

le chailléran



LES PAPILLES

Le chou fleur

A. Urech



RENCONTRE

Benoit Jacquet

J-J. Gloor



PORTRAIT

Au Ruffy's

J-P. Gagnère

497

SEPT.
2021



NOUVEAU

DAMES

guido M + F

MESSIEURS

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

Karine Blatter
Hypnothérapeute certifiée


Arrêt tabac
Gestion du stress et des émotions
Perte de poids

Centre Vitalitis
Rue Saint-Martin 32, 1005 Lausanne
077 400 03 32
www.karineblatter.com

PEGASUS
Cabinet Vétérinaire


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

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

Guy Gaudard s.a. MAITRISE FEDERALE

**ELECTRICITE
TELECOM**



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

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

**ROVEREAZ
MARCHÉ BIO**

ME. 16-19h
SA. 09-14h
WWW.ROVEREAZ.CH

ROUTE D'ORON 127
1010 LAUSANNE

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

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



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

le chailléran

Votre publicité bientôt dans cet espace !

Journal distribué à 10.950 exemplaires.

Renseignements et tarifs pubs au :
077 470 25 08
pub@lechailleran.ch

LA BOUCHE QUI RIT

BOUCHERIE • CHARCUTERIE • EPICERIE • TRAITEUR • RESTAURATION

Comme chaque automne, nous partons à la chasse
aux produits d'exception !
Et nous ne revenons jamais les mains vides dans nos boucheries
de **Chailly et de la Madeleine 10.**

Vous pouvez d'ores et déjà y retrouver notre
assortiment de chasse sauvage :
Selle et entrecôte de chevreuil et de cerf
Ainsi que les incontournables civets marinés,
crus comme cuits
Sans oublier tous les accompagnements pour
un festin réussi :
Spätzlis, marrons, poires, pommes,
divers choux et sauces

Visionnez nos étals de la Madeleine 10
EN DIRECT sur : <https://bouche-qui-rit.ch/a-distance/>
et passez commande par téléphone
comme si vous étiez en magasin !

Avenue de Béthusy 88 : 021 652 44 91
Rue Madeleine 10: 021 311 95 95

le chailléran



COUVERTURE

Le Chat du Chailléran

Illustration : Jean-Claude Issenmann

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
contact@alpacomm.ch

Publicités

tél. 077 470 25 08
pub@lechailleran.ch

CCP : 10 - 15643 - 0

Chères chailléranes, chers chailléran,

En cette rentrée 2021, nous faisons appel à vous comme de coutume.

Un BV est inséré dans le journal, faites-en bon usage !

Nous constatons avec joie et reconnaissance que les plus fidèles d'entre vous répondent toujours présents à notre appel à verser cotisation ou don au Chailléran et nous les en remercions chaleureusement.

En effet, si le journal de Chailly est distribué gratuitement dans toutes les boîtes à lettres du quartier et même un peu au-delà, il y a un prix à payer pour le fabriquer, l'imprimer et le distribuer. 25% de ces dépenses sont payées par vos cotisations et dons. Il y a quelques années, nous pouvions compter sur les revenus des espaces publicitaires pour couvrir 75% du coût du journal. Malgré nos démarches ce n'est plus le cas, les contrats se font rares et les rentrées ne rapportent plus que 50% des frais, et encore...

Le calcul est vite fait : cotisations et pubs ne couvrent ensemble que le 75% du coût du Chailléran, pour le reste nous puisons dans nos réserves qui s'épuisent.

Paradoxalement, la crise sanitaire a eu pour effet de ralentir légèrement les pertes pour l'exercice 2020. En effet, 4 journaux ne sont pas sortis d'avril à juillet, hors, comme nous perdons de l'argent à chaque numéro, on peut dire que si on n'a pas gagné de l'argent, on en a moins perdu... oserait-on s'en réjouir ? Sans doute pas !

Versez la somme de votre choix sur le CCP : 10-15643-0

Dès 45.-/an, vous devenez automatiquement membre de l'Association.

Pour 60.-/an avec la mention "par Poste", votre journal vous parviendra sous enveloppe (45.- de cotisation et 15.- de frais).

Tous les dons sont les bienvenus !

Annonces, sachez que nos prix pour les inserts publicitaires sont très abordables, ils font connaître votre activité dans tout le quartier, le nombre d'exemplaires vient de passer à 10.950.

**Demandez nos tarifs à pub@lechailleran.ch
ou au 077 470 25 08**

D'avance merci à toutes et tous, le Chailléran compte sur vous, sinon il ne survivra pas !

Changement PUBS / ATTENTION !!!

