



La Balise



Concours photos 2020 © Pierre-Alain Tardy, 2^e prix

Edito «Entreprendre»

En novembre 2020, après une nuit terrifiante, Kevin Escoffier, navigateur de la course du Vendée Globe, a été retrouvé vivant et sauvé. Son bateau s'était subitement replié sur lui-même à 90° et en quelques secondes, il y avait de l'eau partout. Ce fut surréaliste et d'une rapidité extrême. Il a juste pu envoyer un message de détresse à son équipe à terre. Les recherches ont démarré. Jean Le Cam fut le 1^{er} arrivé sur place et il a effectué le sauvetage. Mais parmi les trois autres skippers déroutés pour renforcer les recherches à la demande de l'organisation, se trouvait Yannick Bestaven. A la fin de la course, Yannick Bestaven, arrivé en troisième position, a pris la tête du classement par le jeu des compensations de temps.

Cet événement, quand bien même il prend une tournure d'histoire héroïque, est un vrai symbole de ce qui nous arrive, que ce soit au niveau des pertes, mais aussi de l'entraide et du dépassement de soi qui amènent un sentiment de gratification pour l'individu et la société.

Les Saint-Preyards ont fait preuve de patience l'année passée. Cette qualité leur a permis l'endurance dans l'épreuve et la poursuite de l'investissement de la vie. Toute une série de projets et d'initiatives en témoignent.

Dans le bourg, le P'tit Marché a continué tant bien que mal, amenant un souffle d'air et de chaleur humaine dans l'espace public, ainsi qu'un soutien à l'économie locale. Mélodie Zhao a lancé son projet d'un nouveau festival avant-gardiste de musique classique et électronique, musique qui nous vient du Nord de l'Europe. Nous avons assisté à la création de nouvelles entreprises, comme Single Blue Ocean qui propose de la vaisselle durable et écologique. La déchèterie a réouvert en janvier, grâce à ce projet porté durant toute l'année passée, quand bien même l'incendie fut une épreuve. Et côté cœur, il y a eu 11 mariages et 59 naissances, les gens ont fêté ces bonheurs, la vie a continué !

La crise a ainsi mobilisé la créativité, l'endurance et la solidarité au sein de la population. Que ces qualités puissent se pérenniser et venir en aide à ceux qui n'ont peut-être pas pu rebondir aussi bien. Ne les oublions pas, ils ont leur place au sein de notre société et ils auront encore besoin de nous une fois la crise sanitaire passée.

Véronique Savioz, Municipale

Sommaire

Concours photos	2
Affaires communales	3
Recette & Santé	4
Patrimoines	5
Commerçant & Artisan	8
Fondation	10
Une autre école & Coup de cœur	11
Vie de la Commune	12
Culture	13
Musique	14
Personnalité	15
Saint-Prex dans l'histoire	16

Concours photos 2020

"Mystères de Saint-Prex"

Le concours photos communal s'est clôturé le 31 décembre 2020. Les 50 clichés reçus mettent en valeur notre Commune. Ils sont consultables sur notre site internet sous la rubrique "Albums photo". Le jury, composé des membres de la Municipalité, a examiné chaque photo avec soin et selon les critères définis dans le règlement ad hoc.

Les trois premiers prix sont décernés à:

1^{er} prix :

Hutzli Manon « *Le Bourg Vice Versa* »
cliché daté du 10 août 2020

2^e prix : Photo de couverture

Tardy Pierre-Alain « *Alignement de blocs erratiques* »
cliché pris le 21 février 2020

3^e prix :

Jaussi Didier « *Suivez la ligne* »
cliché immortalisé le 23 juillet 2020



Comme les années précédentes, les photos 2020 seront mises en lumière pour les activités promotionnelles de la Commune de Saint-Prex. Nous remercions tous les artistes pour leurs photos qui ne manqueront pas d'enrichir notre site internet et nos éditions de la Balise.



Concours photos 2020 © Hutzli Manon, 1^{er} prix



Concours photos 2020 © Jaussi Didier, 3^e prix

Notre Autorité a le plaisir d'ouvrir le nouveau concours photos sur le thème « **Les jardins de Saint-Prex** ». Le règlement et les conditions générales sont disponibles sur notre site internet www.saint-prex.ch, rubrique « Administration - Règlements et formulaires - Concours photos 2021 ».

Alors, surprenez-nous par vos photos de nos nombreux espaces verts. Nous nous réjouissons d'ores et déjà d'y découvrir de multiples couleurs au fil de l'année.

Adresse pour envoi : concoursphotos@st-prex.ch.



Il a quitté son poste de délégué à la propreté des espaces publics de la ville de Lausanne pour celui de chef de service de l'environnement et des espaces publics à Saint-Prex. Le lendemain de sa prise de fonction, il était mis en quarantaine pour cause de Covid-19. C'est donc à la mi-novembre que Philippe Lenoir a vraiment investi son bureau dans les anciens locaux de l'Administration communale. Le parcours de Philippe Lenoir n'a rien d'un long fleuve tranquille. Il se livre sans fard, avec le sourire et humour. Jeune homme, il était loin de s'imaginer qu'il ferait une carrière dans les déchets. Et pourtant, il est devenu un

spécialiste confirmé et reconnu dans son domaine. Se balader à Lausanne est même un peu compliqué pour lui, il voit partout des déchets. Mais quand il se promène à Saint-Prex, il se laisse inexorablement attirer par le lac et son spectacle, «certains levers de soleil sont hallucinants».

Au pied du camion

Son premier choix était la charpente. Dans les années 90, Philippe Lenoir, tout jeune charpentier muni d'un CFC, subit la crise du bâtiment de plein fouet. Le chômage l'attend et il y reste pendant quelques années jusqu'à entrer dans la catégorie des chômeurs de longue durée. Pour en sortir, en 1997, il répond à une offre d'emploi de la ville de Lausanne et devient éboueur : «J'ai commencé au pied du camion. Devenir éboueur, c'est un travail sur soi-même. Socialement, c'est compliqué. Au début, je n'arrivais pas à regarder les gens dans les yeux. Chez moi, on disait: si tu ne fais pas d'études, tu finiras éboueur. Alors j'ai appelé mon père et je lui ai dit: Papa, ton fils est éboueur avec un CFC».

Pendant quatre ans au pied du camion, il développe une bonne connaissance

de la sociologie lausannoise mais qu'il pourrait exporter n'importe où: «Dites-moi ce que vous jetez, je vous dirais comment vous vivez». Puis, il monte un échelon et un autre jusqu'à grimper toute l'échelle. En 2007, il suit une formation à l'Unil, «J'ai fait partie de la deuxième volée de conseiller-ère en communication et en environnement».

Challenge saint-preyard

A Saint-Prex, «dans mon portefeuille de tâches, je m'occupe de tout les espaces publics sauf de l'eau», précise-t-il. Dans son bureau trône une grande carte de la Commune et environs et il s'entraîne à retenir le nom des rues. Philippe Lenoir ne cache pas le plaisir qu'il éprouve à travailler dans son nouvel environnement professionnel. «C'est un challenge, ici les décisions sont moins politique qu'à Lausanne, mais je suis assez doué pour me mettre la pression tout seul».

Amoureux de la nature, des randonnées et de la belle horlogerie, de lui-même, il affirme en riant: «Je crois que je suis quelqu'un de sympathique avec un fort sens du service public. Mais je vous rassure, j'ai pas mal de défauts!»

Philippe Lenoir

Anne Devaux

Ce mardi 19 janvier, le soleil est au rendez-vous pour les personnes venant se désencombrer de leurs déchets. 12h58: déjà trois voitures attendent derrière la barrière. Un des collaborateurs l'ouvre et le défilé des véhicules commence. Les coffres et les habitacles sont remplis à ras bord pour certains, mais la majorité des habitants s'est déplacée aux deux déchèteries de remplacement, pour se délester au fur et à mesure. «Comme un bon citoyen,!» Me dit tout de go, un Saint-Preyard.

Dans le coffre d'une camionnette d'entreprise, se trouvent des containers bien alignés, dédiés à chaque matière. Cette ouverture était très attendue de tous. «Etre sur place, pour jeter ses déchets est un sacré gain de temps!», me dit un patron.

Voici une chaise de bureau bleue qui sort d'un coffre: «Où est l'endroit pour la déposer? Elle peut encore rendre service à quelqu'un...», demande un monsieur. La réponse est «Pour le moment aucun endroit n'est prévu». Un habitant suggère de l'emmener à l'Escale. La chaise termine sa vie dans le container à ferraille, suivie d'une autre de couleur rose.

