

le chailléran



PORTRAIT

Anna Stocchetti

M-B. Burnand



LES PAPILLES

Le piment

A. Urech



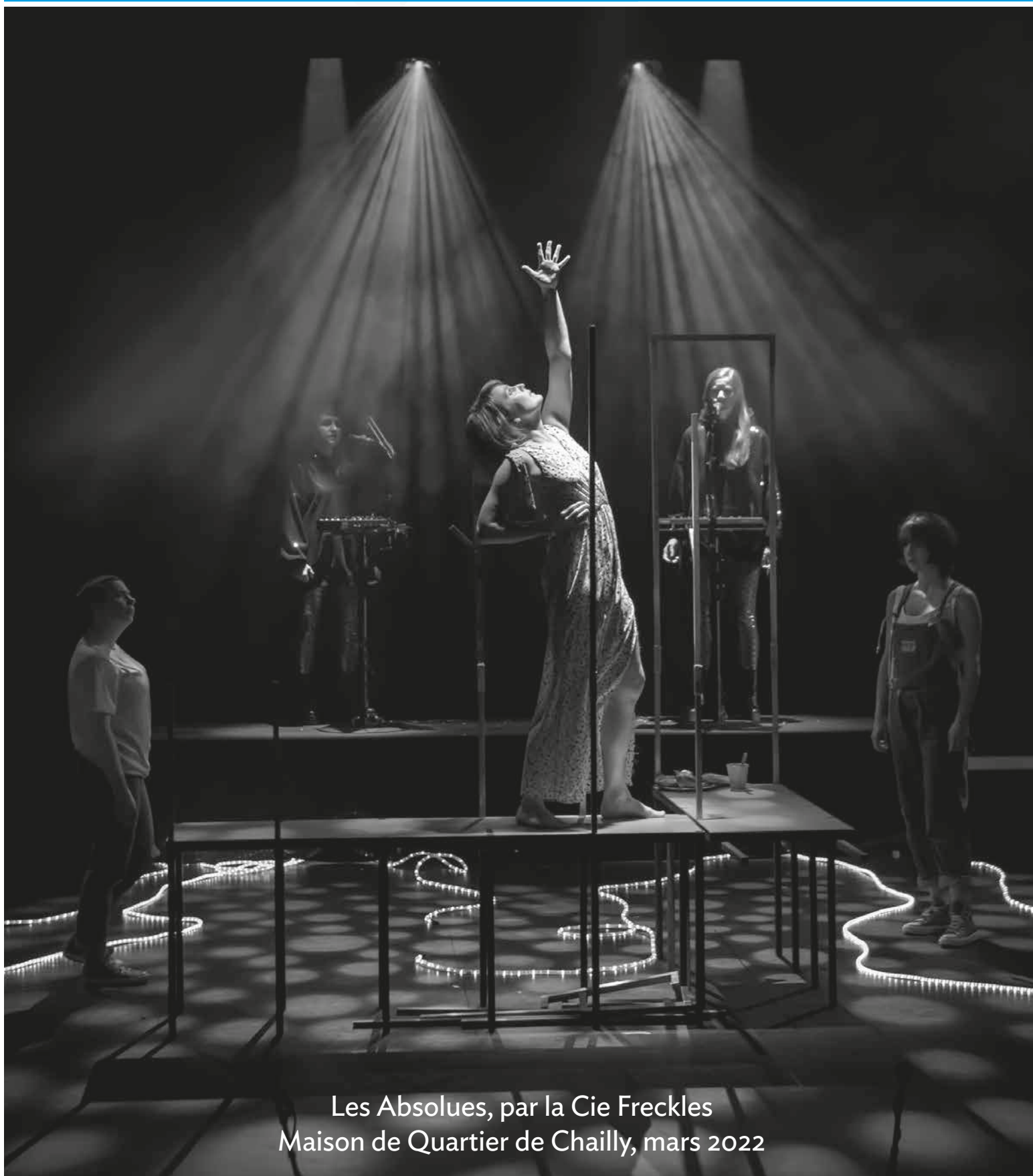
RENCONTRE

Delphine Villard

M-B. Burnand

503

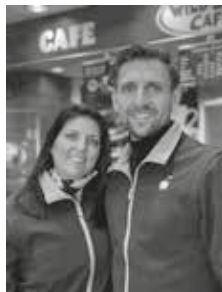
AVRIL
2022



Les Absolues, par la Cie Freckles
Maison de Quartier de Chailly, mars 2022

Station essence

BP - La Rosiaz



Nous nous faisons une joie de vous accueillir à la station-service BP La Rosiaz !!!

Elisa et Sébastien Meoli

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



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



Guy MAITRISE FEDERALE
Gaudard s.a.

ELECTRICITE
TELECOM

TEL. 021 711 12 13

CHAILLY 36

www.gaudard.ch

FAX 021 711 12 12

1012 LAUSANNE

info@gaudard.ch



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



VENTICLEAN
DEPUIS 1987

NETTOYAGE & MAINTENANCE
VENTILATION, CLIMATISATION
AÉROCHAUFFEURS, DÉSINFECTION

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

VOTRE DÉCLARATION
D'IMPÔT ^{DÈS 120.-}

ProBudget
votre conseiller économique

Christophe Brodard

079 213 30 51

Avenue de Chailly 7



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

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

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.



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

REFLEXO.CH

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

Sonia Nanchen-Vaucher
Réflexologue

Chailly 23 | Lausanne
sonia@reflexo.ch

077 409 08 56

ROVEREAZ
FERME AGROÉCOLOGIQUE

MARCHÉ BIO
du lundi au samedi

9h00 - 18h00

www.rovereaz.ch/ferme/

Route d'Oron 127, 1010 Lausanne

La Bouche qui Rit

Chailly

Av. de Béthusy 88

1012 Lausanne

021 652 44 91



La Bouche qui Rit

Madeleine

Rue Madeleine 10

1003 Lausanne

021 311 95 95

Nouveau : Boeuf Wagyu suisse Cryogénisé

Agneau de lait Suisse

Agneau de Sisteron

Agneau de lait de Sisteron

Agneau de lait des Pyrénées

Agneau prés salés du Mont St-Michel

Cabri

Boeuf Simmental rassis sur os

Entrecôte de boeuf Kagoshima (Japon)

Entrecôte Wagyu (Australie & Suisse)