Annonces, désormais une seule adresse mail et un seul numéro de tél. pour nous atteindre :

pub@lechailleran.ch ou 077 470 25 08

LES PAPIILLES

Le chou fleur



photos: vi

Taboulé de chou-fleur aux poivrons rôtis



1 chou-fleur
2 poivrons rouges
1 poivron jaune
1 poivron vert
4 c. à s. d'huile d'olive bio
1 c. à s. de vinaigre de pomme
1 bouquet de persil plat
1 bouquet de persil frisé

Plante herbacée de la famille des brassicacées cultivée comme légume et dont on consomme la partie supérieure, cette plante n'est donc pas une fleur contrairement au brocoli dont on consomme les boutons floraux. Originaire du Proche-Orient et de Chine il fut introduit par les Maures, récolté il y a déjà plus de 2000 ans, ce légume tombe dans l'oubli chez les Grecs et les Romains mais il est sauvé par les Italiens qui l'introduisent en France grâce au jardinier de Louis XIV qui en raffole. Sous Louis XV la Comtesse Du Barry le met très vite à l'honneur sur la table royale. Au début les premiers choux-fleurs avaient la taille d'une balle de tennis avant de grandir et d'atteindre la taille d'aujourd'hui. Légume riche en potassium, en soufre et en phosphore. Sa richesse en soufre le rend parfois difficile à digérer, il vaut mieux l'ébouillanter avant de l'apprêter. Pour masquer et absorber son odeur on peut aussi ajouter un quignon de pain à l'eau de cuisson. Pour sa conservation ne le laisser pas plus de 2 ou 3 jours au bas du réfrigérateur dans le bac à légumes. On dit qu'il se congèle bien jusqu'à 6 mois. Pour le garder au réfrigérateur le débarrasser d'abord des éventuelles petites bestioles en plongeant sa tête dans de l'eau froide salée, ajouter quelques gouttes de jus de citron, rabatte les feuilles au bas de la tête. Afin qu'il reste bien blanc ajouter du jus de citron à l'eau de sa cuisson et débiter en ne mettant pas de couvercle pour que les odeurs désagréables s'évaporent plus rapidement.

Laver les poivrons et les fendre en deux, les enfourner sur une plaque de cuisson recouverte de papier à 200 degrés. Bien les laisser griller de chaque côté, retourner de temps en temps. Les poser dans un bol recouvert de film étirable. Opération délicate le couscous de chou-fleur... Détailler le légume et râper l'extrémité de chaque bouquet sur une râpe à gros trous, il faut que le chou-fleur ressemble à de la graine de couscous et le résultat doit être équivalent à 500 grammes de couscous... Verser dans un bol, ajouter sel, poivre, huile, vinaigre et bien mélanger. Reprendre les poivrons, retirer les graines, couper en deux et ôter tous les filaments blancs. Couper en lanières et ajouter au taboulé (couscous) avec tous les bouquets de persil ciselé. Rectifier l'assaisonnement. On peut également utiliser des poivrons déjà pelés et préparés sans nuire au plaisir gustatif. Il est important d'ajouter beaucoup de persil (comme pour le taboulé libanais).

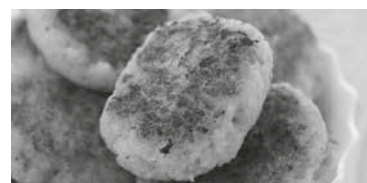
Velouté Dubarry

Ce potage a été créé par la Comtesse Du Barry au 18^{ème} siècle. Dernière favorite de Louis XV, c'était une femme très gourmande. Elle fut guillotinée à Paris en 1793.

1 gros chou-fleur
2 blancs de poireaux
50 g de beurre doux
1dl de bouillon de volaille du commerce
30 g de farine tamisée
2 dl de crème entière
6 tranches de saumon fumé
Piment d'espelette
10 g de gros sel
2 dl de lait entier
Sel et poivre du moulin
1 bouquet de cerfeuil haché
2 jaunes d'œufs bio

Préparer les légumes, couper le chou-fleur, le laver et lui ajouter un peu de gros sel pour le nettoyer correctement, éplucher les blancs de poireaux et les couper en fins morceaux. Faire cuire 1 minute dans l'eau bouillante, juste le temps de blanchir le chou-fleur. Dans une cocotte, faire fondre le beurre et faire revenir les blancs de poireaux sans les colorer. Remuer, ajouter la farine et le bouillon. A première ébullition ajouter le chou-fleur et laisser cuire à feu doux pendant 30 minutes. Ajouter la crème liquide, porter à ébullition et mixer jusqu'au stade de purée. Ajouter un peu de lait si la masse est trop épaisse. Ajouter le piment d'espelette, le sel et le poivre. Le tout doit être très onctueux. Parsemer de lamelles de saumon fumé. Fouetter brièvement les deux jaunes d'œufs et les verser dans le potage. Ajouter en fin de parcours, le cerfeuil haché. Servir de suite.

