de la MQC

Vous avez dit 2021 ?

Comment s'inventer de nouvelles vies, des manières de faire et d'être au monde différentes alors que se termine une année aussi chaotique qu'imprévisible ? 2020, son chiffre symétrique, harmonieux laissait présager des bonheurs inattendus, des espoirs concrétisés. Germaient en ce nombre magique un élan de vie qui nous aurait portés vers les projets les plus fous ou des routines plus réconfortantes. Las. Il n'en fut rien.

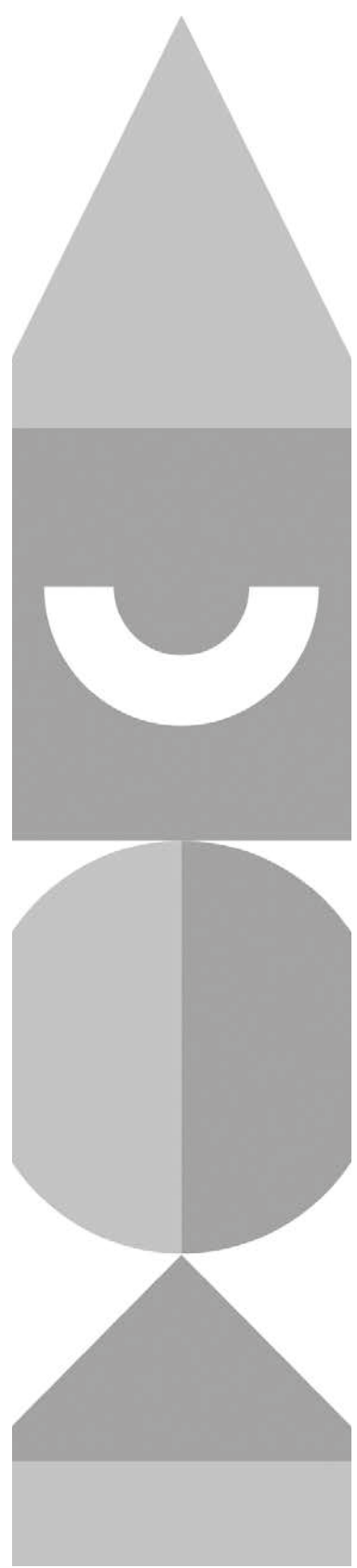
Un minuscule virus a bouleversé notre quotidien. La pandémie a mis à l'épreuve notre rapport aux autres, perturbé notre santé, précarisé les plus faibles, renforcé les inégalités. La crise sanitaire nous a surtout contraint à gérer l'incertain. Elle a obligé l'équipe de la Maison de Quartier à s'adapter, à redoubler d'énergie et d'imagination pour garder ce précieux lien qui nous unit. Un lien que nous avons la responsabilité de soigner pour que toutes et tous puissent trouver l'inspiration en cette nouvelle année qui s'annonce.

Quel visage aura 2021 ? Tenter d'y répondre reviendrait à déchiffrer l'avenir dans une boule de cristal. À imaginer des scénarios à détricoter pour les rendre compatibles avec la réalité du moment.

Optons plutôt pour une boîte à outils. Une boîte où puiser la force de continuer. Le courage de s'investir pleinement dans des activités qui nous rassemblent et qui nous réchauffent le cœur. Avec pour fil rouge, la confiance nécessaire pour vivre ensemble.

Toute l'équipe de la MQC vous souhaite la meilleure des années 2021.

— Manuella Salvi, Présidente de l'association MQC





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

Avec ou sans rendez-vous !

CAFE DU VILLAGE

Magnifique terrasse ombragée
Cuisine traditionnelle et du terroir
Produits et légumes frais

Au plaisir de vous servir et bon appétit !

