

Levant Mag

Le coin des métiers

Pages 9 - 10

SPORTS

Pages 5 - 7 - 8

A la découverte d'une tradition

Page 6

Le Mormont?

Un lieu à découvrir

Page 8

Moulin Bornu surnommé le milieu du Monde, mais pourquoi?

Matt Blanc / Janvier 2024

Dans le passé, le Moulin Bornu récoltait les céréales de la région.

Le Moulin Bornu existe toujours mais ne fabrique plus rien, il ne reste que des petits ateliers à l'intérieur

Ce ruisseau qui se sépare donc en deux s'appelle l'Angine.

Le saviez-vous? Les eaux d'un petit cours d'eau, le Nozon, se séparent au Moulin Bornu pour partir dans des directions opposées: vers le sud en direction du Léman, du Rhône et de la Méditerranée et vers le nord, en direction du Lac de Neuchâtel, du Rhin et de la mer du Nord. Le premier file vers Orny depuis l'autre côté de la route cantonale, mais l'autre disparaît sous terre pour ressurgir dans le replat, au pied du château de la Sarraz. Ce ruisseau qui se sépare donc en deux s'appelle l'Angine. C'est au XVI^e siècle que le Seigneur de la Sarraz détourna les eaux du Nozon pour alimenter ses ateliers et éventuellement pour remplir ses douves. Il fit construire un bisse, «empruntant» une partie des eaux du Nozon, partant d'en dessus de Pompaples pour contourner les hauteurs de Saint- Loup et filer à la Sarraz. Se sentant volés, les habitants d'Orny en firent tout autant en creusant un bisse ...



Le Moulin Bornu, dit le milieu du Monde / Photo: Matt Blanc

LE FOUR À PAIN DE MOIRY DATANT DE 1765 REVIT

Un passionné du bon pain redonne vie au four!

Une odeur qui sent bon le pain maison, cuit au bois de hêtre!



Abel Chollet / Février 2024

Un passionné du bon pain ressuscite un fournil datant du 18^e siècle.

Jack Capt, boulanger-pâtissier de formation et cuisinier remet les saveurs du pain cuit au four à l'honneur.

"... j'ai envie que les gens commencent à réfléchir à ce qu'ils mangent ..."

Le centre du village de Moiry abrite un très vieux four à pain. Son utilisateur est Jack Capt. Monsieur Capt est un passionné du bon pain. Quand le four à bois de Moiry a été disponible, il a sauté sur l'occasion. Il utilise des farines de Cédric Cheseaux de Juriens et d'autres producteurs bio de la région. Il pétrit sa pâte à la main et laisse ses pains fermenter. Il confectionne une dizaine de sortes de pains différents qui vont de la tresse, du petit pain au raisin et au chocolat, etc. Ce boulanger aimerait que les gens réfléchissent à ce qu'ils mangent et qu'ils acceptent de payer un peu plus pour manger mieux et moins. L'odeur inimitable du pain sorti du four traditionnel chauffé au bois de hêtre n'a rien de comparable avec le pain industriel!

La grande et belle histoire du cinéma



Mariana Jesus Da Silva / Mars 2024

Le cinéma? détente, popcorn, action, peur, horreur, tristesse...

Le cinéma vous pouvez le trouver dans presque tous les pays. Il y a des cinémas avec plusieurs salles. C'est un espace où l'on peut voir des films d'action, de joie, de tristesse et bien d'autres émotions mais savez-vous qui l'a inventé, d'où vient l'histoire du cinéma?

Le cinéma est né à la fin du 19^e siècle. A cette époque, beaucoup de chercheurs essayaient de mettre les images en mouvement pour faire revivre la vie en s'appuyant sur les améliorations en photographie (1820) et en biologie humaine. Dans les années 1880, la 1^{ère} utilisation d'une pellicule souple change la photo et donne l'idée à Thomas Edison, un grand inventeur américain de mettre en 1891, une caméra et un appareil pour regarder les images. Les frères Lumière créent en 1895 le cinématographe. Le 28 décembre 1895, la 1^{ère} projection publique est présentée dans le Salon indien du Grand Café à Paris. C'est là que naît le 7^{ème} art. Considéré comme un nouveau appui beauté, le cinéma partage rapidement les mêmes tendances et mouvements artistiques. Au jour d'aujourd'hui, le cinéma a beaucoup changé. On a plusieurs types de films: terreur, joie, peur... Des films en 2D, en 3D et même en 4D.

Pour moi, le cinéma est un endroit fantastique: un endroit de joie, d'action, de tristesse où l'on peut être entre amis, camarades, meilleurs amis, familles, amoureux et pleins d'autre gens. Pour plus d'informations: wikipedia, Histoire du cinéma.

