

MABazine

Périodique d'informations locales d'Assens – Bioley-Orjulaz – Malapalud



Editorial

Madame, Monsieur,

Pour cette première édition de 2024, le comité s'est investi, comme l'an passé, pour vous proposer des articles variés, de qualité et largement illustrés.

Dans ce numéro, en plus des diverses activités sportives, culturelles et artistiques qui ont eu lieu ou qui se dérouleront dans notre commune, vous ferez connaissance avec une nonagénaire alerte et avec une communicatrice animale reconnue loin à la ronde. Vous entrerez dans le monde mystérieux des whiskys, par l'intermédiaire d'un collectionneur averti, vous admirerez la créativité et la convivialité des conceptrices et concepteurs des fenêtres de l'Avent. Vous découvrirez aussi une distillerie locale dynamique et novatrice, un patrimoine communal de prestige, une nouvelle identité touristique régionale... et quelques autres choses encore.

Le MABazine est certes l'affaire d'un comité permanent et de « rédactrices et rédacteurs invités », que nous accueillons volontiers dans nos pages et que je remercie au passage, tous comme nos fidèles annonceurs. Mais il est

aussi, et surtout, votre publication locale. Aussi, n'hésitez pas à nous contacter (voir adresse mail en page 3) si vous avez des sujets à nous proposer, des manifestations à annoncer, des suggestions à nous transmettre, etc. Nous ferons le maximum pour vous donner accès à nos colonnes ou pour tenir compte de vos propositions.

Notre ambition est d'installer le MABazine, au fil du temps, dans le « paysage » commun à nos trois villages et de diffuser, y compris au-delà des frontières municipales, une image positive et valorisante de notre communauté d'habitants, d'entreprises, de sociétés locales.

Nous espérons être sur la bonne voie et vous remercions de l'accueil que vous faites à notre périodique.

Bonne lecture à toutes et tous !

Pour le comité du MABazine
Olivier Rochat, responsable d'édition

Sommaire

Page 2	Editorial
Page 3	Message de la Commune
Page 4	90 ^{ème} anniversaire Madame Longchamp
Page 5	Conseils de prévention de Votre Police
Page 6	Troc-livres à Assens Nos Forêts Mèbre-Talent - Podcast épisode 4
Page 7	Memento des sociétés de la commune
Page 9	Activités de la gym d'Assens
Pages 10-11	Fenêtres de l'Avent 2023
Page 11	La Chantée de l'Avent à Assens
Page 12	Concerts organisés par le Trait d'Union Musical Expositions à l'Espace Culturel d'Assens
Page 13	Echallens Région Tourisme, une nouvelle identité pour mieux vous servir
Pages 14-15	Un gin, une absinthe ou même un rhum made in Assens ?
Pages 16-17	Valérie Lebon, une communicatrice animale hors norme
Pages 18-19	L'esprit du whisky au cœur d'Assens
Pages 20-22	Le « Clos Es Salances », propriété en Lavaux de la commune d'Assens

Février 2024

Message de la Commune

À l'occasion du 90^{ème} anniversaire de Madame Gabrielle Longchamp, domiciliée à Malapalud, un apéritif a été organisé en son honneur, comme cela se fait habituellement, dans les nouveaux locaux de l'administration communale. L'article consacré à cette rencontre conviviale figure à la page suivante.



Comité du MABazine

Olivier Rochat: responsable d'édition

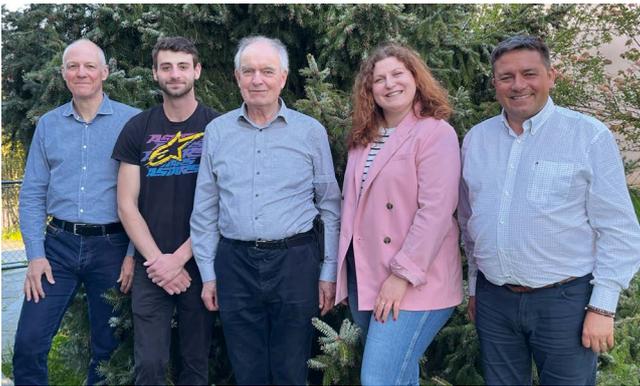
Astrid Baumgartner: contacts annonceurs et sponsors

Quentin Longchamp: répondant village Malapalud, contacts sociétés locales

Luzius Auer: répondant village d'Assens

Cyril Letra: répondant village Bioley-Orjulaz

Tous les membres du comité sont également rédactrice et rédacteurs.



Contact : mabazine@assens.ch
Prochaine parution : juin 2024

Impressum

MABazine, périodique d'informations locales d'Assens - Bioley-Orjulaz - Malapalud

Edition février 2024
Tirage total 850 ex.

Maquette/impression Imprimoffset Bordin SA



Maçonnerie
Carrelage Transformations
Aménagement extérieur

LM Constructions SA
Route des Roches 10
1042 Assens

021 731 15 11
info@lmconstructions.ch

AVOCATS
- & -
CONSEILS

17, route Saint-Germain
Case postale 8
CH-1042 Assens
T +41 21 882 25 21
glo@avocatsconseils.ch
www.avocatsconseils.ch



Anniversaire de Madame Gabrielle Longchamp

Cadette d'une fratrie de dix-sept enfants, Madame Gabrielle Longchamp est née le 18 novembre 1933. Elle a vécu une enfance heureuse, dans la ferme familiale, à Malapalud, entourée de ses parents ainsi que de ses nombreux frères et sœurs. Restée célibataire, elle a toujours cultivé les liens familiaux.

Lorsqu'il est question de famille, c'est une vraie louve, qui se plaît à surveiller mais surtout à protéger et à entourer ses neveux et nièces et leurs descendants. Cette grande famille a le plaisir de se réunir une fois par année sur le domaine familial, autour de notre nonagénaire et dernière survivante de la fratrie, pour la traditionnelle «broche» regroupant régulièrement une centaine de personnes en provenance de toute la Suisse.

Les arbres généalogiques, elle adore. «Tante Gaby», comme on l'appelle communément, est fière de rappeler que c'est désormais son neveu Alexandre Longchamp, dernier Syndic en charge dans cette ancienne commune fusionnée avec Assens en 2009, qui s'occupe de l'exploitation familiale.

Après avoir suivi sa scolarité à l'ancienne école de Malapalud puis à Assens, elle a effectué un séjour dans un pensionnat pour jeunes filles, dans le canton de Fribourg, tenu par des sœurs religieuses. Si ce séjour – aux règles parfois très strictes – n'a pas toujours été facile, elle en garde d'excellents souvenirs et une détermination qui a certainement contribué à la voir en si bonne santé aujourd'hui encore.