Avenue de Chailly 59 1012 Lausanne 021 728 92 43

Lesautoecoles.ch la motoecole.ch



**Ici vos permis toutes
catégories**

**Du Lundi au Samedi
Av de Bethusy 29**

1^{er} secours Sensibilisation Cours pratique

Chantal 079/658 78 80

Roberto 078/667 73 83

Ueli 076/349 57 57

François 079/436 95 27

*Difficultés relationnelles ?
Besoin de soutien ?*

www.communik.ch

*Communication
Non Violente*

&

Pleine conscience

Yann Chappuis (Chailly)

Formations et Accompagnements

Tél. 076 615 13 32

 **REFLEXO.CH**

Réflexologie pieds et mains
Massage profond du visage
Initiation relaxation et méditation

Sonia Nanchen-Vaucher

Réflexologue agréée ASCA

Chailly 23 | Lausanne

sonia@reflexo.ch

077 409 08 56



**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*

La Bouche qui Rit
Chailly
Avenue de Béthusy 88
1012 Lausanne
021 652 44 91



La Bouche qui Rit
Madeleine
Rue Madeleine 10
1003 Lausanne
021 311 95 95

Demandez notre catalogue de fin d'année en magasin
Ou découvrez-le directement sur notre nouveau site internet:
www.bouche-qui-rit.ch/fetes

Volaille

Volaille de Bresse : chapon,
dinde, poularde, pintade,
canette, oie, poulet
Dinde fermière du Pays
Volaille fermière des
Landes : chapon, chapon
de pintade, canette, oie
Caille avec os, sans os,
farcié
Suprême de chapon,
poularde et pintade

Viande

Viande rassie sur os
Viande de boeuf Simmental, Irlande,
Argentine
Porc Pata Negra : filet mignon,
côtelette
Agneau de Sisteron
Rack de veau
Fondues de viandes : sur commande

Traiteur

Foie gras Maison
Queue de langouste
Traiteur personnalisé
Filet Wellington
Mignon de veau et porc en
croûte
Caviar d'élevage Suisse,
Bulgare, Uruguay
Truffe blanche d'Alba
Truffe noire du Périgord
Saumon fumé d'Ecosse

Dans l'attente de votre visite, toute l'équipe de La Bouche qui Rit vous souhaite de Belles et Joyeuses Fêtes de fin d'année !

DES LIVRES

A Noël, on s'offrira des beaux livres, tous suisses, que l'on trouvera ou commandera dans de vraies librairies.

Léman : bien plus qu'un lac



Claude Dussez, Vincent Guignet,
Blaise Hofmann
Glénat, 2020. Fr. 53.90

"Pas besoin d'être bon nageur, bon navigateur, bon pêcheur. En vivant sur ses rives, il vous est devenu essentiel. Il vous constitue."

En effet, le lecteur qui plonge dans ce livre de photographie en noir-blanc retrouve des sensations enfouies au plus profond. Le travail de reportage des deux photographes lui font également découvrir des acteurs et des lieux qu'il ignore, documentés par les beaux textes de Blaise Hofmann. Une vraie réussite.

Be my Quarantine



Marco Stevic et Caroline Stevan
Helvetiq, 2020. Fr. 35.00

Lors du confinement du printemps passé, qui n'a pas investi son balcon, mis le nez à la fenêtre pour capter chaque rayon de soleil ? Depuis le trottoir, Marco Stevic, jeune photographe, a eu l'idée d'immortaliser des amis, des connaissances. Peut-être d'ailleurs connaissez-vous quelqu'un. Caroline Stevan, elle, a glissé par-ci par-là les réflexions que nous nous sommes faites durant cette période. Au résultat, un ouvrage positif, pas du tout plombant. Lausannois, ce livre est pour vous.

Une journée extraordinaire : poèmes illustrés et imagiers



Noémie Pétremand et Jenay
Loetscher
Plume et Pinceau, 2020. Fr. 24.00

Elle est extra cette journée ordinaire. Du lever au coucher, les rituels quotidiens d'enfants sont dépeints dans des images gaies, agrémentées de petits poèmes et suivies de doubles pages d'imagier en lien avec ce qui précède. Les enfants dès deux-trois ans vont aimer se perdre dans les détails, nommer, reconnaître, tenter de déchiffrer et se remémorer les poèmes. Cet album gai et plein de vie est l'œuvre de deux Vaudoises, Noémie Pétremand, alias Plume, et Jenay Loetscher, alias Pinceau.

