



Prix du Mérite (en p. 5)

la feuille

de Bourg-en-Lavaux

n° 23 septembre 2017

ÉDITORIAL

Limitier les dépenses et investir

Les rentrées d'argent ne suffisent plus à couvrir durablement les dépenses du ménage courant de la Commune. Comme dans tout ménage privé, on sait qu'une telle situation n'est pas tenable à terme. On économisera alors par exemple dans les budgets loisirs et vacances.

Parmi les dépenses communales, on distingue les dépenses de fonctionnement, l'entretien des infrastructures et les investissements nouveaux dont il faut prévoir l'amortissement. Dans certains domaines, il peut être complexe voire risqué de limiter les dépenses. Pensons par exemple aux réseaux des eaux. La gestion des eaux pluviales est fortement mise sous pression avec les changements des événements météorologiques dans notre région et cette tendance va se poursuivre. → p. 2

SOMMAIRE

ÉDITORIAL	1-2
COMMUNE	1-4
ARTISANS	
& COMMERÇANTS	4-6
RUBRIQUE DE LABEL	5-6
CULTURE	5-7
AGENDA	8

COMMUNE

Résultat et brefs commentaires des comptes 2016

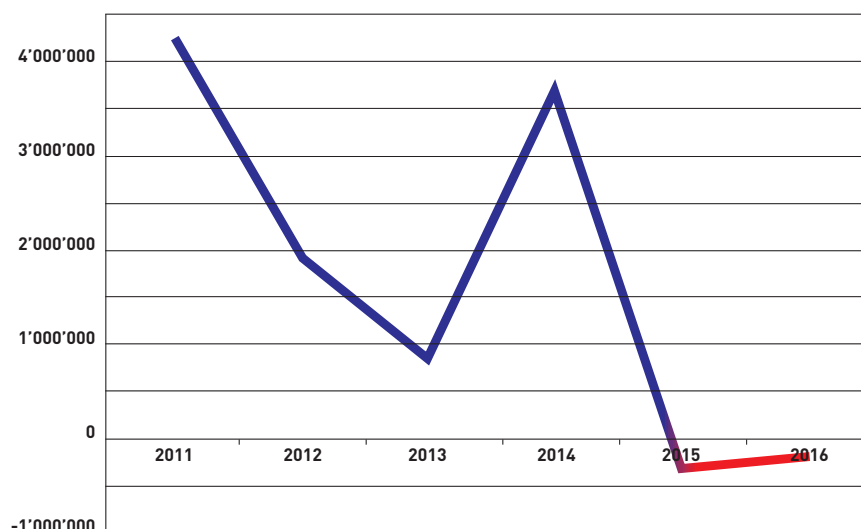
Avec une perte de l'ordre de 1.5 million, une marge d'autofinancement négative de CHF 210'000.- et des dettes en augmentation d'environ 5.5 millions pour se porter à 27.8 millions, les comptes 2016 ne sont clairement pas bons.

Il s'agit donc du 2^{ème} exercice consécutif qui se termine avec une perte et surtout une marge d'autofinancement négative. Ce dernier aspect revêt une importance capitale puisqu'il signifie que la Commune n'est pas en mesure de financer son fonctionnement courant (ou ménage courant) et qu'elle doit recourir à l'emprunt pour ce faire. En outre, la totalité des investissements (qui se sont élevés à quelque 5 millions en 2016) a également dû être financée par la dette.

Si les taux d'intérêts sont actuellement historiquement bas et que la Commune peut donc emprunter à des conditions très avantageuses, il n'en demeure pas moins dangereux sur le long terme de voir notre dette augmenter si rapidement.

Si elle ne peut pas être remboursée ou au moins stabilisée, cette dette constitue une véritable « bombe à retardement » en cas d'augmentation future des taux d'intérêts. En effet, sur la base du niveau de dette à fin 2016, pour 1% de plus de taux moyen, c'est l'équivalent d'un point d'impôt (CHF 280'000) qui devrait être payé à nos bailleurs de fonds! Or, nous vivons actuellement avec des taux qui, par rapport à des taux « normaux », sont inférieurs de

Marge d'autofinancement



plusieurs pour-cent à des taux historiquement considérés comme normaux.

Bourg-en-Lavaux est une commune dynamique, avec des projets d'envergure (Fortunades, Place de la Gare à Cully, etc.). Elle possède également un patrimoine (bâtiments, titres, etc.) important et une capacité contributive par habitant nettement supérieure à la moyenne des communes vaudoises.

Ce dernier élément implique toutefois une participation grandissante de notre collectivité aux charges cantonales (péréquation et facture sociale). Les charges dites « maîtrisables » (personnel, entretien, honoraires, fournitures, etc.) sont globalement sous contrôle, malgré une légère hausse par rapport à 2015. En effet, comparé à la situation de 2012 (première année « comptable » de Bourg-en-Lavaux), des économies importantes ont été

réalisées sur ces éléments (entre CHF 600'000.- et CHF 800'000/an, selon l'année).

Les autorités se retrouvent aujourd'hui devant une situation difficile qui demande de prendre rapidement des mesures énergiques. A savoir, principalement: réduire les charges de manière ciblée et trouver de nouvelles sources de revenus. Ceci dans le but d'équilibrer le prochain budget et de retrouver une situation saine en matière de finances publiques. Il est évident que ces impératifs demanderont des efforts de la part de chacun.