Après un apprentissage dans le domaine du textile, elle a travaillé pour l'entreprise de fourrure «Canton SA», à la Chaux-de-Fonds, puis à la rue de Bourg, à Lausanne, comme couturière, jusqu'à sa retraite en 1998. Les anecdotes ne manquent pas au sujet des clients qui achetaient des manteaux de fourrure pour les grandes occasions.

En pleine forme physique, vive d'esprit même si la vue et l'audition ne sont plus aussi aiguës que par le passé, Madame Gabrielle Longchamp reste une férue de football et de jardinage.

Elle se plaît à rappeler qu'elle est non seulement la tante de l'ancien joueur de football et entraîneur Lucien Favre, mais aussi du père jésuite Albert Longchamp, décédé en 2022. Si vous la croisez lors d'un prochain loto ou d'un match aux cartes, n'hésitez pas à la féliciter.

Guy Longchamp, syndic



Alimentation - partenaire postal
Route de St-Germain 16
1042 Assens

021 881 60 81
assenspourcent@gmail.com

Lundi-Vendredi 06h30 – 12h15
14h30 – 18h00

Week-end 07h30 – 12h00

Conseils de prévention de Votre Police



Soyez plus malin qu'Arsène Lupin

Un gros bruit, des lumières de lampe de poche qui virevoltent, vos affaires sens dessus dessous... Voilà ce à quoi vous pourriez être confronté si vous subissiez un cambriolage. Ce genre d'infraction est susceptible d'entraîner des conséquences importantes sur les victimes.

Il y a tout d'abord des conséquences financières et émotionnelles puisque les objets volés ont des valeurs matérielles, mais aussi sentimentales. Il est ensuite possible que les victimes fassent état d'impacts psychologiques. La violation de l'intimité peut effectivement provoquer de l'insécurité et de l'anxiété.

Sachez toutefois qu'il est plutôt rare que les victimes soient physiquement agressées et que vous pouvez réduire le risque de subir un cambriolage en adoptant quelques comportements adéquats et en renforçant votre domicile.

Notez que la majorité des cambriolages sont perpétrés par des personnes dotées de rationalité. Afin que le cambriolage apparaisse comme un choix rationnel dans leurs esprits, il faut qu'il soit facile, rapide, non risqué et profitable. En ce sens, la prévention consiste principalement à décourager les cambrioleuses et les cambrioleurs en leur compliquant la tâche.

Nous vous recommandons alors d'adopter certains comportements tels que le verrouillage des différents accès et la simulation d'une présence lorsque vous vous absentez.

Nous vous conseillons également d'encourager l'entraide dans votre voisinage. Les voisines et voisins peuvent ainsi relever le courrier et être davantage vigilants aux événements inhabituels.

En sus de ces mesures, vous pouvez sécuriser vos différents accès, par exemple en renforçant vos serrures et en installant des grillages au-dessus des sauts de loutps.

La recommandation majeure est de fermer votre porte à clé, même lorsque vous êtes à l'intérieur. En effet, un cambriolage peut être mené en quelques secondes. Il serait par exemple tout à fait envisageable pour une cambrioleuse ou un cambrioleur de subtiliser discrètement votre porte-monnaie que vous déposez le soir en rentrant dans le vide-poche à côté de votre porte d'entrée ou votre sac accroché aux porte-manteaux alors que vous vous trouvez dans votre jardin ou devant la télévision.



Un article complet sur la prévention des cambriolages est disponible sur le site www.votrepolice.ch ou en scannant le QR-Code ci-dessous.



Sachez également que vous pouvez solliciter une chargée ou un chargé de prévention de la police afin qu'il se rende chez vous pour mener une analyse sécuritaire pour identifier les faiblesses de votre bien et de proposer des solutions pour y pallier.



Troc-livres à Assens

Le magasin Assens %, route de St-Germain à Assens, s'est doté d'un troc-livres. Il est situé près de la porte, au coin de la vitrine.

Si le cœur vous en dit, servez-vous de ce qui vous intéresse. Si vous avez des livres à donner, merci de les amener. C'est un service libre et gratuit.

Erika Rappaz, épicerie Assens %



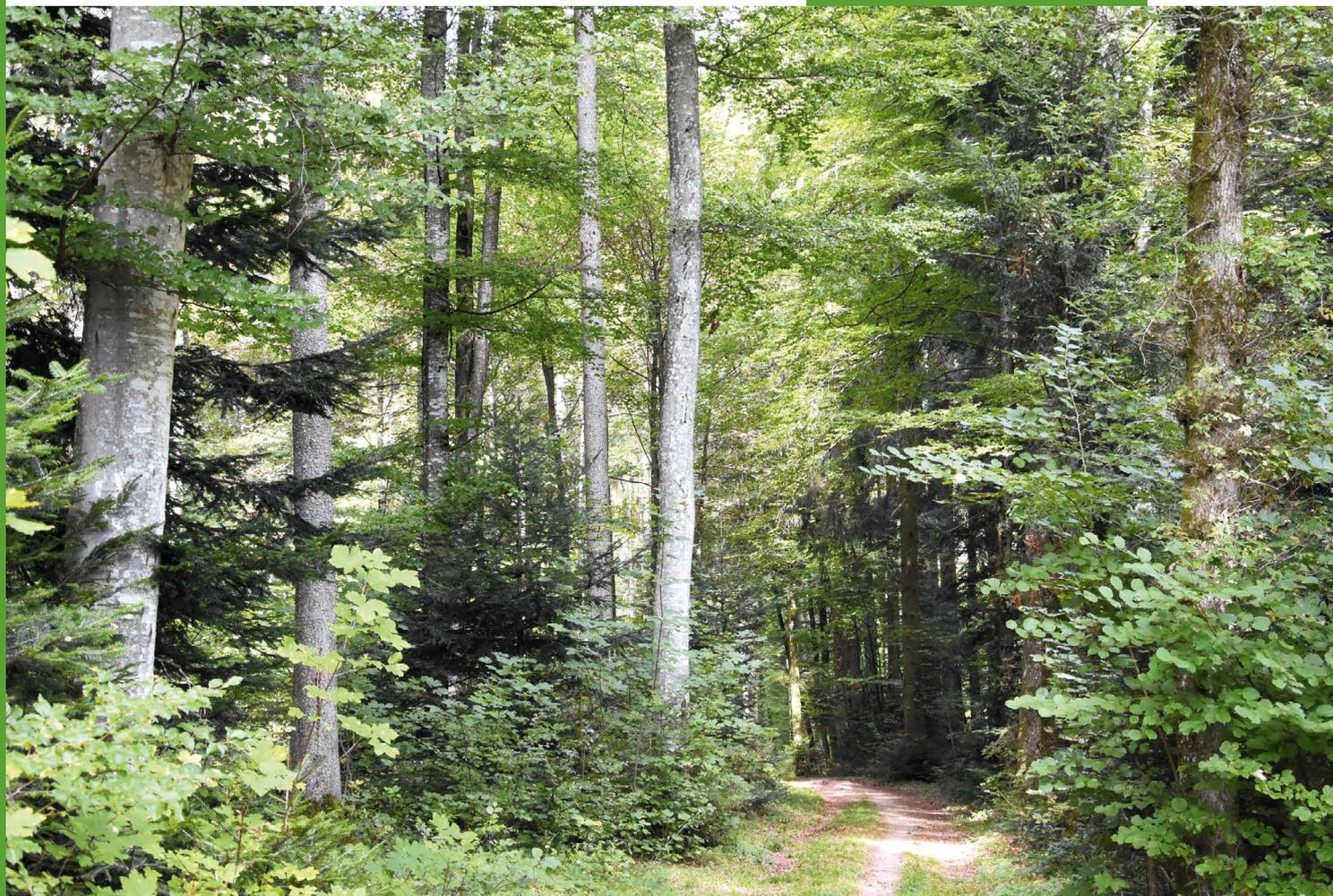
Nos Forêts Mèbre-Talent Podcast épisode 4