Rouge-queue : quatre histoires d'oiseaux

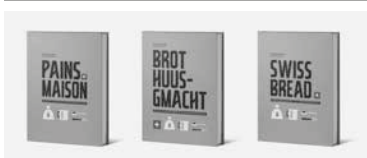


Anne Crausaz
Editions MeMo, 2020. Fr. 27.20

Quand Anne Crausaz s'empare d'un thème en lien avec la nature, elle le fait avec une rigueur scientifique qui n'exclut pas la poésie. Prenons les oiseaux. "Rouge-queue", nous fait traverser une année dans la vie de quatre oiseaux : Rouge-queue va bientôt quitter l'Afrique, direction l'Europe. Il a un peu d'appréhension à l'idée du long vol qui l'attend. Mais arrivé à destination, il trouve l'amour. C'est l'été, Grand-père Rossignol est inquiet. Il faut comprendre que c'est lui qui mène la chorale des chants. Rouge-gorge observe l'automne, il s'ennuie. Et s'il faisait un peu de musique, s'il regardait les feuilles s'envoler... Dame Perdreux est en retard, l'hiver est là et elle doit changer de tenue. Ici, tout est vrai, même si, au-dessus de nos têtes, les oiseaux ne portent pas de chapeau, ni ne pensent. C'est la force de ce livre : allier les informations à la fantaisie. Un chef d'œuvre à lire dès 4-5 ans.

— Katia Furter

Pains maison



Hedi Nieuwsma et Dorian Rollin
Helvetiq, 2020. Fr. 39.00

Embarquons dans cet ouvrage de 42 recettes croustillantes pour un tour du monde des pains suisses, mitonné par une Américaine. L'éditeur s'était déjà fait remarquer avec, entre autres, "Rando bières en Suisse", "Haute fondue" et ses jeux dont le fameux "SwissIQ".

Ici, les recettes de pain sont l'occasion de découvrir leur histoire, leur géographie, leur culture. Et quand on lit le slogan au dos de la couverture, "Avec un morceau de pain, on trouve son paradis sous un sapin", on ne peut que déposer ce beau livre sous le sien de sapin.

Kaliningrad : la petite Russie d'Europe



Dominique de Rivaz et Dmitri
Leltschuk
Noir sur Blanc, 2020. Fr. 45.00

La région de Kaliningrad est une enclave russe en territoire européen, située entre la Pologne, la Lituanie et bordée par la mer Baltique. Dominique de Rivaz s'y est rendue plusieurs fois, aimantée par son passé allemand et la vie d'aujourd'hui. Y contribuent également un photographe biélorusse et un journaliste allemand. Au résultat, ce photoreportage, qui fait la part belle à l'humain, immerge le lecteur dans un voyage et la découverte d'une contrée où il ne serait probablement jamais allé, même si les frontières n'étaient ces temps fermées.


Vent d'hiver : petites histoires pour réchauffer les jours froids



Carl Norac et Gerda Dendooven
La Joie de lire, 2020. Fr. 23.50

Si ces deux-là ne sont pas suisses, la maison d'édition, elle, l'est. Passer à côté de ces courtes histoires farfelues et poétiques, aurait été dommage. Par exemple, on y apprend qu'autrefois Madame Hiver et Monsieur Printemps étaient mariés ; que l'hiver a inventé le rhume un jour où il s'ennuyait ; que la neige parfois se fait attendre quand d'autres n'aimeraient pas la voir venir ; que si nos extrémités sont gelées, de notre nez sort une jolie fumée. De quoi finalement l'apprécier cet hiver, d'autant plus quand Gerda Dendooven l'illustre avec humour de bleu, de rouge, de blanc. Dès 6-7 ans.





NESSI
Boulangier - Pâtissier - Chocolatier

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



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

Venez découvrir le nouveau
Restaurant Pizzeria Brasserie de Chailly

Nos spécialités

- crevettes à gogo
- grenouilles à gogo
- fondue bacchus
- 5 menus du jour
- pizza à choix à emporter 16.-

Horaires : lu-sa : 7h-24h / dimanche et jours fériés : fermé
Chemin de Rovéréaz 5 • 1012 Lausanne • brasserie.chailly.lausanne@gmail.com • 021 653 35 35



ENSR INTERNATIONAL
SCHOOL EST. 1906

- Scolarité complète de 3 à 18 ans
- Maturité Suisse & Baccalauréat Internat.
- Internat 5 ou 7 jours pour élèves dès 11 ans

www.ensr.ch



ELLE
dès 35.-

Lui
dès 25.-

079 715 23 60
www.lena-coiffure.ch
Chemin du Devin 40 Chailly

livraisons gratuites
021 652 01 00

huiles essentielles
fleurs de bach
homéopathie
perçage d'oreilles

merci de votre confiance
nous vous souhaitons de belles fêtes
et une excellente année 2021

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


**pharmacieplus
de la fauvette**
lorraine de montmolin, av. de chailly 6, 1012 Lausanne

60 Minutes pour moi

Massages thérapeutiques
Massage femme enceinte
Massage enfant
Réflexologie - Reiki

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

Noemi Zanolin
Agréée ASCA

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.

