

Portrait

Simon Thomet, né en 1996, habite au Pâquier aux Oies depuis 2002. Son père avait, à l'époque, entièrement rénové la maison et à son décès, il y a deux ans, c'est Simon qui en a repris la gestion. Il vit ici en collocation avec des amis, ils ont un jardin, des animaux est une jolie entente.

Après un apprentissage de polymécanicien à Sainte-Croix, l'école supérieure à Bienne où il devient technicien ES en génie mécanique, il part faire l'Uni au pays de Galles et décroche un titre d'ingénieur génie mécanique et aéronotique. Il travaille actuellement comme Lean manager chez Micarna.



Le jeune Simon, rugbyman, a développé tôt son goût pour l'engagement. Il a gardé de ce sport des valeurs comme l'esprit d'équipe, une façon de pensée positive et d'aller de l'avant. Les rencontres entre humains, l'amour et le partage sont pour lui des maîtres-mots. Ayant dû arrêter ce sport d'élite vers 19 ans, il a transposé son énergie au service de la communauté. Il aime les responsabilités, gérer des situations et assumer. Doté d'un leadership naturel: l'idée de réunir les forces, de se fixer et d'atteindre des buts, sont pour lui de puissants moteurs.

Avec sa vision d'entrepreneur et de rassembleur, Simon s'est engagé comme président de la jeunesse de 2016 à 2020, tout en étant également président de la pétanque Val-ta-boule à Vallamand.

Sous sa présidence, la Jeunesse a changé de logo et de t-shirt, et aidé à la construction d'un local pour la Société, en échange d'un loyer symbolique. Il fait le constat que les sociétés de jeunesse sont de moins en moins attractives; tout devient plus cher. Il a mis en place des stratégies et des innovations pour parer au maximum à ces désagréments, avec l'idée d'offrir quelque chose aux jeunes et de permettre aux habitants du village de se rencontrer.

Depuis juillet 2021, il est conseiller communal et président de la Commission Culture Loisirs et Tourisme.

La CCLT est une association à but non lucratif, un organe communal qui a pour but de développer la culture et le tourisme dans le village.

D'après les dires du président, elle est composée de bonnes personnes, motivées, qui prennent des initiatives et qui proposent des solutions. Et... ça fonctionne bien !

Un de leurs nombreux objectifs est que les habitants qui travaillent à l'extérieur et ne sont pas impliqués dans le fonctionnement du village, puissent s'intégrer grâce aux animations.

On a d'ailleurs déjà vécu plusieurs projets impliquant d'une manière ou d'une autre l'ensemble de la population, et pu constater, pour les fenêtres de l'Avent, que ça a très bien fonctionné ; beaucoup de nouvelles personnes sont venues et ont pu se lier à celles qui étaient déjà là.

Pour l'avenir l'envie est de mettre aussi l'accent sur l'art et les rencontres, toutes générations confondues et de collaborer avec l'association Ecotopia qui propose beaucoup d'activités.