Les comptes 2016 dans leur détail sont disponibles sur notre site internet à l'adresse suivante: <http://www.b-e-l.ch/content/service-des-finances>

La Municipalité

Dans un tel domaine, certaines décisions de renoncer au renouvellement ou à l'investissement peuvent conduire à devoir intervenir d'urgence hors budget.... Ce qui ne conduit finalement à aucune économie.

C'est donc à une analyse approfondie de chaque dépense, aussi petite soit-elle, que la Municipalité doit procéder pour établir les budgets des années à venir. Elle fera cet examen pour toutes les lignes du budget.

Elle décidera des limitations en tenant compte des risques et des conséquences possibles. Elle devra aussi tenir compte que renoncer à certains investissements nouveaux ne revient parfois qu'à reporter la décision ou à la compliquer.

Ces choix ne sont pas simples à faire. La Municipalité proposera un budget et des investissements et le Conseil communal les validera, les refusera ou les amendera. C'est dans ce sens que, lors du dernier Conseil communal, des investissements Municipalité ont été validés, telle la construction des «Fortunades», et d'autres refusés comme l'aménagement du bâtiment administratif et l'aménagement définitif des arrêts de bus de la ligne tl 67. Le budget 2018 sera débattu au Conseil communal en décembre 2017.

La Municipalité

Prochaine feuille :
délai rédactionnel / diffusion
2 novembre / 24 novembre 2017

IMPRESSUM

Contact rédaction:

021 821 04 04, info@b-e-l.ch

Accompagnement éditorial

et coordination:

Delacrétaz & Associés, Lausanne

Design et maquette:

martine@wdesign.ch

Impression:

Imprimerie de Lavaux, Cully

COMMUNE

Les Fortunades, de 2011 à 2019

A partir de la mi-octobre 2017, un important chantier sera ouvert dans ce quartier, implanté à l'ouest des cimetières de Cully et de Riex.

Depuis 2011, la Municipalité recherchait un site se prêtant à l'installation d'une caserne pour les pompiers, dans le bas de la commune. La première idée était de laisser celle qui est installée près de la gare de Cully dans son site. Il s'est pourtant très rapidement avéré que les terrains à bâtir du plateau de la gare de Cully devaient plutôt accueillir des habitations et des activités commerciales et de services. Le choix pour la caserne s'est ainsi porté sur le quartier des Fortunades.



Quatre ans de démarches et travaux préparatoires

En septembre 2013, le Conseil communal a soutenu la démarche, approuvé le choix du site et octroyé un crédit destiné à élaborer un plan partiel d'affectation (PPA) pour ce secteur ainsi qu'à procéder à l'étude de réalisation de ces locaux. Ils accueilleront les pompiers, la voirie communale, la cave et les archives communales.

Le terrain choisi étant situé en zone viticole, la Commune a compensé la perte de surface viticole par le classement d'une partie de la vigne de la Maison Jaune à Cully en zone viticole. Ces étapes furent également validées par le Conseil communal: en mai 2014,

le plan d'affectation partiel des Fortunades et en mars 2015 la modification du plan général pour la Maison Jaune.

Suite à des oppositions et à un recours au tribunal cantonal, le PPA «Les Fortunades» n'est entré en vigueur que le 20 juillet 2016. Le permis de construire a pu être délivré le 19 décembre 2016. Le 19 juin 2017, le Conseil communal a octroyé le crédit pour la construction et l'achat du terrain. Les travaux commenceront à la mi-octobre.

Un long ouvrage semi-enterré

Le bâtiment sera en grande partie enterré. Seront surtout visibles son toit et sa façade sud donnant sur le che-

min du Vigny. Haut de 6 mètres et long d'environ 80 m, il abritera une halle pour les véhicules du feu et sera aménagé sur deux étages pour les autres services et les vestiaires et locaux particuliers aux pompiers. L'utilisation des surfaces des deux étages est répartie de la manière suivante:

- un peu plus de 400m² pour les pompiers,
- environ 900m² pour la voirie, une zone de lavage, un réfectoire et quelques locaux techniques communs aux pompiers et à la Commune,
- près de 90m² pour la cave communale occupant la hauteur des deux étages
- et 200m² répartis sur les deux niveaux pour les archives communales.

Intégré dans le paysage

L'importance de la valeur paysagère de Lavaux imposait qu'un concours en matière d'intégration paysagère soit organisé. La Commission consultative de Lavaux a validé le projet en précisant le soin particulier à porter à la réalisation de la façade sud qui sera uniforme à l'exception de la partie occupée par les portes dont la couleur rappellera les vignes. Les actuelles rampes est et ouest seront si possible conservées ou, si nécessaire, reconstruites en respectant le guide architectural de Lavaux.

Parking en toiture et circulation peu modifiée

Le canton a émis comme condition *sine qua non* de n'aménager de manière définitive que 28 places de parc pour voitures, toutes destinées exclusivement aux usagers du bâtiment et aux personnes handicapées.

Pourtant, au vu des travaux prévus dans la commune, le canton a validé une phase provisoire durant laquelle l'entier de la surface du toit pourra être occupé par des places de parc. Après cette phase de cinq ans au maximum, cette surface devra être aménagée selon le projet lauréat du concours de paysagisme. Les places de parc définitives resteront du côté du coteau, le reste de la toiture sera aménagé avec des arbustes et des semis, une fontaine d'eau potable, une pergola et un long banc. Des places pour les deux-roues légers seront aménagées. Le trafic automobile et les deux-roues accéderont au parc par la route de la Corniche. La circulation dans le chemin du Vigny restera possible dans les deux sens. Des feux seront installés pour bloquer la circulation lors des sorties des véhicules du feu.