Le cinéma de La Sarraz Photo: Mariana Jesus da Silva

RETOUR DANS LE PASSÉ: 1994, FUSION ENTRE DEUX CLUBS

L'histoire du FC La Sarraz-Eclépens



Le terrain principal du FC La Sarraz-Eclépens, rénové récemment. / Photo: Emma Fernandes Aguiar

Emma Fernandes Aguiar / Janvier 2024

Le FC La Sarraz est né grâce à un groupe de jeunes gens de langue maternelle allemande qui se trouvaient bien seuls et dépaysés en terre romande. Ce groupe décida de pratiquer le jeu de football, ce qui était une totale nouveauté pour la région. Selon le livre de l'ACVF, le FC La Sarraz était le treizième club vaudois dans l'ordre chronologique. Il fallait donc une très sérieuse motivation à l'époque pour se lancer dans la constitution d'une équipe de football.

Le 20 mai 1910 est fondé le Football-Club La Sarraz et les membres du comité se réunirent au local de La Croix-Blanche lors de la première assemblée.

Le 5 mai 1994, le FC La Sarraz et le FC Eclépens fusionnent. Le club comporte plus de 375 membres dont 16 équipes actives et juniors.

Dans le club du FC La Sarraz-Eclépens, le comité est composé d'un président, d'un vice-président, d'un responsable juniors, d'un directeur technique, d'un responsable matériel, d'une secrétaire, d'une webmaster, d'une caissière et de trois autres membres. Le comité prend en charge toutes les tâches. Il a le pouvoir de planifier, d'organiser, de décider, de déléguer et de contrôler le club. Chaque membre du comité a une tâche précise.

Sur le terrain de La Sarraz s'entraînent la première équipe, la deuxième équipe, les juniors A (Mormont-Venoge), les juniors D1 & D2 (Mormont-Venoge), les juniors E1 & E2 (Mormont-Venoge) et sur le terrain d'Eclépens s'entraînent les Seniors +30, les juniors B (Mormont-Venoge), les juniors C1 & C2 (Mormont-Venoge), l'équipe foot féminin FF-15

Le président actuel du comité est Monsieur Pierre Alain Porchet.

La première équipe du FC La Sarraz-Eclépens milite actuellement en 1ère ligue et est 15ème sur 16.

Tu veux en savoir plus: <https://fclse.ch>

C'est quoi la boxe thaïlandaise?

Eva Cardinaux / Janvier 2024

La boxe thaï est aussi connu sous le nom de muay thaï. C'est l'un des sports de combat le plus complet qui existe. Ceux qui pratiquent ce sport, utilisent leurs poings, leurs coudes, leurs genoux et leurs pieds pour frapper leur adversaire; seuls les coups de tête et d'épaules sont interdits. Il y a de plus en plus de pratiquants qui font de la boxe thaïlandaise au quatre coins du monde.

La boxe thaï est un sport axé sur le respect de l'autre, la discipline.

Joël Anders est entraîneur et fondateur du club de boxe thaïlandaise à La Sarraz, le Sentoo Muay Thaï Gym depuis 2011. Le club compte 120 membres et évolue dans un espace de 170m²

Je suis allée à sa rencontre et lui ai posé quelques questions.



La salle de sport pour la boxe thaï , Sentoo Muay Thaï Gym

Pourquoi avez-vous créé le club? Je suis passionné de boxe thaï depuis mes 16 ans. J'ai donc décidé de vivre de ma passion assez jeune. J'aime aussi beaucoup partager mes connaissances.

Quand a été fondé le club? Il a été créé en 2011.

A partir de quel âge, peut-on faire de la boxe thaï? A partir de 6 ans.

Qui sont les entraîneurs? Les entraîneurs sont Fabrice Lesquereux, Sébastien Berger, Antoine Seydoux et moi-même.

A savoir? En 2019, la combattante, Sacha Maillard obtient le premier titre important pour le club en devenant championne suisse AFSSO.

Où nous trouver? Rue du Chêne 40, 1315 La Sarraz

C'est ouvert tous les jours, sauf le dimanche. On peut aussi faire les cours pendant les vacances, sauf celles de Noël.

Tu veux plus d'infos? Retrouve-nous sur: <https://sentooclub.ch>

UN LIEU A DECOUVRIR, SEUL OU A PLUSIEURS

Maélys Bataillard / Février 2024

Le site du Mormont a été régulièrement fouillé de 2006 à 2016, au rythme des extensions de la carrière. Le Mormont? Site archéologique, gravière, canal d'Entreroches, un lien entre le Rhin et le Rhône et même une ZAD en 2020. Une faune et une flore à préserver. Le Mormont? Un lieu cher aux Sarrazins.

A découvrir sans modération!



La carrière Holcim à Eclépens / Photo: Maélys Bataillard

LE MYSTÈRE DU MORMONT

Maélys Bataillard / Janvier 2024



Objets retrouvés sur le site / Photo: Maélys Bataillard

En 2006, un site archéologique est découvert sur le sommet de la colline. Environ un siècle av. J-C, la colline du Mormont abritait un endroit où des Celtes s'y logèrent. On y trouva de nombreux squelettes en plusieurs positions ou même des crânes, ainsi que des ossements de boeufs, de chevaux et d'autres animaux. Les archéologues ont découvert le site en faisant un sondage archéologique préventif. Avant que Holcim ne commence ses travaux. C'est ainsi que le site archéologique du Mormont a été découvert.