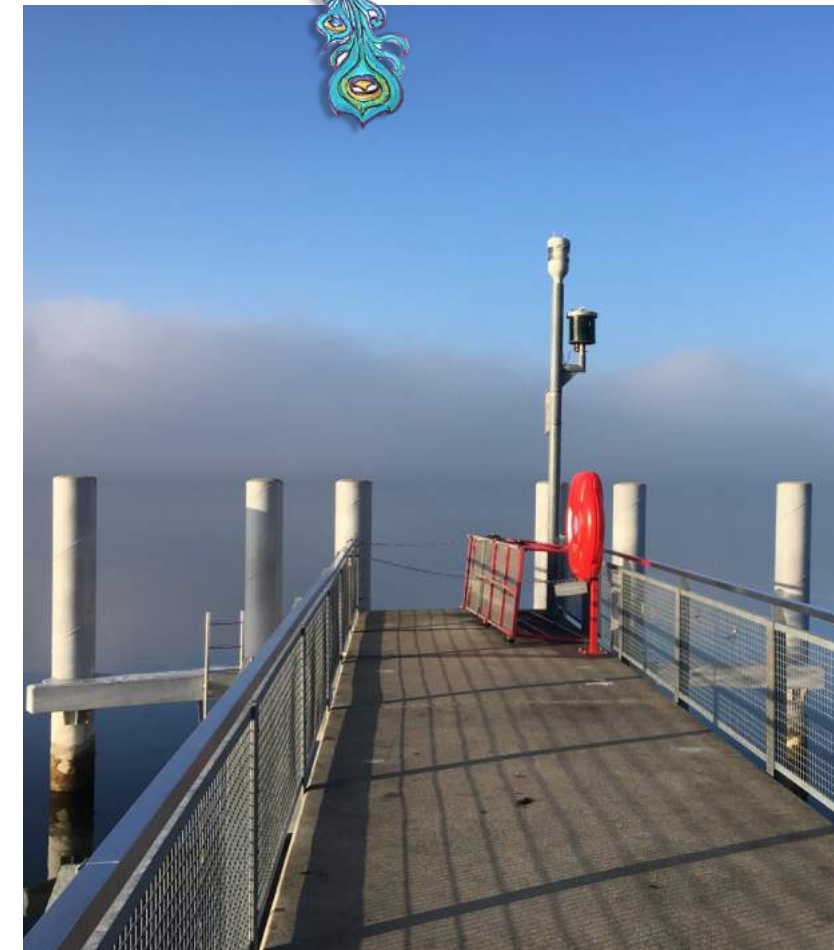
Simon estime qu'il a eu de la chance, qu'il a rencontré les bonnes personnes au bon endroit et au bon moment, il a partagé et bénéficié d'influences positives de la part des autres.

Alors bonne route à toi Simon, avec ou sans ton vélo. Et merci pour l'énergie déployée pour tisser des liens entre les habitants de ce coin de pays.

Nous avons aussi de la chance d'avoir une Jeunesse qui s'engage pour le bien de la communauté.

Le Faougeois

Journal bimestriel du village de Faoug N°17



Sommaire

P1
Réflexion P2
Jadis et concours P3
Ça s'est passé par ici P4
Ça s'est passé par là P5
Page communale P6
Divers P7
Portrait P8

Le Faougeois
lefaougeois@faoug.ch

Rédaction: Josiane Kohler
Martine Kaufmann-Perregaux



Le Faougeois se veut un journal positif et réjouissant.

Annonciateur de bonnes nouvelles et de découvertes. Hélas, comme le Greffe municipal ne peut plus divulguer les naissances; nous avons besoin de vous pour nous relayer de beaux événements. Dans le respect de la vie privée. MERCI d'avance et vive 2022 !

Première nécessité

Moment épico-tristo-historique pour notre village qui perd en même temps son pain quotidien et la poste. Ça n'était pas arrivé depuis avant la première guerre. Qui aurait pensé, à la lecture de la rubrique « C'était mieux avant » du dernier Faougeois où l'on pouvait se rendre compte qu'avec une moitié de la population actuelle l'économie était florissante à Faoug. Diversité et quantité.

Nous n'aurons plus l'essentiel. Le centre du village s'étiole. La cabine à livres étant quelque peu exiguë pour y faire des rencontres. Puisse la cour d'école égayer encore longtemps notre semaine, avec des enfants vifs et enjoués, se faufilant entre barrières et bus scolaires.

Une question existentielle subsiste: comment s'approvisionner quand on a pas de moyen de locomotion ou que l'on ne peut plus se déplacer ?

Parce que oui, il existe encore des gens qui ne sont pas *branchés internet*, qui préfèrent voir et choisir les aliments, qui ne veulent pas engraisser la grande distribution à domicile, et/ou qui ont besoin de contact humain.



Cabinet de drainage lymphatique
et de massage

Véronique Berthoud
076 469 99 23

Réflexion

Suite aux différents appels à la population, un groupe d'intéressés s'est réuni à 3 reprises pour chercher, argumenter, proposer, analyser, débattre.

