

Levant Mag

Printemps 2023

Portraits découverte
Des femmes et des hommes se présentent

Pages 4, 6, 8 & 11

Sports à gogo
**Equitation, basket, voile, football, motocross,
hockey sur glace**

Pages 9, 10 & 11

Un endroit féerique
Balade le long du Nozon

Page 13

Un écrin au centre de la bourgade
Château de La Sarraz

Page 2

Le château de La Sarraz



Château de La Sarraz, construit au 11ème siècle / Photo: Clara Chevalier

Nadine Gomes Rodrigues

Le château a été bâti dès le XI siècle par la famille Gingins.

HISTOIRE: La première mention d'une fortification à cet endroit date de l'an 1049. Le château actuel date en grande partie des XII (tour maîtresse), XIII (corps de logis) et XIV siècles (tour de garde) et il a subi de nombreux remaniements, notamment au XVI siècle; en effet, il fut vraisemblablement pillé en 1475, puis brûlé en 1536 avant d'être rénové. Plusieurs plafonds à poutres moulurées ont pu être datés des années 1550-1600 (notamment dans la salle des chevaliers).

Le château est le centre de la seigneurie locale et fut habité par les membres de la famille et leurs descendants jusque vers 1700; au XVIII siècle, la famille de Gingins, qui en est propriétaire depuis le XVI siècle est établie à Berne et dans d'autres seigneuries voisines. Ses membres délaissent le château jusqu'au début du XIX siècle. À cette époque, l'historien Frédéric Charles Jean fait rénover le château dans le goût néo-classique (dépendances, intérieurs) et néo-gothique (vitraux; surélévations des tours d'escaliers, supprimées par la suite).

Le musée du cheval au château de La Sarraz. Un musée unique en Suisse où il fait bon flâner.

Clara Chevalier

Après la suppression de la cavalerie de l'armée suisse intervenue en 1972, l'idée de créer un musée dédié au cheval émerge.

En 1982, le musée ouvre ses portes dans l'ancienne grange du château présentant des collections démontrant l'importance du cheval.

Outre le musée du cheval, d'autres événements sont organisés dans ce lieu « féodal »: mariages, concerts, visites du château.

TOURISME: UN PAYS À DÉCOUVRIR AU SUD-EST DE L'EUROPE DANS LA PÉNINSULE DES BALKANS

LA MACÉDOINE DU NORD aux contrastes saisissants



Petits lacs et canyons / Source: google

Jovan Janev

La Macédoine est un petit pays d'une superficie de 25 333 km² situé en Europe de l'Est dans la péninsule des Balkans. La Macédoine est limitée au nord par le Kosovo et la Serbie, à l'ouest et au sud-ouest par l'Albanie, à l'est par la Bulgarie, au sud par la Grèce. Elle compte un peu plus de deux millions d'habitants. Sa capitale se nomme Skopje et les langues officielles sont le Macédonien et l'Albanais. Sa devise est le denar macédonien.

Si vous partez en Macédoine cet été, je vous conseille de visiter:

-Le canyon de Matka: Grotte Velo l'une des plus profondes grottes inondées au monde.

-Le lac Ohrid et sa vieille ville: un des plus beaux points de vue pour admirer à la fois la vieille ville et le lac, se trouve depuis la petite église byzantine Saint-Jean de Kaneos datant du 13e siècle.

-Le village de montagne de Galicnik: cela peut être intéressant de visiter Galicnik à la mi-juillet pendant le Festival du mariage. On peut y admirer costumes traditionnels, musiciens et danseurs.

Que manger en Macédoine?

Kjebapi: cette spécialité descend tout droit du kebab turc. Il s'agit de viande hachée grillée et présentée en petits bâtons. Ces petits bâtons parfumés au paprika et aux oignons sont généralement servis sur un pain plat avec de la crème fraîche.

Pastrmailija: derrière ce nom étrange se cache une spécialité plutôt consistante puisqu'il s'agit d'une sorte de pizza frite dans l'huile et recouverte de viande ou de fromage.

Sopska salata: cette salade est très simple à préparer. Elle est faite de tomates, de concombres, de poivrons et d'oignons.

L'ABEILLE, UN INSECTE INDISPENSABLE À L'ÉCOSYSTÈME

Apiculteur et abeilles, une belle cohabitation!



Le printemps est arrivé. Les abeilles sont au travail! / Photo: Abel Chollet

Abel Chollet

LA RECOLTE

Au début du printemps, les abeilles se mettent à butiner.