Un bain sonore en forêt qui fait du bien !

Lorsque le temps est trop maussade pour aller en forêt, Nos Forêts Mèbre Talent viennent à vous avec un bain sonore enregistré au printemps, lorsque les chants d'oiseaux résonnaient dans l'air.

À écouter sans modération pour se faire du bien au moral!

Pour écouter le podcast,
scanner le QR code :



Memento des sociétés de la commune

2024

- **24 février**
Souper Bressane à la grande salle de Bioley-Orjulaz – Jeunesse de Bioley-Orjulaz
- **10 mars, 17h00**
Concert à la chapelle de Bioley-Orjulaz, entrée libre. Concert duo Charlotte Schneider (flûtes à bec et Czakan) et Alice Letort (guitare romantique) – Trait d'Union Musical
- **22 et 23 mars, 20h00**
Soirée de gym « Les jeux olympiques » – FSG Assens
- **26 avril, 18h00**
Afterwork dans l'annexe de la grande salle d'Assens – Jeunesse d'Assens
- **27 avril, 18h30**
Souper Love Fondue volume 3 - grande salle d'Assens – Jeunesse d'Assens
- **27 avril, 20h00**
Concert à l'Eglise catholique Saint-Germain à Assens, entrée libre. Concert de Bruno Ferreira (Handpan ou Hang et percussions) et Paul Helfer (orgue) – Trait d'Union Musical
- **Mai**
Balade gourmande – l'Escapade
- **7 au 8 juin**
Tour de jeunesse au hangar du syndicat, vendredi tournoi de pétanque et tournoi de volley le samedi, petite restauration tout le weekend – Jeunesse de Bioley-Orjulaz
- **1^{er} août**
Fête nationale à la grande salle de Bioley-Orjulaz – Jeunesse de Bioley-Orjulaz
- **24 août 2024**
Tournoi de pétanque au terrain devant l'église – l'Escapade

Les membres de la Chorale Sainte-Cécile invitent toutes les personnes aimant chanter à les rejoindre les mardi soir à 19h30 aux dépendances de la cure catholique.

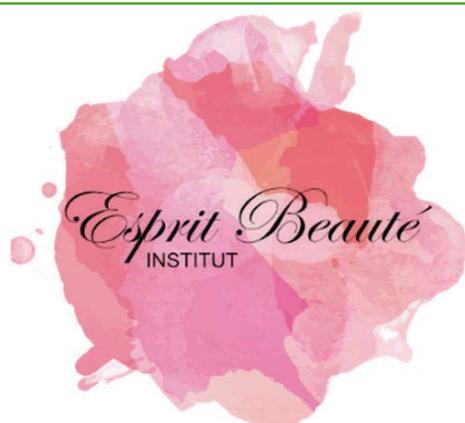
Fidurev FIDUCIAIRE
RÉVISION
CONSEIL

Route St-Germain 17 · 1042 Assens

T 021 886 31 20

info@fidurev.ch

www.fidurev.ch



Institut de Beauté et Onglerie

Rendez-vous en ligne sur

www.institut-espritbeaute.com

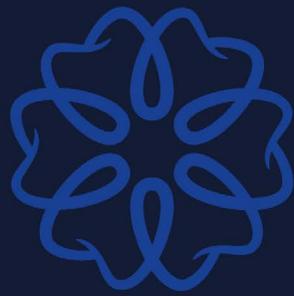
ou par téléphone au

076/403.31.08

Chemin de Livoey 1/1042 Assens

Pichonnaz Christelle





CAD

Le Cabinet d'Art Dentaire

NOUVEAU À ASSENS

Ouverture d'un cabinet dentaire

Route d'Echallens 7 - 021 881 29 25 - 021 881 39 77



Spécialisés dans l'esthétique du sourire, nous vous proposons également tous types de soins dentaires, aligneurs, implants, couronnes, blanchiment, etc.

Ouvert jusqu'à 19:30 du mardi au vendredi ainsi que certains samedis matins.

Pour vos soins d'hygiène dentaire, nous faisons confiance à nos voisines hygiénistes du cabinet d'Hygiène dentaire et Esthétique d'Assens situé à la route d'Echallens 5 (au dessus de Denner).

RAIFFEISEN

Banque Raiffeisen
d'Assens-Talent

Nos conseillères et conseillers spécialisés vous reçoivent volontiers et prennent tout le temps nécessaire pour parler de votre situation, en toute simplicité.

Ouvrons la voie



NOUVEAU
Compte épargne
Sociétaire
0.85%
(sans limite de montant)*

www.raiffeisen.ch/assens
assens@raiffeisen.ch
021 887 07 07

Agences à Goumoens-la-Ville, Cheseaux, Crissier et Renens

*Sous réserve de modifications

Activités de la gym d'Assens

En novembre dernier notre assemblée générale annuelle s'est déroulée comme à l'accoutumée dans la salle de réception de l'administration communale (anciennement celle de l'Epi d'or). C'était l'occasion d'officialiser le poste de notre nouvelle secrétaire Lara Galli, que je remercie vivement pour son engagement. Lara était déjà active depuis le mois de mars 2023.