La force de l'union, l'envie de rester un village, de proposer des services à la population, d'achalander localement, de créer une coopérative, d'ouvrir aux artisans.

Tellement de belles idées sont apparues!

Et pourtant, jusqu'ici il n'a pas été trouvé de solution durable, ni temporaire.

Mais encore et toujours ouverts à de nouvelles propositions: Pauline et Théo Lavanchy se chargent de les collecter.
Téléphone: 078 / 919.07.99

Prochaine séance ouverte à tous: Mardi 8 février à 18h au Carnotzet

Lors de la soirée de lectures des contes sur l'origine de Faoug, on pouvait entendre dans plusieurs récits les qualificatifs de ce village hors-du-commun: la générosité, la bienveillance, la gentillesse, la solidarité, etc...

ET si c'était justement L'occasion toute rêvée de pratiquer la bienveillance en regardant alentour qui aurait besoin de services, de taxi, de compagnie, de partager son pain. Faire la cuisine ensemble. Découvrir les savoirs de nos voisins. Partager nos expériences.

Idee: on pourrait aussi passer commande de pain à nos valeureuses paysannes.

ET, heureusement, on trouve quand même au village les produits alimentaires frais de première nécessité.

En attendant, voici une recette de pain

LES INGRÉDIENTS

Pour 500 g de farine

-20 g de levure en cube ou 1 sachet de levure déshydratée

-1 pincée de sucre (facultatif)

-250 à 300 ml d'eau environ selon la farine

-1 cuillerée à café de sel



LA RECETTE

Délayer la levure dans 30 ml d'eau tiède (40° environ) légèrement sucrée. La levure en sachet doit se réhydrater dans l'eau 15 min environ

Dans une terrine, mélanger la farine, le reste de l'eau (270 g), le sel avec 1 cuillère en bois, puis à la main pour obtenir une pâte ni trop molle ni trop ferme. Rajouter de l'eau au besoin par cuillerées (la quantité précise dépend de la farine!). Ajouter la levure réhydratée en dernier et continuer à mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène et ne colle plus aux parois (rajouter un peu de farine par pincées au besoin). Attention : pour une bonne levée, la levure mise à la fin (ou au début) ne doit en aucun cas être en contact direct avec le sel ;-)

Travailler ensuite le pâton sur un plan de travail pendant 15 min en l'écrasant avec la paume de la main et en le repliant plusieurs fois jusqu'à ce que la pâte soit élastique

Mettre la pâte en boule dans la terrine farinée et la couvrir d'un torchon. Pour que la pâte lève vite (environ 1h), déposer la pâte dans un endroit tiède (par ex: un four légèrement chauffé puis éteint, sinon c'est plus long (4 à 5 h)

Quand la pâte a doublé de volume, la pétrir à nouveau sans la déchirer pendant 1 à 2 min. Lui donner la forme désirée. Couvrir et laisser reposer 1h

Préchauffer le four à 250°C

Faire 4 à 5 incisions longitudinales au couteau bien aiguisé. Saupoudrer de farine. Enfourner et baisser à 230° C en n'oubliant pas de mettre une coupelle d'eau dans la lèchefrite

Cuire 30 mn environ sans ouvrir la porte. Laisser refroidir sur une grille.

Déguster: bon appétit!

Divers

C'était par une froide nuit d'hiver, un lundi 14 décembre, j'avais mis le réveil pour 23h50, enfilé plusieurs couches pour sortir dans la brume humide et aller voir comment ça se passe.

Le chef était déjà sur place, discutant stratégie avec les deux employés fluorescents de la sécurité, ravis de ce mandat hors norme. « On laisse passer le dernier train, on avertit la centrale et dès l'aval on coupe vers 0h45 »
A 0h50 le Nautica traverse la ligne CFF de la Broye pour rejoindre l'atelier et les soins hivernaux. Tracté une dernière fois par John.

Tout s'est bien passé. Il est 1h et c'est mardi. Je retourne au chaud.

JK



NOUVEAU à la Rte de Salavaux 43 : LUX pour tout âge !