Après quelques semaines, elles mettent le pollen dans les alvéoles puis petit à petit, les abeilles transforment le pollen en miel.

Ensuite, l'apiculteur récupère les cadres qui sont dans les ruches et il les met dans une machine qui tourne très vite et qui va faire tomber le miel dans une cuve pour ensuite couler dans les pots.

LES MALADIES

Les abeilles sont très sensibles aux maladies, ... Une colonie entière peut disparaître!

Par exemple, mon père a perdu deux ruches à cause de petites bêtes rouges qui se baladaient dans la ruche et qui ont décimé les « mouches à miel ».

Le pire ennemi de l'abeille est **le frelon asiatique**, un prédateur des plus virulents,

INTERVIEW EXPRESS DE M. CHOLLET, APICULTEUR

Comment vous est venue cette passion? Parce que j'aime bien le monde des abeilles, la biodiversité, la nature et les insectes.

Combien de kilos de miel. peut-on récolter pour une seule ruche? C'est très variable. On récolte entre 0 et 70 kilos selon les saisons.

Quel type de miel produisez-vous? Je produis du miel de pissenlits, de colzas et d'arbres fruitiers.

A quel type de maladies sont confrontées les abeilles? Il y a le varoi, acarien parasite et la loque. La loque est un champignon très dangereux qui pousse sur la ruche et peut tuer plus de 12 ruches en une semaine. Alors il faudra tout brûler. Les abeilles mellifères sont sensibles à la contagion au stade de larves âgées d'un à deux jours. Et les pesticides.

Une entreprise pleine d'innovation



Parc de l'innovation à l'EPFL / Source: google

Adriana Lopes Pereira

Venez découvrir les lois de la physique!

JJ Cooling Innovation est une entreprise fondée en 2011 par JB.Marcinichen et JR. Thome. L'entreprise se situe au parc de l'innovation à l'EPFL. Avec seulement 4 ingénieurs, ils arrivent à faire des systèmes thermaux.

Au travail

Leurs horaires sont très flexibles. En effet, les techniciens peuvent se rendre au travail à l'heure qu'ils le souhaitent mais le job doit être fait. Ils ont un mode de travail assez précis: ils travaillent beaucoup en équipe, mais surtout sur ordinateurs. Ils peuvent avoir des congés mais ils doivent avoir une bonne raison. Quelquefois le patron, M. JB Marcinichen, vient pour s'assurer que le système fonctionne ou pour donner quelques conseils.

Pour devenir ingénieur thermal, il faut être titulaire d'un diplôme d'une école d'ingénieur ou avoir une option en génie thermique ou en génie énergétique.

Lors de la JOM, j'ai pu aider à faire des tests. J'ai vu le développement de la chaleur dans une pièce avec une caméra infrarouge et constaté que les courbes augmentaient à cause de la chaleur. Une expérience très chouette.

Le spécialiste du kebab à La Sarraz propose une carte alléchante. Mmmm! Quel délice!

Abdulrouf Haitham

Pizza Kebab est l'un des endroits les plus fréquentés du village. Installé depuis 7 ans, l'équipe vous accueille tous les jours.

Plus de 5 employés compose l'équipe. La spécialité du chef est le Tacos. J'aime me rendre au kebab car leur viande est trop bonne.

Le goût du kebab est très bon et inoubliable. Les sauces préparées par le chef sont juste les meilleures.

Portrait

Mariana Jesus Da Silva

Vendeuse et serveuse dans un tea-room, une activité prenante

C'est sur la côte au bord du Léman que Christian Boillat ouvre sa première confiserie avec tea-room à St-Prex en 1997. Paroles à une employée.

Un emploi au contact des personnes mais exigeant au niveau des horaires!

Pourquoi avez-vous choisi cette profession?

Parce que j'adore le contact avec les clients et j'aime bien les servir.

Quels sont les inconvénients et les avantages dans ce métier?

Les inconvénients sont le salaire bas et les horaires. Je fais des horaires jusqu'à 20h00 et je ne peux pas être avec ma famille le soir. L'avantage est que je suis toujours en contact avec les gens et je vois beaucoup personnes différentes!

Quelles sont vos conditions de travail?

On travaille en équipes de 2 à 4 personnes sauf les jours de fêtes (6 à 8). On est toujours habillé en noir, les cheveux sont attachés ou courts. La priorité, c'est d'avoir le sourire et d'être accueillante.



