



Chers Bachenards et Chères Bachenardes.

Quelle fierté pour notre village ! Le Gruyère d'alpage AOP fabriqué à la Bassine avec le lait de la famille de Maurice et Germain Treboux a été couronné du prix prestigieux du meilleur fromage suisse ! Il s'est imposé face à 965 concurrents lors de la 11<sup>e</sup> édition des Swiss Cheese Awards 2018 de Lucerne !

Lorsque nous avons dévoilé les secrets de sa fabrication dans notre dernier numéro, nous connaissions déjà son goût délicieux, cependant ce fut une belle surprise d'apprendre que nous avions touché l'or de nos doigts.

Mais il est d'autres merveilles encore dans notre village, ainsi que des personnes épatantes et pleines de ressources, comme Patricia Rama et son épicerie à la Cézille ou les paysannes de Bassins qui fêtent leur 60<sup>ème</sup> anniversaire.

Allons aussi à la rencontre de deux de nos nouveaux municipaux, Maria Krasnova et Alexandre Pacozzi. Katia Gashi, notre troisième municipale, nous ayant fait part de son inclination à la discrétion, nous avons respecté son désir et ne parlerons pas d'elle dans cette édition.

Christine Basso



## **C'est Patou, l'épicerie de la Cézille, une épicerie on line, mais pas que !**

Vendredi soir, il est 18h30 et mon téléphone vibre dans ma poche. « Salut Rachel, ton panier t'attend. » Zut ! Voilà que je l'ai encore oublié... heureusement que mon épicière me connaît bien ! Je sors en hâte et dégringole la rue pentue de la Cézille... Mais pour comprendre mon empressement, il faut revenir un peu en arrière. Le mercredi soir plus précisément.

Comme chaque semaine, les yeux rivés à l'écran de mon ordinateur, je vérifie ma commande : 1kg de carottes bio, 500g d'épinards bio, 1kg de pommes Pinova bio,... Tout me semble correct. Je valide. Moins d'une minute plus tard un e-mail de confirmation arrive dans ma boîte mail.

Le panier que j'ai composé en ligne avec les produits pour la majorité bio issus de l'agriculture et de l'artisanat de la région m'attendra à l'épicerie le vendredi dès 11h30.

Ceci, amis Bachenards, c'est une révolution !



En effet, à l'heure où le consommateur commence à ouvrir les yeux sur le monde absurde de la grande distribution et à chercher des alternatives plus responsables *C'est Patou* offre une réponse toute désignée. Née sous le nom de domaine [www.lacezille.ch](http://www.lacezille.ch), le 23 octobre 2017 en tant que simple épicerie de proximité en ligne, *C'est Patou* a bien grandi depuis. Si les clients peuvent toujours commander et se faire livrer à domicile, ils ont depuis cet été également la possibilité de se rendre dans une vraie épicerie au N°12, rue de la Cézille.

Celle-ci propose sur ses étagères et dans ses frigos la même gamme de produits que celle disponible sur le site internet. On retrouve donc avec plaisir de l'artisanat local comme les superbes créations de *Au cœur du béton*, les cosmétiques naturels de *S&C Cosmetic*, mais aussi le poisson frais de *M. Fayet pêcheur de la Dullive*, de la viande de la *boucherie Prélaz* à Genolier (mention +++ pour le saucisson en croûte), des farines et céréales du *Moulin de La Vaux à Aubonne* et bien d'autres. Evidemment on y rencontre également les fruits et légumes bio issus de producteurs sélectionnés avec soin par la patronne de ces lieux. Depuis quelques mois nous avons aussi la chance de pouvoir consommer encore plus responsable avec la vente dite en vrac de vinaigre, d'huile, de pâtes alimentaires, de liquide vaisselle et de poudre à lessive. Le tout bio évidemment.

Une belle révolution de notre mode de consommation que nous devons à Patricia Rama, une Bachenarde pleine d'idées et de ressources.