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

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



**ROVEREAZ
MARCHÉ BIO**

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

WWW.ROVEREAZ.CH

ROUTE D'ORON 127
1010 LAUSANNE

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

Cabinet de psychothérapie

Frédéric Fasel
psychiatre-psychothérapeute

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




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

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



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



L'art du toucher
Romanett Bravo
Thérapeute agréée ASCA et RME

Kin Shiatsu
Shiatsu - Shiatsu Maternité
Kinésiologie - Ventouses Thérapeutiques

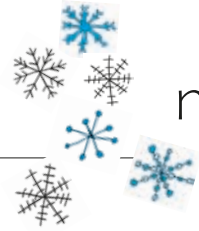
Av. de Chailly 6 - 1012 Lausanne - 079 503 36 64 - www.kin-shiatsu.ch



DAMES
guido M + F
MESSIEURS

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

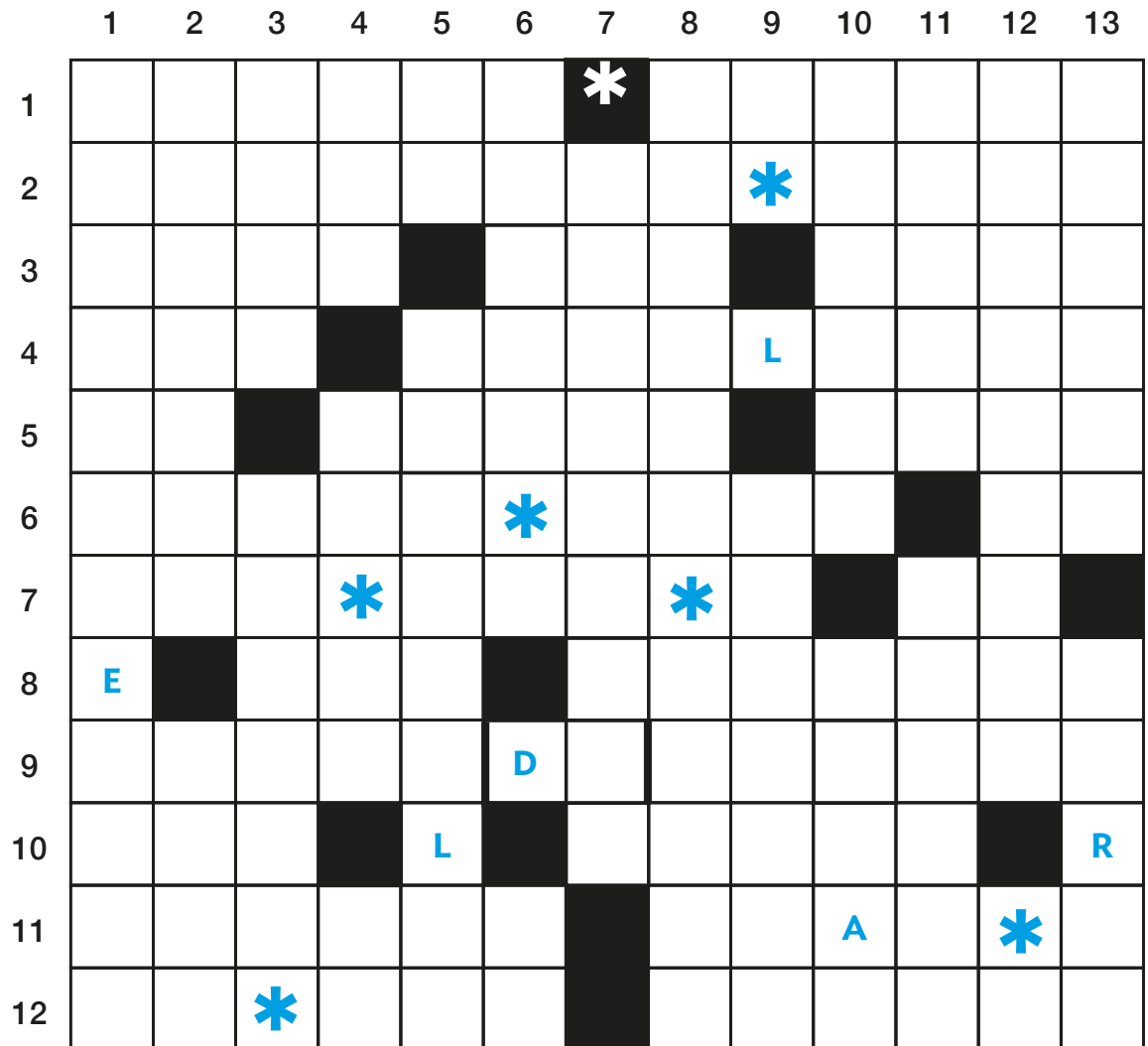
LES MOTS CROISÉS



n° 490

Jean-Claude Issemann

On l'a pas vu venir ce mois de décembre ! Faut dire qu'il n'y a pas eu de Comptoir, ni de cirque Knie et voilà que dans trois semaines c'est déjà Noël. Et puis pour ne rien arranger on eu l'impression de célébrer Halloween tout l'automne, tous masqués avec des têtes de citrouille bleue. Ce virus n'en finit pas et les classiques de saison, nez qui coule, état grippal, courbatures, viennent sournoisement nous rappeler que c'est leur tour de venir faire leur visite annuelle. En essayant d'oublier tout ça je me suis attaqué à la grille mensuelle avec, comme d'habitude, d'innombrables ambitions : tenir vraiment le thème du jour (pas très original j'en conviens) : l'hiver, justement, ses fêtes et son solstice. Ça démarrait pas mal mais très vite c'est parti dans tous les sens. Les mots m'échappaient comme jamais, se croisant à leur guise, et je suis bien obligé d'avouer que pas mal d'entre eux n'étaient pour moi qu'une suite incohérente de lettres dont je n'ai appris qu'ils avaient un sens qu'en les recherchant à tout hasard dans mon vieux Larousse en 9 volumes. Mais bon, vous avez deux mois pour en venir à bout. Joyeuses fêtes et prenez soin de vous et tout autour.



