



Vins, vignes et vigneron
(pages 2 et 3)

la feuille

de Bourg-en-Lavaux

n° 7 septembre 2013



ÉDITORIAL

**Restructuration
des domaines viticoles
communaux**

Dans l'économie vini-viticole, les différences de qualité entre entreprise familiale, association, coopérative tendent à s'estomper. Et cela au profit de tous ses acteurs car la réputation de chacun rejaillit sur l'ensemble de la profession. Les lauriers attribués ces derniers mois lors de différents concours en sont la preuve : plusieurs communes productrices ont obtenu des médailles pour la qualité de leur vin. La commune de Bourg-en-Lavaux n'est pas à la traîne : elle vise également l'excellence. Déjà au bénéfice d'un label de qualité (Terravin), elle a pour ambition de rejoindre les meilleurs producteurs en se donnant les moyens pour atteindre ce but : main d'œuvre qualifiée, œnologues compétents, → p. 2



SOMMAIRE

ÉDITORIAL	1-2
MUNICIPALITÉ	1-4
COMMUNE	3-4
SOCIÉTÉS LOCALES	5-6
PATRIMOINE	6
PERSONNALITÉS	7-8
ARTISANS ET COMMERCANTS	9-11
LA RECETTE	10
CULTURE	11
AGENDA	12

MUNICIPALITÉ

APOL • Police Intercommunale de Lavaux au service de sa région



«Protéger et servir», devise de l'APOL.

En septembre 2009, le choix du peuple s'est porté sur une police de proximité, basée sur la coexistence entre police régionale et cantonale. Depuis janvier 2012, l'APOL (Association Police Lavaux) a ainsi repris le contrat de la prévention, de l'administration et de la répression dans notre région. Cette nouvelle organisation n'a pas été choisie au hasard : elle permet une meilleure sécurité, en privilégiant une coordination et une cohérence dans l'intervention policière.

Notre police couvre une multitude de domaines et se trouve dotée de nombreuses missions et compétences : sécurité des personnes et du domaine public, sécurité routière, office du stationnement, prévention, police du commerce et administrative, ainsi que la gestion des manifestations.

Les exigences de la population et des autorités à son égard sont par conséquent très élevées.

Certains des objectifs fixés ont déjà été réalisés : la mise en place d'une police intercommunale, la définition des missions et prestations de l'APOL, l'implantation d'un bureau à Cully, la maîtrise des coûts, l'obtention de l'accreditation cantonale. Nous sommes conscients qu'il reste d'autres buts à atteindre, notamment le développement d'un réel service de proximité doté d'une image positive auprès de notre population et de nos visiteurs.

L'expérience vécue ces deux dernières années démontre qu'il reste du travail et des efforts à fournir. Certes, cette nouvelle organisation constitue un changement pour la population et demande un certain temps d'adapta-

tion. Ceci est d'autant plus vrai dans une région comme la nôtre qui n'était pas habituée à une présence policière aussi marquée. Pourtant, l'évolution de notre société impose cette protection renforcée ; le garde champêtre ne suffit plus. Dans ce contexte, la coopération et la confiance entre nos services de police et la population est essentielle. Il faut également rappeler que l'APOL est tenue d'appliquer les règles définies par le canton afin d'assurer la sécurité régionale en permanence. Le respect de ces règles est désormais acquis.

Quelques chiffres tirés du rapport de gestion 2012 illustrent la situation dans la commune :

Manifestations déclarées	613
Amendes d'ordre délivrées (tout confondu, soit environ 5 par jour)	1905
Cambriolages	36
Tentatives de cambriolage	19
Dommages à la propriété	41
Affaires de drogue	6
Alcool au volant	16
Accidents	27

L'ensemble des tâches effectuées par l'APOL au profit de notre commune permet de maintenir une très bonne sécurité, une gestion correcte de la mobilité de même que l'accessibilité aux places de stationnement. Quelques améliorations sont encore au programme mais, dans l'ensemble, l'adaptation de la nouvelle organisation se passe bien et nous nous en réjouissons.

J.-P. Demierre, municipal

installations adaptées...

La commune gère son patrimoine viticole dans les règles de l'art. Mais comme toute entreprise se frottant à la concurrence, elle se doit d'apporter des améliorations pour toujours rendre meilleure la qualité de ses produits. Sur le plan de la production du raisin tout d'abord, par des mesures qualitatives liées au rendement, tout en favorisant les actions visant à renforcer le lien entre la vigne et son milieu. Sans oublier les conditions d'élevage dans le pur respect des règles œnologiques par un haut savoir-faire et du matériel d'encuvage adapté. Et ceci dans le respect des finances communales. Lorsque le citoyen de Bourg-en-Lavaux boit le vin de la commune, il doit être fier du résultat. C'est le vœu le plus cher de tous les intervenants qui ont contribué à le lui offrir.

Nicole Gross, municipale

Surface cultivée en vigne : 13,4 ha.
Cépages :
Chasselas (89.3 %)
Plant-robot (6.2 %)
Pinot noir (2.8 %)
Gamaret (1.0 %)
Garanoir (0.7 %)

Prochaine feuille :

délais rédactionnels / diffusion
31 oct. / 29 nov.

IMPRESSUM

Contact rédaction :
021 821 04 04, info@b-e-l.ch
Accompagnement éditorial et coordination :
Delacrétaz & Associés, Lausanne
Design et maquette :
martine@wdesign.ch
Impression :
Imprimerie de Lavaux, Cully

Quel avenir pour les vins de Lavaux ?

Pour affronter les difficultés économiques actuelles, notre viticulture doit faire preuve d'imagination. Aussi bonne soit-elle, la seule qualité du produit ne suffit hélas plus : le niveau des vins s'est amélioré partout. Il faut donc y ajouter des solutions attractives, originales, des collaborations inattendues, etc. Dans notre pays dont la monnaie est lourde et où l'Etat laisse jouer le marché, les enjeux sont d'autant plus grands : la feuille consacrera plusieurs articles à cette question. Pour débiter ce tour d'horizon, nous donnons la parole à cinq vigneron de la commune qui nous font part de leur vision pour la viticulture de demain.



Blondel Jean-Luc
Domaine Blondel, Cully
www.domaine-blondel.ch
7.5 hectares
Principaux cépages :
chasselas, riesling, sylvaner, garanoir, gamaret, diolinoir.

On a progressé qualitativement dans la sélection des cépages et en technique viticole. Par contre, nous devons encore améliorer notre communication. C'est essentiel pour notre avenir. On a des vins extraordinaires avec de petites surfaces viticoles, des cépages uniques au monde comme le chasselas. On devrait pouvoir vendre notre récolte avant qu'elle soit produite. Pour renforcer notre marketing, nous avons besoin de moyens. C'est pourquoi il faut s'unir pour promouvoir l'image des vins de Lavaux au niveau national et international. La promotion viticole de notre région doit être un travail collectif. Le suc-

cès du Lavaux Vinorama nous montre l'exemple. Il faut créer des lieux de dégustation qui répondent aux attentes des clients d'aujourd'hui et de demain. Il faut parler le langage des consommateurs, leur consacrer du temps et renforcer l'attractivité de l'accueil viticole dans notre région.



Fauquex Denis, Rieux
www.fauquex-vins.ch
4 hectares
Principaux cépages :
chasselas, pinot noir, merlot.