Croquettes de chou-fleur au parmesan (pour environ 12 pièces)



1 chou-fleur
30 g de parmesan râpé
1 échalote
1 œuf bio
30 g de gruyère
Farine
30 g de chapelure
1 bouquet de ciboulette
Huile d'olive
Sel

Prélever les bouquets du chou-fleur et garder le reste pour un potage. Faire cuire à l'eau bouillante salée les bouquets jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Egoutter et transvaser dans un bol. Ecraser le tout à la fourchette. Préchauffer le four à 190 degrés. Emincer l'échalote, la faire revenir dans un peu d'huile d'olive, ajouter la chapelure et mélanger. Ajouter au chou-fleur et râper par-dessus le gruyère. Faire de même avec le parmesan et mélanger le tout en ajoutant un œuf battu. Ciseler la ciboulette, goûter et rajouter éventuellement un peu de sel. Façonner des croquettes à la main et les passer rapidement dans un peu de farine. Déposer les croquettes sur une plaque de cuisson recouverte de papier. Badigeonner les croquettes avec l'huile d'olive et les enfourner 15 minutes pour les dorer. Servir tiède avec une salade de doucette, un saucisson ou quelques tranches de jambon à l'os.

RENCONTRE

Benoit Jacquet

La passion des bonnes choses



photo:bj

Benoit est né à Moudon en 1987. Il a vécu à Lausanne, Ollon et Founex avant de revenir à Lausanne en 2004 et à Chailly en 2006. Les choses de la vie ne lui ont pas permis de bénéficier d'une formation professionnelle et il s'est formé sur le tas, en apprenant sur des sites et des vidéos la photo et la maîtrise de l'informatique. A 18 ans, il lui a fallu subvenir à ses propres besoins. Après un emploi de gestionnaire de vente, il s'est lancé dans l'informatique en créant un blog sur les thèmes de la gastronomie et des voyages qui le passionnent. La nourriture représente le 80% du contenu et les voyages le reste. Il parcourt Lausanne et ses environs à la recherche de bonnes adresses qu'il signale. Il ne prend en compte que des lieux qui emportent son adhésion. Ce gourmet est très friand de pâtisseries, de gâteaux et de bon café. Peut-être un héritage de son père boulanger.

Benoit estime que le côté culinaire à Lausanne se renouvelle beaucoup et que l'on y trouve toutes sortes de spécialités, même des breakfasts britanniques. Il aime le côté multiculturel de cette ville qui lui réserve sans cesse de nouvelles découvertes.

Il se déplace aussi à l'étranger notamment en Allemagne et en France dans le cadre de parcours gourmands. Son objectif est de signaler des traditions culinaires

du cru, des marchés de Noël moins connus mais créatifs, des adresses originales loin des sentiers battus. Ce qui compte, c'est de mettre en lumière de petits entrepreneurs qui se consacrent au bien-manger.

Il est suivi par un lectorat de 4000 personnes environ, qui avait passé à 8000 après une émission télévisée d'À Bon Entendeur à laquelle il avait participé. Ces correspondants viennent de Suisse, d'Allemagne, de France, du Canada et de Belgique. De leur côté, ils lui signalent des adresses ou lui donnent des retours sur ses contenus.

L'aspect commercial n'intervient que lorsque les produits et le cadre lui plaisent, ce qui limite forcément ses revenus, mais la qualité et la créativité sont des critères sur lesquels il se refuse à transiger.

Il donne aussi un appui aux petits patrons pour la création de pages ou de sites internet et leur montre les outils permettant d'être en ligne à des conditions économiques. En revanche, il ne fait pas de dépannage informatique mais redirige vers des supports compétents les personnes qui s'adressent à lui.

Ces contacts l'amènent à rencontrer différentes personnalités qui comptent. Il y a eu par exemple Christophe Adam à Paris qui est le grand spécialiste de l'éclair en

chocolat (le génie de l'éclair...) renommé dans le monde entier. Il a ouvert des boutiques aux USA, au Japon, en Corée notamment. Il a été cité par le magazine Vanity Fair aux USA parmi les personnalités les plus influentes.

Ces personnes adorent parler de leur travail, comme Anne-Sophie Pic au Palace à Lausanne, petite femme souriante qui dégage une véritable aura. L'excellence résulte de la recherche du produit susceptible de rendre un goût. Elle veut tout en connaître, par exemple l'histoire de telle épice, son processus de production et sa qualité éthique.