Des cartons et encore des cartons sortent des véhicules. Derniers témoins d'achats de cadeaux pour les fêtes, d'achats sur internet et d'articles pour le télétravail.

Soudain un grand couteau de cuisine tenu par une main, passe devant moi! Un des collaborateurs s'en empare avant

que celui-ci soit lâché dans un container. «Il va me servir à couper les sacs de sel» dit celui-ci, aux personnes amusées par la scène.

Une dame sort une multitude de choses d'une petite voiture rouge et raconte: ma voiture est petite, moi aussi (sa stature). Elle est tellement remplie d'articles à jeter, «comme le cœur d'une maman qui est toujours débordant d'amour»! Une petite fille prête à aider à son papa, le questionne «et ça, je jette où?». Elle n'est pas effrayée par le bruit que font les bouteilles qui s'écrasent dans les bennes encore vides.

Merci à la Municipalité de nous avoir proposé une déchèterie fonctionnelle. La question des Saints-Preyards qui étaient présents cet après-midi là était: «Restera-t-elle comme cela, sera-t-elle couverte, sera-t-elle déplacée, ou...?»

Sur place, personne n'a pu nous répondre.

A suivre ...

Réouverture de la déchèterie

Monique Carole Denoréaz



Recette & Santé

Restaurant Auberge de l'Union

Wilfried Nicolle

Cette année, nous ouvrons la rubrique recette aux restaurateurs de notre Commune. Tour à tour, chacun pourra nous mettre l'eau à la bouche avec une recette à faire à la maison. Dans le même temps, les Paysannes vaudoises qui nous ont régalés toutes ces années, reviendront dès le mois de juin avec une nouvelle rubrique dans laquelle elles partageront avec nous leurs astuces.

Filet d'omble chevalier sauce Chasselas, écrasée de pommes de terre aux fines herbes

Ingrédients (4 personnes) :

2 ombles Chevalier levés en filet
Beurre
Sel, poivre

Écrasée de pommes de terre aux fines herbes :

500 gr. de pommes de terre
20 gr. de fines herbes (persil, cibou-
lette, aneth) finement hachées
20 gr. d'échalotes ciselées
Huile d'olive extra vierge

Sauce Chasselas :

30 gr. d'échalotes ciselées
3 dl de vin blanc Chasselas
Crème liquide 35 %
Sel, Poivre

Recette :

Écrasée de pommes de terre :

Faites cuire les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux à l'eau bouillante salée pendant une quinzaine de minutes, une fois cuites les égoutter et les écraser à l'aide d'une fourchette avec les fines herbes et l'échalote ciselée, huile d'olive, sel, poivre.

Sauce Chasselas :

Dans une casserole, mettez l'échalote ciselée et le vin blanc à réduire aux $\frac{3}{4}$, puis incorporez la crème liquide, réduire jusqu'à consistance, mixez la sauce puis salez et poivrez.

Cuisson de l'omble :

Préchauffez votre four à 180 °C.

Pour la préparation de l'omble, prenez un plat allant au four et beurrez le largement. Salez et poivrez sur le plat et disposez vos filets coupés en biseaux le côté chair du poisson en contact avec le beurre.

Mettez vos filets au four pendant 5 à 6 minutes suivant l'épaisseur.

Disposez dans l'assiette l'écrasée de pommes de terre en quenelle, mettez les tranches de poisson dessus et nappez de sauce, agrémentez avec vos légumes préférés.

Bon appétit



Point à la vigne !

François-Xavier Gaspari



Pour certains, il s'agit d'un nectar empli de soleil ou encore d'un service au rapprochement des peuples. Vous l'aurez compris il s'agit de vin. En ce mois de mars ou la terre se réchauffe et le futur millésime commence à s'installer, fêtons la créatrice de cet élixir, la vigne rouge, une plante sacrée.

Commençons par ses feuilles, celles-ci permettent de traiter l'insuffisance veineuse (jambes lourdes, varices...). Contenant des polyphénols et flavonoïdes, elles pourraient également protéger vos veines. Il est conseillé de consulter son médecin ou nutritionniste avant de commencer une cure de vigne rouge.

Parlons maintenant du resvératrol, puissant moyen de défense déployé par la vigne pour se défendre contre la moisissure. Il se trouve principalement dans la peau du raisin. Puissant antioxydant, il nous aide-

rait donc contre le vieillissement cellulaire. Il agirait aussi comme agent préventif des maladies cardio-vasculaires ainsi que certains cancers. Cela dit, le très faible dosage de 1mg/ verre de vin rouge (faible dosage), n'est pas productif. Pas la peine d'augmenter sa consommation de vin car la seule chose qu'il risque de vous arriver est un sacré pépin ! En parlant pépins, ceux-ci ont aussi leurs utilités. Riches en OPC (oligo proanthocyanidines) ils pourraient également avoir une grande utilité dans la prévention des maladies cardio-vasculaires.

En ce nouveau printemps, marchez, car c'est aussi un excellent moyen préventif pour conserver une bonne forme cardio-vasculaire. Une petite balade autour des vignes devrait vous convaincre, point à la vigne.

Le concours lancé en collaboration entre La Balise et notreHistoire.ch est une première. La plateforme de partage de fonds institutionnels et de fonds privés, lancée en 2010, est unique au monde. Elle valorise des archives audiovisuelles publiques croisées aux documents issus des collections personnelles des Romands, notamment leurs albums photos. Une Histoire romande commune, deux visions !

De quand à quand ?

Du 20 septembre 2020 au 20 septembre 2021

Qui peut participer ?

Les Saint-Preyardes et Saint-Preyards

Comment ?

En publiant en temps réel des documents dans la galerie dédiée au concours de La Balise « *Projet Saint-Prex* » sur le site notreHistoire.ch

Publier sur notreHistoire.ch

Pour participer et publier, il faut s'inscrire sur la plateforme notrehistoire.ch

Une galerie Saint-Prex nous est réservée. A nous tous de l'enrichir et pour le plaisir du concours et la joie de Saint-Prex.

Pour tout renseignement complémentaire :
Mail : david.glaser@fonsart.ch T. +41 79 265 33 95

Quelles archives ?

- Des documents de 1850 à 1999 concernant Saint-Prex
- Scènes de vies (école, église, fêtes, traditions, sport...)
 - Monuments (grande porte de St-Prex
<https://notrehistoire.ch/galleries/saint-prex>)
 - Lieux reconnaissables...
 - Des photos de propriétés, de vignobles (là où le Servagnin est produit)
 - Familles d'agriculteurs
 - Entreprises locales, leur histoire, leur héritage, les auberges...
 - Les équipes de sport...
 - Les personnalités de la commune
 - etc.

Le Jury ?

Un jury composé de six personnes, trois citoyens et citoyennes de Saint-Prex et trois membres de notreHistoire.ch voteront à partir du 20 septembre 2021 pour désigner les trois meilleurs documents.

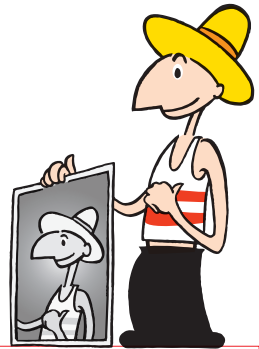
Les prix ?

Premier prix : Un repas pour deux à l'Auberge communale de Saint-Prex

Deuxième prix : Une caisse de 6 bouteilles de Servagnin

Troisième prix : Deux billets pour un aller-retour Saint-Prex – Lausanne avec la CGN

«Projet Saint-Prex»



Attention aux droits d'auteur

Une vieille photo tombe automatiquement dans le domaine public 70 ans après la mort de l'ayant droit.

Si une photo est protégée :

Soit, elle vous appartient et vous êtes libre de la publier en précisant qui en est l'auteur et son origine.

Soit, elle ne vous appartient pas, mais l'ayant droit vous donne l'autorisation de la publier en précisant qui en est l'auteur et son origine.



© wikipedia

Le plus petit vertébré au monde est un amphibien de la taille d'une mouche domestique !

Originaire de Nouvelle-Guinée, *Paedophryne amauensis* mesure 7,7 millimètres et tient sur une pièce de monnaie de 5 centimes ! On doit cette découverte à l'herpétologiste Christopher Austin début janvier 2012. Il a décidé de le nommer ainsi au vu de son lieu de découverte, à savoir un petit village appelé Amaun qui est situé à en-

viron 180 mètres d'altitude. Notons que le genre *Paedophryne* regroupe 5 autres espèces qui vivent toutes dans la même région.