Le gros point à développer : que les gens aient plus de fierté à consommer nos produits du terroir. Développer et promouvoir nos vins, qui ont évolué en qualité, en utilisant des techniques de vente avec un message et des outils de communication moderne. Internet, par exemple, permettrait de cibler une clientèle de nos régions entre 25 et 30 ans qui a souvent une vision poussiéreuse du chasselas. Les coûts de production élevés rendent l'exportation difficile. C'est une raison supplémentaire pour fidéliser la clientèle de proximité. Le Vinorama est une excellente vitrine pour nos produits mais un peu difficile d'accès. Si le projet PPA de la gare se réalise, utiliser les lieux de passage comme la gare ou le débarcadère pour présenter nos vins serait un atout. Proposer nos produits dans les ambassades suisses serait aussi une belle vitrine pour le vignoble de Lavaux.

Etienne et Louis Fonjallaz
vignerons-encaveurs indépendants,
Epesses - www.fonjallaz.ch → p. 3



Fauquex Denis, Rieux
www.fauquex-vins.ch
4 hectares
Principaux cépages :
chasselas, pinot noir, merlot.

Le gros point à développer : que les gens aient plus de fierté à consommer nos produits du terroir. Développer et promouvoir nos vins, qui ont évolué en qualité, en utilisant des techniques de vente avec un message et des outils de communication moderne. Internet, par exemple, permettrait de cibler une clientèle de nos régions entre 25 et 30 ans qui a souvent une vision poussiéreuse du chasselas. Les coûts de production élevés rendent l'exportation difficile. C'est une raison supplémentaire pour fidéliser la clientèle de proximité. Le Vinorama est une excellente vitrine pour nos produits mais un peu difficile d'accès. Si le projet PPA de la gare se réalise, utiliser les lieux de passage comme la gare ou le débarcadère pour présenter nos vins serait un atout. Proposer nos produits dans les ambassades suisses serait aussi une belle vitrine pour le vignoble de Lavaux.



Etienne et Louis Fonjallaz
vignerons-encaveurs indépendants,
Epesses - www.fonjallaz.ch → p. 3

Nouveau site Internet pour Bourg-en-Lavaux !

Le 1^{er} juillet 2013, la commune de Bourg-en-Lavaux a inauguré son nouveau site internet (www.b-e-l.ch). Développé par l'entreprise Mediancer Sàrl à Grandvaux, ce nouveau site améliore l'ergonomie et l'interactivité des prestations Internet. Il renforce aussi l'image et la visibilité médiatique de la commune.

Le site est structuré en deux parties. La section VIVRE regroupe tous les services et renseignements ayant trait à la vie de la commune. La section DECOUVRIR présente les beautés, plaisirs et loisirs de notre région.

Au menu des principales nouveautés, on peut mentionner :

- un guichet virtuel pour les services administratifs en ligne
- un service de réservation en ligne des salles et refuges
- une présentation détaillée des services de l'administration.
- une localisation géographique des commerces, hôtels, restaurants et caveaux
- une mise en valeur des activités touristiques et viticoles de la région (en développement)
- une présentation étoffée des possibilités d'hébergement et de restauration
- et bien d'autres choses encore...

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions ou des suggestions d'amélioration (info@b-e-l.ch). Nous vous souhaitons une bonne visite !

La Municipalité

4 hectares dont ¼ de vignoble en Valais.
Principaux cépages :
chasselas, pinot noir, gamay, merlot, syrah, cabernet moussoux, rosé, vins barriques.

Nous devons encore gagner en image et notoriété. Cela demande d'améliorer nos infrastructures d'accueil pour que les gens puissent s'identifier à notre région. Lavaux est inscrit au patrimoine de l'Unesco depuis 2007. Nous devons profiter de cette image pour valoriser la qualité et la diversité de nos produits. Il faut sensibiliser le consommateur à la valeur de notre travail et à la nécessité de maintenir des emplois dans la région. Nous devons travailler ensemble pour protéger et promouvoir notre patrimoine viticole. Nous devons être fiers de nos vins et rendre cette région encore plus chaleureuse.

MANIFESTATIONS

Les communes : une entité en mutation

Colloque de la Société Vaudoise d'Histoire et d'Archive (SVHA)
Samedi 23 novembre 2013, 09h30-17h00,
Salle Davel Cully

Afin d'accompagner la sortie de presse de la Revue historique vaudoise, la société vaudoise d'histoire et d'archive (SVHA) organise un colloque sur les dimensions politiques, citoyennes et associatives des fusions de communes dans le canton de Vaud.

Programme provisoire
09h30 - Les communes et les fusions

Georges Andrey :
Histoire des fusions dans une perspective romande
Laurent Curchod :
La fusion des communes dans le canton de Vaud
Yves Kazemi :
Un exemple de fusion : Bourg-en-Lavaux
Questions et discussions.

11h00 - Identité(s) communale(s)

Olivier Delacrétaz :
L'identité d'une commune repensée dans le cadre de la fusion, au travers de son expression héraldique et du choix du nom

Jean-Maurice Clerc :
Point de vue d'un témoin local actif



Vogel Maude et Simon
Domaine Croix Duplex, Grandvaux
www.croix-duplex.ch
30 hectares répartis inégalement sur différentes régions viticoles vaudoises.
Principaux cépages :
chasselas, riesling, sylvaner, muscat, pinot noir, gamaret, garanoir.

La région de Lavaux s'est beaucoup engagée dans la protection du patrimoine. Cela nous a permis d'être reconnus par l'UNESCO. Mais il est important de pouvoir préserver le pa-

trimoine sans tomber dans l'excès. Il faut respecter les garants du paysage, en l'occurrence les vigneron. Nous devons être en mesure de développer nos infrastructures d'accueil pour véhiculer cette image forte qu'est le vignoble de Lavaux. Améliorer la qualité de nos produits est essentiel. Envisager de nouvelles façons de vinifier qui respectent la nature enrichira le dialogue avec le consommateur. Revisiter les taxes à l'exportation pourrait aussi faciliter la promotion de ce site exceptionnel. Nous sommes dans un tournant décisif pour la viticulture en terre de Lavaux. C'est un engagement personnel et collectif dont nous avons besoin pour relever les défis à venir. Il faut pouvoir vivre avec son temps tout en respectant le passé.

Merjem Jackson
Photos © Merjem Jackson, sauf Louis Fonjallaz

Laël Dewaert : *Approche de la notion communale par un étranger*
Questions et discussions.

14h00 - Histoire et institutions communales

Pierre-André Dupertuis :
La fonction de secrétaire communal
François Chambettaz :
Une association en faveur de l'histoire des communes : l'exemple du Cercle d'histoire de la région de Sainte-Croix
Armand Rod :
Ecrire une monographie communale : l'exemple de Lutry
Questions et discussions.

16h00 - La commune : une entité condamnée à disparaître ?

Table ronde animée par Jacques Poget, avec la participation de Mmes et MM. Béatrice Métraux, Conseillère d'Etat, Lise Bourgeois, journalistes à 24 Heures, Jacques Haldy, avocat et député au Grand Conseil vaudois, Yves Kazémi, municipal de Bourg-en-Lavaux, Jean-Pierre Bastian, archiviste communal de Cully.

