

Nord vaudois-Broye

La région d'Orbe se sent pénalisée par le découpage

Elections

Les trois communes de Chavornay, Orbe et Vallorbe ne seront pas représentées au Grand Conseil. Faut-il redessiner la carte électorale?

Un grand désert démocratique. C'est l'impression que laisse la carte de l'élection au Grand Conseil pour le district Jura-Nord vaudois. Des localités en plein développement comme Chavornay, Orbe ou Vallorbe sont laissées-pour-compte: elles n'envoient pas de représentants à Lausanne, sous les belles boiseries du nouveau Parlement. Avec sept députés - huit si l'on ajoute Grandson - l'agglomération yverdonnoise rafle en revanche la moitié des quinze sièges du sous-arrondissement.

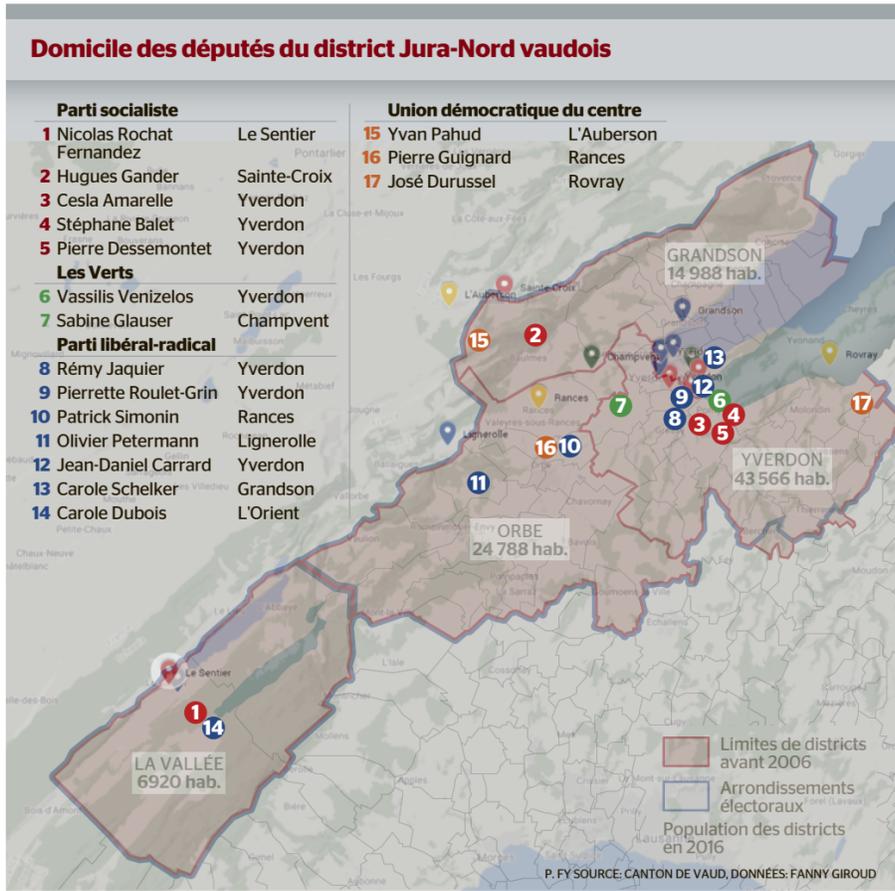
Sitôt les résultats connus dimanche, plusieurs personnalités de la région ont embouché les trompettes des réseaux sociaux pour dénoncer le hold-up du chef-lieu. Syndic de Romainmôtier-Envy, Fabrice De Icco a déploré sur Facebook la quasi-disparition sur l'échiquier législatif des communes qui formaient jusqu'en 2006 l'ancien district d'Orbe.

Sauvé par la périphérie

Durant la dernière législature, Baulmes était représentée par Julien Cuérel, Rances par Pierre Guignard, Chavornay par Christian Kunze et Valeyres-sous-Rances par Denis-Olivier Maillifer. Avec deux députés de Rances (Pierre Guignard et Patrick Simonin) et un de Lignerolle (Olivier Petermann), l'ancien district n'est plus du tout représenté à Lausanne par ses centres.