Le reste du Comité reste en place dans leur fonction soit:

Fabien Cloux: Président

Laurence Bachmann: Caissière et coach J+S

Aurélie Fruscio: Responsable manifestations

Nous avons aussi remercié Monique Recordon, membre fondatrice de la société, qui a décidé, après 45 ans de gymnastique, de prendre une retraite gymnique bien méritée.

La fin d'année 2023 a été marquée par notre fenêtre de l'Avent qui a réuni parents, enfants et amis de la gym autour d'une verrée à la salle du Battoir le 18 décembre. Pendant que les adultes refaisaient le monde autour d'un verre, les enfants ont profité de la salle de gym pour y faire des jeux et se défouler.

Cette fenêtre a clôturé les cours de gym pour l'année 2023.



Retrouvez-nous sur Instagram
et Facebook!

Pour 2024, toute la gym d'Assens se mobilise pour préparer sa soirée de gym qui aura lieu les 22 et 23 mars à la salle du Battoir. Répétitions des ballets et des sketches, création des décors, des costumes et séances du comité d'organisation vont bon train.

Mais toutes ces petites mains ne sont pas grand-chose sans le soutien de bénévoles pour nous aider lors des deux soirs de représentations.

Comme vous vous en doutez, nous sommes à la recherche de personnes désirant donner un peu de leur temps à l'occasion de la soirée de gym.

Si vous êtes intéressé, vous pouvez contacter Aurélie Fruscio :

079 459 30 67 ou aurelie.fruscio@gmail.com

Dans tous les cas nous nous réjouissons déjà de vous retrouver pour partager ces soirées sous le signe des Jeux Olympiques.

Fabien Cloux, Président FSG Assens

LA FSG ASSENS PRÉSENTE SA
SOIRÉE DE GYM:
LES JEUX
OLYMPIQUES
22 ET 23 MARS 2024

20h00,
Ouverture des portes 19h00
Adultes. CHF 20.--
Enfants (de 6 à 16 ans): 10.--
Petite restauration et bar

www.fsg-assens.ch

Fenêtres de l'Avent 2023

Comme de coutume, cette manifestation, organisée dans nos villages sans interruption depuis plus de vingt ans, a rencontré un grand succès. Ces moments de convivialité, appréciés et chaleureux, contribuent, année après année, à rapprocher les habitants de la commune et à diffuser l'amitié et la bonne humeur parmi la population.

Chaleureux remerciements aux organisatrices des « Fenêtres » ainsi qu'à toutes celles et tous ceux qui ont mis leur talent artistique et leur sens de l'hospitalité au service de l'esprit de Noël. Qu'il en soit ainsi encore très longtemps.

Olivier Rochat

Photos: Luzius Auer





La Chantée de l'Avent à Assens

Une tradition oecuménique locale

Depuis 1995 des habitants d'Assens et environs s'unissent autour de la « Chantée de l'Avent Oecuménique », une célébration unique, née de l'initiative inspirante de la pasteure Jeanne-Marie Quinche. Dans l'atmosphère chaleureuse de l'Ancienne église d'Assens, cette tradition spéciale offre un moment enchanteur pour se plonger dans la magie de la saison des fêtes.

L'essence de cette expérience réside dans sa simplicité : les paroles des chants, parfois même la partition musicale, sont projetées sur la paroi au-dessus de la chaire à l'aide d'un rétroprojecteur.



Dans la faible lueur des bougies du sapin de Noël, de la couronne de l'Avent et des photophores placés sous les fenêtres, l'assemblée peut ainsi suivre chaque cantique accompagné à l'orgue par Paul Helfer. La Chantée de l'Avent offre également des interludes instrumentaux, ou l'orgue, flûte, trombone, violoncelle, cor d'harmonie, percussions, et violon se mêlent pour orner les chants et l'histoire.

Au cœur de cette célébration, un conteur ou une conteuse relie les chants et les interventions solistes à travers des histoires inventives, dépourvues de toute liturgie formelle. Après le départ de M^{me} Quinche et de ses contes, le prêtre Jean-Jacques Agbo, le diacre Paolo Mariani, et surtout le diacre Guy Bezençon ont continué ce rôle au fil des 27 éditions.

La Chantée de l'Avent transcende les barrières confessionnelles, rassemblant des chanteuses et chanteurs de toutes croyances pour partager un moment significatif pendant la période de l'Avent, souvent considéré comme leur fête de Noël préférée.

La soirée se conclut dans l'église avec une joyeuse verrée, où thé, tisanes, vin chaud, biscuits et gâteaux sont gracieusement offerts par les membres du TUM et par d'autres bénévoles. C'est une occasion précieuse pour renforcer les liens communautaires et célébrer l'esprit de partage et d'unité qui définit véritablement cette saison festive à Assens.

Christina et Luzius Auer



Concerts organisés par le Trait d'Union Musical

Dimanche 10.03.2024 à 17h à la chapelle de Bioley-Orjulaz: entrée libre, collecte, verrée

Concert Duo Charlotte Schneider
(flûtes à bec et Czakan)
et **Alice Letort**
(guitare romantique)



Samedi 27.04.2024 à 20h à l'Église catholique St-Germain à Assens: entrée libre, collecte, verrée

Concert de Bruno Ferreira
(Handpan ou Hang
et percussions)
et **Paul Helfer** (orgue)



Expositions à l'Espace Culturel d'Assens

C'est auréolé de son immense succès de l'exposition L'ART AU FIL DU TALENT en 2023, que l'Espace culturel Assens est déterminé à poursuivre ses activités en vous proposant pour cette année, 3 expositions intra-muros, à savoir :

- 27.4. au 2.6. Dessa, peinture et Armin Göhringer, sculpture
- 15.6. au 21.7 Jean-Paul Blais, peinture-sculpture et Thomas Grogg, peinture
- 24.8. au 29.9 Viviane Fontaine, de la feuille au papier, sculpture installation

Notre équipe se réjouit de vous accueillir et vous faire découvrir l'art contemporain au travers de ces artistes de renom.

Entrée gratuite

Heures d'ouverture :

Vendredi : 14h-18h

Samedi-dimanche: 11h-12h30 – 14h-18h

Espace culturel Assens

ESPACE CULTUREL ASSENS



Une nouvelle identité pour mieux vous servir

Lors du dernier Comptoir Régional d'Echallens, la nouvelle identité visuelle d'Echallens Région Tourisme a été dévoilée, déclinée de celle de la marque Gros de Vaud qui avait été lancée il y a environ 3 ans.

Fraîche, fun et dynamique, cette dernière colle parfaitement à notre belle région et a pour objectif de donner un nouvel élan à la promotion régionale de la culture et du tourisme.