BBC Cossonay, déjà 86 ans

Daren Remetter

Le 8 septembre 1938 le Club Athlétique Cossonay fût fondé. En 1940, le Club se composait déjà de 32 membres et l'on commençait à parler du mouvement féminin. C'est en 1941 que les jeunes intégraient le Club. Lors de l'année 1993, la 1ère équipe monte en Ligue nationale A. Le rêve dure 5 ans et en 98-99, l'équipe est reléguée en LNB. Du côté féminin, les filles montent au 2ème échelon nationale

durant la saison 2005-2006. En 2008, le club faillit disparaître, mais grâce à l'apport de plusieurs volontaires, le club peut survivre. Actuellement, le club se compose 8 équipes dont 5 équipes juniors.

Contact: E-mail : bbc@cossonaybasket.ch

Pour tout savoir sur le club:
<https://cossonaybasket.ch/contact/>

La pizza un des meilleurs plats au monde

Abdulrouf Haitham / Février 2024

En 1780, un homme du nom de Pietro Colicchio ouvre une taverne qui s'appelle Pizzeria di Pietro e basta così. En 1889, Raffaele Esposito est le propriétaire de la taverne de Pietro, à Naples. La pizza n'est pas encore populaire, car la pizza est principalement utilisée par une population pauvre pour récupérer les aliments. Mais, Raffaele Esposito est le premier pizzaiolo. Lors d'une visite du roi

Humbert 1er, celui-ci demande au pizzaiolo de lui faire une pizza. Esposito est envoyé dans les cuisines royales. Il prépare la pizza avec les ingrédients tomates, mozzarella et basilic comme le drapeau de l'Italie. L'épouse du roi, la reine Margherite, apprécie le goût de cette pizza et lui envoie une lettre de remerciements, toujours affichée dans le restaurant. Vraie ou fausse légende?

Horticultrice / Horticulteur, un métier proche de la nature et varié

Jovan Janev / Janvier 2024

La formation d'horticulteur ou d'horticultrice s'acquiert par un apprentissage en entreprise ou en école à plein temps dans l'une des orientations suivantes: paysagisme, pépinière, ... La formation se déroule sur 3 ans (CFC) ou 2 ans (AFP). Pour ce métier, il faut être résistant, créatif, habile de ses mains, .. Un métier combinant des qualités manuelles, esthétiques et commerciales.



Les serres Pittet à La Sarraz / Photo: Jovan Janev

Un métier apprécié qui donne du plaisir!

Chevalier Clara / Janvier 2024

Depuis quelques années, la cuisine s'invite dans nos salons avec Top chef, cauchemar en cuisine, ... Mais comment devenir cuisinier?

La formation de cuisinier dure 3 ans pour le CFC et 2 ans pour l'AFP. Elle se pratique 4 jours par semaine dans un restaurant ou dans un hôtel et un jour de formation théorique par semaine à l'école professionnelle. Ce métier demande une capacité à s'adapter à un horaire irrégulier, une bonne résistance physique, du goût et de l'odorat.

Quelle est le rôle d'un cuisinier? Le cuisinier ou la cuisinière apprête des mets chauds ou froids destinés à la clientèle de divers établissements: restaurants, hôpitaux, homes, hôtels, etc. Il commande les denrées alimentaires, en contrôle la qualité et la quantité, les transforme ou les entrepose en respectant les règles d'hygiène. Il compose les menus, décore et présente les plats avec goût. Ses qualités? Travailler en équipe, rapidité d'exécution, habileté manuelle.



Cuisine de La Croix Blanche à La Sarraz / Photo: Chevalier Clara

Employée en restauration, c'est quoi?

Leia Ramos Rio / Janvier 2024



Café restaurant La Croix Blanche / Photo: Leia Ramos Rio

Pour devenir employé/e en restauration, il faut avoir achevé sa scolarité obligatoire. L'apprentissage d'une durée de 3 ans débouche sur un CFC (certificat fédéral de capacité) ou le jeune peut entreprendre une formation AFP (attestation fédérale de formation professionnelle) d'une durée de 2 ans où les cours sont simplifiés. Certaines entreprises recourent à un examen d'admission. Les jeunes de moins de 16 ans ne peuvent pas réaliser de services clients dans les restaurants, cafés etc. L'employé/e en restauration prépare les tables, garnit les buffets,

SUITE

Employé/e en restauration, c'est quoi?

Leia Ramos Rio

reçoit les clients, s'occupe du service en tables, prépare les boissons, sert la nourriture et les boissons, fait la vaisselle et nettoie les lieux en fin de service. Il doit également participer à l'accueil et établir une atmosphère agréable et détendue envers les clients.

Infos suppl. sur: www.orientation.ch

Les employé/es travaillent en moyenne 42 heures par semaine en Suisse.