

En bus depuis la Pologne

PAMPIGNY Emilie Dumauthioz avait prévu de travailler quelques années en Suisse avant de rentrer en Pologne. Cupidon est passé entre-temps.

FABIENNE MORAND
info@lacote.ch

Le majestueux Léman au pied des Alpes. «*Cette image m'est restée lorsque j'ai approché Vevey*», raconte Emilie Dumauthioz avec un grand sourire et un regard qui ne laisse pas de doute. Plus de quinze ans après, elle revit la scène. Et aujourd'hui encore, cette vue l'émerveille toujours autant.

Jusqu'à sa première arrivée en Suisse, en 2001, elle n'avait jamais quitté la Pologne. «*Petite, je ne suis jamais partie en vacances, si ce n'est chez mes grands-parents à la ferme ou chez les autres à Włocławek, une grande ville.*» Une arrivée dans un pays prospère dont on se rappelle. Car Emilie Dumauthioz est de la génération qui a grandi sous le régime communiste. Elle a connu les tickets de rationnement. «*Dans les années 1980, ma maman allait parfois le soir attendre devant le magasin pour, dès l'ouverture du matin, essayer d'acheter l'un des très rares morceaux de viande. Mais je n'ai jamais manqué de nourriture. A Noël, nous recevions un chocolat, une mandarine ou une banane. Nous n'étions pas tristes*», ra-

«**Aujourd'hui, je n'ai plus envie de repartir, j'ai ma famille ici, je suis heureuse.**»

ÉMILIE DUMAUTHIOZ
POLONAISE INSTALLÉE À PAMPIGNY



Emilie Dumauthioz apprécie sa vie à Pampigny et son environnement proche de la nature. CÉDRIC SANDOZ

conte-t-elle dans un français où les articles définis manquent encore parfois (ils n'existent pas en polonais). Ce qui donne tout son charme à la conversation.

S'offrir de petits week-ends en Suisse

Des années plus tard, lorsque son frère lui rend visite, Emilie et son mari, Nicolas, l'invitent au restaurant pour son anniversaire. «*Quand il a vu les prix sur la carte, il a été choqué et m'a dit que la prochaine fois, on aurait meilleur temps d'acheter les produits et qu'il les cuisinerait. Pour ma famille qui a vécu le communisme, le coût de la vie en Suisse les surprend toujours*, continue-t-elle. *Je pensais aussi que c'était un pays riche. Mais une fois que tu as payé toutes les factures, au final,*

c'est presque la même chose qu'en Pologne. A la différence qu'en Suisse tu peux plus facilement t'offrir de petits week-ends.»

Si aujourd'hui Emilie se plaît en terres vaudoises et s'est acclimatée à sa nouvelle vie, même à la fondue et à la raclette, ce n'est pas ce qu'elle avait prévu au début.

En effet, elle est venue, à presque 30 ans, dans le but de travailler quelques années avant de retourner en Pologne. Agricultrice de formation, elle a finalement travaillé dans une entreprise de confection d'habits, qu'elle a quittée pour un essai en Suisse. Sans parler un mot de français, c'est au contact d'enfants qu'elle apprend petit à petit la langue. Fin 2005, fatiguée, elle décide de rentrer en Pologne.

LEXIQUE

Bonjour - Dzień dobry

Merci - Dziękuję

Lac - Jezioro

Montagne(s) - Góra (singulier) - Góry (pluriel).

SPÉCIALITÉS POLONAISES

- Les plats polonais sont souvent composés de choux ou de choux farcis.
- La soupe de betterave.
- Le zurek, une soupe composée de farine d'orge fermentée, cuite avec des pommes de terre et des saucisses. «*De temps en temps, ces plats me manquent, mais mon mari n'en raffole pas. Alors si un jour il est absent, j'en cuisine*», sourit Emilie. ◉

C'est alors qu'une amie la met en contact avec la patronne du Grütli, un restaurant à l'Isle. Le 5 janvier 2006, la Polonaise est de retour pour débiter son service. Ce jour-là, parmi les clients figure un certain Nicolas Dumauthioz, de Pampigny. «*Nicolas rigolait, m'embêtait, mais j'ai mis un peu de distance. Je suis venue pour travailler, pas pour sortir*», se souvient-elle.