En pâtisserie, il n'y a pas de classement des producteurs comme c'est le cas avec les guides étoilés pour la gastronomie. Il y a en revanche des sites avec des tests et il existe un guide européen des bons cafés (European Coffee trip).

La seconde passion de Benoit, ce sont les voyages. Ayant grandi avec Harry Potter, il a été très marqué par l'Angleterre et sa culture artistique. Parti en 2005 à Londres pour apprendre la langue, il a bien failli y faire sa vie. Depuis lors, il y retourne chaque année. L'Ecosse a été une nouvelle découverte et il se réjouit de visiter bientôt l'Irlande. La Grande-Bretagne, c'est une histoire d'amour qui dure depuis 16 ans, dit-il.

Son blog fourmille de photos magnifiques des endroits qu'il a visités. Nombre d'entre elles concernent la Suisse. Leur qualité vaut le détour et constitue une carte de visite que ne renierait pas l'Office suisse du tourisme.

Il projette aussi de se rendre à Budapest, en Croatie, en Italie, à New-York où un pâtissier français connaît un succès notoire. Plus près de nous, savez-vous que l'on trouve à Fribourg des macarons à tomber ?

Benoit est un homme conscient des enjeux sociétaux. Il n'a ni voiture ni permis de conduire. Il ne mange pas de viande mais quand même du poisson. Sa préférence va aux légumes et aux pâtes. Il aime l'authenticité et le contact. Il ne craint pas les discussions contradictoires pour autant que chacun ne veuille pas imposer ses idées aux autres.

Bien qu'il soit conscient des problèmes du moment, Benoit demeure un enthousiaste qui s'exclame : la vie a tellement de belles choses à offrir !

A méditer.

— Jean-Jacques Gloor

Benoit Jacquet
Blogueur et créateur de contenus
Blog : www.laroutedeben.ch



PROGRAMME

Activités de septembre et octobre

Sur nos murs



© Fabrizio Negro

Du 6 au 30 septembre

Vernissage : samedi 11 septembre à 18h

Deux expositions collectives présentées par le Photoclub Lausanne

La première, sur le thème "**Forêt**" était prévue initialement en avril 2020 puis 2021 conjointement au "Festival des forêts".

Comme pour l'ensemble des manifestations culturelles celle-ci est restée dans les cartons durant plus d'une année.

Les photographies des vingt participantes et participants librement inspirées par le thème de la forêt pourront enfin être dévoilées au public.

La deuxième exposition, "**portrait et lumière naturelle**", présente les photographies réalisées par les participants aux trois workshops qui se sont tenus ce printemps en pleine nature sous la direction artistique du photographe Philippe Pache.

www.photoclublauseanne.net



© nadejdcreation



©Frediano Lazzarotto

Pour et par les enfants

Dimanche 12 septembre

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

Marché aux jouets

18^{ème} édition

Pour les enfants ! Par les enfants !

Le marché aux jouets aura cette année une forme différente.

Il se déroulera en même temps que Chailly en Fête, au Pont de Chailly et non à la Maison de Quartier.

Le nombre de place sera limité, l'inscription au préalable est obligatoire, nous ne prendrons aucune inscription sur place le jour même de la fête.

Inscriptions par téléphone ou directement à la MQC, merci de ne pas utiliser le formulaire de contact du site internet.



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

www.m-q-c.ch ou

021 653 72 66

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

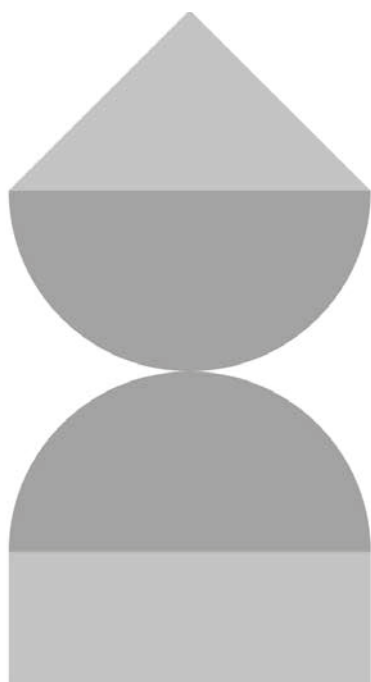
Rencontre santé



**Mardi 21 septembre
de 17h30 à 18h30**

Cette rencontre devait traiter de la Calinothérapie, malheureusement pour des raisons indépendantes de notre volonté nous devons reporter cette thématique. Nous maintenons cette rencontre du 21 septembre et vous communiquerons au plus vite le nouveau sujet sur notre site web (m-q-c.ch).