### **Patricia, l'âme de la Cézille/le Châtelard**

Connue dans tout le village, Patricia Rama c'est l'ex-présidente du Comité des fêtes, la « maman » du marché estival. Celui-ci est d'ailleurs à l'origine de l'idée un peu folle de mettre sur pied une épicerie de proximité. Mais pour nous, habitants de la Cézille, Patricia, Patou, c'est surtout l'âme de notre quartier. Sans elle, sans son enthousiasme et sa générosité, la Cézille-Le Châtelard ne serait finalement qu'une cité-dortoir comme tant d'autres : un lieu où l'on se croise sans jamais se rencontrer. Car bien avant la naissance de *C'est Patou*, nous avons déjà notre Patou, l'instigatrice de toutes nos fêtes de quartier. La fête des voisins en mai, les grillades du 1<sup>er</sup> Août, le Noël du quartier, tous ces moments de partage et ces instants suspendus de confidences et de rires qui nous rassemblent au N°12 rue de la Cézille.

Fille de commerçants, Patricia a l'amour du contact humain dans le sang. Dans son cœur, elle a l'envie de promouvoir l'artisanat et les producteurs locaux. Une jolie combinaison qui fait de *C'est Patou* une épicerie unique. Le sourire de Patricia, sa gentillesse, son oreille attentive et ses bons conseils font de cette petite échoppe de quartier un lieu de rencontre et de partage.

### **Mais c'est pas tout !**

En effet, chez Patou à la Cézille, nous avons aussi la chance de découvrir les artisans locaux en personne, au travers de dégustations-vente généralement organisées le samedi, comme les excellents produits traiteurs grecs d'Agapi (en vente chez *C'est Patou*) les délicieux

chocolats de Claire ainsi que des producteurs venus présenter leurs alcools et vins.

Un petit creux ? Une visite surprise ? Une envie subite de tartare de bœuf, de saumon ou de rouleaux de printemps ? Pas de panique, il y a de tout dans l'épicerie de Patricia.

Vous l'aurez compris amis Bachenards, *C'est Patou* c'est une révolution, une âme généreuse, beaucoup d'amour et des produits de qualités ; donc à vos claviers et bienvenue chez *C'est Patou* !



Claire Fehlmann et Alain Bersier, dégustation du 14 février

Sources images : <https://lacezille.ch/a-propos/><https://www.facebook.com/lacezille.ch/>

Liens utiles : [www.lacezille.ch](http://www.lacezille.ch)

L'épicerie :

Rue de la Cézille 12 ouvert du lundi au vendredi de 11h à 13h – 15h à 19h30

Vous êtes producteur ou artisan ? Bachenard ? J'ai eu la maladresse de vous oublier ? N'hésitez pas à contacter notre rédaction afin que nous venions vous rendre visite et découvrir vos produits, histoire de noircir les pages de notre prochain numéro.

Et si je ne vous ai pas oublié, mais que vous souhaitez quand même nous faire (re)découvrir vos produits vous pouvez aussi nous contacter.

Rachel Dubois

Rédaction du Petit Bachenard: Christine Basso et Rachel Dubois

E-mail : [journal@gcbassins.ch](mailto:journal@gcbassins.ch)

Editeur : GCB (Groupement des Citoyens de Bassins)

printemps 2019

## **Maria Krasnova municipale à Bassins.**

Je suis née en 1960 dans une famille de journalistes à Moscou en Russie. J'y ai fait mes études à l'Université des Etudes Internationales et ai obtenu un Masters d' « économiste en commerce international » avec mention.

Après l'université j'ai décidé de me consacrer aux sciences économiques à l'Académie des Sciences où je préparais une thèse sur les branches high tech de l'économie des Etats-Unis. La naissance de notre premier fils en 1984 et les gros changements dans le pays avec l'arrivée de Gorbachev m'ont fait abandonner l'intérêt pour la science et me tourner vers les nouvelles perspectives ouvertes par la fameuse « perestroïka ».