Cet amphibien de la famille des Microhylidae est une espèce endémique de la Papouasie-Nouvelle-Guinée. A ce jour, on ne connaît aucun autre vertébré si minuscule, il détient donc encore le record du plus petit vertébré en absolu !

Il vit sur la terre ferme et son cycle de vie ne comprend pas le stade du têtard. De fait, les individus éclosent adultes entièrement développés. Malgré cette petite taille, l'animal est un sportif de haut niveau. Ce petit crapaud effectue des bonds surprenants qui peuvent faire près de trente fois sa longueur ! Vivant au crépuscule, il se nourrit de petits invertébrés.

Les mâles ont un cri strident qui ressemble à celui d'un insecte d'une fréquence comprise en 8400 et 9400 Hz. D'après la littérature, c'est par ailleurs ce cri qui aurait permis aux scientifiques de trouver les animaux en localisant l'origine du son. Ils ont ramassé quelques brassées de feuilles qu'ils ont mis dans des sacs, dans lesquels ils ont pu ensuite voir bouger ces mini crapauds.

Mini crapauds

Tiziana Di Fulvio

En ces temps où voyager loin n'est pas recommandé, La Balise vous apporte exceptionnellement une parenthèse exotique au pays des crapauds !

Se nourrir

Pierre Corajoud

Ne pouvant se déplacer, les arbres, comme les autres végétaux, doivent se débrouiller pour se nourrir avec ce qu'ils trouvent sur place. Si les racines assurent la stabilité de l'arbre, elles lui permettent aussi de participer à cette quête de nutriments en puisant dans la terre l'eau et les sels minéraux qui constituent la sève brute. Cette dernière ne suffit cependant pas à rassasier l'arbre ; pour ce faire, cette sève va donc rejoindre les feuilles ou les aiguilles de l'arbre où elle va subir une transformation chimique par un processus appelé photosynthèse. Sous les surfaces des feuilles ou des aiguilles, le gaz carbonique (CO₂) présent dans l'air est capté par de minuscules trous appelés stomates. Au-dessus, les cellules vertes composées de chlorophylle captent l'énergie solaire. Cette combinaison entre sève brute, gaz carbonique et lumière du soleil va permettre de fabriquer une sève dite élaborée -des sucres nourriciers-, qui sera ensuite véhiculée dans toute la plante ; un processus essentiel à la vie végétale qui ne produit qu'un seul déchet, l'oxygène, avec les bénéfices que l'on connaît.

Bons échanges

On l'oublie souvent, mais la masse du système racinaire d'un arbre est aussi vaste que sa masse visible. Les racines interagissent avec certains champignons symbiotiques, dont on peut voir les fruits selon les saisons (bolets, chanterelles par exemple). Mais sous terre, il y a aussi de nombreux filaments microscopiques liés à ces champignons : les botanistes évoquent un kilomètre de filaments par mètre de racines ! Ceux-ci permettent à l'arbre de mieux absorber dans le sol des minéraux comme l'azote et le phosphore en les transportant dans les racines. En échange, les arbres vont fournir à ces champignons partenaires une partie des sucres produits par la photosynthèse ; car les champignons ne sont pas capables de se nourrir par le même procédé que les végétaux, décrit plus haut. Ce troc, appelé symbiose mycorhizienne, est un bel exemple d'une stratégie de coopération entre organismes vivants. Pour le bien de tous.



Pour rencontrer cet arbre exceptionnel, rendez vous à Cheyres en direction d'Yvonand

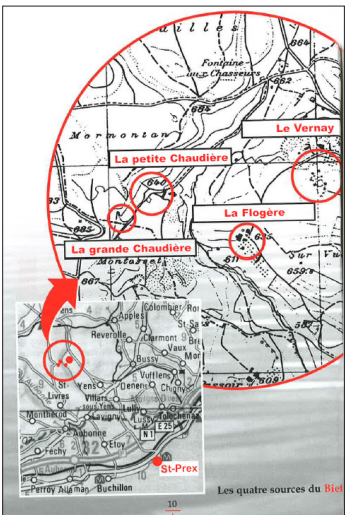
© Caroline Corajoud

Saint-Prex dispose d'un patrimoine exceptionnel dans ses murs, dans son bourg médiéval et dans ses terres. L'histoire du canal du Bief et de la société des eaux d'irrigation fait partie de nos richesses naturelles et humaines. « En effet à l'échelle cosmique l'eau est plus rare que l'or » selon Hubert Reeves. « Des milliers de gens ont vécu sans amour mais pas un n'a vécu sans eau » selon le poète W.-H. Auden. Et enfin « l'eau n'oublie pas son chemin » proverbe russe.

Le Bief et son système d'irrigation seraient antérieur à 1234 et remonteraient même à l'époque celto-romaine. Il est connu pour son partage des eaux et des tâches qui sont toujours en activité partielle dans notre Commune à l'instar des bisses en Valais. Le Bief est un patrimoine précieux dont les droits et obligations sont inscrits et mis à jour régulièrement au Registre Foncier sous forme de servitude depuis le début du 20^e siècle, soit depuis le 11 mai 1903 sous référence n° 149 133.

A l'époque du Biez

Les actes de constitution de 1900 comprennent divers plans et documents pour les canalisations d'une part et le maintien d'écluses d'autre part. Le Bief était autrefois baptisé « Bezière du Moulin », parfois orthographié « Biez ». Au début du 20^e siècle la société d'irrigation de Saint-Prex comptait 220 membres. Aujourd'hui, ils ne seraient plus qu'une douzaine selon son Président, Monsieur Raymond Tardy. Un règlement fut adopté en 1900 pour fixer le « partage des eaux » comme cela se pratique encore en Afrique du Nord et au Moyen-Orient. L'eau était répartie, à l'époque, en fonction des surfaces de terrain irriguées. Un plan des parcelles permettait d'en fixer les parts d'eau de chaque propriétaire, la répartition des heures d'irrigation et les frais liés. Un comité nommait un valet d'eau chargé de conduire l'eau aux minutes et heures indiquées dans un carnet de répartition. Cette irrigation s'effectuait depuis le 1^{er} mai jusqu'au 15 septembre. Les tornes du canal servaient à dériver l'eau sur les prés des sociétaires. La société des eaux d'irrigation de Saint-Prex est devenue propriétaire de 4 sources le 14 avril 1899 avec tous les droits de sources, fouilles et canalisations pour un montant de Fr. 8'000.-, lesquelles figurent au Registre Foncier.



Synoptique des 4 sources du Bief

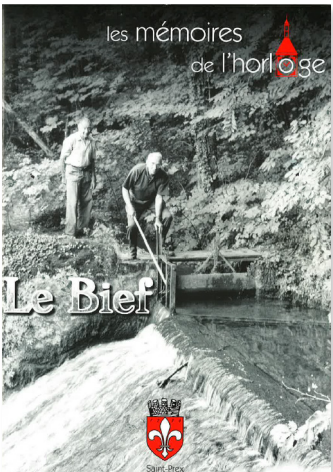
Le long du Bief

Le Boiron prend sa source sur le territoire d'Apples, les sources précitées se situent en aval de Ballens, entre la fontaine des chasseurs et les gravières de Montosset et du Vernay sur Yens. Son débit correspondait à environ 2000 litres à la minute à la fin du 20^e siècle. La prise d'eau du Bief sur la rive droite du Boiron est située en amont de l'ancien moulin de Lussy à proximité de Bois-Billens à Saint-Prex. L'eau s'écoule dans un canal parfois à l'air libre, il traverse un pont en fer en amont, puis continue souvent dans une canalisation enterrée. Il s'écoule au travers des routes et parcelles jusqu'au cœur du bourg de Saint-Prex. L'urbanisation et la construction des infrastructures routières et ferroviaires n'est pas étrangère à l'évolution de son tracé lié à un écoulement gravitaire de haut en bas du territoire. Le Bief alimentait encore certaines fontaines au début du siècle passé dont l'eau servait au bétail des fermes du village. Il produisait également de l'énergie aussi aux entreprises situées sur son parcours tels des moulins, scieries, battoir, forge et chocolaterie. La diminution des utilisateurs est liée à l'évolution du réseau d'eau potable, à la diminution des agriculteurs et au regroupement des domaines. Dans tous les cas, les droits subsistent au Registre Foncier et rares sont les propriétaires qui les abandonnent. Au cas où, on ne sait jamais, l'eau « source de vie » peut toujours servir. Donc, l'épuration des droits liés à la servitude du Bief est un serpent de mer qui ne prendra jamais fin. En conclusion, n'hésitez pas à visiter le canal de dérivation sur le Boiron (entre Villars-sous-Yens et la route de Lussy) et à longer le canal du Bief à l'air libre pour comprendre l'œuvre humaine de ce patrimoine Saint-Preyard d'exception toujours en fonction, entretenu par les membres de la société d'irrigation en partenariat avec la Commune.