Queue de langouste

Foie gras de canard maison

Caviar

Plats cuisinés Maison

Pâté en croûte artisanal

Dans l'attente de votre visite, toute l'équipe de La Bouche qui Rit
vous souhaite de belles Fêtes de Pâques !

coiffure
Olinda

Dames • Messieurs • Enfants
OLINDA GONCALVES

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

le chailléran



COUVERTURE

Les Absolues, par la Cie Freckle
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
contact@alpacom.ch

Publicités

tél. 077 470 25 08
pub@lechailleran.ch

CCP : 10 - 15643 - 0

PORTRAIT

Anna Stocchetti
Blanchisserie,
teinturerie Vivibene



photo : vb

Anna Stocchetti est arrivée en Suisse en 1984 avec son mari. Sa belle-mère, gouvernante à l'hôtel Beau-Rivage lui avait trouvé un emploi à la blanchisserie de l'hôtel et comme les perspectives de travail en Italie stagnaient pour ce jeune couple, ils sont venus s'installer à Lausanne. Venant de Stresa, Anna a adoré Lausanne, retrouvant le lac et les montagnes, elle n' imagine plus pouvoir vivre ailleurs. Une restructuration de ce service de buanderie maison la prive de son travail et elle se retrouve au chômage. Elle décide alors d'ouvrir sa propre blanchisserie et le destin met sur sa route celle de la Vallonnette qu'elle reprend en 2000. Gros pari avec deux enfants en bas-âge mais pari tenu.

Les années passent et Anna comprend que les besoins et les habitudes des clients changent. Elle veut non seulement leur offrir un service de qualité mais également du temps ! Avec sa fille et son beau-fils, elle imagine un nouveau concept, à savoir un service à domicile et des produits écologiques et biodégradables d'où l'envie de changer de nom : la blanchisserie de la Vallonnette devient Vivibene (bien vivre). Anna a envie de "chouchouter" ses clients que ce soient des entreprises ou des particuliers. Pour leur offrir ce bien précieux qu'est le temps, elle va chercher le linge à domicile et le rapporte lavé et repassé. S'ils ont besoin de pressing, elle trouve une entreprise répondant aux mêmes critères écologiques que la sienne. Ses clients n'ont plus besoin de se déplacer et peuvent tout gérer par internet comme le suggère le slogan : la propreté en un seul clic. Ils peuvent tout payer par carte ou internet et reçoivent leur quittance par le même biais.

Comme beaucoup de commerçants, Anna a vécu des moments difficiles pendant la pandémie. Même si elle a dû se séparer d'une partie de son personnel, elle a tenu le coup et pense à de nouveaux

projets : développer un service encore plus proche du client avec nettoyage de maison et service de buanderie. "Malgré les difficultés, je suis fière en qualité de femme et immigrée d'avoir accompli tant de choses et je remercie Chailly pour son accueil chaleureux et sa fidélité".

Pourquoi ce métier ?

On pourrait dire le hasard de la vie. Alors que mon premier métier était le service en hôtellerie, j'ai découvert cette autre profession qui m'a beaucoup plu. J'aime quand les gens sont bien habillés avec des chemises bien repassées, des habits propres et bien entretenus.

Quel autre métier auriez-vous pu choisir ?

J'ai grandi dans une famille de cinq enfants et mes parents ne pouvaient pas m'offrir des études universitaires mais j'aurais aimé devenir maîtresse d'école car j'adore apprendre et transmettre.

Un hobby ?

Le fitness et j'aime aussi beaucoup lire mais cela demande du temps et avec mon entreprise, le temps libre est rare.

Votre plat préféré ?

J'aime les pâtes que je fais moi-même. Par contre je n'apprécie que très peu la viande.

Un endroit où vous aimeriez passer des vacances ?

Au bord de la mer, au soleil.

Une fleur ?

Le parfum des fleurs m'évoque la beauté, le linge parfumé, propre, délicat.

Buanderie, teinturerie Vivibene
Ch. de la Vallonnette 11
tél : 021 652 26 84
Site internet : www.vivibene.ch
Horaires :
lu-ve 8h-19h / Sa : 9h-16h

— Marie-Béatrice Burnand

haute coiffure
Mary

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

Avec ou sans rendez-vous !



Donnons vie à votre projet immobilier !

Que vous soyez à la recherche de votre prochain logement, avez besoin d'une estimation professionnelle, une envie de vendre, à la recherche d'une gérance ou simplement à la recherche de locataire, contactez-nous!
Nous serons ravis de vous venir en aide et de vous conseiller.

hq HOMEQUEST
IMMOBILIER

Avenue de Chailly 12, 1012 Lausanne
www.homequest.ch
+41 21 711 30 30
info@homequest.ch



LES PAPIILLES

Le piment

Épice exotique de la famille des solanacées, le piment nous vient du centre et du sud de l'Amérique. Il est de la même famille que l'aubergine, la tomate et la pomme de terre, mais aussi du tabac. Le piment vient d'abord de Bolivie et se fait apporter par les oiseaux. Il est utilisé d'abord à des fins décoratives par les Aztèques (environ 3000 ans avant J.-C), puis à des fins médicinales avant de donner du piquant en cuisine.

En 1492 Christophe Colomb découvre cette nouvelle épice et décide de la proposer en Espagne sans grand succès. Les Espagnols la trouvent alors moins intéressante que le traditionnel poivre. L'histoire de cette épice prend un nouveau tournant avec Vasco de Gama qui lui permet une nouvelle traversée via l'Inde. Goa va être le point d'entrée du piment et les Indiens l'adorent mélangé au poivre et au gingembre. Le piment ne s'arrête pas là et continue son voyage vers l'Asie et la Chine. Grâce aux échanges avec la Turquie il conquiert les pays arabes qui commencent à l'importer et l'emmènent jusqu'en Hongrie où il plaît immédiatement pour la préparation de la fameuse goulash.

Dans le reste de l'Europe l'introduction du piment prend un peu de temps car les Européens le trouvent trop piquant et c'est seulement en 1650 que les producteurs du Pays Basque commencent à cultiver des piments "Gorria", variété fermière que l'on appellera Piment d'Espelette du nom d'un joli village du Pays Basque. Ce sont d'abord les femmes qui commencent la culture pour remplacer le poivre trop cher à leur goût. Tout le monde l'apprécie très vite pour la conservation des viandes et des jambons. Dès l'automne les femmes enfilaient les piments sur une corde contre le mur de la ferme et les faisaient sécher avant de les passer au four à pain, chaud de la veille et dès leur sortie les piments sont pilonnés pour la réalisation de la poudre de piment. Le piment a le pouvoir de continuer

à mûrir après avoir été récolté ce qui ne le rend jamais amer.