Avec ce nouveau bâtiment, la commune se dote d'une infrastructure moderne dont le coût est évalué à CHF 6'900'000.-. Elle libère le site de la gare, permet de rassembler et conserver correctement les archives des cinq anciennes Communes et de mettre en place celles de Bourg-en-Lavaux dans de bonnes conditions. Elle simplifie aussi la gestion de l'entreposage des vins de la Commune. Les différents services emménageront dès début 2019 dans leurs nouveaux locaux.

La Municipalité

Circulation routière et chantiers

Cet automne, trois chantiers importants sont ouverts dans la commune et modifient quelque peu les conditions de circulation.

A Grandvaux :

- sur la Route de la Petite Corniche, la circulation est alternée dans le secteur de Charnaux-Dessous. La commune y met en place les collecteurs des eaux usées et pluviales. Le chantier sera normalement terminé à fin décembre.

A Cully :

- le chemin de Baussan est fermé à la circulation depuis le ruisseau de la Colombaire jusqu'à la route de Chenaux. La circulation sera rétablie pendant la période des vendanges. Là aussi, la Commune installe des collecteurs des eaux usées et pluviales. La fin du chantier est prévue pour fin décembre.
- Dès la mi-octobre, c'est le chantier des Fortunades qui s'ouvrira. Après les préparatifs, l'excavation du terrain engendrera le passage de nombreux camions pendant quelques semaines.
- Quant au chantier de mise en place des collecteurs des eaux usées et pluviales du plateau de la gare de Cully, il devrait être réalisé durant le premier semestre 2018.

Ces travaux doivent être réalisés. Nous espérons qu'ils ne perturberont pas trop la vie des habitants.

La Municipalité

Agriculture & paysannerie à Bourg-en-Lavaux

Imaginons que je vous pose cette question : pour vous, quel est le premier mot qui vous vient à l'esprit si vous devez parler de Bourg-en-Lavaux ?

La majorité des personnes interrogées, j'en ai fait le test, cite le vignoble, carte de visite de notre commune.

Mais Bourg-en-Lavaux, ce n'est pas seulement les vignes... Sa surface (965 ha) s'étend du Léman (372 m) à la Tour de Gourze (936 m).

Si l'on ne compte pas loin de huitante enseignes vigneronnes sur le territoire, seuls moins d'une dizaine de paysans-agriculteurs exploitent les terres agricoles.

Je suis allée à leur rencontre.

Pâturages – veaux – vaches – moutons – couvées

En trente ans, bien des choses ont changé sur les monts. Dans la plupart des fermes, la vache laitière était reine. Les petites laiteries, disséminées dans les campagnes, en étaient la preuve. Actuellement une seule, celle de Praz-Perez, sise sur l'ancienne commune de Grandvaux, est encore en service, avec deux «couleurs» (contre vingt-trois en 1983). Le lait «ne paie plus» : 47 ct (77 ct en 1983) alors qu'il faudrait 48 ct pour ne couvrir que les frais de nourriture, sans bâtiment et main-d'œuvre ! Impossible donc de faire vivre une famille, même en comptant les paiements directs.

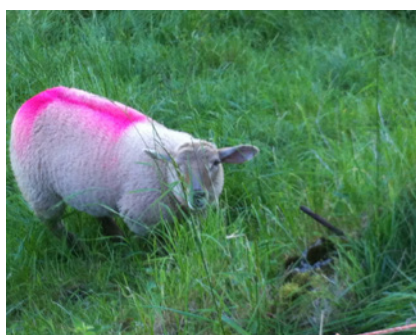
Quand on aime son métier, on ne renonce pas, on innove !

Les vaches allaitantes occupent bon nombre de pâturages. Plus résistantes que leurs sœurs laitières, elles nourrissent leurs veaux huit à dix mois et vivent facilement jusqu'à quinze ans. La production de viande remplace petit à petit celle du lait.

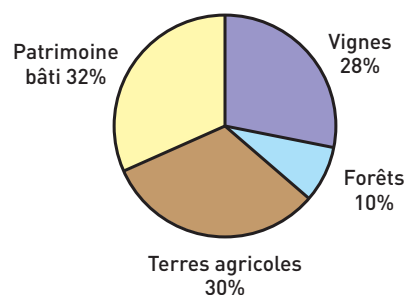
Une des exploitations s'est lancée avec succès dans celle des poules pondeuses. Plus loin, une trentaine de moutons paissent au pied de la Tour de Gourze.

Blé – seigle – orge – avoine – colza – maïs – pois...

...pour ne citer que les principales, sont les cultures que vous découvrirez en vous promenant dans les Hauts. La



Répartition du territoire communal



sélection des céréales s'étant nettement améliorée, il est plus aisé de les cultiver malgré l'altitude moins propice que celle des plaines. Attentifs au développement durable, les agriculteurs travaillent en production intégrée (IP Suisse) ou en Bio.

Production intégrée

L'objectif de l'agriculture intégrée est de produire de façon économiquement viable avec des rendements de bonne

qualité, respectueux de l'environnement et de la santé. Sans OGM (Organismes Génétiquement Modifiés), elle renonce en grande partie à l'utilisation de fongicides et de pesticides.