Chacun est invité à découvrir le salon de coiffure de Nathalie Rey coiffeuse & barbrière - *zweitsprachige*
les 5 et 6 février dès 14h30



Trentenaire alerte et vive, Nathalie a toujours voulu coiffer. Reconnaissante d'avoir pu apprendre le métier - passionnément - auprès de Carole Corminboeuf, personnalité connue dans la région et sur le plan international. Ainsi elle a participé et gagné plusieurs concours, même extravagants, qui lui ont, entre autres, appris la gestion du stress comme des chignons ;-)

Nathy se fait discrète et pourtant elle a de quoi être fière de son parcours. Avec l'aide de son entourage, cette maman de Noah (9 ans), a appris à gérer les différentes facettes de la vie, épaulée par son compagnon Dany. Persévérante, endurante et volontaire !

Avec enthousiasme, elle se réjouit de coiffer chacun: homme, femme et enfant. Dès l'inauguration, l'agenda sera ouvert pour prendre rendez-vous au 079/207.39.69



Page Communale

Ce n'est qu'un aurore...

Devant l'absence de repreneur et l'incapacité à continuer toute seule, Madame Béatrice Spicher a dû se résigner à prendre la décision de mettre un terme à cette merveilleuse aventure qu'elle avait entreprise avec son mari depuis 4 ans.

Une telle fermeture nous fera un pincement au cœur. Nous garderons dans nos souvenirs, le sourire et un accueil toujours radieux de Madame Spicher à chaque ouverture de porte.

La diversité des produits et des services, comme la poste, ont fait la renommée de cette petite épicerie et cela va nous manquer.

Au nom de la municipalité, je tiens à vous féliciter pour votre dévouement durant ces années et vous envoie tous mes vœux de bonheur pour votre nouvelle vie.

Malgré, les tentatives infructueuses, le réseau postal de notre village disparaîtra en attente d'un futur acquéreur.

Malheureusement, le bureau communal est dans l'impossibilité de reprendre le service postal. En effet, nous manquons de place et de personnel dans nos installations.

Par conséquent, un service à domicile sera mis en place, à partir du 1^{er} mars, par La Poste Suisse SA.

D'autres informations suivront dans vos boîtes à lettres.

S.d.S.



Repas des aînés 2021

Le repas des aînés du 27 novembre s'est déroulé sous les meilleurs auspices. Le (ou la) Goulasch servi(e) par les nouveaux Municipaux et par Nadège Fornachon, secrétaire communale, a ravi les papilles de chacun.

Le repas a été animé par les petits chanteurs des « Pique-Soleil » emmenés par Chantal Reuille et Simone Plumettaz.

D.K.



La rentrée scolaire a marqué le retour du bus dans la cour d'école.

Des membres de la Municipalité et des employés communaux ont été omniprésents dans la cour d'école afin d'optimiser au maximum la situation pour qu'elle convienne à tous.

Après ces premières semaines d'acclimatation et de réaménagements, le bilan est positif.

D.K.



La prochaine assemblée du Conseil communal aura lieu mardi 1er mars à 20h à la Faougr'milière. Ouverte au public, en auditeur seulement.

Eglise: Le bâtiment appartient à la commune et fait partie du patrimoine. Le Conseil communal vient d'avaliser la réfection de l'orgue qu'on pourra entendre le 27 février lors du culte de 10 h.

Au 31.12.2021 Faoug comptait 891 habitants.

Jadis

ENCORE de bons souvenirs - suite -

En conclusion dans le dernier Faougeois, j'avais dit que c'était différent AVANT. Maintenant, depuis le 10 décembre 2021, en tant qu'enfant, je dis que c'était MIEUX avant. Pourquoi cette date : parce que ce jour-là on a eu la chance d'avoir 15cm de neige et que ça fait remonter les bons souvenirs d'enfance.