Informations et renseignements : Mme Lise Favre,
Présidente SVHA, lise.favre.roussy@gmail.com

NB - Liste des intervenant et titres des communications sont susceptibles de changement.



Bibliothèque
communale:
5 à 7 littéraire



Fête de la mobilité, le 21 septembre à Cully

Pour la deuxième année consécutive, la commission de développement durable de Bourg-en-Lavaux organise la Fête de la mobilité, le samedi 21 septembre de 11h à 15h à la place de la Gare à Cully. Venez vous y amuser, essayer, découvrir et, peut-être, titiller vos envies d'une mobilité différente. Le tout gratuitement!

A 1001 roues :

vous pourrez pédaler sur les 45 vélos fous des 1001 roues.

A 2 roues :

comme l'an dernier, des vélos électriques seront disponibles pour des essais gratuits (animation à confirmer). Et n'oubliez pas : la commune offre une subvention de CHF 300 pour l'achat d'un deux-roues électrique.

A 4 roues :

des initiations à l'éco-conduite vous seront proposées pour découvrir com-

ment rouler de façon plus sûre, plus économique et plus respectueuse de l'environnement (avec votre propre voiture; inscription conseillée sur : www.b-e-l.ch).

Vous contemplez le car-sharing? Des représentants de Mobility répondront à vos questions. Et peut-être gagnerez-vous un des abonnements d'essai de quatre mois mis en jeu...

Plutôt sans roues? Pierre Fontannaz vous guidera lors de deux balades dans la région (une le matin, l'autre l'après-midi) d'une durée de une à deux heures. Nous mettrons aussi à contribution vos connaissances de la commune: vous pourrez tracer sur une carte de Bourg-en-Lavaux les chemins de traverse dont vous avez le secret pour aller d'un village à l'autre, d'un lieu à un autre.

Pour les petits creux et les grandes soifs, le traiteur *cuisine maison* vous régalerà avec des produits régionaux et de saison.

Vous trouverez le programme détaillé dans le Courrier du 19 septembre, ainsi que sur la page Actualités du site www.b-e-l.ch.

Valérie Hill

Erratum :

dans la feuille précédente, nous vous présentions la commission de développement durable, mais avons oublié de citer une membre: *Caroline Coquerel* (à qui nous présentons nos excuses). Voici donc la liste complète: *Alain Walker, Alice van Gilst-Utiger, Caroline Coquerel, David Gay, Derko Kopitopoulos, Jacques Johner, Jean-Christophe Dunant, Lionel Regamey, Madeleine Thévoz, Nadia Cuénoud, Patrice Humbert, Raymond Bech, Sabine Demont Cuénoud, Valérie Hill et Yves Kazemi.*

Accueillante
en milieu
familial

Un appartement donnant sur le lac, un sourire pour vous accueillir, Nicole Baumann, diplômée en mai 2013 (voir la Feuille de ce printemps) nous reçoit chez elle. Après dix ans passés dans le marketing du côté de Bâle, son mari et elle posent leurs bagages en terres romandes.

Ce changement de région va rimer avec réorientation professionnelle. Ayant toujours eu envie de travailler avec des enfants, Nicole entreprend la formation de «maman de jour» et s'occupe depuis quelques semaines d'un petit bonhomme de sept mois. Disponibilité, bonne humeur mais aussi structure et éducation sont son quotidien professionnel. «Suivre les recommandations des parents, apprendre à connaître l'enfant et répondre à ses besoins et à ses rythmes sont essentiels à la pratique de ce métier prenant. La communication entre parents et accueillante est aussi cruciale afin que tout se passe bien pour tout le monde».

Entre apprentissages, balades, jeux, siestes et bons repas, Nicole et son jeune protégé (il est pour l'instant le seul enfant gardé, petit privilégié), nouent une belle relation, qui se développe au fil des jours et apporte à Nicole joie et plaisir dans son nouvel emploi. Pour le plus grand bonheur des parents.

SPS

Les samaritains de Lavaux

Cette section a été fondée en 1939 par le Dr RoCHAT, en vue de seconder le personnel des hôpitaux afin d'éviter que, comme en 14-18, ils soient submergés par la grippe «espagnole».

Dès 1945, sous le nom de Section des samaritains de Cully-Lavaux, elle s'est résolument tournée vers les activités qu'elle exerce encore aujourd'hui. Changeant de nom en Section des samaritains de Lavaux afin de démontrer sa zone de recrutement et d'activité sur les cinq communes formant aujourd'hui celle de Bourg-en-Lavaux, puis fusionnant en 2010 avec la Section de Chexbres avec laquelle elle collaborait depuis quelques lustres, elle élargit ainsi ses engagements aux communes de Puidoux, Rivaz, St-Saphorin et Chexbres.

Aujourd'hui que les membres fondateurs ont disparu et que leurs successeurs atteignent l'âge de la retraite, il faut que de nouvelles forces soient recrutées. Les activités sont variées : cours de secourisme (divers niveaux), services médico-sanitaires, collaboration avec le SDIS et la PCi en cas d'accident majeur, visites d'hospitalisés à l'hôpital de Lavaux, en sont quelques exemples, le tout grâce à une formation permanente assurée par des enseignants toujours au fait de l'évolution des doctrines et des méthodes.

Alors, la question :
POURQUOI PAS VOUS ?

Et pour quoi ?

Collaborer aux services médico-sanitaires lors des manifestations des sociétés locales

Faire partie des organismes de sauvetage de Lavaux
Donner un peu de votre temps pour le bien de la communauté
Se perfectionner gratuitement en secourisme lors de rencontres mensuelles, notamment dans les domaines du comportement en cas de sinistres, de la réanimation avec défibrillateur, du soin de plaies et lésions, de crises cardiaques, d'attaques cérébrales, etc.

Renseignez-vous donc auprès du soussigné au 079 212 60 15 ou de la mandataire des prestations, Verena Duboux au 021 799 16 80, ou encore consultez le site pour tout ce que vous désirez savoir sur les cours de secourisme.

www.samaritains.com
Gérald R. Chappuis

Lavaux Patrimoine mondial en mutation



MM. Emmanuel Estoppey, gestionnaire du site (g) et Jean-Jacques Gauer, président (dr).

Le 12 juin dernier, une nouvelle association pour la gestion de Lavaux Patrimoine mondial (LPm) a été créée. Forte de l'expérience et de la passion de son nouveau président, Jean-Jacques Gauer, directeur du Lausanne Palace ainsi que des membres du comité, l'association

Lavaux Patrimoine mondial peut désormais relever de beaux défis pour la protection et la valorisation de notre précieuse région.

L'engagement de l'association a quatre lignes directrices principales. La première est la viticulture, vecteur essentiel et fondamental pour la pérennité du paysage. La deuxième regroupe les tâches concernant l'aménagement du territoire, et notamment celles autour du guide paysager Lavaux qui cherche à être un appui pour des constructions ou des restaurations en accord avec l'architecture patrimoniale du site. La troisième est la communication afin que vous, précieux partenaires, soyez toujours informés et convaincus de nos motivations et de nos réussites. La dernière ligne directrice est dédiée quant à elle à la culture, à l'éducation et au tourisme.

L'expérience de ces 6 dernières années, depuis l'inscription de Lavaux à l'UNESCO en 2007, nous a démontré

que notre mission ne peut être menée à bien sans le soutien des communes mais aussi de ses habitants. C'est pourquoi notre association vous est ouverte et nous vous encourageons à en devenir membre. Le site de Lavaux représente les valeurs d'une région, et ces valeurs sont les vôtres, cette association est donc la vôtre.