Production bio

L'agriculture biologique est une méthode de production qui maintient la santé des sols. Elle s'appuie sur des processus écologiques, sur la biodiversité et sur des cycles adaptés aux conditions locales. Elle exclut le recours aux produits chimiques de synthèse et aux OGM.

Plusieurs de ces domaines agricoles pratiquent la vente à la ferme : lait, légumes frais de saison, légumineuses, œufs, miel, conserves maison. Profitez de vos balades pour y faire votre marché et ainsi soutenir l'agriculture communale.

Janine Külling

Un immense et reconnaissant merci

M. Chapelle passait quelques jours de vacances au camping de Moratel en août 2016 avec son épouse. Prenant une douche après la baignade, il est frappé d'un arrêt cardiaque. Corinne Giddey, responsable du camping, a très rapidement ouvert la douche avec son passe-partout. Son mari François est immédiatement intervenu et a fait le geste qui sauve : un massage cardiaque pendant près de douze minutes jusqu'à l'arrivée des secours !

M. et Mme Chapelle sont profondément reconnaissants des gestes qui ont certainement sauvé la vie et expriment leur vive reconnaissance pour la gentillesse et le soin avec lesquels ils ont été entourés.

Le solidage américain

Ses fleurs jaunes et aériennes de fin d'été ont assuré son succès dans les jardins et bouquets. Malheureusement cette plante est très envahissante : elle concurrence, étouffe et supprime les espèces indigènes. Elle est aujourd'hui interdite à la vente en Suisse.

Le solidage dispose d'un système de reproduction très efficace. Il développe un réseau de rhizomes souterrains couplé avec un système de reproduction sexuée par ses fleurs. Ces dernières produisent jusqu'à vingt mille graines par plante. Grâce à leur forme, ces graines sont aisément transportées par le vent sur de grandes distances, à partir de six semaines après le début de la floraison et jusqu'en hiver.

La lutte contre cette plante est devenue l'affaire de tous. Il faut éviter toute dispersion et supprimer la plante dès



la floraison. La dispersion des graines par le vent est le premier facteur de propagation de l'espèce. A l'arrachage de la plante, on veillera à supprimer l'ensemble des rhizomes : d'un petit fragment de rhizome peut croître une nouvelle plante ! Les parties aériennes peuvent être éliminées dans un com-

postage privé, avec les déchets verts ou les sacs taxés. Par contre les rhizomes doivent être éliminés par un compostage professionnel et seront éliminés avec les déchets verts du ramassage hebdomadaire.

La Municipalité

Le Domaine d'Aucrêt

Sis aux 2 et 4, chemin de Bahyse-Des-sus, le Domaine de la Grange d'Aucrêt est cité dès le XII^e siècle.

Il appartenait à l'Abbaye cistercienne d'Aucrêt qui fut donnée en 1580 à la famille Blanche « contre bons soins » ! Bien entretenu, il comptait alors des vignes jusqu'à Lutry et au bord du lac. Ces parties du domaine furent cédées au cours des années.

Michel Blanche, en 1982 rachète le patrimoine à son père et à son oncle qui en étaient les copropriétaires. Ce patrimoine comporte, au centre, des bâtiments liés à l'exploitation tout en offrant aussi quelques beaux logements.

Le domaine était cultivé essentiellement en vignes, sauf, pendant une période, en arbres fruitiers. Une partie de ceux-ci furent abattus entre 2011 et 2016, vu leur trop faible rendement. La place ainsi libérée fut reconvertie en vignoble. Ces terres permettent une large exploitation mécanisée (près de 75%).

La production concerne les vins, mais aussi quelques spiritueux. Cette der-



Michel Blanche présente sa vodka Link.

nière gamme est en forte diminution : elle a passé de 16 à 5 spécialités (eau de vie de vin, vieille prune, alcool de coing, mirabelle, vodka). Ceci, sans compter la distillation à façon, dans les installations d'Aucrêt ou dans celles de Vuillerens et de Fey.

C'est Jonas Dubois, un Français bien intégré qui dirige l'exploitation. Il

est assisté de collaborateurs dont le nombre varie de 4 à 25 au gré des saisons ; des jeunes entre 25 et 35 ans.

Michel et son épouse sont également actifs en permanence. Accessoirement, ils peuvent aussi compter sur leurs deux fils de formations universitaires, Nicolas et Boris, ce dernier étant par ailleurs administrateur du domaine avec son père.

La profession évolue, dit-on. Auparavant les clients venaient acheter du vin chez le vigneron, aujourd'hui, il faut aller aux clients pour en vendre. C'est un autre métier. Les appellations traditionnelles ne semblent plus aussi porteuses, remplacées par les notions de cépages. Il faut les multiplier, en acclimater de nouveaux, créer de nouveaux assemblages. Car les vins suisses sont en perte de compétitivité depuis l'ouverture des frontières.

Prospective, prudence, ouverture d'esprit sont nécessaires pour qui veut maintenir son patrimoine, m'a dit Monsieur Blanche.

Gérald R. Chappuis

OFFICE LIFE 3.0



Des claquettes à Aran

La commission culturelle de Bourg-en-Lavaux a le plaisir d'accueillir la compagnie jazz é-tap à Aran le samedi 28 octobre dans un concert-spectacle qui mêle jazz live et improvisé, claquettes, théâtre et témoignages de vie.