Au-delà d'une nouvelle identité visuelle, c'est également un nouveau positionnement à l'échelle cantonale qu'Echallens Région Tourisme souhaite affirmer. Aux portes de Lausanne, de nombreuses possibilités s'offrent aux citoyens, aux visiteurs d'un jour mais également à tous les habitants du district.

Un des objectifs consiste également à valoriser tout ce que la région offre aux habitants afin de leur faire (re)découvrir cette dernière et de participer aux nombreuses manifestations culturelles et sportives.

Au printemps 2024, un nouveau site internet résolument tourné vers l'avenir sera lancé afin de remplacer l'existant. Au-delà de toutes les activités qui y seront référencées, un agenda dynamique sera mis en place afin que chaque événement régional y figure.

En outre, afin de répondre à une demande croissante et d'offrir un service supplémentaire aux structures locales, un système de billetterie sera disponible sur le nouveau site. Dans quelques mois vous pourrez ainsi réserver vos sorties culturelles depuis le site www.echallens-tourisme.ch

En parallèle du lancement du site, un jeu de piste dédié au Gros-de-Vaud sera commercialisé via l'Office du Tourisme au printemps. Accessible à tous, il offrira une belle balade et vous fera découvrir des anecdotes régionales insoupçonnées! Une boutique en ligne est également prévue courant 2024 avec des articles promotionnels aux couleurs régionales.

Afin d'élargir l'audience, un compte Instagram a été ouvert au début du mois de novembre: #EchallensRegionTourisme. Rejoignez-les en vous abonnant à ce dernier ou rejoignez la communauté sur leur compte Facebook du même nom afin de rester informé des dernières actualités locales ou régionales.

Enfin, nous vous rappelons qu'Echallens Région Tourisme vous accueille à la Place de l'Hôtel de Ville 3 à Echallens, aux horaires suivants:
Mardi au vendredi: 8h30 – 17h00
Samedi & Dimanche: 10h00 – 16h00.

Géraldine Regamey et Cyril Létra.



© Sylvain Müller

De gauche à droite:

Jérémie Crisinel – Président de la Commission Tourisme et Culture

Géraldine Regamey – Directrice de l'Office du Tourisme

Perrine Rolle – Responsable Communication

Alain Flückiger – Secrétaire Général de l'ARGdV



ECHALLENGS
RÉGION TOURISME

  @echallensregiontourisme

Echallens Région Tourisme

www.echallens-tourisme.ch | 021 881 50 62 | Place de l'Hôtel de Ville 3 - 1040 Echallens



Un gin, une absinthe ou même un rhum made in Assens?

Cela fera bientôt trois ans que les associés de la Distillerie Du Léman produisent avec passion des spiritueux à base de produits nobles, locaux et biologiques. Partons à leur rencontre le temps de cet article.

Après avoir chacun exercé des métiers différents, c'est dans le monde du café de spécialité que se rencontrent les trois fondateurs de la Distillerie du Léman – la DDL pour les intimes – que les passions communes du goût et de la création ont réuni. Après mûre réflexion et bien des expériences dans le domaine, Bastien Tararan, Etienne Rat-Patron et François Moreau créent officiellement leur distillerie en janvier 2021. Tout d'abord basés à Cottens, la recherche de nouveaux locaux, plus grands et mieux adaptés à la distillation et à l'élaboration d'alcools, les mène dans notre village, où ils sont installés depuis novembre 2021, dans la zone commerciale située entre Assens et Echallens.

En début 2023, alors que Bastien et Etienne étaient désormais seuls au volant de cette aventure, le graphiste Michaël Kuszla les rejoint pour compléter ce duo de choc avec une direction artistique aussi élégante que les notes qui parfument les eaux-de-vie de la marque.



Dès la création de l'entreprise, c'est avec une attention toute particulière à l'écoresponsabilité et à la provenance de leurs matières premières qu'ils mettent au point leurs breuvages. Provenant directement de la distillerie de la sucrerie d'Aarberg, l'alcool, neutre à 96%, est fait à partir de betteraves sucrières, qui est à la base de leurs gins et absinthes.

Pour les éditions limitées, la fermentation et la distillation de la matière première est contrôlée entièrement par la Distillerie du Léman. Sont ajoutées ensuite diverses plantes, selon les recettes soigneusement élaborées à l'interne, puis le tout est fait macérer à la façon d'une teinture alcoolique.





Les végétaux, plus d'une quarantaine, avec lesquels Bastien et Etienne travaillent pour concocter leurs breuvages sont en partie issues de leurs propres cultures, sur des petites parcelles du Mont-sur-Lausanne et du Valais, là où le climat permet l'épanouissement de plantes plus sensibles au froid.

Une autre partie est récoltée dans la nature par leurs soins, selon la tradition et les précautions qui façonnent l'art de la cueillette sauvage, comme l'absinthe ou encore la baie de genévrier, qu'ils cueillent à plus de 2'300 mètres d'altitude et qui est utilisée dans la fabrication du gin. Pour ce qui est des plantes qu'ils ne peuvent pas faire pousser eux-mêmes ou qui ne se cultivent tout simplement pas chez nous, nos distilleurs-cueilleurs mettent un point d'honneur à se fournir auprès des producteurs les plus proches, aux valeurs et méthodes en cohérence avec les leurs.

Une fois la macération terminée, le tout est distillé dans leur gros alambic chauffé au feu de bois (voir photo de la dernière page). Le distillat obtenu est mis en flacon dans leurs locaux et finalement complété par leurs belles étiquettes pour en arriver aux produits que nous pouvons retrouver et déguster aujourd'hui, avec modération évidemment.

Tous les déchets organiques sont de plus revalorisés dans la production énergétique et dans la fertilisation de cultures.

Leur prochain challenge? L'éclosion d'une nouvelle cuvée très attendue d'un rhum vieilli deux ans, qu'il nous tarde autant qu'à eux de découvrir, tous comme les nombreux projets sur lesquels ces trois passionnés travaillent sans relâche.

Ce breuvage est le résultat de la fermentation, de la distillation puis du vieillissement en barrique de ce qu'on appelle la Panela, faite à partir du jus de canne à sucre réduit pour en obtenir une mélasse qui, une fois durcie, est importée sous la forme d'un sucre brun, idéal pour la confection de leur rhum.

On ne peut qu'admirer la démarche vertueuse des fondateurs engagés de la DDL, dont le respect de la tradition comme de l'environnement remet au goût du jour des pratiques ancestrales trop peu valorisées aujourd'hui. Une mission aussi inspirée qu'inspirante, à suivre absolument. Pour découvrir toutes les créations de la Distillerie du Léman, rendez-vous sur le site interne www.distillerieduleman.ch.