Grâce à votre aide précieuse et votre engagement, nous pourrions nous investir ensemble dans des projets qui feront rayonner le vignoble de Lavaux bien en dehors de ses frontières. Rejoignez-nous vite et complétez le bulletin d'inscription disponible sur internet. Vous y trouverez également les indications plus concrètes sur nos engagements et sur les montants de cotisation.

Pour que le paysage culturel de Lavaux reste vivant et se fasse connaître sous toutes ses valeurs.

www.lavaux-unesco.ch



Une forte délégation de gymnastes de Bourg-en-Lavaux.

Les 15 et 16 juin dernier, la Fédération Suisse de Gymnastique de Cully a rejoint les 17000 jeunes qui ont participé à la fête fédérale de gym. Organisée tous les 6 ans, cette grande aventure avait lieu à Bienne.

Avec 38 gymnastes et 21 accompagnants, la délégation cullérienne a travaillé 8 mois durant pour présenter un ballet, une production au sol et

participer au concours d'athlétisme, sans oublier la course d'estafette navette qui a réuni tous les enfants sous une même bannière.

La nuit sous tente n'aura pas été de tout repos mais les enfants ont vaillamment concouru au petit matin du dimanche. La tempête s'est aussi invitée et aura joué un bien mauvais tour aux actifs qui n'ont, de ce fait, pas pu participer au concours prévu le 20 juin.

Au retour, fourbus mais heureux, les gymnastes et leurs accompagnants ont partagé une verrée offerte par les frères Dubois et la Commune de Bourg-en-Lavaux. Heureux de ce beau souvenir, le regard peut (presque) déjà se tourner vers la prochaine édition qui aura lieu à Aarau en 2019.

SPS
Plus d'infos sur www.fsgcully.ch

Ainsi naquit l'USL de Bourg-en-Lavaux

Le 18 avril dernier s'est tenue l'assemblée constitutive de l'Union des Sociétés Locales (USL)

de Bourg-en-Lavaux.

A cette occasion, le comité provisoire a remis les reines de l'association à M. Gilles Duboux (président), Gaëtan Gavin (caissier) et Fanny Blondel (secrétaire).

Gilles Duboux (20 ans), CFC d'ébéniste en poche depuis peu, habite Epesses. Membre de la FSG Cully, il est aussi actif au sein du GANaL (le Groupe des

Amoureux de la Nature-Lavaux), du sauvetage et de la jeunesse de Villette.

Monteur sanitaire, Gaëtan Gavin (21 ans) est Grandvalien et fait partie de la jeunesse villageoise.

La Cullieranne Fanny Blondel (25 ans) est employée de commerce et membre du sauvetage.

L'implication de Fanny, Gilles et Gaëtan dans la vie locale est réjouissante. En soutenant les activités des sociétés

locales de notre commune, ils contribuent activement à la vie et l'ambiance de notre belle région !

L'USL de Bourg-en-Lavaux travaille notamment en étroite collaboration avec la Commune pour la défense des intérêts des associations qu'elle représente.

Le comité

Pour plus d'information : Gilles Duboux (079 960 53 21 ou gilles.duboux@hotmail.com)

PATRIMOINE

Un lieu d'enchantement : l'Arboretum de Riex



Comme un coin de Paradis...

Photo © Merjem Jackson

On le trouve au Chemin de la Rochette à Forel et dès les premiers instants où l'on s'arrête dans ce lieu magique, un calme et une sérénité nous envahissent : les chants des oiseaux, à peine audibles, nous inviteraient à une sorte de méditation. Le camaïeu des verts nous offre une vision digne d'une œuvre picturale et le bruissement des feuilles nous raconte l'histoire de cet Arboretum.

Anciennement appelé « Refuge de la pépinière » et appartenant à la commune de Riex, il fut légué aux com-

richesse de ce sous-bois de quelque 400 m². Un étang y fait le bonheur de grenouilles et autres libellules.

Cet Arboretum est principalement dédié aux écoles et aux apprentis de la centrale des forêts où s'entraîne la difficile reconnaissance des différentes écorces et des feuillages.

Un refuge s'y loue, permettant aux familles de se « mettre au vert » le temps d'un dimanche. En le parcourant du regard, on y trouve une borne datée du XV^{ème} siècle fièrement placée aux abords du refuge et qui fut découverte au fond d'une forêt située au lieu-dit Pra-Donnabbé. Elle délimitait les propriétés seigneuriales de l'Abbaye de Haut Crêt et celle de l'Evêché de Lausanne qui possédait des terres non loin de Forel.

Il n'y a pas de lieu sans son « ange gardien ». M. André Genton est de ceux-là. Il vous accueille avec le bois gravé montrant les origines du lieu et vous chuchote avec gentillesse et passion le secret de l'eau de source, vous plongeant comme par enchantement dans les contes qui ont bercé votre enfance.

Merjem Jackson

Visite d'une communauté d'exploitation agricole à Bourg-en-Lavaux



Jean-Pierre Haenni entouré de son fils Nicolas (g) et de son associé Cédric Prochet (dr).

La commune de Bourg-en-Lavaux s'étend du bord du Léman au sommet de la Tour de Gourze. Si elle est réputée pour ses vignobles, elle compte néanmoins une dizaine d'exploitations agricoles. L'autoroute détermine la limite entre les cultures : au sud la vigne, au nord la campagne.

En ce matin de juillet, à 5h30, je me dirige chez M. Jean-Pierre Haenni demeurant sur l'ancienne commune de Villette, à la frontière de celle de Forel. C'est encore entre chien et loup. Un renard traverse gentiment le chemin. Devant la ferme, de nombreux chats sont à l'accueil mais s'enfuient dès que je m'approche. Le maître des lieux me reçoit, prêt à commencer le travail.



Bravo Christophe!

Un régatier exemplaire : Christophe Susset

Natif de Grandvaux et âgé de 23 ans, cet étudiant en HEC, sympathique et chaleureux, navigue depuis son enfance au Cercle de la voile de Moratel-Cully, d'abord sur Optimist puis sur 420. Il s'est formé aux cours juniors et a suivi les régates d'entraînement du mardi soir, avant de devoir les abandonner dès son entrée au gymnase. Il continue néanmoins à naviguer à l'occasion avec ses deux frères sur le 420 familial.

Dans mes souvenirs de gamine, le paysan débutait sa journée par la traite des vaches. Ces dernières, attachées dans l'étable, attendaient bien sagement son passage avec la machine à traire. Rien de tout cela aujourd'hui!

Nous nous rendons tout d'abord dans un local où se trouve l'ordinateur du robot de traite : après quelques contrôles pour s'assurer que tout fonctionne vient le moment des explications.