En effet, les hivers étaient réels, les températures allant jusqu'à -20° n'étaient pas rares. Le lac gelait et on pouvait y patiner. Le déblaiement des routes était sommaire ; pas de sel, un peu de gravier sur la principale. La descente en luge, en bob (train de luge) était notre sport d'hiver. On partait de la ferme Aerni et on freinait au port ou au Buffet de gare. On connaissait l'horaire du train et on mettait une sentinelle sur la route cantonale pour arrêter les rares véhicules.

Les agriculteurs, pour la plupart, possédaient des noyers. Alors, en hiver les cassées de noix animaient les soirées des parents et amis, et se terminaient souvent autour d'une saucisse au foie. La fabrication d'huile de noix était facile, puisqu'une huilerie était en fonction à Villarepos, avec une roue activée par l'eau du Chandon. Son propriétaire, Jean Johner, travaillait à sa scierie.

J'en profite pour compléter l'article du Faougeois précédent : au sujet des métiers et activités du village. A la Milière (aujourd'hui Mellire) il y avait le charron Scheidegger qui fabriquait des roues de char, et dans le même atelier le tonnelier Steffen.

Les routes du village étaient nettoyées chaque samedi par la famille Gehrig (notre Claudine Bula en témoigne encore) dont le papa était maçon.

On trouvait encore un pêcheur Pasche et un réparateur de vélo Kohler.

En Verdau, Mme Oppliger vendait la laine « Schaffhouse ».

Il y avait un vrai et complet tissu économique à cette époque et bon nombre de sociétés florissantes.

D.C.



La bibliothèque d'Avenches vous invite du 10 mars au 6 avril à découvrir l'expo « Anne Frank, une histoire d'aujourd'hui » Visite libre et gratuite : mercredi de 13h30 à 16h Vendredi de 15h30 à 19h et samedi de 9h à 11h. Il est aussi possible de s'inscrire pour une visite guidée.

Le Faougeois souhaite la bienvenue à:

ENAH, fille de Kim et David BULA, née le 5.01.2022

Concours n°17

Comment peut-on communiquer avec le Faougeois ?

Réponse du concours n°16 LAIT, OÙ es-tu ?

OUI, on peut trouver du lait frais à la ferme Cornaz. C'est Martina BUGMANN qui gagne le bon d'achat.

L'occasion ici de remercier sincèrement Martine Herrmann, qui a œuvré pour la relecture et la correction des 16 premiers Faougeois, avec un enthousiasme réel et chaque fois avec un retour encourageant.

Pas facile, il faut être réactif, car c'est le temps d'un week-end pour recevoir/rendre le brouillon.

Corinne Gossauer reprend la tâche oh combien ardue de zieuter nos pages avant impression. ET OUI, on sait: il reste quand même des coquilles, mais on s'est fait nôtre la maxime « Mieux vaut FAIT que parfait »



Réponse: _____

Nom, prénom: _____

Adresse: _____

Ça s'est passé par ici



Créa Faoug

était de retour à la mi-décembre. Les membres de ce groupe étaient là pour nous présenter leurs créations. Tout un univers artisanal et artistique dans lequel il était facile de trouver un cadeau de Noël. Bravo à cette équipe dynamique et inspirée de nous avoir présenté leur travail, ceci dans une période où il n'est pas facile d'organiser un événement.

De gauche à droite:
Vanessa Feneyrolles
Aline Gutknecht
Delphine Perrottet
Sonja Riner
Manque Gwenaël Althaus absent sur la photo
M.K.P



Bouteille à la mer - suite

Dans l'édition 15, nous relations la découverte, lors de la journée de nettoyage de septembre, d'un message enfermé dans un bouteille, par le groupe des Vuats.