Vera Jesus, serveuse et vendeuse en action au buffet des desserts / Photo: Mariana Jesus Da Silva

A la découverte du métier de pharmacien-ne

Amina Mostafa

Le/la pharmacien-ne contrôle les ordonnances médicales, vend diverses préparations spécifiques et des produits pour le bien-être.

Il/Elle conseille les clients et assure le suivi de leur dossier. C'est un métier au contact des gens. Ce métier se pratique

en officine, dans un hôpital ou encore dans la recherche. La formation de pharmacien-ne s'acquiert par des études universitaires.

INCENDIES ET RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE: DANGERS PLANÉTAIRES

Le cauchemar des Portugais: sécheresse et incendies



Cascais en feu, le 10 Juillet 2022. AFP

Diogo Ferreira Teixeira

Depuis plusieurs années, chaque été, le Portugal prend feu. Les feux de 2022 ont été les pires. Le 6 août 2022 a été la date où ce désastre a commencé. Toutes les personnes qui ont vécu ce cauchemar vont s'en rappeler.

Le Portugal a été le premier pays d'Europe à prendre feu. La première ville à prendre feu était Vila Real. Le feu était tellement puissant que la température de l'air a augmenté. Au Nord du Portugal, ils ont mesuré 50 degrés et même plus.

Mais cette ville n'a pas été la seule à prendre feu, les villes suivantes étaient Lisbonne et Serra da Estrela.

Le 7 août 2022 au parc de la Serra da Estrela, le Portugal avaient perdu 25 mille hectares de végétation.

Le plus important n'était pas la végétation dévastée, la fumée était le grand problème. Il y a eu plus de 24 mille hectares de fumées au centre du Portugal. Quand le mois septembre est arrivé, la fumée était toujours là.

Ces feux de forêts sont dûs au changement climatique observé durant ces dernières années. Le réchauffement climatique est dû aux émissions des gaz à effets de serre (utilisation de combustibles fossiles, déforestation, élevage de bétail) et influent de plus en plus sur le climat.

Les conséquences du réchauffement climatique sont la diminution de la disponibilité en eau, l'augmentation des risques de sécheresse, les incendies de forêts, les canicules plus fréquentes.

Les experts du GIEC estiment que la **progression devrait être de l'ordre de 25 à 90 % entre 2000 et 2030**. Les émissions de gaz à effet de serre devraient encore progresser dans le futur malgré les politiques de développement durable mis en place dans certains pays. En 2100, **la hausse de la température moyenne atteindrait +3,8°C**.

Protégeons notre planète en étant responsable afin de la préserver!

INTERVIEW DE RASSAN, 21 ANS, SERGENT DEPUIS JANVIER 2023

Le rôle de sergent dans l'armée suisse



Rassan entre deux camions de l'armée / Photo: Eva Cardinaux

Eva Cardinaux

Quelles démarches as-tu faites pour entrer dans l'armée suisse?

Je n'ai rien eu besoin de faire. En étant Suisse, j'ai l'obligation de passer une série de tests appelés recrutement et ensuite des personnes qualifiées choisissent dans quelle caserne tu vas ou tu ne peux pas faire l'armée.

Quel est le parcours pour devenir sergent?

Pour devenir sergent, il faut d'abord être recruté; lorsque tu as fini les jours obligatoires, tu deviens soldat. Après tu as le choix de grader ou non. Et si tu acceptes, tu fais 4 semaines à l'école de sous-officier pour devenir sergent.

Pourquoi avoir choisi de grader dans l'armée?

J'ai choisi de grader pour plusieurs raisons: la première, c'était de pouvoir rester avec certains de mes camarades avec lesquels je m'entendais bien; la seconde, avoir plus d'expérience dans ma vie personnelle et enfin, j'étais curieux de savoir ce que ça faisait d'être sergent.

Que préfères-tu dans ton activité?

Ce que je préfère, c'est de travailler avec mes camarades, d'être formateur pour les recrues et j'aime également la conduite.

Quels sont les inconvénients?

Le plus gros inconvénient, c'est la fatigue. Au début surtout; maintenant, j'ai trouvé mon rythme. Il y a également la météo s'il fait froid, s'il pleut ou même s'il neige et que nous devons rester dehors toute la journée.

Comment vois-tu ton futur dans l'armée?

Mon futur serait de rester au grade de sergent et de finir l'armée en tant que sergent. Cela ne m'intéresse pas de grader plus.

Pour conclure, il faut savoir que l'armée suisse forme des apprentis comme: cuisinier, mécanicien, logisticien, ...