Office Life 3.0 est l'histoire de l'ascension sociale d'un jeune garçon qui travaille pour une entreprise d'informatique. Derrière les bureaux climatisés aux vitres teintées, la lutte pour le pouvoir est sans merci... Dans une mise en scène de Lucy Hopkins et sous la direction artistique de Laurent Bortolotti, ce spectacle est accompagné d'un pianiste (Léo Chevalley) et d'un contrebassiste (Stéphane Fisch).

Claquettes, chant, danse, jeu théâtral, tout est mis en œuvre pour faire passer au public une heure de rêve.

SAMEDI 28 octobre –
Salle des Mariadoules – Aran/
Villette 20h (portes 19h,
bar et petite restauration)

Prix: Fr. 25.- /
Etudiants/AVS/AI: Fr. 20.-
Billets en vente:
- à Cully: au kiosque
«Le Minaret», à la bibliothèque
- à Grandvaux: à l'épicerie
- **réservations au 079 170 67 37**

ARTISANS & COMMERÇANTS

Caveau des Vignerons d'Aran-Villette

En 1985, l'ancien four communal d'Aran fut reconverti en caveau de dégustation afin de pouvoir faire découvrir en un seul lieu les vins produits sur la commune de Villette. Le président à l'époque était Bernard Gorjat.

Le caveau offre un espace convivial au style épuré, alliant tradition et modernité, propice à créer des liens et à approfondir contacts et amitiés. Il dispose de 40 places assises à l'intérieur ainsi que d'une magnifique terrasse. Il propose aussi des forfaits (max. 50 personnes) pour accueillir des séminaires d'entreprises, sorties festives et apéritifs. En plus d'agrémenter vos fins de semaine dans ces locaux, certaines activités y sont organisées.

La Saint-Vincent de Villette

Depuis 1994, le dernier samedi de janvier (10h30-19h) est consacré au Saint patron des vignerons. A cette occasion, le caveau met à l'honneur la saucisse aux choux cuisinée sur un lit de marc dans une «distilleuse» par Hubert Testuz et Pascal Dance. Mentionnons également la préparation du papet par Nicolas Dutoit et François Joly. L'après-midi, une petite balade passant par un sentier de dictons conduit les visiteurs aux Echelettes pour continuer la fête avec un vin chaud au délicat parfum orangé préparé par Bernard Gorjat.

Des huîtres et du Villette

Lors de sa participation au Comptoir de Lavaux en 1993, le caveau avait un stand avec le restaurant Le Villette proposant des huîtres pour accompagner les dégustations. Comme cette agape

Vign'heroes

Finalement, le caveau organise depuis l'été passé le jeu de groupe «Vign'heroes» de juillet à septembre (samedi et dimanche). Un parcours de 1.2km à travers les vignes permet aux par-



avait connu un succès inespéré, l'idée est née d'en faire une fête annuelle. Celle-ci a lieu le dernier samedi de novembre (10h30 à 19h) sur le site des Mariadoules, dans une ambiance très festive devant un panorama exceptionnel surplombant le vignoble de Lavaux. On tient à remercier Brigitte et Yannick Leprovost, anciens restaurateurs du «Villette», qui s'occupent de l'organisation autour de ce plat délicat, avec son équipe d'une dizaine d'«ouvriers». Saviez-vous que l'année dernière, 12'000 huîtres ont été vendues en cette seule journée?

participants de découvrir les difficultés auxquelles doivent faire face les vignerons pour préserver au mieux leur récolte. Envie de remporter le titre de vigneron(ne) de l'année? Jeu ouvert à tous de 9 à 99 ans! Remise du prix lors de la Saint-Vincent.

Contact et horaire
Rue du Village 2, 1091 Aran
Tél. 077 488 23 27
E-mail info@caveau-villette.ch
<http://www.caveau-villette.ch/>

Nicole Knuchel



ARTISANS & COMMERÇANTS

Remise des Lavaux d'Or Prix du Mérite

Avec plus de 50 candidatures reçues, très bien réparties dans les différentes catégories «Culture», «Entrepreneur», «Sport» et «Terroir», la cérémonie de remise des prix des Lavaux d'Or – Prix du Mérite 2017 s'annonce enthousiasmante.

Elle se déroulera vendredi 10 novembre à Lutry, dans la salle du Grand-Pont.



Nous y espérons environ 200 participants et la présence de personnalités politiques et économiques.

Les places pour cette cérémonie festive et conviviale et le repas qui suivra sont limitées et très sollicitées. Si vous souhaitez y participer et découvrir les lauréats 2017, merci de réserver à l'aide d'un bulletin, que vous pouvez obtenir auprès de Caroline Coquerel.

Renseignements: contact@la-bel.ch

**LA-PIZZA.CH s'agrandit
et livre à domicile**

Dès le mois de septembre, ce commerce s'installe à Cully et propose de nouveaux services. Depuis son ouverture en janvier dernier à Epesses, LA-PIZZA.CH apprête des pizzas à l'emporter, déambule dans les marchés et s'invite dans les manifestations avec son «pizza-porteur».

L'engouement suscité auprès des particuliers et lors d'événements nécessite d'adapter l'organisation et le lieu de travail à la demande. Pour mieux y répondre, la famille Colombini enclenche la deuxième vitesse avec de nouveaux locaux, Route de Lausanne 16 à Cully, dès le mois de septembre 2017.