En 1983 une véritable coopérative du piment d'Espelette voit le jour et obtient une reconnaissance officielle en AOC et une AOP dans les années 2000. Le piment est bon pour la santé dans une juste mesure. Il contient beaucoup de vitamines, de fer, de cuivre et de potassium, qui renforcent les anticorps. Il facilite le transit, brûle les graisses et agit comme coupe-faim. En cas de bouche en feu ne pas boire de l'eau mais du lait ou un bout de fromage. Le piment d'Espelette a cette particularité de donner du piquant aussi bien aux mets salés que sucrés, les chocolats au piment d'Espelette sont à goûter absolument !

Petits moelleux apéritifs au piment d'Espelette

150 g de poivrons rouges
10 g de piment d'Espelette en gelée (dans tous les bons commerces ou à faire soi-même comme une simple gelée additionnée de piment d'Espelette)
5 g de piment d'Espelette en poudre AOC
3 œufs
25 g de farine

Préparer la purée de poivrons en les faisant réduire doucement dans une casserole avec un filet d'huile d'olive bio. Passer au mixer et mélanger avec la gelée de piments et les œufs. Ajouter la farine sans trop pétrir la pâte, saupoudrer de piment. Beurrer des petits moules et répartir la pâte. Enfourner à four chaud (180 degrés) pendant 10 minutes, surveiller, le moelleux doit craqueler sur le dessus. Servir chaud avec cava (champagne espagnol) ou vin blanc sec. L'abus d'alcool...

Côtes de porc à l'orientale

2 c. à s. de Madère
1 bonne pincée de piment d'Espelette
4 c. à s. de sauce soja
3 gousses d'ail
4 belles côtes de porc dans l'échine
3 c. à s. d'huile d'olive
3 c. à s. de miel de fleurs
2 gros oignons rouges
2 citrons bio

Tenir compte de 3 heures pour la macération

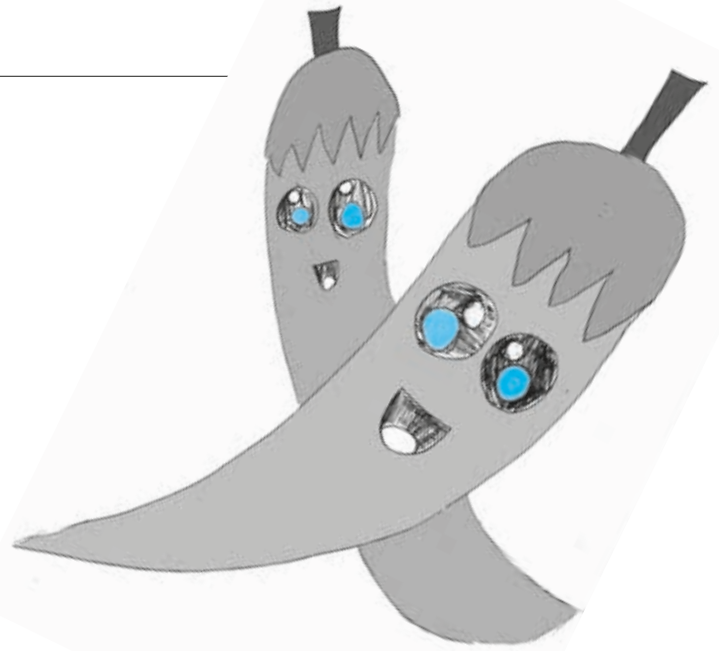
Peler et ciseler les oignons rouges, ajouter les gousses d'ail pressées, les zestes de citron, le miel, la sauce soja et le piment. Arroser d'huile d'olive bio et bien mélanger. Déposer les côtes de porc et laisser macérer au frais pendant 3 heures. Faire chauffer une poêle antiadhésive et sauter les côtes de porc 2 minutes de chaque côté à feu vif, laisser cuire doucement à feu moyen, ne pas laisser le porc se dessécher. Sortir la viande et verser la marinade dans la poêle, ajouter le Madère et réchauffer à feu vif. Décoller les sucs et verser sur la viande, ajouter quelques filaments de piment pour la décoration. Servir avec quelques pommes vapeur et une salade de rampon.

Mousse au chocolat et piment d'Espelette

200 g de chocolat de couverture (noir)
120 g de beurre
4 œufs bio
1 c. à s. de sucre fin
3 pincées de piment d'Espelette
1 pincée de sel

Faire fondre le chocolat en morceaux avec le beurre, soit dans un four à micro-ondes, soit au bain-marie, ou simplement dans une casserole en surveillant bien la cuisson. Lisser l'appareil. Séparer les jaunes des blancs d'œufs et incorporer les jaunes dans le chocolat fondu, ajouter le piment. Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Ajouter le sucre, incorporer un tiers de l'appareil, mélanger et finir avec les deux tiers du chocolat tout en mélangeant bien le tout. Répartir la mousse dans des coupes et les placer 20 minutes au congélateur avant de servir. Saupoudrer délicatement de piment d'Espelette.

— Annemarie Urech



dessin: Marion

RENCONTRE

Delphine Villard
Côté pile et côté face



photo:sc

Médecin généraliste, décoratrice d'intérieur, créatrice et restauratrice de meubles, Delphine Villard est une personne passionnée et passionnante quelle que soit la casquette qu'elle porte au moment où on la rencontre.

Revenons un peu dans le passé. Son père, RH pour l'entreprise Kodak se voit muter à Londres. Delphine doit donc quitter ses copains-copines, elle a 9 ans, c'est un peu dur. "Je revenais tous les étés passer les vacances chez mes grands-parents à Ste-Croix mais à cet âge, c'est difficile de garder des liens." A la fin de l'été de ses 12 ans, elle apprend que toute la famille revient en Suisse, son père étant très malade. L'installation est un peu chaotique, d'abord la famille occupe un meublé à Belmont avant de recevoir ses affaires et de s'installer à Lausanne.