Un client amoureux

Rapidement, elle cède à son charme. Fin juin, sa demande de permis de travail est une nouvelle fois refusée. Emilie est prête à faire ses bagages pour rentrer en Pologne. Mais Nicolas ne voit pas les choses de la même manière et lui propose qu'ils se marient. «*Au début je n'étais pas d'accord, je ne voulais pas que sa famille pense que c'était pour les papiers. Nous avons beaucoup discuté.*» Finalement, le mariage est célébré en décembre 2006. Les parents d'Emilie lui donnent trois ans avant qu'elle rentre en pleurant à la maison.

Plus de dix ans après, Emilie et Nicolas Dumauthioz vivent toujours ensemble et sont heureux. En 2014, elle donne naissance à Thierry, puis à Rémy en 2017. «*Aujourd'hui, je n'ai plus envie de repartir, j'ai ma famille ici, je suis heureuse.*» ◉

Du Portugal au pied du Jura

APPLES La pétillante architecte d'intérieur Magda Gonçalves a quitté le Portugal à 19 ans et s'est parfaitement intégrée.

FABIENNE MORAND
info@lacote.ch

Comme beaucoup de monde, Magda Gonçalves avait un job de rêve en tête. Pour elle, c'était architecte. Mais à la fin de ses études secondaires au Portugal, elle n'avait pas la moyenne pour entrer à l'université. «*J'aimais un peu trop faire la fête*», avoue-t-elle en riant. En attendant de repasser les examens, son père la fait venir en Suisse où il vit déjà avec sa mère et sa petite sœur. Elle a alors 19 ans. «*En quittant le Portugal, j'ai pleuré toutes les larmes de mon corps, se souvient-elle. C'était aussi très dur pour ma grand-maman chez qui je vivais. Si, au début, je retournais au pays tous les ans, aujourd'hui, c'est elle qui vient régulièrement nous rendre visite.*»

Les années ont passé. Magda a 31 ans et n'envisage pas de rentrer. Aujourd'hui, elle est architecte d'intérieur, diplômée qu'elle a obtenu en 2017, par correspondance, tout en assurant un emploi à 100%. Ses notes insuffisantes pour l'université ont finalement été «*un mal pour un bien, car l'architecture ne m'intéresse plus autant, contrairement à l'architecture d'intérieur où il y a davantage de créativité.*»

Prendre son envol

Depuis la fin de l'été, elle ne travaille «plus qu'à» 80% chez Conseils Hygiène à Moiry et consacre plus des 20% restants à des mandats qui vont de conseils en réaménagement d'une boucherie ou d'une chambre à coucher, en passant par l'organisation d'ateliers thématiques de décoration pour les enfants. «*Mon patron m'a soutenue et m'a*



Magda Gonçalves dans son bureau-atelier d'architecte d'intérieur, ouvert depuis le 1^{er} août 2017 dans l'ancienne poste de Mont-la-Ville. MICHEL PERRET

boostée pour que je prenne mon indépendance», souligne-t-elle.

Pourtant, à son arrivée à L'Isle, rien ne laissait présager que Magda Gonçalves – si ce n'est son énergie positive – créerait un jour son entreprise. En effet, à 19 ans, elle ne parlait pas un mot de français.

Ses trois premiers mois, elle a occupé un poste de jeune fille au pair. «*Tu apprends beaucoup avec les enfants, surtout les gros mots*», lâche-t-elle dans un français sans accent. Puis elle est engagée au restaurant Le Grütli, situé dans sa commune d'accueil, et rejoint la Jeunesse. «*En arrivant, je me suis dit que je devais faire partie de la vie du village. Le Grütli, c'est tout un symbole pour*

moi. C'est là que j'ai connu tout le monde. J'ai eu beaucoup de plaisir à travailler avec une dame très professionnelle. Elle m'a beaucoup appris.» Au bout d'un certain temps, savoir s'exprimer dans la langue de Molière ne lui suffisait plus, elle s'est donc inscrite dans une école à Morges pour apprendre à écrire juste. «*Aujourd'hui, on me demande parfois comment formuler correctement une phrase. Cela fait plaisir*», admet Magda Gonçalves.