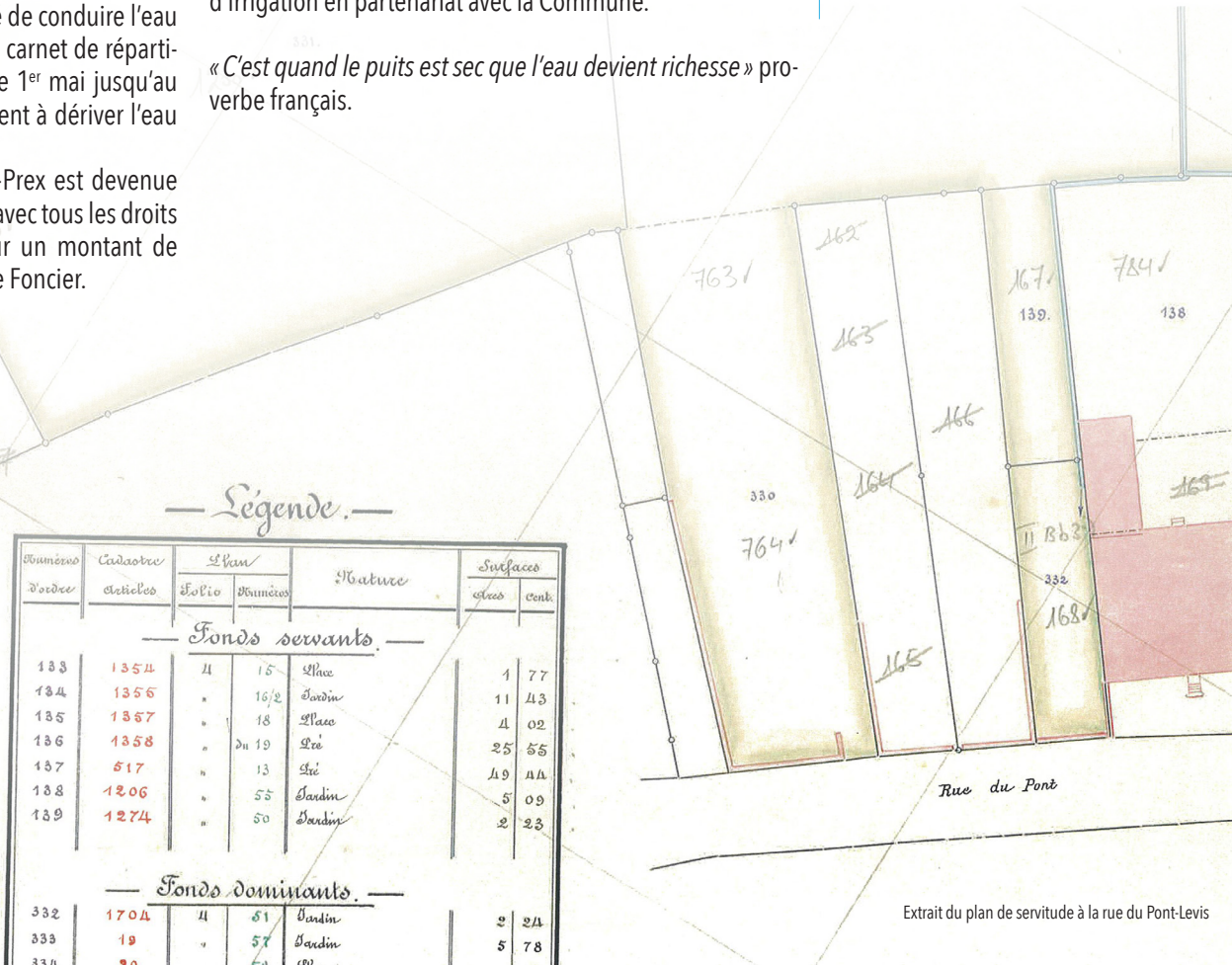
« C'est quand le puits est sec que l'eau devient richesse » proverbe français.

Le Bief, un réseau d'irrigation au cœur de notre territoire

Daniel Mosini, Syndic



Découvrez la brochure des mémoires de l'horloge « Le Bief » disponible à l'administration communale, riche témoignage de cet ouvrage historique. Prix: 10.-



Extrait du plan de servitude à la rue du Pont-Levis

Garage des Saugettes

Sophie Rouquette Studer

www.garagedessaugettes.ch



© Sophie Rouquette Studer

L'histoire de la famille Grize a commencé à Begnins, dans le garage où Serge et sa future épouse Josiane ont fait leur apprentissage, elle comme employée de commerce et lui comme mécanicien.

La mécanique une histoire de famille

Quelques années plus tard, ils décident de se lancer dans l'aventure de l'indépendance en reprenant, en couple, chacun dans sa spécialité, le garage de Saugettes. Tout est à faire : reconquérir une clientèle en perte de vitesse, s'intégrer à Saint-Prex et gérer en parallèle la vie de famille qui compte bientôt trois garçons. Josiane se souvient avec un sourire de l'ouverture du garage le 1^{er} mars 1985 « *Il avait énormément neigé le week-end, il y avait 50 cm de poudreuse. Il a fallu commencer par peller* ». En plus des activités classiques d'un garage, Serge va assurer pendant 21 ans un service de dépannage 24h/24h, devenant un vrai Saint-Bernard de la route ! La palme des situations insolites revient sans doute au client qui avait égaré sa voiture et qu'il avait patiemment aidé à la retrouver, sans effectuer le moindre dépannage !

Dans la famille Grize, je demande ...le père, la mère, le fils

Il y a 11 ans, Aurélien, le cadet de la famille Grize, rejoint le garage après son apprentissage de mécanicien. Sa vocation est née au fil des mercredis passés sur la dépanneuse ou dans l'atelier à réparer son « *boguet* ». Sous son impulsion, le garage amorce un réaménagement majeur en s'équipant d'un banc de géométrie, qui permet de faire

un diagnostic et un réglage très pointu des véhicules accidentés ou présentant des défauts de fonctionnement. Le Garage des Saugettes Sàrl, l'un des rares possédant un tel équipement dans la région, travaille ainsi en relais avec d'autres garages indépendants et carrosseries. Il continue à être un point de service KIA, une agence PIAGGIO et un atelier de réparation toutes marques. D'ailleurs, ce qui donne le plus de plaisir à Aurélien c'est sans conteste de « *trouver la panne et de la réparer pour donner satisfaction au client* ». Depuis le 1^{er} janvier 2021, il est le gérant en titre du garage, afin de préparer la retraite progressive de ses parents, prévue d'ici 3 ans.



Comment réagir face à des changements drastiques et imprévus tels que ceux imposés par la pandémie de COVID-19 ? Peut-on transformer une crise en opportunité ? Oui c'est possible ! Aurélie de Bruijn et Gustavo Bosio nous le prouvent. En mars 2020, lors de la première vague de la pandémie, ils ont choisi de ne pas céder à la morosité ambiante mais de voir la vie à travers un prisme bleu. Le bleu de l'Océan. Ces deux Saint-Preyards, amis de longue date et amoureux de l'océan, de notre lac et de l'environnement en général, ont mis à profit la période de télétravail pour agir, à leur niveau, et changer les choses. Depuis mars 2020, ils ont poussé plus loin leurs habituelles réflexions sur l'état déplorable de l'océan et fondé Single Blue Ocean Sàrl. L'objectif ? Réduire les tonnes de plastiques à usage unique qui étouffent l'environnement en proposant une alternative écologique à la vaisselle en plastique.

La mer n'est plus dans son assiette, il faut la mettre à couvert !