Le programme scolaire qu'elle a suivi à Londres, au lycée français, n'étant pas compatible avec le système vaudois, Delphine doit, à son retour, refaire deux classes pour se "mettre à niveau" et choisir sa matière. Elle s'oriente vers latin-anglais et réalise bien vite qu'elle est incapable d'apprendre par cœur un vocabulaire et de traduire des versions latines auxquelles elle ne comprenait rien. "Quand il n'y pas de logique, je n'y arrive pas, je crois que j'ai raccourci la vie de mon enseignant tellement j'étais nulle. A la fin de ma scolarité obligatoire, j'ai été à l'orienta-

tion professionnelle et on m'a dit que j'étais faite pour les maths à mon grand étonnement. Je me suis donc orientée en scientifique au gymnase et j'ai dû rattraper tout le programme en maths. Je dois avouer que j'ai un peu triché pendant la première année, le temps de me remettre à flot." Son Bac en poche elle doit choisir une voie, elle fait un stage à l'ISREC et découvre qu'elle aime la biologie et la chimie mais que l'horizon d'une biologiste n'est pas assez large pour sa soif de connaissances. Faire médecine lui permettait d'avoir une vision plus complète des deux disciplines et de garder toutes les portes ouvertes pour plus tard.

Côté médecine

Au milieu de ses études, elle a eu besoin d'un break et est partie travailler en Inde, dans les rues de Calcutta chez Jacques Preger, un médecin anglais qui a monté des cliniques de rue. "Ce pays, on l'aime ou on le déteste, les rapports entre hommes et femmes dans la rue sont difficiles, j'ai vite été mise dans des situations de harcèlement mais je me suis bien défendue et je crois que certains hommes doivent encore se souvenir de moi ! À la clinique, je pouvais communiquer avec les médecins volontaires étrangers car je suis trilingue. Je travaillais avec un médecin indien local absolument adorable avec qui j'ai encore des échanges et avec lui je voyais des patients atteints de tuberculose. Je changeais aussi les pansements

de lépreux et j'ai eu de la chance car je n'ai jamais rien attrapé." À la fin de ses études, Delphine voulait faire de la gynécologie mais les circonstances en ont décidé autrement. Elle commence par deux ans à l'hôpital de St-Loup et découvre des conditions de travail très dures et un burn-out à la fin des deux ans. "Je travaillais jusqu'à 85 heures par semaine, dans des conditions terribles et on nous disait que si on n'y arrivait pas il fallait changer de métier." Elle se tourne ensuite vers la santé des adolescents-es, les soins palliatifs, "le patient ne peut plus mentir, on est à ses côtés, cela apprend l'humilité", d'abord à l'hôpital de Lavaux, ensuite au CHUV et à domicile (équipe mobile) pour obtenir son FMH en médecine générale. Elle décide, à 40 ans et après la naissance de sa fille, d'ouvrir son propre cabinet car elle veut être indépendante, et choisir avec qui elle travaille. Elle reprend le cabinet d'un physiothérapeute et le transforme à son image. Elle fait tout : peinture, parquet, déco, meubles et réalise qu'elle adore ce côté créatif et manuel. C'est une vocation qui se développe et qui va prendre beaucoup de place dans sa vie.

Côté déco et restauration de meubles

Au cours des ans, elle a acheté deux appartements qu'elle a rénové toute seule ou parfois avec l'aide d'artisans qu'elle connaît bien. Elle les a aménagés avec des meubles récupérés qu'elle a modernisés,

tout ceci pendant les vacances d'été, en réduisant son temps de travail au cabinet, alors que sa fille était en vacances chez sa grand-mère. "Casser des murs, péter le carrelage, utiliser la perceuse, refaire la plomberie est méditatif pour moi, je ne parle à personne, c'est un besoin et quand je n'ai plus de projet, je m'ennuie. J'adore transformer des vieux meubles, leur donner une nouvelle vie. J'ai d'ailleurs participé à des émissions sur la RTS sur ce thème¹. Ce que j'aime c'est le Home staging, c'est-à-dire refaire avec ce qu'on a déjà, améliorer, mettre au goût du jour."

Delphine a plein de projets pour le futur : abandonner progressivement la médecine car la paperasse et le joug des assurances l'empêchent de bien faire son travail, même si elle est très attachée à ses patients. Elle aimerait développer son entreprise de décoratrice d'intérieur², rénover une vieille maison, la meubler avec des meubles qu'elle aura récupérés et arrangés et surtout, trouver dans le quartier un atelier avec une vitrine afin qu'elle puisse réaliser son rêve.

— Marie-Béatrice Burnand

¹Une seule planète et Bon Débarras

²www.decobydrv.ch



PROGRAMME

Activités d'avril et mai

Tricot



photo: vi

À l'Agora Café

Les mardis après-midis
de 14h à 17h30

12 avril 2022
17 mai 2022
21 juin 2022

Les mardis soirs
de 19h à 21h30

3 mai 2022
7 juin 2022

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

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



Soirées jeux



photo: Ch'piil

Une fois par mois, le mercredi soir, une équipe de joueurs et joueuses se retrouve à l'Agora Café autour de jeux de sociétés divers et variés.

Cette activité gratuite et sans inscription est organisée conjointement avec l'association Ch'piil qui met à notre disposition un animateur avec son caddy de jeux !

Prochaines rencontres :

13 avril, 20h
11 mai, 20h
15 juin, 20h

Ch'piil
ÇA JOUE OU BIEN ?

Repas communautaire du lundi



photo: sc

Un rappel bienvenu car vous êtes toutes et tous les bienvenus !!!

Les lundis à midi un repas communautaire est préparé par une équipe de bénévoles de l'association Pont 1012.

Inscription sur la liste affichée l'Agora Café, au plus tard le jeudi précédant le repas. Le menu est affiché sur la feuille des inscriptions.

Pour toute questions :
tabledemidi@gmail.com
021 653 72 66

les lundis de 12h à 14h, sauf vacances scolaires, lundis après les périodes de vacances et lundis fériés.

Adulte CHF 10.-
Enfant de 7 à 14 ans CHF 6.-
Enfant de 2 à 6 ans CHF 4.-
Gratuit avant 2 ans

Concert



photo: sc

Samedi 9 avril
20h

Le c(h)oeur est un oiseau : ChaillyVari chante la liberté

Après un long silence en raison de ce que l'on sait, après des répétitions avec masques et distances, le chœur ChaillyVari a repris son envol pour préparer ce nouveau concert.