Rencontre suivante :
mardi 9 novembre à 17h30



Comédie musicale

**Du 23 au 26 septembre
je-ve 20h / sa 17h-20h / di 15h-18h**

Cinq (ou ce qu'il en reste)
Par l'association Watifrique

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

Cinq jeunes adultes emménagent simultanément dans le même immeuble, tous et toutes en quête de renouveau et de changement.

Etant amenés à passer une soirée ensemble par les aléas de la vie d'appartement, ils se promettent de rester unis quoi qu'il arrive. Mais une promesse, aussi sincère soit-elle, ne suffit pas et leur nouvelle amitié va être mise à l'épreuve par ces événements accaparants du quotidien qui ne rendent pas les choses faciles.

C'est l'histoire de jeunes gens qui découvrent la frustration de l'indépendance, mais c'est également votre histoire, notre histoire à tous et à toutes.

C'est l'histoire de la solitude, de l'amour qu'on cherche au mauvais endroit, de ce qu'on essaie de contrôler mais qu'on ne peut pas.

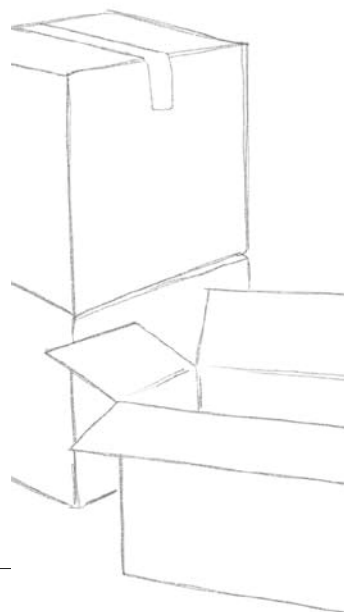
C'est l'histoire des petites tragédies qui se transforment en grosses. Bref, c'est une histoire de la vie.

Cinq (ou ce qu'il en reste) est une comédie musicale imaginée et écrite par deux auteurs vaudois, Clara Di Marco et Merlin Leuenberger.

Ancré dans la volonté d'enrichir le paysage culturel en Suisse romande à travers le style Off-Broadway,

Cinq se propose d'être une histoire d'aujourd'hui sans artifice, une comédie honnête, décalée et émouvante.

Directrice de projet et co-auteur : Clara Di Marco / Co-auteur : Merlin Leuenberger / Compositeur : Gérard Massini / Metteur en scène et directeur artistique : Dominique Tille / Assistant mise en scène et dramaturgie : Frédéric Brodard / Coach vocale et chorégraphe : Aude Gilliéron / Comédien.ne.s-chanteur.se.s : Aubane Guex, Joachim Guex, Lorie Guillod, Camille Maleszewski, Filipe Resende, Natacha Chapuis, Joël Ingargiola / Ensemble vocal : Joana Di Marco, Thea Elliott, Florian Formica, Elsa Jubin, Leila Mermoud, Mégane Reymond, Solène Vigand / Musiciens : Pierre Dayer, Renaud Delay, Jocelin Lipp / Création et régie lumière : Armand Pochon / Création et régie son : Vincent Triponez / Scénographe : Denis Correvon / Création et régie son : Vincent Triponez / Scénographe : Denis Correvon



Seconde main



**Samedi 2 octobre
De 10h à 17h**

**Vide Dressing Ados - Adultes
Bonnes affaires pour la bonne cause !**

4^{ème} vide-dressing en faveur de **FORCE - Fondation Recherche sur le Cancer de l'Enfant**. C'est le moment de refaire votre garde robe à petits prix !

Les vêtements vendus sont exclusivement des tailles ados / adultes

Le bénéfice de la journée sera versé en faveur de **FORCE** (lire aussi en page 9)

Petite restauration sur place

FORCE
FONDATION RECHERCHE SUR
LE CANCER DE L'ENFANT

coiffure
Olinda
 Dames • Messieurs • Enfants
OLINDA GONCALVES
 BIENVENUE A LA VALLONNETTE 22
 021 652 25 92 • Places de parc

NESSI
Boulangier - Pâtissier - Chocolatier
 2014 LAUREAT
 Place de La Sallaz, Lausanne Tél. 021 652 09 91