Les vaches laitières en stabulation libre (elles ne sont jamais entravées) patientent dans un local et, à tour de rôle, entrent dans l'installation. Comme elles sont munies d'une puce électronique dans laquelle sont enregistrées toutes les données les concernant, la machine décide si oui ou non elles sont autorisées à se faire traire (un délai minimal de six heures doit être respecté entre deux passages). Elle dirige le lait vers le tank en inox : la production est stockée dans un lieu réfrigéré et emmenée tous les deux jours par un camion-citerne. Lorsqu'une bête est sous médicaments, son lait est considéré comme impropre à la consommation : il est donc utilisé différemment et sert à nourrir les veaux. C'est aussi l'électronique qui établit le régime de l'animal et qui libère la quantité de complément alimentaire auquel il a droit. La traite terminée, la barrière du robot s'ouvre, la vache sort laissant la place à la suivante et peut s'en aller brouter dans le champ attenant. Elle reviendra dans la journée, à sa convenance, une ou deux fois encore. Après le repas des veaux, un passage

auprès des futures mères qui n'ont plus droit à la traite deux mois avant la naissance de leur petit, une visite des autres têtes de bétail, c'est le moment du petit déjeuner.

Chaque matin, Monsieur Haenni, municipal des finances et des travaux, prend un moment pour régler les problèmes importants liés à sa fonction. Vient ensuite la planification de la journée qui dépend particulièrement de la météo. Elle se fait autour de la table familiale.

Cette communauté d'exploitation est une association créée en 1987. Elle compte deux fermes sur deux communes différentes, 158 ha. de terrain (75 de cultures, 83 de prairies), 80 vaches laitières, 80 génisses d'élevage, 80 taureaux et veaux à l'engraissement, un important parc à machines. Cinq personnes y travaillent. Madame Haenni est chargée de l'intendance : ménage, repas, conserves, achats, jardin potager, verger, la liste n'est pas exhaustive! L'entreprise, gérée administrativement par M. Haenni, comprend son fils Nicolas, son associé, M. Cédric Porchet habitant la ferme voisine et un apprenti.

Le métier d'agriculteur-éleveur s'est beaucoup transformé et modernisé : il devient indispensable d'unir les forces humaines et matérielles ainsi que les surfaces cultivables. Le petit paysan est malheureusement en voie de disparition. Merci à Messieurs Haenni et Porchet de m'avoir ouvert les portes de leur domaine.

Janine Kulling

profitent de l'occasion pour naviguer. La saison commence en octobre.

Chaque année, 180 équipages sont retenus pour l'ensemble des universités françaises et voisines dans le cadre d'un concours ouvert à quelque 3'000 étudiants. Suivent le recrutement avec lettre de motivation et les entrevues sur la base desquels les responsables de bateaux choisissent leurs futurs équipés.



D'habitude, nous jetons nos pelures, coquilles d'œufs et autres déchets organiques dans la poubelle verte que la commune se charge de récolter. Pourtant, il s'agit d'une ressource intéressante: vous pouvez l'utiliser pour produire un compost capable de véritablement réactiver la vie dans votre jardin et qui vous permet de faire des économies sur vos achats d'engrais et de terreau.

Pour vous aider à réaliser votre compost, Pascal Favay, chef du service des infrastructures de Bourg-en-Lavaux, publiera une série de six articles dans la rubrique Actualités du site www.b-e-l.ch, à raison d'un chapitre toutes les deux semaines:

1. Le principe du compostage.
2. Pourquoi est-il bon de composter à domicile ?
3. Quel système choisir ?
4. Quand on n'a pas de jardin.
5. Ingrédients verts, bruns, compléments nutritifs à problèmes.
6. Questions sur le compostage.

Camille Kunz, une styliste d'origine culliérane

Deux prix prestigieux : le prix Chloé et le prix du Suisse Design Award. Cela dit déjà beaucoup du talent de cette jeune styliste de 24 ans. La passion commence sur les bancs de l'école communale : le cours de couture est celui qu'elle préfère et qui lui fait attendre le suivant avec impatience. Un stage auprès de Nadia Cuénoud et un bachelors à l'HEAD à Genève plus tard, elle ira se froter à la mode à Londres, New York et Amsterdam. Mais ne vous



Une styliste haut de gamme.

méprenez pas, ce n'est pas le passé qui motive Camille. Persévérante, elle s'acharnera des mois durant pour décrocher un stage auprès de Raf Simons à Anvers (le couturier de la maison Dior, excusez du peu) qu'elle effectuera cet automne et s'envolera ensuite pour New York où, grâce à une bourse, elle pourra s'atteler à développer un projet propre.

Un très grand sourire pour un talent qui ne va cesser de croître. Suivez cette styliste, elle n'a pas fini de nous en faire voir !
SPS
www.camillekunz.com

→ PERSONNALITÉS

Christophe Susset passe ces épreuves avec succès et intègre l'équipage d'un Grand Surprise, un voilier puissant et rapide nécessitant sept équipiers.

Il est ensuite retenu comme chef d'équipe pour la saison 2012-2013. En deux parcours côtiers de Brest et Douarnenez et trois régates, l'équipage, en classe Grand Surprise où 51 unités sont représentées, termine au 5e rang et, toutes classes confondues, premier dans la catégorie des 100% étudiants. A ce palmarès s'ajoute une huitième place au SPI Ouest-France

à La Trinité, toujours sur Grand Surprise, où 53 participants de haut niveau se disputent la victoire. En tout, quatre cents voiliers de différentes catégories prenaient le départ.

C'est dire l'importance de ces rencontres, les amitiés qu'on y développe et l'enjeu que cela représente.

Pour la saison qui commence, 2013-2014, Christophe disputera avec le même équipage et toujours en classe Grand Surprise, la Course Croisière aux Sables-d'Olonne, lieu par ailleurs bien connu des amateurs de voile pour son départ du Vendée Globe.

Mais ce programme a une fin et c'est la dernière participation de Christophe à une CCDEHEC. Au final, cette aventure aura représenté trois semaines par année d'une vie estudiantine consacrées à des régates et leurs déplacements inhérents, trois semaines d'absence des cours vouées totalement à la voile, nécessitant une organisation solide, avec l'appui et l'amitié de ceux qui «restent», pour suivre et réussir le cursus malgré tout.

La voile restera désormais un hobby.

Christian Dick
Site à consulter : www.comite.ch/sports-swiss-sailing-team

40 ans du chantier naval Daniel Voruz



M. Jonas Lambelet (à gauche) et son patron, Daniel Voruz.

Le 5 juillet dernier, une fête a rassemblé les clients et amis de Daniel Voruz à l'occasion des 40 ans de son chantier naval. Une belle exposition en retraçant les moments importants.

En 1951 naissait Daniel, fils cadet d'Henri Voruz, vigneron. La maison familiale étant située à deux pas du Léman, le lac devint rapidement le terrain de jeux de son enfance. Dès l'âge de douze ans, il s'initia à la navigation à voiles avec son frère aîné. C'est en observant un homme, réparant des embarcations pendant les périodes hivernales au port de Moratel, que sa vocation se révéla : il sera constructeur de bateaux !

A la suite de l'école obligatoire, il obtint une place d'apprentissage au chantier naval Roger Ravay, à Morges. Durant

cette période, il fera la connaissance d'un architecte naval autodidacte qui lui donnera le goût de la création. Certificat en poche, il fut engagé à Saint-Aubin (canton de Neuchâtel), chez Egger, connu internationalement pour ses superbes constructions en bois. Il passera ses loisirs à dessiner les plans de ce qui sera sa première réalisation : le «Jeudi 12»

En 1973, les frères Blondel de La Cour lui proposèrent de créer un voilier original. Pour se faire, ils mirent à sa disposition un local, sur leur propriété, sous le pont du chemin de fer. 3000 heures plus tard, le premier «Jeudi 12» fut mis à l'eau. Ce splendide voilier, long de 9.35 m, permit à son équipage de remporter de très nombreuses régates.