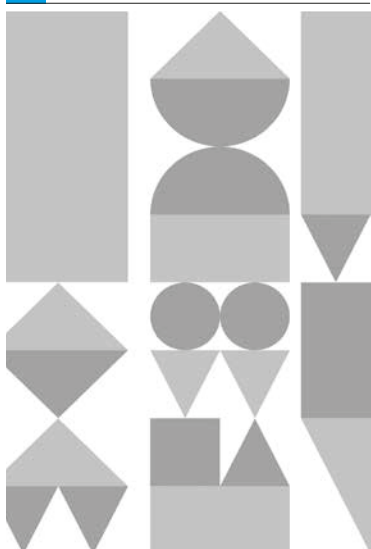
Il y soufflera un vent de liberté, en différent tempi, langues et univers. Tubes ou classiques revisités, ballades intimistes, gospels, il y en aura de tous les styles et pour tous les goûts.

Au plaisir de vous retrouver!

Petite restauration dès 18h30
Entrée libre, chapeau à la sortie

Direction: Germain Frésard
Piano: Irène Hausammann

Pendant les vacances



Du 18 au 22 avril
de 14h à 18h

Accueil libre pour les familles

Venez partager un moment de convivialité avec vos enfants.

À votre disposition : un espace de jeux libres, un espace dédié à la petite enfance, des jeux de sociétés, des ateliers créatifs...

Gratuit et sans inscription.

Les enfants restent sous la responsabilité des parents

Programme à suivre sur :
m-q-c.ch

Table ronde

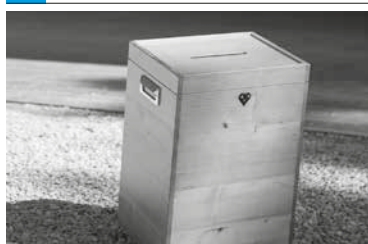


photo: sc

Dimanche 8 mai
14h00

Bla-Bla Vote !



Venez poser vos questions et débattre.

Pour vous faire une opinion sur un objet soumis au vote le 15 mai 2022 :

Référendum sur l'augmentation du financement de Frontex (L'agence des gardes-frontières européens)

Entrée gratuite
Apéritif offert après le débat

Plus d'informations :
www.m-q-c.ch ou 021 653 72 66

Débat disponible dès le lundi 9 mai en podcast sur l'Écho des Chavannes, la webradio d'Eben-Hézer Lausanne :

radio.eben-hezer.ch

Le *Bla-Bla Vote*, espace citoyen politiquement neutre, est le fruit d'un partenariat entre la Maison de Quartier de Chailly et le Mouvement *Tous citoyens!* d'Eben-Hézer Lausanne.

Théâtre



photos: Diana M Photographie

Ve. 6 mai, 20h
Sa. 7 mai, 19h

Et si tu n'existais pas, dis-moi pour qui j'existerais ?

Par Cie Push-Up

Et si tu n'existais pas, dis-moi pour qui j'existerais ? se déploie autour de questions telles que la maternité, le corps et la sexualité. Pauline Epiney décide d'aborder ces thématiques à travers le prisme de l'intime.

Dans ce spectacle, une entité relate des expériences multiples, émotionnelles et brutes et se laisse ainsi traverser par plusieurs paroles.

Âge conseillé: dès 14 ans

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

Mise en scène : Pauline Epiney
Jeu :
Nadine Moret, Pauline Epiney
Direction d'actrices :
Frédéric Mudry

Travail corporel et chorégraphique : Jasmine Morand
Assistanat : Faustine Moret
Regard extérieur : Anna Lemonaki
Création lumières et régie : Jean-Étienne Bettler
Costumes : Scilla Ilardo
Couturière : Doris Amstutz
Perruque et maquillage : Johannita Mutter
Scénographie : Neda Loncarevic
Construction décor : Frédéric Baudoin
Confection : Fanny Courvoisier et Neda Loncarevic
Peinture sur décor : Béatrice Lipp
Musique et bande son : Andrès Garcia
Ingénieur son : Roméo Bonvin
Administration et diffusion : Vanessa Lixon
Production : Cie Push-Up
Coproduction : Spot-Sion
Une création ThéâtrePro Valais
Soutiens : Loterie romande, Canton du Valais, ville de Sion, Fondation Ernst Göhner, Fondation Yan Michalski, Fondation Parallèle, Fondation Emilie Gourd, Fondation SIS

RANDOS

Excursions guidées
de Pro Natura Vaud



photo:pn

Avez-vous envie de traverser l'année au rythme de la nature ? Pro Natura vous invite à découvrir la nature vaudoise lors d'excursions gratuites exceptionnelles, accompagnées par des guides compétent.e.s et enthousiastes.

Ces excursions sont ouvertes aux membres et aux non-membres. Elles ont lieu, sauf avis contraire, par tous les temps, et se déroulent sous la responsabilité des participant.e.s. Inscription obligatoire et respect des règles sanitaires. Equipement : vêtements et chaussures adaptés, protection contre tiques et moustiques, protection solaire, jumelles, loupe, lampe frontale le soir, guide de détermination, pique-nique, boisson.

Samedi 9 avril à 9h15, Montreux-Territet

Les plantes exotiques des quais de Montreux, avec la botaniste Françoise Hoffer-Massard, francoisehoffer@yahoo.fr. Inscription obligatoire. Rdv au bas de l'escalier côté lac de la gare de Territet. Train de Lausanne 8h30, arrivée 9h02. Marche facile vers Montreux. Retour dans l'après-midi, trains fréquents. Possibilité d'interrompre la balade et de prendre le bus. Possibilité de manger une assiette dans un restaurant ou de prendre un pique-nique.

Samedi 16 avril à 9h30, Champ-Pittet

Les oiseaux chanteurs, avec les ornithologues Jean-Luc Gauchat, jeanlucgauchat@gmail.com, et Jean-Claude Muriset. Inscription obligatoire. Rdv à l'arrêt Champ-Pittet. Train de Lausanne 8h30, d'Yverdon 9h18, arrivée 9h20.

Marche facile jusqu'à l'Escarbille et retour, pour observer oiseaux chanteurs, pics, rapaces, etc. Pique-nique tiré des sacs. Retour vers 15h, trains aux 07 et 37.