PORTRAIT

Au Ruffy's
 Thierry Chopard et
 Rachida Boungab

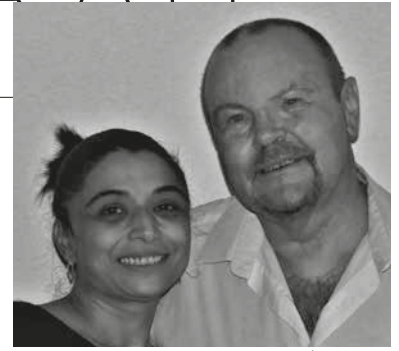


photo : jpg

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

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

Pharmacie de Chailly
 Anne-Christine Rey et Pierre-Alain Rey, pharmaciens FPH
 Av. de Chailly 5, 1012 Lausanne
 Tél. 021/652 37 22 www.pharmaciodechailly.ch
 Service de livraison à domicile
 Depuis 1925, votre bien être est notre souci...
 CardioTest®
 Schweizerische Herzstiftung
 Fondation Suisse de Cardiologie
 Fondazione Svizzera di Cardiologia
 Feelgood's PHARMACIES
 La santé vous va bien

Rendez-vous au Ruffy's, restaurant, bar, café, Av. Victor-Ruffy 39, afin de faire connaissance avec ses patrons, Thierry Chopard et sa conjointe, Rachida Boungab. L'ambiance chaleureuse de cet établissement marocain et les senteurs caractéristiques de leur cuisine séduisent dès le seuil franchi.

Thierry Chopard, cuisinier diplômé, a dû quitter son métier et aller travailler à la Poste, pour des raisons personnelles mais rêvait de revenir à ses premières amours. Il y est parvenu en ouvrant ce restaurant le 1^{er} juin 2020, le Rallye ayant fermé ses portes. Sa rencontre avec Rachida a été déterminante. Elle bénéficie d'une grande expérience dans la restauration, à divers niveaux dont celui de responsable, notamment au Rex, au Pont de Chailly.

Thierry, jurassien d'origine, vit dans notre canton depuis plus de 30 ans. Il connaît Chailly depuis plusieurs années, notamment grâce à ses activités postales. Il apprécie son côté village même si "c'est en train de changer". Sa conjointe, marocaine, vit ici depuis longtemps.

Les restrictions dues au COVID les ont contraints à réduire leurs activités. Ils regrettent l'absence d'aide officielle. Toutefois, leur détermination jointe à leur passion pour la cuisine les lie fortement et leur permet de franchir cette épreuve. Ils se plaisent à le souligner.

Ils proposent une cuisine exclusivement marocaine: couscous, tajines. Les clients sont priés de commander 24 heures à l'avance.

Ils s'appliquent à soigner le service, avec certains soirs, musique ou danses orientales. Qualité des mets et sourire de Rachida font le reste.

Son conjoint s'occupe de l'administration : compta, commandes, site internet, page Facebook, etc.

A noter qu'ils servent de la viande hallal, en partie fournie par des producteurs locaux.

La patronne cuisine, s'occupe des clients, avec grande patience. Ceux-ci sont de toutes origines. En dehors du travail, elle aime les choses simples, la campagne, en particulier. Son fils, 10 ans, occupe une grande place dans sa vie : "Mon rayon de soleil" !

Thierry partage les mêmes goûts et s'engage pour la cause des enfants au sein d'une association.

Leur message aux Chaillérens : "Vous êtes les bienvenus, venez découvrir notre établissement, boire un verre et passer un bon moment en toute simplicité."

Pourquoi ce métier ?
 Avoir des contacts.

Quel autre métier auriez-vous pu choisir ? Aucun !

Un hobby ? Être ensemble !

Votre plat préféré ?
 Rachida : Tajine aux pruneaux.
 Thierry : Couscous royal.

Un endroit où vous aimeriez passer vos vacances ?
 Rachida : Espagne. Thierry: Lac de Constance, région d'origine de ma mère.

Une fleur ? (Rachida) Une rose.
Un animal ? (Thierry) Un chien.

Au Ruffy's, Av. Victor-Ruffy 39, 1012 Lausanne, 021 556 79 99
 www.au-ruffy-s.com
 www.facebook.com/auruffys1012

ACTUALITÉ

... du quartier

Portes ouvertes



photo : alp

**Vendredi 3 septembre
de 16h à 20h30**

**Centre paroissial de Béthusy
Avenue Secrétan 2**

Chacun est invité à la visite des locaux construits il y a 60 ans et victime d'un incendie en 1991, assainis et répondant aux exigences thermiques et environnementales d'aujourd'hui.

Les locaux ont été rénovés pour recevoir au rez-inférieur un APEMS et au rez-supérieur la section danse-étude de l'AFJD.

Nous nous réjouissons de votre visite conclue avec le verre de l'amitié.