Au menu : service traiteur, pizzas à l'emporter et pizzas a casa, livrées en «Piaggio deux roues» dans la région de Lavaux, pour servir toujours mieux ses fidèles gourmets. Le service de livraison sera opérationnel à partir de fin octobre 2017.

www.la-pizza.ch

Rte de Lausanne 16, Cully
079 436 76 52

Les rencontres de l'Avent, 2^e édition : tous bienvenus !

Les habitants de Bourg-en-Lavaux et leurs amis ont eu, en décembre passé, vingt-cinq occasions de vivre ensemble le temps de l'Avent. En commençant par le feu de l'Avent à fin novembre et en finissant par la soupe offerte par la Municipalité et même, le 24 décembre, la raclette chez Aurelia et Jacques Joly.

Tout en simplicité, avec un verre de vin ou un thé chaud, un morceau de fromage ou une soupe de saison, un peu de musique ou des jeux, les hôtes des rencontres de l'Avent ont parfaitement accueilli voisins et inconnus.

Habitants, commerçants, artisans ou indépendants, fondation, Eglises et Commune, tous ont joué le jeu. Il y eut de surcroît des rencontres à Aran aussi bien qu'à Cully, à Grandvaux, qu'à Epesses ou Riex. Même si les visiteurs se sont surtout déplacés en voisins, cette manifestation a



assurément contribué à lier les divers villages et hameaux de la jeune Commune. Heureux du succès rencontré et assurés

du soutien de Label et de la Commune, les deux initiateurs, Aurelia Joly et Didier Grobet «remettent la compresse» cette année.

Sur le principe à présent connu des fenêtres de l'Avent, les invités n'auront aucun besoin de s'annoncer et pourront passer en coup de vent ou prendre le temps de la rencontre. Seuls, en couple, avec les enfants ou des amis de passage, tous seront accueillis.

Les organisateurs en sont déjà à l'organisation fine (communication, logistique avec peut-être des transports publics organisés,...). Ils se réjouissent déjà des marques d'intérêt de personnes, familles ou vignerons, commerçants, entreprises qui souhaiteraient être «hôtes 2017». Personne n'est exclu ! Il reste en effet quelques dates libres. Un simple téléphone au signataire au 079 436 85 28 permettra d'établir le contact.

Didier Grobet

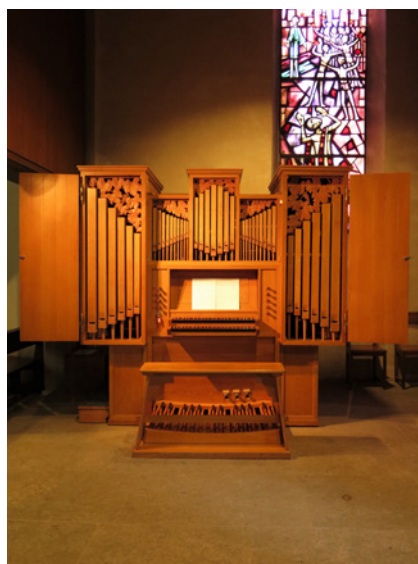
Le site de LABEL, www.la-bel.ch, donnera les détails du programme.

Le retour du petit orgue

Il avait été inauguré dimanche 7 novembre 1993 par les organistes André Luy et François Gerber avec des pièces pour deux orgues dialoguant, le petit, installé dans la chapelle du temple de Cully, et le grand orgue de tribune.

Ce «petit orgue», appelé aussi orgue de chœur ou orgue de chapelle, sortait de l'idée de Roger Geneux, maître ébéniste à Cully, qui cultivait un grand intérêt pour les orgues et avait commencé à confectionner des tuyaux «pour se faire la main». Très tôt abordé par François Widmer, co-titulaire de l'orgue du temple, il fut alors décidé de constituer un groupe de bénévoles complété de Jacques Bron et Yves Favre, puis plus tard, par Jacques Christinat et le sous-signé, autre co-titulaire.

C'était en automne 1978. Il a fallu donc 15 ans de travail du soir, du samedi et du dimanche pour mener à bien ce projet. Tout ne fut pas œuvre d'artisan, il a été nécessaire d'acheter les claviers, les tuyaux métalliques, de récupérer les tuyaux des basses et le



pédalier sur des instruments en démolition et de faire appel aux conseils et coups de main des Manufactures Neidhat & Lhôte et Flüglister, des facteurs d'orgues Jean-François Mingot et Siegfried Jehmlich. En cours de réalisation, l'Assemblée de la paroisse de Cully-Riex-Epesses du 22 mars 1981 l'accueillit favorablement. Et c'est en janvier 1983 seulement que les trois Municipalités concernées, co-proprié-

taires du temple de Cully, acceptèrent cet instrument et en devinrent dès lors propriétaires et garants de son entretien.

Après 24 ans de service, il fut nécessaire de prévoir une révision générale et quelques transformations pour en faciliter l'entretien. L'orgue est donc parti le 13 février dernier pour l'atelier du Val-de-Ruz. Il en est revenu le 14 juin. Les voisins du temple doivent se rappeler les difficiles manœuvres des camions pour se placer au mieux face à la porte principale du temple. Il faut dire que les hauteurs disponibles sous la galerie et sous la porte de la chapelle ne laissaient que quelques petits centimètres pour le passage de l'instrument.