Ainsi, en 1990 avec mon mari nous avons créé une startup dans le domaine de l'informatique, qui était une des premières entreprises privées dans le pays.

En 1996 on m'a offert un poste à Genève et j'ai déménagé seule avec nos deux enfants de 1 an et demi et de 12 ans, car mon mari ne pouvait pas abandonner notre société en Russie. Le niveau de criminalité en Russie à cette époque était terrible, surtout pour les familles des hommes d'affaires, et la qualité d'éducation scolaire très basse. Alors nous avons décidé que je devais accepter cette offre dans l'intérêt de nos fils.

Durant mes 23 ans en Suisse j'ai travaillé dans les finances et l'immobilier ainsi que dans une boutique de mode. Et finalement depuis octobre 2016 je ne travaille plus.

Malgré mes nombreux hobbies, comme le pilotage de petits avions, des courses automobiles, la collecte d'ancienne porcelaine russe, des voyages pleins d'aventures ou le théâtre et la musique classique, j'avais encore beaucoup de temps et d'énergie à mettre à la disposition de bonnes causes et c'est pour cela que j'ai décidé de rejoindre le Comité des Fêtes de Bassins et, à ma plus grande surprise, en devenir Présidente.

Appréciant la vie à Bassins et ses habitants, j'ai eu le désir de participer encore plus à la vie du village. C'est pour cette raison que j'ai apporté ma candidature lorsque les places de 3 municipaux se sont libérées. J'adore l'opportunité de faire un travail qui permet de voir des résultats concrets et rapides, de pouvoir vraiment améliorer la vie des Bachenards, moderniser le village, le rendre plus confortable et mieux aménagé.

Maria Krasnova

## **Rencontre avec Alexander Pacozzi municipal à Bassins.**

Alexander Pacozzi c'est d'abord un sourire enjoué et une poignée de main chaleureuse. Il a le verbe facile, même s'il avoue ne pas aimer parler de lui, et un humour bien de chez nous en dépit de ses origines valaisannes.

Notre nouveau municipal depuis octobre 2018 s'est volontiers prêté au jeu des questions.

Il m'explique avoir découvert Bassins avec son épouse en 2014. Tombés sous le charme d'une vieille ferme villageoise à rénover à la rue du Battoir, c'est après de longs et passionnants travaux qu'ils s'installèrent officiellement en 2017 et purent goûter enfin aux plaisirs de la vie à Bassins

Le couple à peine installé, Monsieur Pacozzi apprend par hasard qu'il fallait reformer l'équipe de la municipalité. Il pense alors être à un moment propice de sa carrière professionnelle pour s'engager en parallèle à l'exécutif du village.

Au moment de la distribution du cahier des charges de la municipalité, les choses se sont présentées favorablement selon lui, puisqu'il reprend les dicastères des montagnes et de la forêt ; deux domaines qu'il connaît parfaitement car il travaille (entre autres) très régulièrement avec le monde agricole et sylvicole. En effet, il est spécialiste en leasing d'équipements professionnels depuis plus de 20 ans et il est habitué à financer des machines à ces deux corps de métier.

Il est également le responsable du camping et de la déchetterie. Cette dernière est évidemment l'un des dicastères très importants et à traiter avec soins ! ... et pour le camping, il l'avoue, il apprendra sur le tas.

Monsieur Pacozzi ajoute qu'étant indépendant depuis plus de 10 ans maintenant, une de ses motivations à se joindre à l'équipe des municipaux est qu'il a le luxe de pouvoir arranger ses horaires afin de répondre aux mieux aux nombreuses sollicitations de son office au sein de la commune.

Homme de terrain, c'est avec un grand plaisir qu'il a pris ses fonctions à l'exécutif. Résolument optimiste, de contact facile et avec une réelle volonté d'écoute, Monsieur Pacozzi espère qu'il répondra au mieux aux attentes légitimes de ses collègues et des habitants de la commune.