Santé !

Quentin Longchamp, en collaboration avec l'équipe de la Brasserie du Léman



Valérie Lebon, une communicatrice animale hors norme



Vous la connaissez peut-être mais vous ne savez pas quelle passion anime Valérie Lebon au quotidien. Basée depuis plusieurs années sur notre commune d'Assens, Valérie Lebon pratique la communication animale dans son cabinet de consultation. Etant enfant, elle disposait d'un lien étroit avec les animaux, elle a toujours eu des chats et était une passionnée d'équitation. Elle n'était certainement pas au courant d'être intuitive ou d'avoir des capacités mais elle remarque qu'elle était à l'aise pour savoir comment les animaux se sentaient ou ce dont ils avaient besoin.

Mais pour arriver à son activité actuelle, le chemin ne fut pas direct. C'est comme assistante médicale diplômée pendant 22 ans dans des cabinets privés et au CHUV que Valérie commença sa carrière.

Puis en 2009, elle se réoriente et suit différents ateliers de formation avec Marta Williams et Carol Gurney, communicatrices animalières américaines. Ensuite, elle participe à un stage de perfectionnement en Zambie au contact des animaux sauvages avec Amélia Kinkade, communicatrice reconnue. Elle obtient ainsi son diplôme de « Professional Practitioner » de l'institut Language of Miracles.

Toutes ces démarches lui ont permis de trouver exactement ce qu'elle recherchait depuis longtemps, être en contact avec les animaux, leur donner sa voix, pouvoir les aider à sa manière et traduire de façon la plus juste et pertinente leurs différents messages et ceci dans le respect et la responsabilité.

Mais qu'est-ce qu'une communicatrice animale ? C'est une personne qui peut comprendre les sentiments, ressentir la douleur, les émotions et les expériences d'un animal. Elle est également appelée « médium pour animaux » ou télépathe animalier.

La communication animale se fait d'âme à âme, avec les animaux vivants ou défunts, par le principe de la télépathie, en utilisant également son intuition et son sixième sens.

Nous savons maintenant que la télépathie est le langage universel utilisé par toutes les espèces et entre les espèces. Il s'agit d'une capacité accessible à tous. En effet, tout le monde naît capable de communiquer intuitivement avec les animaux en envoyant mentalement et en recevant des pensées, des émotions, des images et des ressentis de toutes sortes, indépendamment du temps et de l'espace.



En télépathie, il y a un émetteur et un récepteur. De cette manière, il est possible de savoir ce que son animal pense, ressent et ce qu'il vit ou ce qu'il veut.

La première chose est d'accepter que cela est possible et que cela n'est pas un don! Vient ensuite un long processus d'apprentissage de ce langage, comme pour une langue étrangère, pendant lequel il est primordial de faire le silence en soi. De faire taire les pensées qui viennent d'ailleurs, qui nous assaillent, nous parasitent et nous désinforment continuellement, ceci afin d'apprendre à écouter et à percevoir les informations envoyées par l'animal et par lui seul.

C'est un langage non verbal qui est utilisé pour dialoguer avec les animaux. Cette communication télépathique est-elle possible avec tous les animaux? Oui. Même avec les reptiles, les tortues, les poissons, les araignées, les scorpions? Oui tous, sans exception aucune! Tous les animaux ont une conscience puisque la conscience originellement est immanente à tout ce qui vit. Les animaux ont des émotions à peu de chose près semblables à notre gamme d'émotions. Ils ressentent tant la peur que la colère, l'angoisse, la jalousie, la joie, l'amour, l'amitié, l'empathie, l'indifférence, le chagrin, la nostalgie, la frustration etc. Ils vivent également durement les deuils, les séparations.

Bien souvent, ceux vivant à nos côtés essaient de communiquer avec nous par ce biais, seulement, la plupart du temps, nous ne les «entendons» pas, du fait de notre «blabla» mental incessant, la ligne est toujours «occupée». Cependant, il arrive qu'une de leurs pensées nous atteigne malgré tout, lorsque nous pensons par exemple à l'eau du chat, qu'il faudrait changer. Arrivé à la cuisine, nous constatons que le bol est vide.

Un deuxième exemple, celui de la porte d'entrée que vous décidez d'aller ouvrir, alors même que votre animal attend tranquillement sur le paillasson dehors ou encore le moment

où vous ne savez pas pourquoi, mais vous ressentez que c'est le moment d'aller promener le chien pour ses besoins, et tant mieux, car il se précipite pour se soulager derrière le premier bosquet à portée de pattes!

Le message ou les messages sont donc bien passés entre vous et votre animal. Pensiez-vous que cela venait de vous? En réalité, c'est bel et bien votre compagnon qui, depuis un moment, par sa communication télépathique, vous a envoyé tous ces signes vous exprimant ses besoins ou souhaits.

Actuellement, Valérie Lebon travaille à temps complet en tant que communicatrice animalière, donne des ateliers à Lausanne et au Grand-Saconnex (GE), afin que vous puissiez vous aussi, apprendre cette technique et communiquer avec vos/les animaux et découvrir à quel point cela est merveilleux de pouvoir les comprendre et percevoir leur essence!

Elle a tout naturellement eu l'envie d'écrire sur le sujet:

- son premier livre *Les animaux nous parlent, apprenez à communiquer avec eux* leur est dédié de façon à ce que vous puissiez vous aussi découvrir cette méthode.
- Le deuxième livre *Lorsque les animaux s'en vont* permet d'appréhender au mieux le départ de nos animaux et comment faire face au deuil.
- Le troisième livre *Communiquer avec les animaux* pour comprendre et renforcer notre lien avec eux.

Ainsi, Valérie Lebon et ses assistantes se feront un plaisir de vous accueillir en présentiel ou à distance pour une consultation de communication avec votre animal en souffrance. Tous les détails sont consultables sur le site internet www.animauxcom.ch

Valérie Lebon et Cyril Létra

Famille Maurice Pollien

Écurie Pollien

Pension de chevaux
École d'équitation

Manège des Berchères
Route d'Echallens 1
1042 Assens

+41 21 881 18 12

EcuriePollien.ch



L'esprit du whisky au coeur d'Assens



Si l'accent de Monsieur Steven Hughes trahit une origine anglo-saxonne, il faut un peu de perspicacité pour découvrir que ses racines se situent au nord de la Grande-Bretagne, du côté d'Aberdeen, dans les brumes de la vieille Ecosse.