SPORT, LA PETITE BALLE ORANGE

BBC Cossonay équipe de basketball



Dans un match contre Renens Photo: Maelly Tavares Borges

Maelly Tavares Borges

L'équipe de basket dans laquelle je joue est le BBC Cossonay à proximité de La Sarraz. Nous évoluons en U14. L'équipe est composée de filles et de garçons de différents niveaux. Nous avons des entraînements de nonante minutes un mercredi sur deux et tous les jeudis. Les matches se déroulent parfois les samedis ou les dimanches. Je joue à plusieurs postes. GO BBC COSSONAY EAGLES!!

Les régates c'est quoi?

Valentin Brühlhart

Une régata est une course de bateaux qui dure un week-end entier. Plusieurs petites courses sont au programme de la journée. Chaque manche dure environ 30 minutes. Quand il y a du vent, le jury impose un nombre de manches. Le plus difficile dans une manche, c'est que le vent tourne et si nous sommes face au vent, nous n'avancions plus et nous n'arrivons plus vraiment à tourner.



Valentin Brühlhart à la régata de la Tour-de-Peilz. Photo: Rémy Brühlhart

QUI EST NEYMAR ?

UN FOOTBALLEUR HORS NORME

Rodrigo Bexiga Sales

Neymar est un joueur de football qui joue au PSG et avec le Brésil. Il est né le 5 février 1992. Originaire d'un quartier pauvre de São Paulo, son premier club en 2003 est le Santos FC. Il évolue dans cette équipe avec laquelle il remporte la coupe du Brésil, deux championnats de l'État de São Paulo, la Recopa Sudamericana. En 2013, il rejoint l'équipe de Barcelone en Espagne avec laquelle il remporte notamment le Championnat d'Espagne et la ligue des champions en 2015.

Jeune, son rêve était de devenir un joueur professionnel et son rêve s'est réalisé grâce à son talent.

Lors de la coupe du monde 2022, le Brésil fête ses buts par une danse en équipe.

Tout savoir sur le championnat Angola

Matt Blanc



Matt lors d'une course angora Photo: Cédric Turin

Une course en championnat angora commence avec les essais qui durent 20 minutes comme les qualifications et les deux manches.



Scrub de James Stewart Photo: google

Le scrub est une figure qui permet de passer plus vite une bosse en la cassant.

Pour Neymar le football est un sport collectif mais pas seulement; quand il faut gagner, c'est le premier à faire des passes et des dribbles. Neymar dans son documentaire sur Netflix a dit que son dribble préféré était l'arc-en-ciel.

Neymar est mon joueur préféré parce que j'aime bien sa manière de jouer et de dribbler. J'aimerais devenir comme lui.

UN PEU, BEAUCOUP, PASSIONNÉMENT, À LA FOLIE: LES CHEVAUX

Ma passion, l'équitation



Fin de balade, repos bien mérité! Photo: Maelys Bataillard

Maelys Bataillard

Beaucoup de personnes me demandent pourquoi je fais de l'équitation. Pour moi les chevaux ont bercé mon enfance: mon oncle possède des chevaux et les amis de mes parents m'ont proposé plusieurs fois de faire des balades. Evidemment, je ne pouvais pas résister. Une fois, en balade en Camargue avec mon père, un taon a piqué mon cheval, il s'est cabré et il est parti au galop. Quelle grosse frayeur! Mais bon maintenant ça va mieux. Mon temps libre, je le passe avec les chevaux, dans la nature. Et puis, il faut aussi s'en occuper: les nourrir, les brosser, contrôler les sabots. Le cheval, c'est vraiment mon animal fétiche.

En équitation, il existe plusieurs disciplines: le dressage, le saut, le cross, le western, le poney – game, l'attelage.

Il existe plus de 397 races de chevaux. Pour moi, mon cheval préféré est le Franches – Montagnes; une race d'origine suisse du Jura. Un cheval énergique, résistant. Mon ami aime le Frison avec sa robe noire d'où son surnom « la perle noire » qui lui est doux, calme mais vif.

Un cheval peut coûter un certain prix.

Pour un cheval de loisirs entre: 1000.- et 2500.-; un cheval de sport ou de dressage entre: 5000.- et 20000.-; et pour les chevaux de course ou d'obstacles, c'est 50000.- et plus pour les champions. Après, dans le budget, il faut compter, la pension du cheval si vous n'avez pas de ferme ou d'écurie, les frais de la nourriture, la sellerie, l'équipement du cavalier,

INTERVIEW DU RESPONSABLE JUNIOR DU FC LA SARRAZ-ECLÉPENS SA PASSION, LE FOOT



Paulo Alexandre Aguiar Salgueiro / Photo: Emma Fernandes Aguiar

Emma Fernandes Aguiar

– C'est quoi être responsable juniors?