— L'ALP
Association des locaux paroissiaux
de Chailly-La Cathédrale

Bibliothèque de Chailly

Dès le 1er septembre, la Bibliothèque de Chailly a éten-du ses horaires afin de répondre encore mieux aux besoins de ses utilisateurs.

Lundi : 13h30-18h30
Mardi : 13h30-18h30
Mercredi : 10h00-13h00, 13h30-19h00
Vendredi : 13h30-18h30

Bibliothèque de Chailly
Av. de la Vallonnette 12
1012 Lausanne
021 315 69 70

Chailly en fête, édition 2021 !



c'était en 2019, photo : sc

Dimanche 12 septembre

La rue sera à vous !

A l'affiche : marché aux jouets, Repair Café, concert et restauration

Au plaisir de se retrouver et de partager le verre de l'amitié dans le respect des règles sanitaires.

**Envie d'aider ?
Le comité d'organisation
recherche des bénévoles pour le
montage et démontage, le bar,
l'accueil et la sécurité.**

Merci d'appeler Manuela au 079 371 33 38 ou d'envoyer un mail à acquario@icloud.com

Repair Café
Un sèche cheveux en panne, un mixer qui patine ?
Rendez-vous à Chailly en Fête qui accueille son premier Repair Café.
Vous avez envie d'apprendre à réparer ? L'équipe recherche deux bénévoles.

Si vous êtes intéressés, appelez Nicolas Favrod-Coune au 076 223 00 32

Vide dressing



photo : force

**Samedi 2 octobre
de 10h à 17h**

Bonnes affaires pour une bonne cause !

Le 4^{ème} vide dressing en faveur de **FORCE - Fondation Recherche sur le Cancer de l'Enfant** est organisé bénévolement avec le généreux soutien de la Maison de Quartier de Chailly.

Cet évènement a pour but de récolter des fonds en faveur de la Fondation.

FORCE Fondation Recherche sur le Cancer de l'Enfant a été créée le 14 mai 1992 à Lausanne. Reconnue d'utilité publique, la Fondation soutient exclusivement la recherche et la formation en oncologie pédiatrique.

Différent de celui des adultes, le cancer chez l'enfant nécessite une approche spécifique dans l'étude de son origine et des mécanismes par lesquels il se développe, ainsi que de nouvelles stratégies thérapeutiques. Bientôt 30 ans que la Fondation soutient des projets de recherche de haute qualité qui ont fait l'objet, de nombreuses publications de renommée internationale.

Suzanne Rouaud, membre du Conseil de fondation et organisatrice du vide-dressing, et sa famille, actifs bénévoles, ont habité de nombreuses années Chailly. "Revenir dans cette grande maison, où règnent partage et chaleur humaine, nous fait beaucoup de bien. Cela fait 10 ans que Jules, notre deuxième enfant, est parti

des suites d'un cancer. Il aurait eu 20 ans cette année. Les souvenirs de l'école de Chailly, de ses amis, des voisins, de la gym avec la FSG Chailly, ... de la vie du quartier, sont de précieux souvenirs".

Merci à la Maison de Quartier de Chailly pour leur accueil, sourires et bienveillance.

Merci aussi aux amis qui viennent donner un coup de main... bienvenu !

Nous nous réjouissons de partager cette journée riche en échanges avec vous tous.

Venez nombreux !

Le bénéfice de la journée sera versé en faveur de FORCE.

force-fondation.ch

A toutes et à tous !



Après 16 magnifiques années du côté de Chailly, je tenais à prendre congé de cette fabuleuse clientèle chaillérane et de ce quartier ou plutôt de ce village si particulier. En effet, j'ai décidé de continuer ma carrière d'opticien dans un magasin indépendant du Gros de Vaud. Je tenais encore à vous remercier toutes et tous pour votre accueil, vos sourires et tous ces moments de partage qui ont rythmé mon quotidien.

C'était un réel plaisir de vous avoir servi et d'avoir eu l'occasion de grandir et d'évoluer à vos côtés. Sachez que ces années riches en rencontres et en émotions resteront à jamais gravées dans ma mémoire.

Je vous dis au revoir et à bientôt peut-être, du côté de Lausanne, ou ailleurs qui sait, le monde étant petit !

— Hervé Perritaz

haute **Coiffure**
Mary

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

Avec ou sans rendez-vous !