Vaisselle et gobelets en plastique font partie du top 5 des déchets polluant la mer. C'est sur ces objets qu'ils ont choisi de se concentrer. Première étape, la recherche du matériau idéal – durable, biodégradable et fait à partir de ressources naturelles. Le bois ne sera pas retenu pour leur projet. Ils recherchent une matière pour faire des assiettes mais aussi des couverts suffisamment solides et de surcroît agréable en bouche. Différents matériaux sont déjà à l'étude dans le monde, mais toutes les options ne sont pas encore assez matures. Celle qui retiendra leur attention est produite à base de sucres lents de maïs. Le PLA (Acide polylactique) est une matière plastique d'origine végétale, utilisant communément de l'amidon de maïs. Elle est la principale matière première d'origine naturelle et très utilisée par exemple en impression 3D.

Ecologique, solide et design ? C'est possible !

De nombreux tests et essais ont été réalisés. Olivier, le conjoint d'Aurélie, prête main forte à la Team et met à profit ses compétences d'ingénieur pour atteindre la solidité nécessaire pour que les fourchettes ne cassent pas lorsqu'elles se plantent dans votre viande et que les couteaux permettent une découpe facile. Vaisselle et couverts proposés par Single Blue Ocean se veulent donc écologiques, mais aussi solides, d'une sensation agréable en bouche, sans oublier l'aspect visuel avec un design et des couleurs qui donnent un côté frais et léger propice à la convivialité.

Ensemble, on est plus forts

Un tel élan pour la sauvegarde de l'océan et de la nature ne peut être efficace que s'il prend de l'ampleur. La matière est certes écologique, mais pas encore fabriquée en Suisse. Une nouvelle étape à franchir à l'avenir si le projet prend son essor et permet de joindre de nouvelles forces à sa cause. En attendant, le retour des beaux jours est peut-être l'occasion d'opter pour des solutions plus écologiques pour nos pique-niques.



Single Blue Ocean

Irène Perovsek

www.singleblueocean.com
info@singleblueocean.com

Et chez nous ?

Selon les chiffres d'une étude commandée par l'Association pour la sauvegarde du Léman, chaque année, 50 tonnes de déchets plastiques se retrouvent dans le Léman et seul un dixième est évacué par le Rhône.

Parmi les polluants plastiques, les détritiques et les emballages jetés dans la nature s'élèvent à 10 tonnes par année.

<https://asleman.org/sensibilisation/microplastique/>

Fondation Perceval

Pascal Devaux



La Maison du Jardin © Fondation Perceval

Après plus de 40 ans de location des locaux du « Foyer du Bourg », la Fondation Perceval quitte les lieux. C'est dorénavant à la Maison du Jardin, nouvelle structure spécialisée pouvant accueillir 22 personnes en hébergement et autant en centre de jour (ateliers) que ses actuels 8 bénéficiaires seront hébergés, au cœur du site de la Fondation. Les conditions d'habitat du Foyer du Bourg ne garantissaient plus la sécurité et l'adaptabilité aux besoins de personnes handicapées. Celles-ci trouveront en termes d'habitat et de travail des conditions modernes et conformes à leurs besoins. Cependant, ce n'est pas sans un pincement au cœur que les résidents du foyer quittent les lieux !

Au revoir !

C'est une page d'histoire qui se tourne. En effet, La Fondation loue cette maison depuis les années 70 et a été très heureuse de pouvoir ainsi s'insérer dans la structure sociale du village. Si, à l'heure actuelle, La Fondation entretient de bons rapports avec la Commune et une municipalité très à son écoute, ce ne fut pas toujours le cas. A l'époque, l'idée de côtoyer des personnes considérées comme différentes pouvait faire peur. La recommandation était de ne pas « descendre » au village avec « ces personnes retardées ».

Leur présence au sein du village aura largement contribué à changer les états d'esprit. On a moins de craintes face à ce que l'on connaît ! La dimension sociale de ce projet n'était pas qu'un vain mot puisque le Foyer a géré, durant plus de 15 ans, le kiosque du Bourg. A l'époque où la Grande Rue était très commerçante, (boucherie, boulangerie, épicerie, café...) les résidents de la Fondation ont pu se faire connaître par leurs facultés d'entrer en contact avec les habitants. Ils ont effectué nombre de petits boulots dans les environs : entretien de vitres et vitrines, aide au boucher, promenades de chiens. Certains d'entre-eux sont encore à l'heure actuelle très populaires !

Le point d'orgue médiatique de la vie du Foyer fût la visite de celui-ci par Madame Nancy Reagan en novembre 1985, alors que son époux, Président des Etats-Unis, rencontrait Monsieur Gorbatchev à Genève.



© Fondation Perceval

La Fondation Perceval s'est, ces dernières années, largement développée. Elle accueille près de 200 bénéficiaires en situation de handicap. Ses activités d'enseignement spécialisé, d'accompagnement socio-professionnel et d'hébergement (24h/24, 365 jours/an) occupent plus de 400 collaborateurs sur son site principal de Saint-Prex, en zone artisanale et sur la commune d'Aubonne. Ses nouvelles structures (la Coudraie à Aubonne et le bâtiment de la Maison du Jardin à Saint-Prex) seront inaugurées en juin de cette année.

Ce projet national a démarré en 2010 en Suisse romande et compte à ce jour 72 écoles partenaires dont le collège du Cherrat. Ce programme s'adresse à des élèves de 9^e année à qui on propose de se familiariser avec le monde du travail : Ils vont effectuer 4 stages de 12 semaines dans différentes entreprises, de la 9^e à la 11^e année. Les élèves vont également suivre un module à l'école une fois par semaine. LIFT est soutenu par un binôme de choc, Guillemette Cabaret, enseignante au Cherrat et Sophie Gosselin.

A l'école

Guillemette Cabaret présente le projet LIFT à tous les élèves VG de 9^e année qui peuvent postuler en lui envoyant une lettre de motivation : l'envie de participer à ce programme étant un facteur essentiel de réussite. Ces jeunes, souvent ne se sentent pas bien ou pas à leur place (difficultés scolaires, estime de soi dégradée, trop extraverti ou trop introverti, manque de soutien). L'enseignante parle de place de travail et du besoin de ces jeunes d'être valorisés par des qualités extrascolaires qu'ils vont découvrir en se confrontant au monde du travail (capacités pratiques, compétences personnelles et sociales). Elle les accompagne une période par semaine quand ils sont en poste pour les encadrer et les soutenir : ils peuvent exposer les difficultés rencontrées, les situations qui ont posé problèmes. Ils sont par exemple amenés à faire des jeux de rôle et à utiliser des outils pour trouver des solutions ou résoudre le problème. Elle leur donne également un enseignement théorique en particulier sur les codes du travail.

En entreprise

Sophie Gosselin s'occupe de trouver des entreprises qui acceptent de participer au projet LIFT. Les élèves passent de 2 à 3 heures par semaine au sein de l'entreprise qui fixe les horaires de travail selon disponibilité. Ce n'est pas juste un stage d'observation ni une formation mais la société leur donne du travail, des petites tâches simples

et réalisables pour des jeunes qui commencent ce cursus à l'âge de 13 ans. De plus, leur temps de travail est si possible rémunéré de 5 à 8 Fr de l'heure. C'est une transition entre l'école et le monde du travail pour préparer ces jeunes à leur futur professionnel. Sophie Gosselin se dit « scotchée » par la générosité des entreprises qu'elle a contactées pour trouver des places et de leur implication malgré les conditions liées au Covid-19.

Une expérience partagée

Cette première volée se compose de 6 élèves, Daïna, Nicolas, Antonin, Mariana, Auriane et Juliette qui ont obtenu des places de travail dans des entreprises à Saint-Prex et Yens. Ils sont très motivés d'autant que les horaires en entreprise et à l'école sont pris sur leur temps libre, en plus des heures scolaires normales, et qu'ils ont, dans la mesure du possible, le choix de l'entreprise. Ainsi Daïna chez MGC et Antonin chez Morand électroménager, ont découvert le travail de bureau, et exécuté des tâches administratives. Certaines tâches pouvaient être faites par le jeune seul alors que d'autres étaient faites sous le contrôle du référent dans l'entreprise. Nicolas a choisi Ligne Verte car il aime être dehors. Il travaillait avec une équipe dans les jardins pour tondre, couper, planter... et parfois, il fallait utiliser des machines. Auriane et Juliette ont été à l'Auberge de la Croix d'Or, au service et en cuisine. Et Marianna était chez Hair Design pour découvrir la coiffure (accueil des clients, shampoings, travail sur la tête d'exercice). Tous disent qu'ils ont bien aimé cette expérience, qu'ils ont été bien accueillis et qu'il y avait une bonne ambiance. Qu'ils aient été très intéressés ou moyennement par leur place de travail, ils ont très envie de vivre de nouvelles expériences. Le retour de leur patron, tous prêts à s'investir pour ces jeunes, est aussi enthousiaste. C'est un projet important pour aider les jeunes à ouvrir une fenêtre sur leur futur, leur permettre de découvrir le monde professionnel et pourquoi pas, de bien s'orienter. C'était une belle expérience : à refaire !