Horizontal

/1. Doublé par les temps qui courent. Fis la tête. **/2.** Vous, moi et King-Kong aussi. Analogue ou indépendant. **/3.** Korporal Schnyder ! Bosse au jardin en hiver aussi. La Davos, mythique. **/4.** Très près. Jeter un froid sur la chaussée. **/5.** Pas tout à fait. Lieu sacré polynésien. Se jette dans l'Oubangui et dans les grilles ! **/6.** Sinusoïdal ! Toujours ! Est à Liverpool depuis pas mal de temps. **/7.** Goûteux sont ses fruits. Ville, vapeurs, chats. Petit square. **/8.** Du boulot cette année ! Ici c'est biscuits. **/9.** Assure son trente-et-un. **/10.** Raccourci d'adresse. Luchino Visconti, 1954. **/11.** Fit comme l'écureuil. Prénom hébraïque. **/12.** Pour la dinde c'est au milieu de la chair à saucisse. My people go ! Au pluriel comme autrefois.

Vertical

/1. A la baisse ces jours-ci. **/2.** Époque ou salade. Empédocle y laissa ses sandales. **/3.** Publiés. Piaffent de remplacer le traîneau du Père-Noël. **/4.** Blanc, bleu mais pas rouge. Pour commencer la marinade. Pas grand chose. Pronom cis. **/5.** Faut bien chercher dans le bloc-note. A faire et à refaire. **/6.** Dans le sujet ! Esperluette. **/7.** Sans pneus neige au chemin du Village (ça rime). **/8.** Parmi les santons. Son secrétariat général est à Jakarta. **/9.** L'hymne des Cieux ? **/10.** Diacritique germain utilisé pour Noël. Moine fondateur du Kennin-ji. **/11.** Comme une chanson... Tenue unisexe à Bali. **/12.** Musique produite par l'armée céleste. **/13.** Flambées potentielles. Le sherry de ces laidies.

Résultat des mots croisés

Le gagnant est Christian Corbat à Victor-Ruffy. Il recevra bientôt 20.- avec nos félicitations

Prochain délai

Vendredi 18 janvier 2021

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

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

Optic 2000

Une nouvelle vision de la vie

**MONTURE
OFFERTE***

* Voir conditions en magasin



OPTIC 2000 CHAILLY

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

Notre équipe se réjouit de vous servir !