Géographe et syndic de Romainmôtier-Envy, Fabrice De Icco a sorti la calculatrice. Retranchée dans son sous-arrondissement, la vallée de Joux va envoyer deux députés au Grand Conseil pour une population de 6920 habitants. De son côté, l'ancien district d'Orbe aura trois parlementaires pour 24 788 habitants, soit un pour 8000. Enfin, la Ville d'Yverdon (29 570 habitants) sera représentée par sept députés, ou un pour 4000 environ.

Des chiffres qui amènent Fabrice De Icco à remettre en question le découpage électoral actuel. «Le district, sans la Vallée,



«Si des communes importantes comme Orbe ou Chavornay ne sont plus représentées au Grand Conseil, cet éloignement du pouvoir risque d'entraîner une lassitude des électeurs»

Fabrice De Icco Syndic de Romainmôtier, candidat malheureux au Grand Conseil

compte 73 communes. Cela représente un énorme arrondissement.» Et le géographe de se demander si un sous-arrondissement regroupant l'ancien district d'Orbe et La Vallée ne devrait pas être créé. «Si des communes importantes comme Orbe ou Chavornay ne sont plus représentées au Grand Conseil, cet éloignement du pouvoir risque d'entraîner une lassitude des électeurs», conclut-il.

Une vieille idée

Municipal socialiste à Yverdon, Pierre Dessemontet s'est aussi ému de cette situation sur les réseaux. Il rappelle que l'idée d'un district La Vallée-Orbe avait été défendue par le PS lors des discussions sur le découpage. «Dans un grand district, des anomalies telles que celle dénoncée par Fabrice De Icco peuvent survenir», explique le député fraîchement élu. Et de rappeler que le PS yverdonnois, en 2007-2011, n'a envoyé qu'un seul parlementaire à Lausanne alors qu'il avait réalisé 40% des voix. «Cette

fois-ci, notre section décroche trois sièges et ce sont les Urbigènes qui sortent du jeu.»

Géographe également, Pierre Dessemontet ajoute qu'au début des années 2000, un district Echallens-Orbe-Cossonay avait aussi été évoqué. «Orbe n'en voulait pas car la ville était davantage tournée vers Yverdon.» Mais, avec le développement de la métropole lausannoise, la dépendance et les flux de pendulaires vers l'arc lémanique s'accroissent, la population se renouvelle et les mentalités changent rapidement.

Le municipal estime qu'il convient maintenant d'observer si ce phénomène de sous-représentation de l'ancien district d'Orbe reste un cas unique ou s'il va se répéter au cours des prochaines élections. «Mais attention, avertit-il, toucher au découpage électoral, c'est ouvrir la boîte de Pandore, avec un effet domino qui va se répandre à l'échelle du canton.»

Laurent Aubert collaboration Fanny Giroud

«Il n'est pas moins bon ni plus cher de manger sans gluten et sans lactose»

Grandson

Depuis début mars, le Restaurant du Commerce innove avec une cuisine dénuée de ces allergènes, mais pas de saveur

«J'ai découvert que je suis partiellement intolérant au gluten, raconte Pierre Châtelain, patron du Commerce, restaurant situé sur la place du Château à Grandson. Je ne digérais pas très bien le pain et les pâtes. Alors j'ai fait le test d'en arrêter la consommation pendant une semaine et je me suis rendu compte que je me sentais vraiment mieux.» De cette expérience personnelle a germé l'idée d'une cuisine sans lactose ni gluten. «Je propose toujours la même carte, mais sans la présence de ces allergènes dans la composition de mes plats... Et je vous garantis qu'ils ont tous le même goût», s'enthousiasme-t-il.

Une première à Grandson.

Cet amoureux du terroir n'a pas froid aux yeux: il aurait pu perdre sa clientèle avec un tel changement. «J'ai testé avant de proposer cette offre!» répond-il. Pendant tout le mois de février, l'équipe du Commerce a servi, sans avertir la clientèle, des plats concoctés sans trace de gluten ni de lactose. Un pari risqué, mais payant. «Personne ne s'est aperçu de cette transformation. Les gens n'y ont vu que du feu.» Le jour de notre visite, Danielle Poretti et Suzanne Gemmet, d'Yverdon, acquiescent en finissant de déguster leur crème brûlée: «On ne sent pas du tout la différence, c'était très bon.»