Projet LIFT

Marie-Sophie Jouffrey



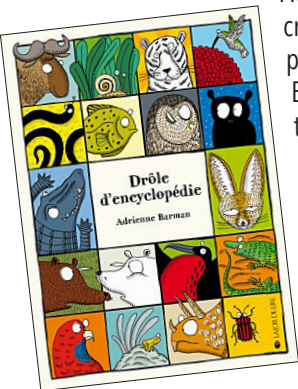
Mme Guillemette Cabaret
079 222 58 60
Mme Sophie Gosselin
076 308 55 46

Dans cette encyclopédie, l'illustratrice tessinoise, Adrienne Barman, propose avec beaucoup d'imagination et d'humour une nouvelle façon de regrouper les animaux

On va découvrir ainsi les catégories des bruyants, de ceux qui ont de grandes oreilles, de ceux qui courent tellement vite que, quand on tourne la page, ils sont déjà partis et beaucoup d'autres encore...

Avec de jolis dessins et une grande créativité, ce livre plein de couleurs va plaire aux petits et aux moins petits ! Et, maintenant, aux lecteurs d'inventer une nouvelle famille d'animaux !

Drôle d'encyclopédie
Editeur : La Joie de Lire



Dans une petite ville proche de Boston, en 1832, la directrice d'une école pour jeunes filles blanches décide d'accueillir aussi des élèves noires.

À une époque où l'éducation des femmes était considérée superflue, l'instruction des filles afro-américaines représentait, en plus, une menace et l'acte courageux d'une jeune institutrice va déclencher une incroyable vague de haine et de violence.

Une Bande dessinée aux personnages attachants qui s'inspire d'un épisode réel de la longue lutte de la communauté noire aux Etats-Unis pour l'émancipation et l'obtention des droits civiques.

Blanc autour
dessins Stéphane Fert, scénario Wilfrid Lupano
Dargaud, 2021

Bibliothèque communale



Vie de la Commune

La vie continue

Anne Devaux



Lorsque Lydie entend les nombreux messages sur le thème de « l'année 2020 est à jeter à la poubelle », elle s'indigne. « Des bébés sont nés, ce n'est pas juste de dire que leur année est à mettre à la poubelle ! Et en plus, 2020 sera peut-être aussi une année géniale pour le vin ! » Pourtant l'année n'a pas été si facile pour la jeune maman de Mathis, trois ans et Jérémie, trois mois.

« Nous n'avions aucun recul »

Alors que le virus est encore cantonné en Chine, « et qu'ici on en rigolait, convaincus qu'il n'arriverait pas chez nous », se souvient Lydie, la jeune femme découvre sa grossesse, début février. En très peu de temps, le ton de la plaisanterie laisse la place à une certaine angoisse pour Lydie et son mari. « Tout est devenu sérieux, on ne savait rien des conséquences de la maladie sur les femmes enceintes et nous n'avions aucun recul ». Malgré leur extrême vigilance, Didier tombe fortement malade. « A ce moment là, on n'avait pas de test. Le médecin comme les urgences à l'Hôpital lui ont demandé de rester à la maison tant qu'il ne souffrait pas de

problème respiratoire. Mais c'était impossible de s'isoler à la maison, Didier était trop malade ». Sa contamination par le Coronavirus a bien été confirmée. Finalement, la famille sort indemne de ce printemps 2020.

« Le Covid m'a volé ma grossesse »

D'emblée, Lydie pense à tout ce que le Covid lui a volé, « tous ces moments précieux de ma grossesse que je n'ai pas pu partager avec les autres ». Elle évoque les rendez-vous du suivi de la grossesse, comme les échographies, où elle s'est rendue seule, parce que les papas n'étaient plus conviés. « J'avais peur que Didier ne puisse pas venir à l'accouchement, ni même à la maternité et qu'on interdise les visites à Mathis ». Heureusement, son mari a pu être présent lors de cet événement, dûment masqué, tout comme Lydie qui n'a pu enlever son masque qu'après la naissance du bébé, pour lui offrir son premier baiser.

Aujourd'hui, son bébé, le petit Jérémie a trois mois. « Lui aussi est privé de la famille et des amis, sans qu'il le sache ».

Mais la jeune femme reconnaît en même temps que cette crise sanitaire leur a fait gagné du temps en famille, avec Mathis. « Nous avons freiné notre rythme habituel à 100 à l'heure et finalement, je me suis détendue ». Deux mariages marquent leur été dont celui de son jeune frère avec la sœur de son mari : « Nous avons fait très attention, mais c'était un moment génial et encore plus heureux parce que la fête a été longtemps compromise. »

« Nous ne pouvons pas rester plombés »

26 octobre 2020, Mathis accompagne son papa à la maternité pour rendre visite à sa maman et à son nouveau petit frère, Jérémie.

« Papa, pourquoi il faut mettre un masque ? » A cause du virus, lui répond-il. « Parce que le virus, il fait tomber les dents ? » L'anecdote est racontée par la maman de Mathis qui se réjouit : « Les enfants sont super légers par rapport à cette pandémie. Nous ne pouvons pas rester plombés par l'ambiance, il faut apprendre à gagner en légèreté pour eux ».

Chez les Blauth, le rythme normal oscille autour de 300 à l'heure, que ce soit Loïc le papa, Cléa la maman, Eliott le fiston de 15 mois. On attend un peu pour savoir si Juliette, le bébé de trois semaines, est conforme au modèle.

Loïc et Cléa se fiancent en 2018, deviennent parents de leur premier enfant fin octobre 2019. Ils avaient prévu le mariage pour le 12 septembre 2020.

Cléa est enseignante, Loïc est technicien électroménager. Très investis tous les deux dans les sociétés locales saint-Preyades, ils reconnaissent, « nous ne sommes pas casaniers, nous avons toujours besoin de faire quelque chose et d'avoir des projets ». Quand le Coronavirus a calmé tout le monde et stoppé toutes les activités de loisir au printemps dernier, ils se sont dit « on va rien pouvoir faire à part notre mariage, alors autant faire un bébé ». Et ils l'ont fait : le bébé et le mariage.

Labellisés « Covid-19 »

Ni Cléa, ni Loïc ne sont en télétravail, ils savent que cela représente un risque, mais ils vivent avec. Le printemps passe,



le mariage est maintenu au 12 septembre et le jeune couple s'adapte à la situation. Le projet d'offrir à chaque invité un petit flacon de bulle pour que tout le monde souffle en même temps est abandonné et à la place, c'est du désinfectant pour les mains qui est à disposition de tous. Le repas de mariage est pensé pour que personne ne touche à rien sauf le traiteur et les personnes au service. Pas de bises, pas de poignée de mains. Chaque invité est muni d'un badge qui indique son lien avec les mariés pour faciliter les présentations. Les animations auraient pu être labellisées « Covid-19 ». Pour ces deux-là, organisateurs dans l'âme d'événements sportifs, de jeunesse et autres, repenser leur mariage n'est pas le plus difficile.

Le Jour J

Cependant, ils l'avouent tous les deux, le doute les a tout de même taraudé. *« Plus on s'approchait de la date, plus la courbe officielle du nombre de cas de personnes malades remontait et puis Loïc a présenté des symptômes, mais le test était négatif. N'empêche, on a quand même été un peu pris de panique: et si à notre mariage on contaminait nos grands-parents ? »*

Mais le jour J, par une journée idyllique au Vieux-Moulin, 180 invités sont présents l'après-midi et 130 restent pour la soirée. Loïc et Cléa comptent sur chacun pour prendre ses responsabilités, faire attention à soi comme aux autres. Rétrospectivement, ils sont encore sur leur petit nuage en évoquant leur mariage *« Nous sommes très heureux de l'avoir vécu. Le fait qu'il n'y ait eu aucune contamination ce jour-là rend l'événement encore plus précieux. Les gens étaient heureux de faire la fête. C'était un mariage de révent un temps de rêve »*.