Installé en Suisse en 2002 pour des raisons familiales, n'a-t-il pas épousé une citoyenne de Goumoëns-la-Ville, ce mécanicien sur avions, père d'un garçon et d'une fille, s'est rapidement acclimaté aux us et coutumes du Gros-de-Vaud, tout en restant un digne et fier représentant de sa patrie d'origine.

À ce titre, il est en quelque sorte l'ambassadeur d'un produit typique de l'Ecosse, bien que fabriqué maintenant dans le monde entier, y compris en Suisse. Il s'agit bien sûr, vous l'aurez compris, du whisky. On devrait d'ailleurs écrire «des whiskys», puisque qu'il en existe de très nombreuses variations. Même si l'Irlande en dispute à l'Ecosse son origine, c'est bien à cette dernière nation que l'imaginaire lié à cette eau-de-vie se rattache immédiatement.

Si aucune connaissance particulière n'est requise pour apprécier un bon verre de cet alcool emblématique, un simple échange avec Steven Hughes donne à la dégustation une dimension qui en fait un moment privilégié. Celui-ci est non seulement un fin connaisseur, mais aussi un collectionneur averti, qui présente à ses hôtes près de 300 appellations, de toutes provenances.

Mis en valeur grâce à un aménagement spectaculaire, la photo qui illustre cet article en témoigne, les whiskys qui font la fierté de Steven sont originaires d'à peu près toutes les contrées qui produisent ce breuvage, dont le Japon et la Suisse, la majorité étant cependant composée de marques écossaises.

• Steven, comment as-tu débuté ta collection ?

Quand j'étais plus jeune, je n'étais pas spécialement intéressé par le whisky. Au début des années 2000, peu après mon arrivée en Suisse, j'ai reçu une, puis plusieurs bouteilles en cadeau, de la part de ma famille et d'amis. De fil en aiguille, je me suis ouvert au monde des distilleries, des appellations, des savoir-faire, des provenances, des spécificités propres à chaque région de production. Ma collection s'est tout naturellement étoffée avec le temps, au travers de cadeaux ou d'achats, notamment lors de mes séjours en Ecosse, et elle est en perpétuelle évolution.

• Si le grand public connaît le nom « whisky », cet alcool reste assez mystérieux. Peux-tu nous éclairer à ce sujet ?

Il s'agit d'une eau-de-vie de céréale, essentiellement de l'orge malté, obtenue par distillation dans un alambic et qui, pour avoir droit à l'appellation « whisky », doit obligatoirement avoir séjourné au moins 3 ans en fût de chêne et titrer à 40 degrés. On distingue trois catégories soit : les « Single Malt », terme qui désigne un produit issu d'une seule et même distillerie, les « Blended Malt », qui sont des assemblages de Single Malt provenant de plusieurs origines et les « Blended Whisky », assemblage de Single Malt et de whisky de grain (distillé avec une base de blé).



La plus grande part des whiskys mis sur le marché par les marques les plus connues sont des «Blended Whisky». Leur mode d'élaboration permet aux fabricants de garantir, sur la durée, une qualité gustative constante, répondant ainsi à une clientèle qui souhaite retrouver le même goût d'année en année.

- **Et concernant les «Single Malt» ?**

On est là dans un autre univers. Chacune des 300 à 350 distilleries qui existent dans le monde, essentiellement en Ecosse et en Irlande, élabore différents breuvages, répondant à des goûts très divers, en précisant que, pour une même appellation, le goût peut changer d'une année à l'autre, comme pour le vin par exemple. Le nombre d'années passées en cuve avant commercialisation, allant de 3 ans à plus de 35 ans, entre aussi en ligne de compte. Précisons que l'ancienneté n'est pas nécessairement un gage de meilleure qualité.

- **Qu'en est-il des prix ?**

Il faut compter quelques dizaines de francs pour les produits très grand public. Pour un whisky de qualité, de «12 ans d'âge» ou plus, on se situe généralement entre cinquante et cent francs la bouteille de 70 cl. Les crus d'exception peuvent se négocier à des prix qui défient l'entendement, soit des sommes à 6 voir 7 chiffres pour un seul flacon.

- **Mais alors, comment reconnaître un bon whisky ?**

Cela dépend bien sûr des goûts de chacun, de son niveau de connaissance des appellations et provenances. Pour le simple amateur, le visuel sera souvent déterminant. Beaucoup d'achats se font sur la base d'une étiquette attrayante, d'un nom prestigieux, d'un packaging élaboré. Certaines marques savent très bien en jouer, par exemple en demandant à des célébrités, comme David Beckham, de «parrainer» une cuvée ou une appellation. Il s'agit aussi par ce moyen d'attirer une nouvelle clientèle, plus jeune. Il y a évidemment du marketing là derrière.

- **Et comment déguster un whisky ?**

La démarche est similaire à une dégustation de vin. On parle de « nez », d'équilibre général, de longueur en bouche, etc. Des termes comme doux, fumé, tourbé, poivré sont employés pour décrire un cru. Il appartient à chaque amateur de savoir ce qui lui plaît, quels goûts il recherche, et de se renseigner avant d'acheter une bouteille.

Un grand merci, Steven, pour toutes ces explications. Nous espérons qu'elles permettront aux personnes intéressées d'en savoir un peu plus sur le whisky, qui, comme chacun sait, doit être consommé de manière raisonnable.

Olivier Rochat



Le « Clos Es Salances », propriété en Lavaux de la commune d'Assens

Notre beau canton peut s'enorgueillir de paysages de toute beauté mais seul le vignoble en terrasses de Lavaux est classé au « Patrimoine mondial de l'Unesco ». Qui plus est, constitué par les moines cisterciens et le savoir-faire millénaire des vigneronns du lieu, ce terroir spectaculaire produit notamment des vins blancs de grande qualité issus du chasselas, cépage emblématique de la Suisse en général et du Pays de Vaud en particulier.

La commune d'Assens ne pouvait rester insensible au prestige attaché à ce site hors du commun, comme à la réputation flatteuse des crus qui en sont issus.

Monsieur Bernard Despont, alors syndic d'Assens, souhaitait de longue date compléter et ennoblir le patrimoine communal par l'achat d'une parcelle de vigne en Lavaux. Cette propriété devait aussi permettre aux Autorités de disposer d'un vin d'honneur bénéficiant d'une appellation reconnue et étiqueté aux armoiries communales.

Plusieurs années ont été nécessaires pour convaincre le propriétaire de se dessaisir d'un magnifique parchet de vignes, et c'est en 2012 que l'acquisition de celui-ci a pu se concrétiser. Bien que situé sur le territoire de la commune de Chardonne, il est, compte tenu de sa situation géographique, rattaché au vignoble de St-Saphorin.