En juin 1980, Daniel eut l'opportunité d'établir son atelier à la place

de la Gare, sur l'emplacement de l'ancienne usine BTR. Jusqu'à ce jour, trente unités sont sorties de son entreprise : vingt-neuf naviguent encore aujourd'hui.

Des «Jeudi 12», il y en eut seize, dont trois intégralement en bois. Les autres furent construits partiellement en plastique et de ce fait moins onéreux. Quatorze «6.5», bateaux d'origine française, complétèrent l'offre. Si les premiers furent en bois, très vite les acheteurs privilégièrent une coque en plastique : en deux mois le voilier était à l'eau !

Le travail dans un chantier naval ne se limite pas à la construction. De nombreuses autres tâches, variant selon les saisons, occupent le patron et son personnel : réparations, améliorations, remplacements de pièces (rames des bateaux de sauvetage par exemple), aménagements intérieurs et extérieurs. La routine est un mot inconnu dans cette profession !

Tout au long de sa carrière, Daniel a formé bon nombre de jeunes gens, filles et garçons. Actuellement, Jonas Lambelet, un de ses anciens apprentis, le seconde.

Au contact de Daniel, on se rend immédiatement compte qu'il aime son métier. Il a à cœur de satisfaire chacun par un travail soigné et de haute qualité. Son professionnalisme, ses compétences et sa chaleur humaine sont appréciés de ses clients qui sont souvent devenus des amis.

Janine Kulling



Le marché de Riex



Ambiance, échanges, contacts.

Il est né en décembre 2011, à l'occasion de la traditionnelle vente des sapins de Noël de Riex. Suite au succès rencontré lors de la première, le Marché de Riex a donc été planifié six fois en 2012. Son but est de don-

ner une occasion de rencontre aux gens de Riex et, bien sûr, à tous les habitants de la commune de Bourg-en-Lavaux, leur permettant ainsi de mieux se connaître. Il a lieu à la Place Rodolphe Théophile Bosshard ou par mauvais temps à la salle St-Théodule, mise à disposition par la commune.

Les premiers produits ont été ceux confectionnés par les membres du groupe d'animation, (les Badoux, Bron, Demierre et Duboux) : tresses, pain, confiture, gâteaux, ainsi qu'œufs, fromage, tommes et fumés de producteurs artisanaux de la région, répondant à l'appellation «produits du terroir». A chacun leur tour, Philippe Bron et Marc Duboux ont proposé leurs vins, à l'heure de l'apéritif.

Diverses animations ont été organisées, telles que la brocante de Bri-

gitte Rossier, une démonstration du rémouleur Gilbert Métraux ou encore un repas/concert avec Nathalie Pfeiffer et Moineau, toutes ayant rencontré un franc succès.

L'Association du Marché de Riex est née au début de cette année. Elle permet à chacun, moyennant le versement de 15.- Fr, de proposer ses produits ou services lors d'un des six marchés annuels. On peut également devenir membre de l'Association, en s'acquittant d'une cotisation annuelle de 30.- Fr. Renseignements plus précis sur le site www.riex.ch.

Prochains marchés :
26 octobre et 14 décembre
(ce dernier avec la vente des sapins).
Que chacun s'y sente bienvenu !

Jean-Daniel Badoux, président

Le SEL d'ici au marché de Riex

Vous avez dit SEL ?

Celui qu'on utilise en cuisine ? Le sel de la vie ? Non pas du tout... encore que... non, il s'agit tout simplement de l'abréviation de Système d'Echange Local.

Echange :

car il permet d'échanger des savoirs, des biens et des services sans utiliser d'argent. Une grande variété d'échanges permet à chacun(e), quel que soit son âge, son statut social, son niveau de compétence de trouver des opportunités dans le SEL. Il s'agit d'un troc, utilisant une monnaie virtuelle pour les échanges en réseau. Dans notre groupe, la monnaie est le pépin et une heure de travail (ménager, aide, conseils, etc.) vaut 60 pépins. Pour les objets, les personnes se mettent d'accord ensemble sur leur valeur.

Système :

son fonctionnement en réseau facilite un crédit avec une personne et un débit avec une autre, ce qui a pour

avantage de répondre aux besoins au moment où ils se font sentir. En effet, des échanges entre deux personnes (échanges directs) sont souvent le fruit de multiples hasards et il est rare que ces personnes puissent échanger services ou biens de même valeur en même temps.

Et finalement local :

car la proximité est une des clés du succès. En effet, qui voudra se rendre à l'autre bout du canton pour échanger un livre ou recevoir un conseil de jardinage ? Toutefois, la possibilité existe de faire des échanges avec d'autres SEL (Lausanne, Oron, dans le canton de Fribourg, etc.) Au niveau international, il existe les Inter-SEL, les échanges portent alors sur un appartement ou la mise à disposition du gîte et du couvert pour les «selistes» de passage.

Comment cela fonctionne :

tout d'abord, il faut prendre contact avec une personne du comité qui vous

guidera et vous conseillera. L'inscription se fait très simplement sur le site www.enlien.ch. Après validation et cadeau de bienvenue de 300 pépins vous enregistrez vous-même vos offres et demandes. Si une offre vous intéresse ou si vous pouvez répondre à une demande, vous prenez contact avec la personne et vous vous mettez d'accord sur les modalités de l'échange. Lorsque vous effectuez l'échange, vous n'avez plus qu'à le valider sur le site. Une seule des deux personnes le fait, car l'échange se comptabilise automatiquement sur le compte des 2 personnes. En outre, pas de problèmes de conversion de monnaies d'échange (chaque groupe ayant sa propre monnaie) le site convertit tout cela en un clic !

Le comité

Pour en savoir plus
vous pouvez aussi venir
à notre stand



Tartare de saucisson vaudois aux herbes folles

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 saucissons vaudois d'env. 300 g chacun
- 10 petits cornichons
- 1 demi-bouquet de livèche (herbe à Maggi)
- 1 demi-bouquet de persil plat
- 1 botte de ciboulette
- 2 petites échalotes
- 2 c.s. de moutarde gros grains
- 2 c.s. de vinaigre balsamique blanc
- 600 g de pommes de terre

Préparation

Cuisez les saucissons à 75° durant 80 minutes. Réservez et laissez refroidir. Une fois que les saucissons ont tiédi, pelez-les et coupez-les en petits dés ou émiettez-les entre vos doigts.

Dans un saladier, diluez la moutarde avec le vinaigre. Ajoutez le persil, la livèche et les échalotes hachées puis les cornichons émincés.

Ajoutez ensuite les dés de saucisson. Mélangez et dégustez avec des pommes de terre en robe des champs.

Bon appétit

Lucie de Palma

ARTISANS & COMMERÇANTS

Des huîtres et du Villette : vingt ans déjà



Fraîcheur et qualité.

Invasion d'huîtres à Aran, samedi 30 novembre : sous le signe de la qualité des produits et d'une ambiance de convivialité amicale, l'association des vigneron de Villette proposera, pour la 20^e année consécutive, la fameuse journée « Des huîtres et du Villette », à la salle des Mariadoules, de 10h30 à 19h00.