L'autre jour J comme Juliette: 15 janvier 2021, jour de sa naissance. Tout s'est bien passé, la maman a accouché masquée, le papa, présent à la maternité, était également masqué, jusqu'à l'arrivée du bébé et du premier baiser!

Ses jeunes parents ont dans l'idée d'organiser une grosse fête pour leur trentième anniversaire respectif, de partir en vacances avec des amis et bien d'autres projets. *« Nous n'avons pas attrapé le Covid pour le moment, nous avons toujours fait attention mais nous continuons à vivre le plus normalement possible »*.

Culture

Crise sanitaire oblige nous avons dû quelque peu revoir notre programmation et jongler avec les annulations et reports.

Alors, bien sûr, la pause se prolonge et il n'y a pas eu de spectacle en février, néanmoins nous restons positifs et on avance !

Nouvelles dates !

24 avril 2021 Sandrine Viglino – Road Trip

ROAD TRIP, c'est une invitation à vivre les étapes étonnantes, parfois imprévisibles, mais tellement drôles de la préparation au départ. Sandrine Viglino tentera de répondre à certaines questions existentielles qu'on se pose tous avant de partir :

- Isolé(e) du monde ou story Facebook toutes les demi-heures ?
- Nez au vent ou GPS, hôtels réservés, vaccins, médicaments ?
- A pied, à moto, en trottinette, en canoë ou à dos de chameau ?

Ce one woman show, vous donnera la furieuse envie de partir à l'aventure.

5 juin 2021 Les Ritals avec Bruno Putzulu

(report de novembre 2020)

"Les Ritals" c'est le premier roman et premier succès littéraire de François Cavanna, connu pour ses textes et dessins satiriques dans les revues Hara-Kiri et Charlie Hebdo.

C'en est aussi la première adaptation créée pour la scène en 2018. Mélange d'humour coup de poing dans la gueule et d'humour tendre, l'écriture de cette brute sentimentale de Cavanna traverse Bruno Putzulu dont le dialogue avec l'accordéon nous bouleverse en incarnant ces gens qui ne

sont pas rien mais n'ont rien que leur courage face à l'Histoire, celle des années 30.

Pas besoin d'avoir baigné dans les macaronis pour être conquis. Dans un one man show tendrement bercé à l'accordéon, Putzulu restitue à cœur ouvert cet univers.

Octobre 2021 Surprise !

(programmation en cours)

6 novembre 2021 Fanny Leeb

(report de février 2021)

Auteure, compositrice, interprète et pianiste, Fanny Leeb grandit dans un milieu artistique et se passionne très tôt pour la musique jazz, avec pour premières influences Ella Fitzgerald, Ray Charles, puis Stevie Wonder et Amy Winehouse. Après des études musicales aux Etats-Unis, Fanny s'installe en Suisse et auto-produit son premier album Travel en 2013. Pendant 5 ans, elle se produit dans des salles de plus en plus grandes, festivals divers dont le Montreux Jazz où elle est remarquée par Quincy Jones en 2014, et départ pour Los Angeles.

Atteinte d'un cancer du sein en 2018, elle mène un combat au quotidien et fait de sa maladie une vraie force ! Un peu plus d'un an après, la voici guérie, rayonnante, fière de présenter son nouvel album, fruit de la collaboration étroite avec le guitariste et compositeur Keni Arifi et avec Tom Leeb, ce frère cadet lui-même musicien qui a écrit l'essentiel des textes. The Awakening (l'éveil), Fanny parle d'une *« mise à nue »* où sont recensées certaines émotions éprouvées au fil de cette petite apocalypse. Mais pas que... C'est un hommage à la vie !



Billetterie et renseignements :

www.stprexpassionculture.ch
+41 79 342 43 76

Mélodie Zhao

Pierre Enderlin



© Cadenza Zhao

Mélodie Zhao est née de la musique et pour la musique. Une nature première héritée d'un père violoniste, d'un grand-papa trompettiste et chef d'orchestre et d'une grand-maman ballerine. Dès l'âge de deux ans, on lui enseigne l'art et le langage des sons. « *Lorsque je suis au piano je parle, c'est pour moi une langue, et je veux dire quelque chose, dialoguer avec mon public. La musique, le piano, c'est comme les mots, une langue à part entière. Je m'exprime dans mon être comme nous pouvons le faire maintenant, entre nous, dans cette conversation* » dit-elle, vive et lumineuse, devant l'écran qui nous sépare, entre Berlin et Saint-Prex.

A Berlin depuis quatre ans, Mélodie vit au présent, elle parle un peu comme elle joue, avec de la ferveur, du sourire, une joie d'être qui la distinguent; elle commence le Bachelor à treize ans et obtient à seize ans le Master à la Haute Ecole de Musique de Genève, donne des concerts de niveau international, fait courir ses doigts sur le piano en virtuose, jouant de tous les registres sans partition; on se demande comment cela est possible, le travail déjà de toute une vie.

La famille Zhao se déplace souvent, au gré des besoins professionnels, réside à Bulle, à Monthey, à Chavannes-de-Bogis. Mais aussi on vit des moments de

découverte, les balades le week-end. Un jour par le hasard des loisirs, la famille qui se cherche un nouveau lieu de vie passe dans le Vieux-Bourg, c'est un peu le coup de foudre sous le charme du lieu et l'atmosphère paisible. Une maison est libre qui deviendra leur maison. Un instant arrêtée dans le flux de ses paroles, les yeux vagabonds devant l'écran, Mélodie marque une pause, un souffle et lâche le visage emprunt d'une belle affection... « *Saint-Prex, c'était ma destinée...* ».

Mais Berlin est envoûtante, l'artiste y vit au contact de la culture alternative berlinoise, l'esprit « *squat* » aujourd'hui valeur patrimoniale et mode de création en mouvement. « *A Berlin, je rencontre tellement de gens, il se passe tellement de choses, les courants et tendances artistiques sont là, depuis tellement d'années, la musique évolue, les jeunes générations cherchent à développer le langage, de nouveaux sons. Nous sommes au centre des courants de musique moderne* » nous dit Mélodie. « *Nous avons besoin de nous exprimer pour de nouveaux publics, parfois il peut sembler difficile de le faire sur les registres plus classiques, trouver un mode d'expression allant au-delà de la simple interprétation* » ... On se demande un instant ce que signifie « la simple expression » chez un tel talent mais déjà Mélodie poursuit, la jeune femme de vingt-six ans, moderne, entreprenante et déterminée surgit, saisit le thème

avec force de conviction comme elle saisit son piano, explique l'aventure musicale qui se présente, le désir de parler avec les instruments électroniques, de participer aux courants et d'augmenter le répertoire. « *Avec l'électronique nous pouvons établir de nouveaux liens, d'autres rencontres, nous explorons des sons inédits, et pourquoi ne pas partager ces découvertes ?* ».

Ainsi, alors que le monde est comme étouffé sous la pression pandémique, Mélodie nous envoie un message optimiste, créatif et vivifiant. Si elle dit avec clarté à quel point la situation est compliquée alors que plus que tout l'artiste a besoin de liens sociaux, de publics pour s'exprimer, elle imagine, développe et prépare à Saint-Prex un programme de musique moderne, alliant l'expression classique aux instruments les plus avancés pour de nouvelles symphonies. Un festival composite, plein de nouveaux talents, dans l'air de son temps, une programmation pour un festival au nom futuriste de Spectrum. Comme si l'énergie qui l'anime dépassait absolument les circonstances immédiates. On ne sort que grandi d'une telle rencontre, revigoré et projeté dans le vivant. Pour simplement dire, très humblement, un grand merci.

Merci Mélodie



© Carine Tinguely

Après 42 ans à entretenir notre territoire communal, le responsable du service de l'environnement et des espaces publics, Jean-François Philipona, dit « Jeannot », a pris sa retraite.

Agent d'exploitation au CFF, il est devenu employé communal le 1^{er} novembre 1978, puis responsable dudit service en 1990. Son équipe, Jeannot savait la choyer... par l'estomac. « C'est un excellent cuisinier, il maîtrise à merveille la recette des Malakoffs qu'il nous préparait une fois par an », lâchent ses anciens collègues.

Jean-François Philipona, vous connaissez les moindres recoins de notre commune. Y a-t-il un lieu que les Saint-Preyards devraient mieux apprécier?