Idéalement placée, la parcelle de 1'431 m², complétée par une petite surface contiguë de 306 m² louée à l'Etat de Vaud, est de forme triangulaire et d'un seul tenant. Elle est délimitée au nord par la route cantonale Chexbres-Vevey, à l'ouest par le ruisseau La Salenche et à l'est par le chemin reliant de longue date les communes de St-Saphorin et de Chardonne.

Orientée plein sud, sa situation est particulièrement favorable à la production d'un chasselas d'excellente qualité. Blottie entre les prestigieuses appellations « Le Burignon » et « Les Faverges », respectivement propriété de la Ville de Lausanne et de l'Etat de Fribourg, ce voisinage confère à la parcelle communale la noblesse d'un terroir remarquable.

Une simple visite des lieux, que nous ne pouvons que recommander (voir plan page suivante), convainc aisément que cette acquisition a constitué une excellente opération patrimoniale et financière, le produit issu de la récolte assurant par ailleurs son autofinancement.

Sous l'impulsion de Monsieur Despont, une des premières démarches de la commune en qualité de propriétaire a été de faire reconnaître à sa nouvelle acquisition le statut de « clos » viticole, terme prestigieux dont l'accès est strictement réglementé et contrôlé par la commission cantonale des désignations des vins vaudois. De plus, le nom qui y est accolé doit impérativement trouver son origine dans sa toponymie locale.

Le Clos Es-Salances, bien visible sous ses filets de protection bleus.
Photo prise peu avant les vendages.



Les démarches utiles ont été effectuées tout début 2013. Après inspection in situ et décision dûment motivée de la commission, la production issue de la propriété de la commune a été officiellement validée début mai de la même année en tant que « Clos Es Salances », appellation qui figure bien évidemment à la place d'honneur sur l'étiquette, tout comme les armoiries communales.

L'exploitation de cette parcelle est assurée par Monsieur Bernard Chevalley, vigneron-encaveur à St-Saphorin. Au moment de la récolte, le raisin est mis à part, pesé, puis stocké dans une cuve spécifique, permettant ainsi de garantir sa provenance.

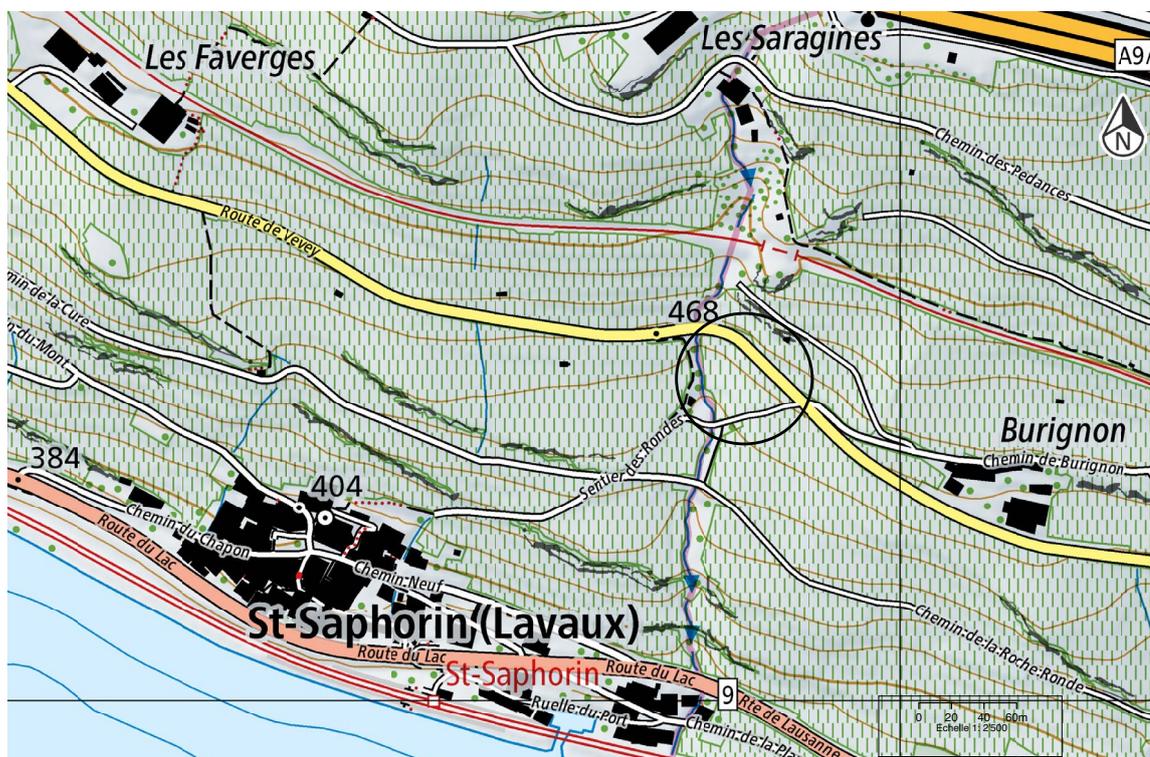
La production annuelle est d'environ 2'100 bouteilles, ce qui suffit aux besoins de la commune et permet de disposer d'une certaine quantité pour la vente aux restaurants locaux et aux particuliers (voir page 22).

Chaque habitant de la commune peut dès lors se sentir légitimement fier d'être un peu propriétaire d'une parcelle de vigne située dans un site d'exception et ainsi de détenir une petite part d'un terroir millénaire qui constitue un des paysages les plus remarquable de notre pays.

Olivier Rochat



Remerciements à Messieurs Bernard Despont, syndic honoraire et bourgeois d'honneur d'Assens et Stéphane Chatelan, municipal, pour leur aide précieuse.





Le Clos Es Salances, millésime 2023, est disponible au prix de CHF 14.- la bouteille, sur commande uniquement, auprès du greffe municipal au 021 886 06 30 ou par mail : greffe@assens.ch





imprimoffset
bordin sa



L'imprimeur
du Gros-de-Vaud
et d'ailleurs !

Ch. du Carcasson 1
1042 Assens
021 881 45 40
bordin@bluewin.ch
www.bordin-sa.ch

ATELIER MÉCANIQUE
LONGCHAMP



Cédric Longchamp - Rte du moulin 6 - 1042 Assens

T 021 881 15 31 N 079 310 07 05

info@garagelongchamp.ch • www.garagelongchamp.ch



Art Scene
Fitness

Découvrez le pilates
avec Art Scene Fitness

Informations et
horaires des cours

© SMARTLOOP AGENCY

Art Scene
Fitness

Découvrez le yoga
avec Art Scene Fitness

Informations et
horaires des cours

© SMARTLOOP AGENCY