C'est dans les années 90 que, pour mettre en évidence leur stand au Marché de Lavaux, leurs aînés proposent cette originale mais judicieuse association. Le succès de cette offre alors iconoclaste progresse régulièrement. Des 150 huîtres du départ, les visiteurs en ont savouré 9000 en 2012... en attendant que le cap des 10000 soit franchi cette année. Pour compléter le plaisir, on prévoit près de 700 bouteilles de Villette.

Certains ne supportent pas les fruits de mer, voire ne les apprécient pas. Ils dégusteront alors une assiette du terroir avec fromage, saucisson sec, tomme et pain au lard, le tout confectionné par producteurs artisanaux locaux.

Aux côtés des Bujard, Chollet, Dance, Gorjat, Hug, Joly, Piccard, Porta et autres Testuz, les patrons de l'Auberge de Villette, Yannick et Brigitte Leprovost (cette dernière président par ailleurs le conseil communal cette année) assurent fidèlement et depuis le début la partie logistique et la direction du service. Le boulanger Jean-François Martin de Cully prépare les pains, dont celui au lard. C'est quelque chose !

Pour marquer le 20^e, l'offre de lamelibranches sera étendue à d'autres variétés que « la creuse ». Un coin spécial proposera des variétés moins connues.

G.D.

Le Guillaume Tell, à Aran

Né au Treytorrens, transporté en famille à Grandvaux, puis émigré dans la plaine de l'Orbe, M. Denis Velen va très tôt choisir sa voie : la cuisine. Il se formera, entre autres, chez Bouhon, au Cerf à Cossonay. Après quelques années, cherchant à se fixer, il trouve à Aran un établissement datant du 18^e siècle et portant déjà le nom de Guillaume Tell.

Il en fait l'acquisition en 1988 dans le but d'en faire un restaurant gastronomique. Après des travaux assez importants, le nouveau Guillaume Tell est inauguré le 1^{er} avril 1989. Composé d'un salon et d'une terrasse de chacun 30 places, il propose une cuisine soignée servie de 12 h à 14 h et de 19 h 30 à 21 h. Dépourvu d'une salle à boire, il est quand même possible d'y prendre son café dès 9 h. L'établissement est ouvert du mardi au samedi (sauf quelques semaines de vacances en été et en hiver).

En cuisine, le chef, Denis Velen nous proposera, tirés de sa belle carte, une dizaine d'entrées, froides ou chaudes, six plats (bœuf, veau, agneau, canette, cabillaud, queues de cigales) et quatre desserts maison. Un menu « Décou-

verte » et un menu « Gourmand ». Pour le lunch de midi, une petite carte nous offre un choix de plats de saison pour composer un menu plus léger ou un repas d'affaires. Il est aussi possible d'y organiser des banquets.

Prenons le temps de lire ces cartes, puis concentrons-nous sur celle des vins : quel choix ! Lavaux, Chablais, Valais, Tessin, France, Italie, Espagne, et moult spécialités. La réputation de l'établissement n'est pas surfaite. Les prix sont raisonnables. On a toujours entendu qu'il fallait réserver sa place longtemps à l'avance : il est prudent de le faire pour les soirs de vendredi et de samedi. Pour les autres jours, midi ou soir, on peut tenter sa chance ; on y trouve quelques clients de passage, d'autres fidèles et réguliers, une ambiance paisible pour un moment festif. Et pour nous servir, quatre personnes : le chef et son aide en cuisine ainsi que deux serveurs aux tables. Et un plus : Denis Velen donne des cours de cuisine jeudi et samedi de 9 h 30 à 14 h 30, que l'on peut suivre en couple.

GRC

Route de la Petite Corniche 5
Tél.: 021 799 11 84

Espace sport

Un cadre d'abord, dans une ruelle d'Epesses (rue du Vieux Collège 1), assez éloigné des places de parc afin de nous permettre de reprendre conscience de notre corps, nous trouverons sans peine l'entrée de l'Espace sport, fondé en 2006, cadre sympathique ouvrant sur un petit salon et se poursuivant par une aire de travail avec divers accessoires et une belle collection de « Schwinn-cycling ».

Une personne ensuite : la fondatrice et animatrice des lieux, Mme Marie Marmy, née Aeby en 1963. D'abord préparatrice en pharmacie, elle se rapproche, grâce à ses études en biologie, de la médecine du sport. Sportive elle-même de niveau international (natation) puis formatrice Jeunesse & Sport (gymnastique, danse et natation) après des stages à la HES de Macolin, finalement au Service des sports de l'EPFL, elle se spécialise en conseils et entraînements sportifs.

Quelle clientèle ?

Des gens qui cherchent autre chose que les grandes salles de fitness marchant au tiroir-caisse. → p. 11

→ ARTISANS & COMMERÇANTS



Coaching à travers les vignes

Tout d'abord pour des bien-portants désirant maintenir ou regagner leur souplesse par un bon travail de leurs articulations et de leur musculature et affermir leur équilibre. « Se reprendre en charge » pour un quotidien moins

rouillé : se lever, se plier, lacer ses chaussures, etc. Des activités aussi pour les femmes enceintes et les parturientes. Ici, c'est le corps et l'esprit qui travaillent, sans machineries complexes créant quelques fois des dépendances néfastes.

Prestations différenciées :

- Cardio-training pour renforcer l'oxygénation cardiaque.
- Renforcement musculaire pour travailler la force égale et la perception des mouvements dans l'espace, augmenter la force et la coordination des gestes, retrouver l'équilibre orthostatique, stabiliser les articulations.
- Gymnastique de posture pour le dos, le tronc, les jambes, lutter contre le stress par l'accent sur l'ergonomie et la mobilité.

Travail spécifique en fonction de l'âge, des capacités individuelles, de la situation post-traumatique, préparation pré- et postnatale, travail des abdominaux et des zones fragiles.

L'atelier est ouvert mardi, mercredi et jeudi selon divers horaires. Les leçons durent une heure et sont soit collectives en groupe de 5 et 8 personnes, soit privées à la demande.

Prenez soin de vous ! Ne vous laissez pas rouiller... Cela vaut bien quelques francs et quelques heures.

GRC

Tél.: 079 821 11 32

www.persotrainer.ch

CULTURE

I HA NÜT : noch wieder !

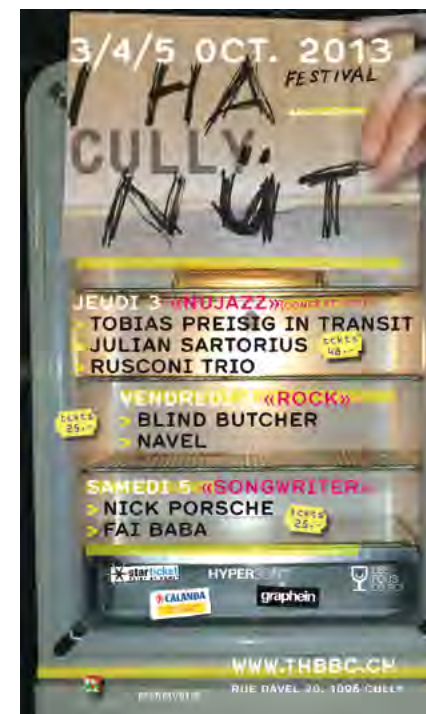
Le « I HA NÜT » festival c'est le pari fou de faire venir à Cully les meilleurs groupes de la scène musicale suisse allemande (si, si, vous avez bien lu). Pour sa troisième édition, les 3, 4 et 5 octobre, le « I HA NÜT » mélange les genres et les répertoires.