Il a été ré-installé du 14 au 20 juin par les facteurs d'orgues Jacques-André Jeanneret et Guillaume Roulet. L'accordage et la ré-harmonisation des 9 jeux ont été effectués le mois suivant. Il était impératif que les deux orgues soient accordés ensemble afin de permettre leur dialogue.

Il reste maintenant à le faire entendre le plus souvent possible, joué par nos co-titulaires et quelques organistes talentueux des environs.

Gérald R. Chappuis

Sablés au fromage

Ingrédients

- 200 gr de farine
- 200 gr de beurre
- 200 de gruyère râpé, salé
- 1 cs de graines de sésame (préalablement torréfiées à la poêle)
- 1 cc de poudre à lever
- 1 jaune d'œuf.

Préparation

- Mélanger la farine, la poudre à lever et les graines de sésame
- Ajouter le fromage et mélanger
- Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et sabler la pâte du bout des doigts
- Quand elle est prête, incorporer le jaune d'œuf
- Mettre en boule 30 minutes au frigo
- Rouler en boudin de 1.5 cm de diamètre maximum
- Mettre une nuit au frigo
- Le lendemain couper en tranches de 0,5 cm d'épaisseur
- Placer sur du papier sulfurisé. Éventuellement les badigeonner avec le blanc d'œuf
- 200°C pendant 10 minutes.

Le marmiton du terroir

Sur le Fil à l'Oxymore

On se rappelle probablement Sophie Forte, qui animait il y a des années La Classe sur FR3. Sinon on peut toujours se rafraîchir la mémoire sur son site : <https://www.sophie-forte.net>.

Outre ses facultés à faire marcher nos zygomatiques, elle écrit de très belles pièces de théâtre : *Le Dalai et moi*, *Je déménage*, *Voyage en ascenseur* et tout récemment *Chagrin pour soi* que l'on verra bientôt à Paris.

Sur le Fil est sa première comédie, jouée 5 ans à Paris et mise en scène par le Suisse Frédéric Martin. Il a été l'ami des enfants à La Lanterne Magique ou à la TSR dans Mission Ciné, créateur du Boulevard Romand où il a joué *Arsenic et vieilles dentelles* ou *l'Emmerdeur*, il a mis en scène *Duo sur Canapé* au Théâtre Montreux-Riviera (TMR) la saison der-



nière. Et voilà qu'il crée pour nous cette comédie romantique à l'Oxymore. La première sera donc pour Bourg-en-Lavaux.

Evidemment lorsqu'on fait connaissance au téléphone, il peut y avoir des zones d'ombres, car même si la voix est charmante, si les aspirations sont les mêmes, il peut y avoir des surprises. C'est ce que vont découvrir les personnages de cette pièce drôle et émouvante et surtout tellement humaine.

Les comédiens professionnels sont Darius Khetari et la Fribourgeoise d'adoption Delphine Buresi qui est également programmatrice de *La Li-sière*, à Sâles.

**du 26 septembre
au 8 octobre**
ma, me, je et ve : 20h
sa : 19h et di: 17h30

Cyrano de Bergerac à Cully



Après *Le Garçon savoyard*, en 2009 et *la Beauté sur Terre* en 2013, voilà qu'on nous annonce que *Cyrano de Bergerac* s'arrêtera sur la Place d'Armes de Cully, du 29 août au 8 septembre 2018. Il reste donc une année pour tout mettre en place.

L'association renouvelée se met en place, sous le nom de «La BEL Scène» et pilotera le projet.

Tous ceux qui souhaitent manifester leur soutien à ce projet peuvent d'ores et déjà rejoindre l'association : inscriptions chez Nathalie Pfeiffer :

021 534 87 96 ou
nathaliepf@icloud.com

L'œuvre d'Edmond Rostand sera interprétée par une troupe professionnelle : La Compagnie «Les Exilés», de Blonay. Comme pour les éditions précédentes, chacun est appelé à participer, personnellement ou au travers d'une des nombreuses sociétés locales. Il faudra animer la place pendant ces dix jours : il y aura besoin de musique (fanfares, chœurs divers, gymnastique, etc.), de bardes, de hérauts, de guides, d'accompagnants, etc.

Manifestez-vous sans tarder auprès de Nathalie Pfeiffer. Il y aura du travail mais avec son corollaire de moments de joies petites ou intenses que procure toujours un engagement positif personnel ou en équipe. Les Jeunes, bien entendu, sont aussi les bienvenus !

Bastien Deval

Agenda : septembre – décembre 2017

SEPTEMBRE

Mercredi 6

Le Petit Prince, spectacle tout public, CCBEL, Salle Davel, Cully 19h, bar et petite restauration dès 18h

Samedi 9

- **Grande finale juniors**, Cully Moratel, 9h, CVMC
- **Le Marché du samedi Riex**, pl. R.-Th. Bosshard, 10h à 16h, www.la-bel.ch
- **Lavaux Passion Cully**, place d'Armes, 11h à 23h, www.lavaux-passion.ch

Dimanche 10

Lavaux-Passion Cully, place d'Armes, 11h à 19 h, www.lavaux-passion.ch

Vendredi 22, samedi 23 et dimanche 24

Bar de la Jeunesse de Grandvaux, Lutry, Fête des vendanges, selon programme, www.fetedesvendanges.ch