Heureux du succès, le Grandsonnois est fier de combattre certaines idées reçues. «J'ai prouvé qu'il n'est pas moins bon ni plus cher de manger sans gluten et sans lactose.» Il aura fallu six mois pour résoudre l'équation d'une carte

traditionnelle sans ces deux composants. Trouver les bons produits, les allier, former le personnel: un défi que le tenancier semble avoir relevé, sans procéder à une quelconque hausse de prix.

Si le Commerce possède déjà l'attestation d'excellence 2016 de TripAdvisor, le restaurateur brigue désormais le label Free Gluten, attribué par la société du même nom, basée à Lausanne et dirigée par Laura de Falco. «Pour l'obtenir, il y a plusieurs étapes à franchir: inspection, procédures à mettre en place, formation, et bien sûr des analyses laboratoires à effectuer», indique l'entrepreneuse. Qui précise: «15% à 30% de la population est concernée par une intolérance au gluten, mais seulement une dizaine de restaurants sur tout le canton offrent vraiment des produits sans gluten et sans lactose», conclut-elle.

Selver Kabacalman

Un peu de danse

Payerne Semaine de la danse oblige, Hameau-Z'Arts innove. Pour la première fois, et à l'occasion de son dernier spectacle de la saison, le café-théâtre propose une soirée «Danse contemporaine», vendredi à 20 h 30. La Compagnie Linga présentera ses *Solographies*. 30 francs. **F.R.A.**

Concert classique

Method Les Classiques de Method débutent ce dimanche, à 17 h au temple. La violoniste Denitsa Kazakova et l'alto Hans Egidi joueront les *Suites montagnardes d'Emile de Ribeaupierre*, une création du compositeur Xavier Dayer. **F.R.A.**

Comédie au caveau

Grandson Le Groupe théâtral de Grandson joue *Chocolat piment*, une comédie douce et piquante nommée aux Molières 2007 vendredi, samedi (20 h 30) et dimanche (17 h 30) au Croch'Pied. **F.R.A.**

Lausanne et région



L'abri PCI de la Vallée de la Jeunesse a totalisé 11 557 nuitées en six mois

Oscar Tosato se le «bunker» au

Lausanne Alors que l'hébergement d'urgence a fermé ses portes lundi, le municipal annonce qu'il veut le boucler pour de bon

Laurent Antonoff

Une fois encore, l'abri PCI de la Vallée de la Jeunesse a rempli son rôle: offrir un toit aux plus démunis durant l'hiver. Ouvert en novembre dernier, il a fermé ses portes ce lundi sur un constat qui en démontre toute l'utilité: 63 personnes y ont séjourné en moyenne par nuit, totalisant 11 557 nuitées. En moyenne toujours, ce sont 1644 personnes qui ont été

refusées à l'entrée faute de place, soit 9 par soir. Pourtant, ses jours sont comptés. Ou plutôt ses nuits. Pour la première fois, le municipal des affaires sociales Oscar Tosato affiche clairement sa volonté de fermer les lieux. «Cette expérience arrive à son terme comme solution de lieu d'accueil de nuit d'urgence. J'ai engagé les démarches pour trouver une solution, avant le terme de la législature, et mettre fin à l'utilisation d'un lieu d'accueil dans un lieu enterré et sans fenêtres.»

Oscar Tosato ne le cache pas: l'abri de la Vallée de la Jeunesse, surnommé «le bunker», est très occupé. «Nous l'avions d'abord ouvert pour les grands froids, puis durant trois mois en hiver et finalement pour six mois. Il est devenu, avec le temps, un abri d'urgence. Et cela ne va plus pour moi.» En parallèle, le municipal reconnaît que l'accueil organisé par le collec-

«Le Tunnel rêve de vert» fait

Lausanne

Un conseiller communal critique l'installation éphémère qui, durant sept semaines en été, accueille les petits Lausannois entre 6 et 12 ans. La Ville monte aux barricades