C'est gérer les inscriptions et les arrêts. Trouver les entraîneurs pour les équipes. Organiser le calendrier des entraînements et des matchs.

– Depuis combien de temps êtes-

vous responsable juniors? 8 ans avec une pause d'une année au milieu.

– Comment avez-vous fait pour devenir responsable junior? Pour faire ceci, il faut être élu par le comité de l'assemblée.

– C'est votre profession ou c'est par plaisir? C'est par plaisir.

– Passez-vous beaucoup de temps pour cette tâche? Oui, je passe beaucoup de temps, mais ça dépend des jours.

– Etes-vous seul à être responsable junior ou êtes-vous plusieurs? Je suis tout seul.

La saison 2022 - 2023 du LHC est à oublier!

Daren Remetter

Une décevante 11ème place pour Genazzi et ses coéquipiers

Le LHC, club phare de hockey sur glace du canton de Vaud boucle la saison 2022-2023 à une décevante 11ème place (71pts). Loin de ses prétentions.

"Il y a du positif, comme du négatif, mais avant tout la déception", Fust dans la Région

La saison du LHC a été chaotique avec de l'espoir mais beaucoup de désagréments. En terminant à la 11ème place, les objectifs fixés n'ont pas été atteints.

PORTRAIT DU LHC

Année de fondation: 1922 Le club a fêté ses 100 ans en 2022

Couleurs du club: rouge, blanc et noir

Logo: un lion rugissant **Fan Club:** Section Ouest

Patinoire: Vaudoise Aréna

Équipe du siècle: Beat Kindler, Joël Genazzi, Serge Poudrier, Andrei Bashkirov, Florian Conz

Entraîneur du siècle: Gerd Zenhäusern



Une défaite de plus pour l'équipe lausannoise / Keystone / Jean-Christophe Bott

Mon équipe de basket préférée: Los Angeles Lakers

Leia Ramos Río

Les Lakers est une équipe de basketball américaine de NBA. L'équipe est fondée en 1946 sous le nom de Gems de Détroit.

La première équipe commence à jouer à Minneapolis où elle remporte le titre NBL en 1948.

Puis en 1960, elle déménage à Los Angeles. L'entraîneur est Darvin Ham. Le joueur le plus célèbre actuel est LeBron James.

UNE RIVIÈRE DE CHEZ NOUS

Le Nozon



Le Nozon, proche de Pompaples. Une rivière où il fait bon flâner. / Photo: Samuel Proietti

Samuel Proietti

Le Nozon est une rivière coulant en Suisse dans le canton de Vaud. Il a la particularité d'alimenter deux bassins versants différents: celui du Rhône et celui du Rhin.

La longueur du Nozon est de 23,62 km. Le Nozon traverse cinq communes tout au long de son parcours: Vaulion, Romainmôtier, Croy, Pompaples, St-Loup et Orny.

Promenades à pieds ou à vélo le long de ce cours d'eau où vous pourrez, avec un peu de chance, observer chamois, renards et une flore luxuriante tout au long de votre voyage.

Le cours d'eau prend sa source dans la chaîne jurassienne vaudoise à Vaulion au lieu-dit «Cul du Nozon». Il s'agit d'un site karstique: l'eau s'infiltré sur le plateau et ressurgit sous la forme de multiples sources.

Le Milieu du Monde

Au XV^e siècle, le sire de Gingins-La Sarraz, un seigneur de La Sarraz, ville au sud de Pompaples, fit détourner une partie de l'eau du Nozon vers son moulin, le Moulin Bornu. Elle part ensuite en direction du château pour qu'on puisse l'utiliser pour remplir les douves. L'eau ainsi déviée, dont le cours prend le nom d'Augine, se jette depuis dans la Venoge.

Les promenades à faire:

les falaises de Pompaples et aussi la promenade au bord du Nozon. On peut aussi se promener jusqu'à la cascade du Dard sur un joli sentier longeant le Nozon. Puis se diriger jusqu'à Croy pour y découvrir des anciens lavoirs. Après environ 8 km et environ deux heures de marche, vous découvrirez l'abbatiale de Romainmôtier d'architecture romane. Si vous êtes encore en forme les gorges du Nozon méritent le détour en direction de Vaulion dans un magnifique écrin de verdure.