Dimanche 24

- **Kermesse de la paroisse catholique** Cully, église catholique, dès 10h30

Du mardi 26 au vendredi 6 octobre

- **Théâtre comédie romantique de Sophie Forte**, avec Darius Khetari et Delphine Buresi, ma à sa: 20h / di: 17h30, Théâtre de l'Oxymore, www.oxymore.ch

Vendredi 29

Les Veillées à la Maison, Le Kursaal de Bel-Air, une bonbonnière de la Belle époque, chez J. & J. Chollet, ch. de la Criblette 1, Grandvaux, dès 19h30, puis repas canadien

OCTOBRE

Samedi 7

- **Bourse aux articles d'hiver APEBEL** Cully, Caveau Blardone, Rte de Lausanne 1, 09h à 12h, www.apebel.ch
- **La Route du Moût de Payerne**, Epesses, village, dès 8h30

Dimanche 22

Lausanne-Marathon Lavaux, journée, www.lausanne-marathon.ch

Jeudi 26

Repas de soutien FC Vignoble Aran, salle Les Mariadoules, dès 11h30

Vendredi 27

- **Brisolée Grandvaux, caveau Corto**, dès 16h, www.caveaucorto.ch
- **Pasioneando**, spectacle de Flamenco, 20h30, Théâtre de l'Oxymore

Samedi 28

- **«Office Life 3.0»**, spectacle de claquettes, CCBEL, Salle des Mariadoules, Aran 20h, bar et petite restauration dès 19h
- **Brisolée Grandvaux, caveau Corto**, dès 16h, www.caveaucorto.ch

Dimanche 29

- **Régate des feuilles mortes Cully**, Moratel, 9h, CVMC
- **Brisolée Grandvaux, caveau Corto**, dès 11h, www.caveaucorto.ch
- **Pasioneando**, spectacle de Flamenco, 17h, Théâtre de l'Oxymore

NOVEMBRE

Vendredi 3 et samedi 4

Soirée saumon et foie gras maison, Riex, salle St-Théodule et Carnotzet, dès 18h, Caveau des vigneron

Du 3 au 5 novembre

Sol au monde, clown tiré des textes de Marcel Favreau, avec Pascal Croisier, ve et sa: 20h30, di: 17h30, Théâtre de l'Oxymore

Samedi 4

- **Loto du Sauvetage de Villette Aran**, salle Les Mariadoules, dès 19h

Dimanche 5

Loto du Kiwanis Cully, salle des Ruines, 14h30 à 18h

Mercredi 8

Le Trait d'Union Cully, salle de l'église catholique, 14h30

Vendredi 10

Lavaux d'Or – Prix du Mérite, remise des prix (sur inscription), Lutry, salle du Grand-Pont, dès 18h30, www.la-bel.ch

Samedi 11 et dimanche 12

Sans oublier les vivants, Théâtre création, avec Tamara Lyseck, Alicia Packer et Mathilde Soutter, Sa: 20h, Di 17h

Vendredi 17 et samedi 18

Revue du FC Vignoble Cully, salle Davel, 20h

Jeudi 16 et vendredi 17

Le Mentaliste, expérience magie, avec Gabriel Tornay, 20h.30, Théâtre de l'Oxymore

Samedi 18 et dimanche 19

- **Lotos de l'USL de Cully Cully**, salle des Ruines, Sa: 19h30, Di: 15h

Jeudi 23

Vente des couronnes de l'Avent du jardin d'enfant Arc-en-Ciel, Cully, marché 8h30 à 12h

Vendredi 24

Revue du FC Vignoble Cully, salle Davel, 20h

Samedi 25

- **Des huîtres et du Villette à Aran**, salle Les Mariadoules et Caveau des vigneron, 10h30 à 19h,
- **Revue du FC Vignoble Cully**, salle Davel, 20h

DÉCEMBRE

Vendredi 1^{er}

Revue du FC Vignoble Cully, salle Davel, 20h

Samedi 2

Marché-vente de Noël de la paroisse réformée de Villette, Grandvaux, grande salle de l'Hôtel du Monde, dès 14h

Samedi 2 et dimanche 3

- **La Princesse aux petits pets**, enfants dès 4 ans, Cie Les Ginettes, avec Josiane Chollet et Giliane Bussy, Sa: 15h, Di: 11h (dans le cadre du Cully bazar)

Dimanche 3

- **Régate de la Saint-Nicolas, Cully** Moratel, 9h, CVMC
- **Cully Bazar, Cully**, village et commerces, 10h à 18h, www.cullybazar.ch
- **Atelier bougies en cire d'abeille** du jardin d'enfants Arc-en-Ciel, Cully, salle du Pressoir de la Maison Jaune, 10h à 18h
- **Ensemble 17^e Cully**, Notre Dame de Lavaux, 18h, CIMS
- **Cully-Bazar, collège des Ruines, Cully**, Place de la Gare, 10 à 18h.

mais encore...

Les marchés du jeudi, place du Temple, Cully, 8 à 14h.

Les marchés du dimanche, pl. d'Armes, Cully, de 10h à 16h, www.la-bel.ch
Tous les dimanches jusqu'au 1^{er} octobre

Fabrication de couronnes de l'Avent, du jardin d'enfants Arc-en-Ciel, Chenaux, Collège (rez-de-chaussée), journée et soirée, info 021 799 30 44, tous les jours du samedi 18 au mercredi 22 novembre, de 8h30 à 22h