Aménagements éphémères «très coûteux», installations qui n'offrent pas «un réel potentiel d'évasion pour les jeunes utilisateurs», espace public occupé bien trop longtemps... Les reproches formulés par le conseiller communal Henri Ricart (Parti libéral conservateur) à l'encontre de l'animation estivale «Le Tunnel rêve de vert» sont nombreux. Regroupés dans l'interpellation «Parcs d'aventure ou d'attraction éphémères en ville - améliorer l'efficacité des moyens mis à disposition des jeunes familles et de leurs enfants», ils viennent de trouver une réponse officielle:

«L'objectif du dispositif est non seulement de proposer une occupation aux enfants, mais aussi de leur proposer des activités garantissant un certain dépaysement par rapport au reste de l'année. De ce point de vue, la transformation estivale de la place du Tunnel remplit pleinement son rôle», assure la Municipalité.

C'est depuis 2009 que la Fondation pour l'animation socio-culturelle de la Ville de Lausanne (FASL) met à disposition un espace d'accueil et d'animation pour les enfants et pour les familles du quartier du Tunnel, sur la place du même nom. Au fil des ans, l'ouverture s'est étendue à l'ensemble des petits Lausannois. «Le Tunnel rêve de vert» a été conçu sur le modèle d'un terrain d'aventure éphémère. Il poursuit des objectifs éducatifs tels que l'enfant acteur de son projet, l'accueil libre, l'autonomie, la socialisation, l'éduca-



et refusé 9 personnes en moyenne par soir. CHRISTIAN BRUN - A

On souhaite fermer les SDF en hiver

tif Jean Dutoit à Romanel a permis de diminuer le nombre de refusés à l'entrée de l'abri PCI. «Cet accueil citoyen fait apparaître clairement qu'un certain nombre de sans-abri utilisent les abris d'urgence pour y résider à l'année, mais ces lieux ne peuvent répondre à ce genre de sollicitations. Des discussions sont en cours avec l'Etat de Vaud pour réfléchir à la question.»

Alors quoi à la place du «bunker» pendant l'hiver? Les services de la Ville sont sur le coup. «Il pourrait s'agir d'un bâtiment qui reste encore à trouver, et si nous ne le trouvons pas, la solution pourrait consister en un terrain sur lequel il y aurait une structure modulaire déplaçable d'année en année, en fonction de la disponibilité des terrains», dévoile Oscar Tosato. Le projet devrait être réalisé d'ici à 2021 et s'inscrire dans un nouveau paysage de l'hébergement d'urgence. Ainsi à terme, un

immeuble sera construit à la rue Saint-Martin, à la place de celui qui abrite l'actuelle Soupe Populaire. Les activités du Sleep-In de Renens y seront démenagées, tandis qu'à l'Ouest, par effet domino, il faudra trouver une nouvelle structure pour l'hébergement d'urgence.

60 personnes à la rue

Reste que dans l'immédiat, avec la fermeture de l'abri PCI de la Vallée ce 1er mai, une soixantaine de personnes se retrouvent à la rue à Lausanne.

La «haute saison» commence pour les «maraudeurs» de la capitale vaudoise. «Même en juillet, il fait froid la nuit... et ces jours-ci, c'est horrible pour un printemps! Continuez à venir déposer vos dons de couvertures ou de sacs de couchage dans notre armoire solidaire à la Riponne», appelle déjà l'Association des Amis de la Mar-

Une 2^e édition d'In-Cité en marge du «vrai» festival

Culture
Créé en 2016 pour protester contre la désertion du Festival de la Cité des alentours de la cathédrale, le rendez-vous revient les 9 et 10 juin

Le Festival de la Cité réintègre le quartier qui lui a donné son nom début juillet? Son petit frère In-Cité, né de la protestation des Lausannois qui ne voulaient pas y goûter ailleurs, ne cesse pas pour autant d'exister. Pour sa 2^e édition (9-10 juin), il a même l'ambition de défrayer ses techniciens et ses artistes, bénévoles ou payés au chapeau en 2016. Pour cela, il a lancé une opération de crowdfunding (objectif 8000 francs).