[pacozzi@romandieleasing.ch](mailto:pacozzi@romandieleasing.ch)

Christine Basso

## Le marché estival 2019

Nous avons le plaisir de vous annoncer que le Comité des fêtes de Bassins organise une nouvelle édition du marché estival.

Chaque premier vendredi du mois de 17h à 20h, des producteurs et des artisans de la région métamorphosent la Place de la Couronne en un espace bouillonnant de vie, conférant à notre village un petit air du sud.

Vous pourrez y trouver pêle-mêle, et selon la liste d'inscriptions qui ne cesse de s'étoffer, les produits laitiers des dames Treboux Sonia et Liliane, les hamburgers et la viande de Sylvie Bolay agricultrice de Genolier, les produits Ilsaernitano de la région de Salerno en Italie, de couple Torino, les viennoiseries et confitures de Claire Fehlmann, du miel et des bougies de Verena Troxler, les huiles et confitures d' Alexandre Mestral, les conseils nutrition chats et chiens de Frabrizio Basso, le scrapbooking (cartes maison avec des coupages, pliages, collages) de Mmes Wanner & Wyler, les réalisations au crochet et produits naturels de Mmes Humair & Grivel, des fruits et légumes bio d'Etienne Bovy (ferme Pré Martin de Longirod), les cosmétiques et huiles essentielles de la distillerie de Bassins, la boulangerie de Bassins avec des tresses à la coupe et les vins de Patrice Rolaz de Gilly avec dégustation possible. Vous retrouverez même Rachel Dubois, ma très précieuse comparse dans le Petit Bachenard, prête à dédicacer ses livres au côté de SID le célèbre graffeur, rappeur et bodypainter de la région, ainsi que bien d'autres surprises !

Vous souhaitez vendre vos produits ou vos créations ? Que vous soyez artisans ou producteurs de la région, bricoleurs du dimanche ou cuistots amateurs, n'hésitez plus, rejoignez le marché de Bassins dans sa grande aventure !

Christine Basso

Pour les inscriptions c'est par ici :

ch.devincenti@bluewin.ch Emolument : 10 frs par marché

Dates :

3 mai

7 juin

5 juillet

9 août (2e vendredi)

6 septembre



## Association des paysannes vaudoises

Fondée en 1931, l'association des paysannes vaudoises (APV) est toujours en adéquation avec les buts qu'elle s'était donnés: Favoriser le rapprochement et la compréhension entre les milieux citadins et ruraux, promouvoir les produits du terroir et défendre les intérêts agricoles. Dès ses débuts, les non-paysannes ont été admises dans les rangs de l'APV, apportant ainsi enrichissement et élargissement des activités. L'APV regroupe aujourd'hui près de 6000 membres, réparties en 75 groupes.

Notre groupe APV Marchissy et environs compte près de 90 membres. Très actives, nous proposons nos services lors d'événements ou manifestations dans la région. Nos préparations culinaires et autres créations ont une bonne réputation. Nous avons la chance de pouvoir participer à une grande variété de cours ou d'ateliers, des sorties à thème et de faire une excursion chaque année! En 2019, nous fêtons notre 60ème anniversaire et, à cette occasion, nous organisons un brunch ouvert à tous, en musique et avec animation pour les enfants. Nous vous attendons avec plaisir le 25 août!

Inscriptions au 079 577 53 84 (dès 18h00) ou [brunch60@apvmarchissy.ch](mailto:brunch60@apvmarchissy.ch)



**Paysannes vaudoises  
Marchissy & environs**

25.08  
2019

**BRUNCH  
à Bassins**

**Animations musicales  
École à la ferme**  
Service de 9h30 à 14h00  
Boissons chaudes comprises  
0-5 ans gratuit  
6-12 ans Chf. 12.-  
Adulte Chf. 35.-

Uniquement sur  
inscription au  
079 577 53 84  
(dès 18h00) ou  
[brunch60@apvmarchissy.ch](mailto:brunch60@apvmarchissy.ch)

Organisation Association  
des Paysannes de Marchissy et environs

≥ Guenin