Il faut le vivre au moins une fois dans sa vie. Et vous y reviendrez !

Première soirée jazzie avec Tobias Preisig in transit, Julian Sartorius et le Rusconi Trio. Après ce départ en douceur, Blind Butcher et Navel

fourbiront leurs gammes pour une grosse tartine de rock comme on les aime. Last but not least, Nick Porsche et Fai Baba laisseront planer leurs chansons atypiques dans les volutes du Caveau The Hundred Blue Bootle Club, à Cully.

Détails du programme et informations complémentaires : www.thbbc.ch



GALERIE DAVEL 14

Joan Ayrton « Ring Road »

Pour sa seconde exposition à davel 14, Joan Ayrton (GB, 1969) présente un travail qu'elle a développé suite à son voyage en Islande en août 2012. « Ring road » est le nom de l'unique route en forme d'anneau qui borde l'île. L'artiste met en parallèle l'image réelle du paysage par ses photographies aux côtés de sa « série islandaise », petites laques sur métal inspirées par la nature à la fois minérale et fluide de l'île.

Exposition du 05 09 au 12 10 2013
Vernissage mercredi 4 septembre de 17h à 20h
Ouvert : ma-sa 15h-18h

Carmilla Schmidt
Rue davel 14
1096 Cully
T 41 21 799 33 37
info@davel14.ch
www.davel14.ch

Agenda : septembre - novembre

09
11

Festival, théâtre, cinéma et concerts

19, 20, 21 septembre	«La beauté sur la terre» de C.-F. Ramuz, Cully, Place d'Armes, soirée. www.labeautesurlaterre.ch
Du 21 au 22 septembre	«Un Paradis pour les Ordures». Comédie policière Cully. Théâtre de l'Oxymore. www.oxymore.ch
Du 21 au 22 septembre	Humour avec la troupe Cap au Vent, Cully, Oxymore
Du 26 au 29 septembre	Yvonne-G Zbinden expose ses œuvres, Espace Bougnol, Rue St Georges 11, Grandvaux [je 26 : 17h00 / ve 27 et sa 28 : 15 à 20h00 / di : 13 à 19h00]
3 octobre	5 à 7 littéraire, Cully, Maison Jaune, 17h00
Du 3 au 5 octobre	I Ha Nüt Festival, Cully, Caveau THBBC dès 20h00 www.thbbc.ch
10 au 12 octobre	«Ma Colocataire est encore une garce». Avec Maud Pfister et Raynald, Cully, Oxymore
17 et 18 octobre	Humour one man show. «Je retourne chez ma mère», Stéphane Monnay, Cully, Oxymore
Samedi 19 octobre	Concert pop électro 2 groupes: Fakir et Magnetikfisch, Cully, Oxymore
31 octobre au 10 novembre	«Hommage à Cocteau». Poésies, chansons et le Bel Indifférent. Avec Moineau, Jean Natto et Nathalie Pfeiffer. Cully, Oxymore
Du 8 au 9 novembre	Soirée souper théâtre, Grande-salle de Grandvaux, Jeunesse de Grandvaux
Mercredi 13 novembre	François, Animation musicale, 14h30, Eglise catholique
Samedi 16 et dimanche 17 novembre	Les Clowns «Lulu & Chichili», spectacle tout public, Cully, Oxymore
Du 21 au 23 novembre	«J'ai lu dans un livre que...», Cully, Oxymore

Dégustations, marchés et terroir

Samedi 5 octobre	La Route du Moût de Payerne, Epeesses, selon programme
Du 25 au 27 octobre	La Brisolée à Grandvaux, Caveau Corto, selon programme, www.caveaucorto.ch
Samedi 26 octobre	Marché de produits du terroir Riex, Pl. R.-T. Bosshard 10h00 - 13h00
Vendredi 1 et samedi 2 novembre	Soirée saumon fumé et foie gras, Riex, Salle St-Théodule et Carnotzet dès 18h00 Caveau des Vignerons de Riex. Réservations: 021 799 36 62
Du 31 oct. au 3 nov. Du 7 au 10 novembre Du 14 au 17 novembre Du 21 au 24 novembre et du 28 nov. au 1^{er} déc.	Les vins gourmands au caveau, Cully, Caveau des vigneron 17h00 - 21h00. www.caveau-cully.ch

Dimanche 24 novembre Soupe à la courge offerte, Grandvaux, Caveau Corto 16h00 - 21h00

Samedi 30 novembre **Des huîtres et du Villette, Aran, Salle les Mariadoules 10h30 - 19h00**

Manifestations et sociétés sportives

Samedi 5 octobre	Bal des vendanges du FC Vignoble-Cully, Cully, Salle Davel. (date à confirmer)
Samedi 19 octobre	Souper de soutien - Jeunesse d'Aran, Salle des Mariadoules de 17h00 à 04h00
Dimanche 27 octobre	Régate des Feuilles mortes, Cully, Moratel 09h00
Dimanche 27 octobre	Lavaux, Lausanne Marathon, www.lausanne-marathon.ch
Jeu 31 octobre	Repas de soutien du FC Vignoble, Aran, Salle les Mariadoules 12h00, rens. J.-F. Bastian 079 292 54 33
Samedi 2 novembre	Loto Sauvetage du Villette, Aran, Salle les Mariadoules dès 19h00
Dimanche 3 novembre	Loto Kiwanis-Club Lavaux, Cully, Salle des Ruvines 14h30
Samedi 9 novembre	Repas des Anciens du FC Vignoble, Cully, Buvette du stade des Ruvines 12h00. Renseignements: P. Conod 079 682 01 89
Samedi 23 et dimanche 24 novembre	Loto USL Bourg-en-Lavaux, Cully, Salle des Ruvines (sa. 19h30 et di 15h00)
Dimanche 8 décembre	Régate de la Saint-Nicolas, Cully, Moratel, 09h00

Paroisse, enfants et aînés

Mercredi 13 novembre	Trait d'Union - Rencontre des aînés Cully, Salle de l'église catholique 14h30
Du 16 au 21 novembre	Fabrication des couronnes de l'Avent. Atelier ouvert à tous. Chenaux, collège, rez-de-chaussée, Jardin d'enfants Arc-en-Ciel - Info: 021 799 30 44
Dimanche 17 novembre	Kermesse de la Paroisse catholique, Cully, Salle des Ruvines, selon programme
Jeu 21 et samedi 23 novembre	Vente des couronnes de l'Avent Cully, marché 08h30 - 12h00, Jardin d'enfants Arc-en-Ciel
Samedi 30 novembre	Thé-vente de Noël Grandvaux, Grande salle dès 14h00. Paroisse réformée de Villette
Mercredi 11 décembre	Repas de Noël, inscription jusqu'au 30 novembre, 021 799 27 49, salle de l'Eglise catholique

Environnement et société

Du 19 au 21 septembre	2^{ème} semaine de la mobilité à Bourg-en-Lavaux, www.b-e-l.ch
Samedi 23 novembre	Colloque de la Société Vaudoise d'Histoire et d'Archive, Cully, Salle Davel, 09h30-17h00.