Samedi 30 avril à 10h, Echallens

La flore printanière au fil du Talent, avec le botaniste Pierre Steiner, pierre.steiner@hispeed.ch. Inscription obligatoire. D'Echallens à Froideville en passant par l'abbaye cistercienne de Montheron, Marche facile de 4 heures sans les pauses, sur des sentiers forestiers. Rdv à Echallens gare. De Lausanne-gare bus LEB 78048 9h07, changer à Prilly-Chasseur, train LEB 9h32, arrivée 9h52 ; d'Yverdon-gare bus 670 9h27, arrivée 9h58. Pique-nique tiré des sacs. Retour vers 15h, bus TL 60 de Froideville aux 20 et 50. Possibilité de rentrer plus tôt depuis Cugy.

Samedi 7 mai à 8h45, Bonvillars-Onnens

Les reptiles du pied du Jura, avec le biologiste Sylvain Ursenbacher, sylvain.ursenbacher@bluewin.ch. Inscription obligatoire. A la Chassagne d'Onnens, nous rechercherons vipère aspic, lézard vert, lézard des murailles, couleuvre verte et jaune, et peut-être couleuvre à collier, coronelle lisse et orvet. Dès 8 ans. Bonnes chaussures montantes conseillées. Rdv au parking, à 700 m de l'arrêt Onnens VD Croisée. De Lausanne train 7h30, changer à Yverdon, bus 635 8h10, arrivée 8h35. Retour vers midi, bus aux 15 et 50. En cas de mauvais temps renvoi au samedi 21 mai.

ACTUALITÉ

... du quartier

Chailly 2030



photo:sc

Bonjour les primevères !

A Chailly, nous avons la chance d'avoir beaucoup de jardins, d'arbres et de verdure.

Plus précisément à la Vallonnette en face de la Maison de Quartier, s'ouvre un bel espace vert, refuge de biodiversité : buissons, herbes hautes, fleurs, dans les petits carrés une grande variété de légumes. Tous ensemble ils sont biodiversité de plantes et accueillent nombres d'insectes et d'invertébrés.

Voici le temps du renouveau, des semis, de l'émerveillement. Avec lui, prenons un bon départ pour une saison fertile en bonnes pratiques : prendre soin de la Terre, prendre soin des humains et partager plutôt qu'accumuler, ce sont les principes de base de la permaculture.

Soigner nos jardins ou quelques pots sur la terrasse et déjà les abeilles vont arriver. Reprendre le chemin du jardin, veiller sur la biodiversité et multiplier les fleurs indigènes, préparer doucement la terre pour les semis, la saison s'annonce belle !

A la Vallonnette cet été, nous prévoyons trois rencontres de partage de savoir. **La première aura lieu le vendredi 6 mai dès 17:00.** Thème : comment faire un lombricompost et profiter de ses nombreux avantages. L'activité est suivie d'un apéro offert par l'association.

Contact : Isabelle Veillon
079 353 67 27
chailly2030@gmail.com

L'Escale Des Voisins



L'association vous invite à plusieurs moments de partage :

Les Jeudis Jeux

Tous les 1^{ers} et 3^{èmes} jeudis du mois, **soit les 7 et 21 avril 2022 de 15h à 17h**

Au restaurant de la Poste.
Route d'Oron 2
1010 Lausanne

le jeudi 7 avril de 16 à 18h

Dans le cadre du budget participatif 2020.

Atelier Créa-Voisins

Sur le thème des Décoration de Pâques
A la bibliothèque.
Place de la Sallaz 4
1010 Lausanne.

Inscription à
info@lescaledesvoisins.ch
ou au 079 365 76 40



photo:sc

ATELIER

L'Aprémi-Club
Carole Caillet



photo: cc

Vous voulez entretenir votre mémoire, faire travailler votre cerveau, agiter vos neurones, l'Aprémi-Club est fait pour vous.

Un mardi par mois, j'anime à la Maison de Quartier de Chailly de 14 h à 16h, une activité récréative et amusante destinée à faire travailler vos méninges. L'Aprémi-Club est ouvert à toutes et tous même s'il est surtout fréquenté par les seniors, qui sont libres dans la journée et qui se préoccupent davantage que les jeunes de maintenir leur esprit en alerte.

Je m'appelle Carole Caillet et je m'occupe de cette activité depuis le début de cette année, reprenant les rennes du club, créé et animé par Liliane Perrenoud depuis 10 ans.

J'ai 45 ans, j'ai une formation d'institutrice et j'ai exercé pendant plusieurs années, mais à l'heure actuelle, je m'occupe avec bonheur et à plein temps de mes 3 enfants qui ont entre 5 et 10 ans.

Nos rencontres mensuelles sont placées sous le signe de la gaieté et de la bienveillance. Tout comme la pratique d'une activité physique entretient votre corps, les exercices intellectuels stimulent vos neurones. L'Aprémi-Club fait travailler votre cerveau de manière diversifiée pendant deux heures, d'une façon ludique en s'exerçant à l'ouverture d'esprit. Il s'agit pour les participants et participantes, d'entraîner leurs facultés cognitives, cet exercice doit impérativement rester un plaisir et surtout ne jamais devenir une contrainte.

Pour ce faire, je propose des jeux de lettres et de logique, des énigmes, des exercices de mémoire et d'observation, de culture

générale, du jeu et de la compétition, le tout dans la bonne humeur et l'esprit d'équipe.

Rejoignez-nous pour une séance d'essai.

Prochaines dates :
12 avril, 17 mai, 21 juin de 14h à 16h

Pour tout renseignement, contactez-moi :
Carole Caillet
077/408.78.18

Une participante de la première heure témoigne :

Au temps des séries télé, nous pourrions appeler la nôtre "Les aînés de l'Aprémi-Club". Cela fait des années qu'elle dure, elle est certes moins prenante, voire ennuyeuse, mais c'est ainsi qu'évoluent les aînés, leurs bagages emplis de savoir, d'expériences et de sagesse.

Et nous sommes fiers de nous retrouver chaque mois, autour de nos exercices les plus hétéroclites qui, grâce à notre animatrice, toujours à la recherche de nouveaux défis, ont su maintenir nos neurones en alerte !

Il n'est jamais question de nos bobos, au contraire, nous partageons d'agréables moments entre rires et concentration. Et gare à copier sur la feuille de son voisin, tout au plus nous lui soufflons discrètement la solution...