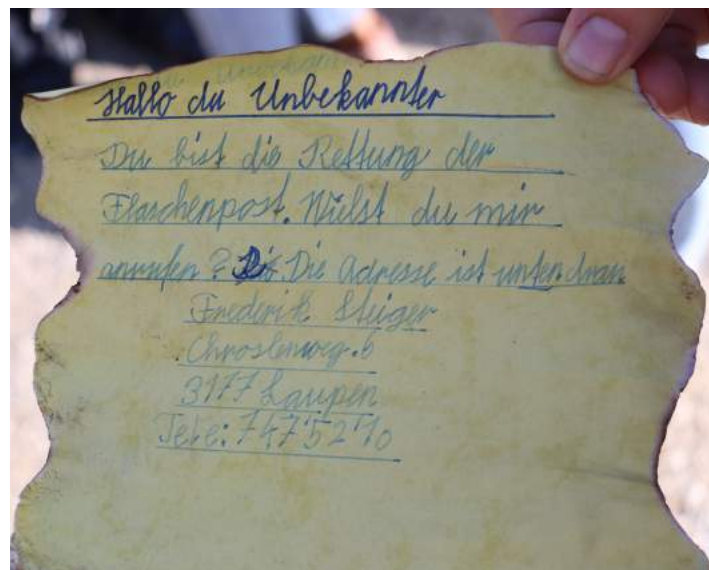
Les enfants se sont donc réunis pour répondre au jeune garçon expéditeur.

ET, oh surprise: un retour est arrivé en décembre. Ce garçon Frederik (10 ans) se rappelle être descendu de Laupen (BE) en vélo à Morat pour « expédier » sa bouteille dans le lac.

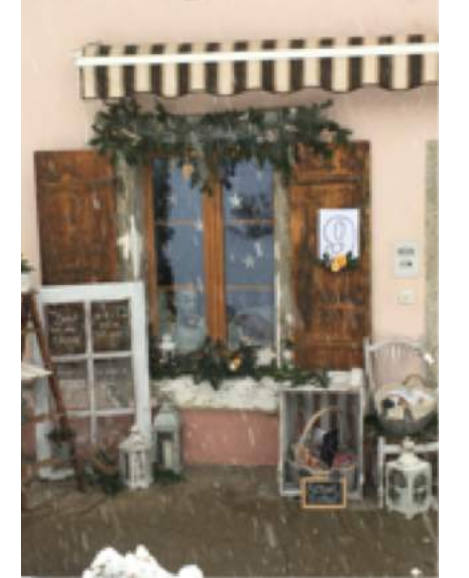
Il y a 21 ans de cela !!

Aujourd'hui âgé de 31 ans, Frederik a envoyé un paquet (par poste cette fois-ci) contenant une lettre et des cadeaux pour chacun des 6 jeunes faougeois.

Rapporté par Rachel Béni, photos Raphaël Cornaz



Ça s'est passé par là



Calendrier villageois de l'Avent 2021

De la cave de L'Avent-chy 1, jusqu'à l'inattendu du 24, en passant par les cadeaux du 9: une cuvée hors du commun, avec une grande participation. Nous avons senti que les gens avaient besoin et envie de se rencontrer, de parler, de prendre des nouvelles. BRAVO aux participants et félicitations aux personnes qui ont franchi le seuil de cette nouvelle expérience.



D'abord quelques indices imagés pour trouver notre dessinateur local et plus encore:

Habite le Pralet 12a depuis 2009. Papa d'Aurélie.

Conseiller communal depuis juillet 2021.

Il met volontiers son talent de dessinateur-coloriste à votre disposition Trouvé ?

C'est Laurent JACCARD

GYM parent - enfant (pré-scolaire)

Mercredi 10h15 à 11h15 Au dojo de la zone sportive d'Avenches

Un moment de partage avec votre enfant, de mouvement et de joie. Sauter, courir, lancer, jouer et partager des activités avec d'autres enfants.

Transmis par Carole Sudan
Monitrice Elena Fuentes.
076 / 688.89.17



Offre d'emploi - appel inédit

En raison des nombreux absents, et pour répondre aux besoins des organisations santé-social, l'Etat de VD et la Croix-Rouge vaudoise font appel à la population.

Il s'agit principalement de combler le personnel des institutions. Dans plusieurs domaines: accueil, administratif, RH, logistique, cuisine, animation, soins.

Inscription pour les volontaires www.croixrougevaudoise.ch/centralerenfortsante/

Les sangliers

Eux aussi apprécient d'habiter à Faoug, où l'on peut les voir sortir vers 15h.

Photo : Francis