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



Cabinet d'Acupuncture
Thérapeute agréée ASCA

Migraine
Ménopause
Anxiété
Troubles du Sommeil
Tendinite

Caroline Clerc
Av. de Chailly 23 1012 Lausanne
021/653.15.91
<http://www.cabinetdeheller.ch>

Station essence



BP - La Rosiaz

*Gina et Paolo Micheli
se réjouissent de vous accueillir
au Boulevard de la Forêt 1 à Pully !*

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

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

ProBudget
votre conseiller économique

Christophe Brodard
079 213 30 51
Avenue de Chailly 7

Vincent

Nouveau magasin Vincent
au Pont de Chailly 2 à Lausanne

SIMPLEMENT! MIEUX
LIRE, ECRIRE, CALCULER, ORGANISER

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

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

GÉREZ
VENEZ
LOUEZ

AVEC L'AGENCE IMMOBILIÈRE
DE VOTRE QUARTIER

HOMEQUEST IMMOBILIER SA
Avenue de Chailly 12
Case postale 325
CH-1000 Lausanne 12

+41 21 711 30 30
info@homequest.ch
www.homequest.ch



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

**LES FILLES
DU 19**

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.

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

LES MOTS CROISÉS

n° 497

Jean-Claude Issemann

Toute occupée d'exploits sportifs et pandémiques la presse internationale de cet été n'a que peu relevé l'émoi qu'a suscité la disparition d'une case noire dans la dernière grille du Chailléran montrant une fois de plus la préséance du scoop-spectacle dérisoire sur les informations qui nous concernent vraiment. On me dira que faire tout un plat pour le vol d'un confetti de 121 mm² est exagéré et que de toute façon les habitués des grillades de verticaux et d'horizontaux ont rapidement éventé le piège et colorié eux-même la case manquante. C'est faire trop rapidement l'impasse sur le fait que le Chailléran est tiré à 10'950 exemplaires ! La surface totale du larcin est donc de 1,3 m² ce qui dans le quartier en pleine folie immobilière représente une fortune.

À propos : ce n'est pas une fortune mais la cotation annuelle, vous le savez, permet à votre magazine de quartier d'être distribué gratuitement. Si payer le gratuit vous paraît être un oxymore, alors merci de verser votre oxymore sur le ccp 10-15643-0, le Chailléran. Si vous y voyez un paradoxe, le compte postal est le même. Merci pour vos cartes postales de vacances.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1							T						
2													
3													
4					G				T				
5													
6										T			
7													
8													
9						O							
10													
11						T							
12				C									

Horizontal

/1. Accessoire des photographes de groupes. /2. Déduction sans expérience. /3. Descente à l'interne. Rouspète. Participe de rire. /4. Prémises d'une colère obsolète. Ville hongroise du Sang de taureau. Poste du siècle passé. /5. Tchékhev est d'accord. Savoure une vanille-fraise. Sebastian, double champion olympique sur 1500 m. /6. Pas mieux mais plus longtemps. C'est amusant au début. Au coeur des cinématographies du monde. /7. On le préfère sur la prairie. Se dit des yeux mais pas parce qu'ils sont deux. /8. Sur la plaque à Frauenfeld. Bisse de mots croisés. Après un lapsus. /9. Astéragée élégante de l'été, favorite de Mithridate VI. Rassemblement des papas laxistes. /10. Trahit. Après plus de la moitié du matin !! Cent litres. /11. Crainte de piquer un fard. /12. Elles ont essayé du S alors que manifestement il leur faut du L.

Vertical

/1. Ce sont des 7 horizontal ! /2. Ira dans tous les sens. /3. Boîtier où l'on plug son modem domestique. Morceau numéroté. On s'inquiète de son profil. /4. Anneaux de cordage. Cuirai n'importe comment ! /5. Ville et sauce coréennes. Fraîchement fusionnée avec Lucerne (NP 6014), elle est ici dans tous les sens. /6. Adresse d'ordi. École lausannoise de Renens. Y a plus rien à faire. /7. Ville balnéaire de Costa del Sol (vous en revenez ?). /8. Enthousiasme de stade. Joindre. Le Tessin s'y jette. /9. Iossif, Winston et Franklin y jouent un poker menteur. Coudre en Bas-Saxon (sisi). /10. Raccourcie et parfois décapitée. Sillonnet Genève. Fait quatre fois par une poupée. /11. L'oeuf de Cologne. Toi le muscle de l'amour. "Let it..." /12. Examen radiologique d'une artère /13. Sorte de pinces.

Résultat des mots croisés

La gagnante est Idelette Salzmann qui a bien rempli la grille malgré la case noire manquante.

Prochain délai

Lundi 13 septembre

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

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

Optic 2000

Une nouvelle vision de la vie

OFFRE ENFANTS

180.^{CHF}—

REMBOURSÉS*

* Pack enfant : une monture avec verres antireflets, voir conditions en magasin.

OPTIC 2000 CHAILLY

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