«Nous voulions retrouver l'ambiance de l'ancien festival, pas nous y opposer»

Pascal Cottin Organisateur

Aurons-nous désormais deux rendez-vous culturels à la Cité chaque été? «Nous tirons le bilan après les éditions 2017, indique Pascal Cottin, secrétaire de l'Association Culture & Cité. Notre but était de retrouver l'ambiance de l'ancien festival, loin des grandes scènes, et il y avait une demande: nous avons eu 3000 personnes sur trois soirs! Mais nous ne voulons pas exister en opposition au festival.»

S'il n'assure pas la pérennité d'In-Cité, Pascal Cottin rappelle qu'il a lieu d'être, en marge de son grand frère. «C'est un festival à taille humaine, qui donne la possibilité à des artistes locaux, parfois amateurs, de s'exprimer. C'était le cas au début du Festival de la Cité, ça l'est moins aujourd'hui...» Pour l'heure, une dizaine d'artistes (Maladie Honteuz, Emile et Ginette, Max Jendly...) se sont déjà annoncés.

C.CO.

In-Cité les 9 et 10 juin à la Cité. Crowdfunding jusqu'au 4 juin sur www.lokalhelden.ch/nc

Un voir rouge à un élu PLC



Selon Henri Ricart, les aménagements sont chers et n'offrent pas «un réel potentiel d'évasion.» PHILIPPE MAEDER

tion à la citoyenneté ou encore la sensibilisation à l'écologie. Il est ouvert durant sept semaines pendant les vacances scolaires, de 13 h à 19 h.

«Par rapport aux autres activités de vacances, le «Tunnel

rêve de vert» apporte une plus-value. Il a aussi réussi à transformer un lieu plutôt mal fréquenté et donnant une impression d'abandon et d'hostilité en un espace de vie sécurisée et conviviale», estiment les autorités. En

2016, l'endroit a été fréquenté en moyenne par 100 personnes par jour. Son coût: 90 000 francs, dont 20 000 pour l'aménagement, pris en charge par la FASL. Dans l'attente du réaménagement définitif de la place, le «Tunnel rêve de vert» est appelé à perdurer «tout en s'adaptant aux mues annoncées.»

L'élu PLC demandait encore s'il ne serait pas plus judicieux de créer des aménagements durables en bordure de ville ou dans les zones foraines. «L'emplacement en plein centre-ville, loin de constituer un handicap, s'est révélé être un atout: il permet de valoriser une zone de friche urbaine, d'accueillir des enfants accompagnés de leurs parents ou se déplaçant seuls, il suscite un nouveau rapport à l'espace et constitue un lieu d'échanges et de lien social», ajoutent les autorités.

Laurent Antonoff

Signé Lausanne

Nouveau chef, nouvelles envies, «Chez Elle» devient «Chez nous, quoi!»

C'est quoi ce commerce?

Depuis lundi, «Chez Elle» est devenu «Chez Nous, Quoi!» Ouvert l'été dernier au premier étage du presque introuvable Passage Saint-François (visez le petit couloir sombre qui jouxte la boutique des Diamantaires Associés, pile au milieu de la rue Saint-François), ce bistrot atypique aux allures de loft bohème vient de changer de mains. Nul doute que l'on continuera à s'y sentir comme chez soi, ou plutôt comme chez un ami - un ami qui cuisinerait divinement bien et mitonnerait ses créations exclusives dans les marmites en fonte de sa grand-mère. Le patron **Walter Lay** (à dr. sur la photo), déjà associé au duo féminin qui a rendu son tablier, reste en place. Mais désormais, le boss a un vrai chef: **Yannick Lainé**, 33 ans, Bourguignon. Ce cuisinier bourlingueur formé dans de grandes maisons (il a appris la pâtisserie avec Philippe Urraca) a déjà imprimé sa patte sur le décor: une estrade de bois avec poufs et coussins pour se vautrer comme en Asie à l'heure de l'apéro, des herbes du jardin sur le rebord des fenêtres, un espace galerie d'art et des briques en trompe-l'œil pour réchauffer les murs trop blancs.