A la belle saison, il ne faut pas louper un lever du soleil depuis la place d'Armes. Le coup d'œil est aussi très intéressant depuis l'église romane. De là, votre regard tombe sur la place de l'horloge ainsi que toutes les toitures des habitations qui se croisent et recroisent. En dessus de la voie ferrée, si vous vous promenez le long du chemin de Warnery, la vue sur le vignoble est juste magnifique.



© Carine Tinguely

Quels sont vos meilleurs moments en tant qu'employé communal?

J'ai eu une carrière magnifique. A l'époque, notre service voirie n'était guère équipé, il en a fallu du temps pour convaincre les municipalités d'alors de nous mettre du matériel à disposition, mais nous y sommes parvenus et c'est bien ainsi. Il fut aussi un temps où personne ne faisait attention à nous, les communalards. Cependant, nos tâches étaient très variées: nous ne faisons pas uniquement du balayage manuel, mais on s'occupait également de l'éclairage public, des services funèbres, des ramassages porte-à-porte du verre, du papier et des encombrants et plein d'autres activités dont les préparations des manifestations dites communales. Mon plus grand bonheur fut le 750^e de notre Commune avec notamment la venue de Mesdames Reagan et Gorbatcheva ! J'ai côtoyé leur service de sécurité, c'était impressionnant.

Parlez-nous de vos projets pour ce nouveau chapitre de votre vie?

J'aime bien la lecture, je trouverai également du temps supplémentaire pour mes petits-enfants. J'aime les petits voyages et les promenades à pied. Je vais m'investir également dans l'aide au jardinage.



© Carine Tinguely

Et pour terminer, avez-vous quelques anecdotes à partager?

Pendant quelques années, durant les vacances scolaires, un couple de Français venait s'installer dans la cour du Chauchy avec un bus camping. Tous les matins, ils effectuaient une tournée déchets dans la cour et sur la plage, nous avions sympathisé. Je me souviens également que lors d'un service funèbre, au moment de la mise en terre, un collaborateur des pompes funèbres a laissé tomber son téléphone dans la fosse. Heureusement, il n'a pas sonné. Chaque Noël, nous allions au refuge de Yens couper les sapins pour les collaborateurs et sociétés. Une fois, au moment de rentrer avec le chargement, le chauffeur (Croquignol) est rentré sans le char. Enfin, dernière anecdote parmi tant d'autres, une maman avait laissé la poussette, vide, devant un gros tas de déchets encombrants, le temps d'acheter son pain. Pas de chance, son quatre roues à fini dans le camion.

Jean-François Philipona

Fabienne Morand

Gazette de Lausanne, 3 février 1966

Le Conseil d'Etat vaudois favorable au projet de radiophare de Saint-Prex Mais l'avocat des opposants ignore tout

Nous nous étions fait l'écho en avril dernier de la violente opposition que soulevait à Saint-Prex le projet d'installation sur le lac, au large de la côte, d'un radiophare destiné au balisage des voies aériennes. Si les propriétaires des parcelles sises en bordure du lac s'élèvent au nom de l'esthétique contre l'installation de cette verve posée en travers du paysage, les pêcheurs professionnels y voient une atteinte directe à leur gagne-pain. Le radiophare en effet, émet en permanence un signal dont tout objet aux alentours absorbe le rayonnement et le déforme. Sur terre, les tracteurs qui s'approchent d'un radiophare tombent en panne. La zone autour de l'appareil doit donc être libre dans un rayon de 200 mètres. Plus question dès lors, dans ce secteur, de bateaux et encore moins de filets.

Pêcheurs et propriétaires ont donc fait opposition en temps et lieu, chargeant de leurs intérêts un avocat, M^r Pierre Graff, qui n'a pas manqué de relever dans son exposé des motifs qu'il n'existe en Europe aucun radiophare installé sur l'eau. Cet engin, s'il est indispensable, devrait donc trouver sa place ailleurs que sur le lac, à l'embouchure du Boiron par exemple ou dans les bois de Yens. Il semblait hautement improbable que le Conseil d'Etat qui, il y a quelques années, avait fait disparaître pour des raisons d'esthétique la maison flottante de Saint-Sulpice, souscrive à l'installation sur le lac d'un « machin » plus inesthétique encore qu'un pylône à haute tension.

DÉCISION

Or, un communiqué nous apprend que dans sa séance du 1^{er} février, le Conseil d'Etat a décidé d'accorder l'autorisation sollicitée par l'Office fédéral de l'air pour la construction sur le Léman d'un radiophare à environ 530 mètres au large du lieu-dit « La Pierre du Coulet », commune de Saint-Prex. Cette autorisation, dit le communiqué, a été prise en considération du fait que « ledit radiophare, qui

est destiné à assurer la sécurité de la navigation aérienne, revêt un caractère d'intérêt public, qu'il a été tenu compte dans toute la mesure du possible des objections formulées par les opposants, qu'à cet effet l'acte de concession impose diverses conditions au concessionnaire. » Le communiqué ajoute que les essais d'implantation des installations de radioguidage nécessaires aux avions utilisant l'aéroport de Cointrin, n'ont pas été satisfaisants, à l'exception de l'implantation projetée au large de Saint-Prex qui s'est révélée très favorable.

UN AVOCAT TRÈS SURPRIS

Ainsi la Suisse serait le seul pays d'Europe à ne pouvoir loger ses radiophares sur terre et le Léman aurait le double privilège d'être le premier lac doté d'une installation de radioguidage ? M^r Graff à qui nous avons demandé ses impressions s'est déclaré fort surpris de cette décision dont personne n'a jugé bon de lui faire part. Sans nouvelles depuis des mois, il avait acquis l'impression que la chose évoluait favorablement. On ne voit pas très bien dès lors

comment, sans prendre contact avec l'avocat chargé de l'opposition, on a pu tenir compte des objections formulées par les opposants...

En tout état de cause, nous a assuré M^r Graff, l'affaire n'est pas terminée. Acceptons-en l'augure, car nous nous refusons à croire qu'il n'existe pas, dans ce problème, d'autre solution que celle qui défigure un paysage et ruine une corporation.

C. M.

Gazette de Lausanne, 2 mars 1966

L'opposition au radiophare n'a pas désarmé à St-Prex

La bataille du radiophare de Saint-Prex n'est pas terminée. La décision du Conseil d'Etat d'accorder à l'Office fédéral de l'air l'autorisation de réaliser cette installation, n'a pas désarmé la violente opposition que le projet soulève sur ces rives.

L'assemblée a chargé, d'autre part, Me Graff d'attirer l'attention du Conseil d'Etat sur « le manque évident de précisions » quant aux garanties données aux pêcheurs professionnels. Enfin, un appel sera fait au Heimatschutz pour qu'il renouvelle sa protestation contre « l'alarmant précédent » que constituerait l'installation sur le lac de cette « malencontreuse verve ».

C. M.

Il y a quelques jours, la Société des pêcheurs professionnels et les propriétaires riverains ont tenu à Morges, en compagnie de leur avocat, Me Pierre Graff, une séance au cours de laquelle ont été évoqués divers arguments dont il semble que l'on ait négligé de tenir compte. Les opposants sont convaincus que toutes les possibilités d'implanter le radiophare ailleurs que sur le lac, n'ont pas été épuisées et que l'on s'est contenté à Berne de choisir le projet le moins coûteux sans apprécier suffisamment les obstacles techniques qui pourraient survenir lors de la construction. Il n'est pas certain, selon les opposants, que le câble électrique reliant le radiophare à la rive puisse être enterré, ainsi que le stipule une clause de la concession. Le radiophare de Saint-Prex devant être le premier en Europe à être installé sur l'eau, disent-ils d'autre part, le manque d'expérience risque d'avoir de fâcheux résultats : en Floride, des radiophares implantés sur des lagunes, se sont révélés inutilisables.



Au vu de la situation sanitaire actuelle et du peu de manifestations ayant lieu, nous avons décidé de ne pas mettre d'agenda.

Nous vous invitons à consulter notre site internet, www.saint-prex.ch.

Impressum

Equipe de rédaction :
Bénévoles de Saint-Prex

Municipale responsable :
Carine Tinguely

Administration :
journal@st-prex.ch

Rédactrice en chef :
Anne Devaux, Saint-Prex

Mise en page :
Marlyse Dutoit, Saint-Prex

Dessins :
Atelier UBU, Lausanne

Impression :
Imprimerie Hermann SA, Morges