Catherine Raimondi

— Carole Caillet

PEINTURE

Gerchev
Un chailléran
expose à Pully

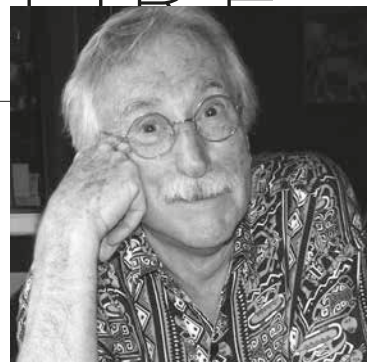


photo: en

Germain Chevillat "Gerchev", originaire du Jura est né à Saint-Ursanne et a fait sa formation en arts à la HEAD (Haute Ecole des Arts Décoratifs) à Genève, dont le directeur était Marcel Feuillat, éminent orfèvre-émailleur. Sorti de la classe de M.-C. Lambert avec un diplôme de bijoutier-joaillier, il exerce son métier au sein de différentes entreprises horlogères du Jura et d'ailleurs, puis en tant que styliste indépendant.

Bon dessinateur, créatif et méticuleux, il gagne le "prix de la Ville de Genève", concours international de création en horlogerie, joaillerie et émailerie.

Sa carrière l'amène finalement au département de création de Rolex à Genève où il travaille jusqu'à sa retraite.

C'est alors enfin qu'il peut se consacrer dans son propre atelier à la peinture. Ses créations peuvent se définir par la recherche de l'harmonie des couleurs et la composition des formes fusionnantes dans l'abstraction. Quelques toiles figuratives ne manquent pas d'intérêt.

La peinture de "Gerchev", non porteuse de revendication ou autre message, est un style reconnaissable, traduisant un caractère franc, cocasse, joyeux.

Changeons de format et intéressons nous aux cloisonnés, tableaux sur cuivre.

Ceci est pour Gerchev un retour aux sources. L'émail a toujours été un but, et sa formation aux écoles d'art devait concrétiser ce penchant. Mais le coté pécuniaire en avait décidé autrement. Maintenant il revient à ses premières amours en créant de petits tableaux riches en couleur, où l'abstraction trouve un format idéal.

Il ne s'agit pas d'émaux grand feu. Présentement, la technique adoptée n'est pas la fusion, mais la polymérisation de la matière. Le cloisonné en cuivre crée l'image en encadrant les couleurs chatoyantes de sa palette.

Le format de ces tableaux permet de les appliquer sur des objets comme des boîtes en métal ou en bois ou de les intégrer dans un autre contexte. Ils sont particulièrement mis en valeur par un cadre bien choisi.

Les peintures et les cloisonnés de Gerchev sont l'ouverture d'une fenêtre sur une vision imaginaire haute en couleurs.

— Elisabeth Hölz

Exposition Gerchev

Du 3 au 28 mai 2022
Galerie du Prieuré
Grand'Rue 1 à Pully
Mardi à dimanche de 14 à 19h
Samedi de 14 à 18h



Gerchev



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

LES FILLES
DU 19

le chailléran

Votre publicité bientôt dans cet espace !

Journal distribué à **11'000** exemplaires.

Renseignements et tarifs pubs au :

077 470 25 08

pub@lechailleran.ch

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

REBOUTEMENT VÔTRE
 www.reboutement-votre.com
Reboutement
Médecine des Ventouses
Soin Énergétique

Av. de Chailly 13 – 1012 Lausanne
 A l'Espace Beauté Chailly (mardi)
 Route d'Oron 72 – 1010 Lausanne
 (lundi, mercredi, jeudi)

076 329 39 89 ou 021 525 03 16

le chailléran

Ici votre annonce sera lue
dans le quartier de Chailly !

Renseignements :

077 470 25 08

pub@lechailleran.ch

NESSI
Boulangier - Pâtissier - Chocolatier

2014 LAUREAT

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

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

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



DAMES

guido M + F

MESSIEURS

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



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 coeur sain



CardioTest®

Schweizerische Herzstiftung
 Fondation Suisse de Cardiologie
 Fondazione Svizzera di Cardiologia