FLORIAN CELLA

L'artiste Jean-Blaise Guyot a aussi dessiné un frigo interactif magnétique sur lequel les clients sont invités à aimer leurs souhaits gustatifs. Ici, pas de carte. Juste deux menus, tous les jours différents, et tous les jours au même prix: 47 fr. pour le repas complet avec un verre de vin (ou de thé froid) et un café, 40 fr. le végétarien (sans gluten, ni lactose, ni huile d'arachide). Le plat du jour avec viande ou poisson est à 22 fr., le végétarien à 18 fr. Le contenu des deux plats principaux est dévoilé à 10 h aux personnes abonnées à la *mail list* et à 11 h sur les réseaux sociaux. Mais pour l'entrée et le dessert, motus! Les convives sont invités à se laisser

surprendre les papilles et à faire confiance au chef. On a goûté sa soupe de lentilles au foie gras et son daikiri croustillant aux fraises: de la grande cuisine sans esbroufe. Yannick Lainé travaille uniquement des produits de saison, achetés au marché ou importés de la ferme familiale en Bourgogne. Les «viandards» se régaleront à l'occasion de bœuf charolais et de pintades... Du petit-déjeuner au dîner, l'endroit est accueillant de 7 h à minuit. Un coin lecture est dédié aux enfants et des ateliers de cuisine seront organisés sous peu. **JO.F.**

Chez Nous, Quoi! Passage Saint-François 2, 1er étage tél.: 021 525 10 03

Apprendre à nager sans se ruiner

Bon plan

Rendre la natation accessible au plus grand nombre. C'est la mission que se donne, depuis 2009, l'association Les Pattes Palmées. Lancée pour proposer des cours aux enfants handicapés, la structure consolide désormais sa visée sociale en adaptant ses tarifs à destination des ménages aux revenus modestes. «Savoir nager n'est plus qu'une question de loisir, c'est aussi une question de sécurité. Voilà pourquoi les tarifs doivent être aménagés», souligne la fondatrice, Nathalie Gilliéron.

A titre d'exemple, une famille de deux ou trois personnes au revenu mensuel inférieur à 3000 francs bénéficiera de 40% de réduction sur le tarif de base. Même chose pour une personne seule dont le revenu mensuel est inférieur à 2000 francs. Ce tarif de base pour un trimestre, à savoir 12 leçons de 30 minutes, est de 240 francs par enfant, majoré de 70 francs de frais et caution. A noter que les adultes sont les bienvenus et que les Pattes Palmées organisent aussi des formations aux premiers secours, également avec des tarifs réduits allant jusqu'à -50%. Les dix-sept moniteurs de l'association

œuvrent dans les piscines des Bergières, de l'avenue de France et de Boisy en été. «Tous les enfants travaillent ensemble et les moniteurs s'adaptent au rythme de chacun, sans différenciation d'âge ou de difficulté», précise Nathalie Gilliéron. Le nombre de moniteurs est d'ailleurs défini en fonction du type de handicap des participants. La palette des prestations ainsi que les disponibilités et les tarifs sont disponibles en ligne ou au numéro ci-dessous. **R.H.**

Les Pattes Palmées tél. 079 829 37 12 lespattespalmees.ch

Tout neuf

Un café à Prélaz après l'arrêt du Tramway

L'aventure du Tramway s'est brutalement terminée à la fin de l'an dernier. Mais depuis un mois le restaurant a repris vie sous une nouvelle enseigne qui a le mérite de le situer. Le Café de Prélaz a été ouvert par un jeune homme de 22 ans. «C'est mon premier établissement mais je travaille avec ma mère qui a de l'expérience dans le domaine», explique Jonny Villard. Le nouveau patron a l'ambition de «redynamiser la vie de quartier» en proposant un concept ouvert à tous. De



BARTIEK HODRICKI

fait, sa petite carte navigue au gré des vents méditerranéens, entre le gaspacho et un riz basmati végane pour une touche d'exotisme. Le tiramisu et des glaces terminent le voyage. Des boissons fraîches maison sont proposées sur la carte.

Le piano que l'on découvre en entrant promet des soirées musicales. Première occasion d'en juger: ce samedi, dès 20 h, lors de la soirée d'inauguration.

Jonny Villard a tenté de muer son établissement (ouvert du matin au soir) en bar PMU afin de drainer de la clientèle aux heures creuses. Une expérience temporaire dont il tirera un bilan dans quelques mois. **A.DZ**

Le Café de Prélaz, avenue de Morges 144, Lausanne. Tél. 021 558 40 90. www.facebook.com/cafedeprelaz