La santé vous va bien

Feelgood's
 PHARMACIES

LES MOTS CROISÉS

n° 503

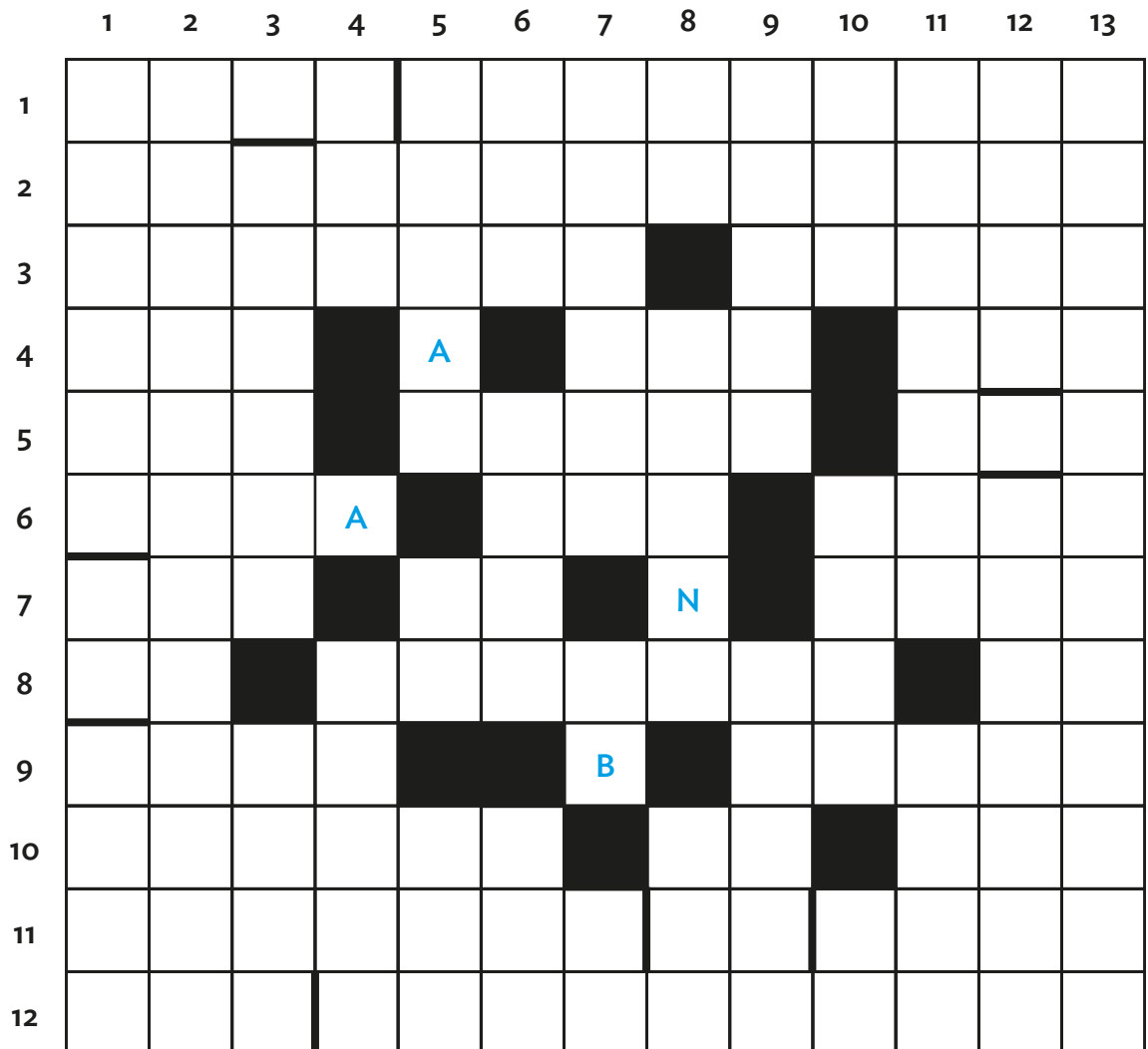
Jean-Claude Issemann

"Il ne faut pas remettre au lendemain ce qu'on pourrait faire le sur-lendemain". Cet aphorisme désabusé nous est parvenu par on ne sait quel miracle puisque son auteur, probable procrastinateur invertébré qui parle d'expérience, a du le noter au vol, un matin (ou était-ce une nuit ?), qu'il peinait à embrasser la flamme créative qui ferait jaillir l'idée dont les potentialités se développeraient d'elle-même au fil d'un récit percutant, déroulé dans une langue fluide pimentée de quelques citations fleuries, d'images loquaces, de références érudites (voire de parenthèses inutiles) qui, par son onirisme sensuel et ses irisations chatoyantes, emporterait la lectrice (et le lecteur aussi, tiens, pendant qu'on y est) loin de toute actualité anxigène, dans la temporalité incertaine de contrées inconnues mais familières, baignées par un soleil de printemps pas rancunier.

J'ai un doute : y'aurait pas un circonflexe sur le u de du dans la phrase : *a du le noter au vol*, là en dessus, hein ?

Bon, je verrai ça demain.

[Pardon pour le 8-2 horizontal mais les lettres se sont alignées toutes seules et m'ont fait découvrir cet auteur peu connu !]



Horizontal

/1. Où, d'après Brassens, jamais il ne pleut. /2. Peu de chance que ça se passe. /3. Quatre Napolitains... L'aimant l'attire. /4. Contre les autres. Pain de sucre de Lugano. Dans un sens comme dans l'autre ça passe trop vite. /5. Passe avant hockey à Kloten. Souverains perses. Acronyme d'un pays africain. /6. Chaîne de tv après un petit réglage. Un fameux tour de geisha. Spécialité d'un K fameux. /7. Un bon morceau de cuir. Moitié de ravioli de l'Himalaya. Son marché fut fameux dans le quartier ! /8. Refus dans pas mal de pays. Georges, écrivain belge mort en 1927. Un p'tit brin d'romarin pour Amu. /9. À Lausanne elle est au Flon. Gambade dans les jardins ces temps-ci. /10. Sont le son du sax. Petit plus. Cryptomonnaie. /11. Plutôt que baisser les bras ! /12. Fait par la pluie, sur le trottoir, à minuit.

Vertical

/1. De honte ou d'émotion. /2. Croule sous les balles. /3. À la casserole ? Protocoles de réanimation avancés. /4. Association de téléspectateurs. À relativiser ! /5. Faut pas les bouger. Pilier axial de troisième mi-temps. Créé par Michel Corboz. /6. Timbrés sans queue ni tête. Pirate de Barrie en vo. La mer pour Peter Pan. /7. Y'a pas que les singes qui mangent son pain. Mine passe-partout. En remontant on l'a beaucoup montré. /8. Entame d'ébréchure. Ceratotherium court. Projet global d'aménagement d'un territoire. /9. À gravir joyeusement. Saule passablement chahuté. /10. Qeqertarsuaq (ou Disko). Rien du tout. Bientôt la fin des pâquerettes. /11. Patrie des Acariens ? Toujours, pour Castor narquois. /12. Serait-ce le Canton de Soleure ??! (pas sûr !) /13. Au pire sur le banc !

Résultat des mots croisés

Le gagnant est Denis Hofstetter à 1012 Lausanne, avec nos félicitations.

Prochain délai

Lundi 18 avril

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

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

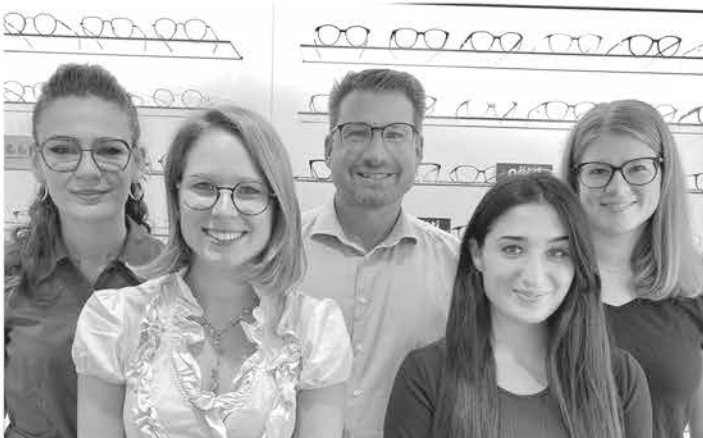
Optic 2000

Une nouvelle vision de la vie

**Offerte mais
chère à vos yeux.**

**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 !