Le sport pour s'intégrer

Pourtant, elle concède se sentir, encore aujourd'hui, parfois intimidée, par peur de ne pas trouver les mots justes. Elle n'intervient donc pas toujours dans

LEXIQUE

Décoration - Decoração. Le mot, séparé en deux, signifie du (de) cœur (coração).

Maison - Casa

Montagne - Montanha

Nature - Natureza

MES POINTS FORTS

Mes spécialités

- Acras et autres plats à base de morue
- Ginginha - «*Quand tu arrives au Portugal, tu es accueilli avec cette boisson alcoolisée à base de cerise.*»

Mes bonnes adresses

Pour trouver des produits portugais

● O Mercado

Magasin d'alimentation et de spécialités portugaises à La Sarraz, Grand-Rue 15.

Restaurants

● Auberge communale de Colombier

Route du Village 9
1114 Colombier

Sur la carte, variée, figurent toujours des spécialités portugaises.

021 869 75 84

www.auberge-colombier.ch

une conversation. Ce qui ne l'a pas empêchée de rejoindre l'équipe féminine d'unihockey à Apples. «*Le sport est le meilleur moyen pour s'intégrer*», constate-t-elle.

C'est dans ce village qu'elle a posé ses valises il y a quatre ans, chez Antoine, qui partage sa vie depuis quelques années. A ses côtés, elle aime particulièrement marcher dans la nature. Avec des amis, ils ont même parcouru, en été, la Haute route, de Chamonix à Zermatt. «*Là-bas, je me suis dit «waouh», je suis bien ici. On terminait la journée à bout de force, mais une fois à la cabane, autour d'une fondue, isolés du bruit, c'était parfait.*»

«*En Suisse, j'aime l'attitude des gens, la simplicité, la liberté qu'ils te donnent en respectant ta sphère privée. Au Portugal, ils veulent toujours tout savoir*», relève-t-elle, toujours avec son merveilleux sourire. ●

Trouver son chemin de vie

COMMUGNY Par amour, Jun Darrer a quitté Pékin, sa ville natale, pour vivre au bord du Léman avec son mari et leur fils.

FABIENNE MORAND

info@lacote.ch

«J'ai toujours essayé de regarder les points positifs sur les gens et le pays», relève Jun Darrer par rapport aux différents lieux où elle a vécu. Et de continuer: «Il faut respecter les habitudes des pays. Si nous nous focalisons sur les points négatifs, nous ne sommes jamais contents. Nous ne pouvons pas changer les règles, donc il faut s'adapter et faire en sorte de trouver un chemin de vie agréable. Chaque pays a des points positifs et négatifs».

C'est en Chine, à Pékin plus précisément, qu'a grandi Jun Darrer, 46 ans. C'est aussi dans cette ville qu'elle a rencontré, à l'âge de 20 ans, un Suisse qui est devenu son époux et avec qui elle a eu un fils, aujourd'hui âgé de 13 ans. Après quelques années où son amour est venu la retrouver à plusieurs reprises, est arrivé le temps d'être dans le même pays et c'est Jun qui a quitté le sien pour s'installer en Suisse. C'était en 1994. «Au début, c'était très difficile pour moi, car je ne parlais pas français et mon diplôme obtenu en Chine n'était pas reconnu. J'ai étudié l'économie, car en Chine nous donnons beaucoup plus de valeur aux maths qu'à la littérature», remarque-t-elle. Pour s'intégrer, alors qu'elle se définit comme une personne naturellement tranquille, elle sort parfois avec ses collègues et s'applique à comprendre «la société d'ici, car la culture est très différente».

Après des petits emplois, l'apprentissage de la langue de Molière et de nouvelles études en business, elle est engagée dans une entreprise à Genève et y oc-



Jun Darrer aime cuisiner des plats suisses en semaine. CÉDRIC SANDOZ

cupe le poste de Global Foreign Exchange manager, que l'on traduirait par gestionnaire de change international.

Suivre les votations

Si aujourd'hui la famille Darrer vit à Commugny, dans la région où a grandi le papa, ils ont aussi connu des expériences à l'étranger. En 2008, ils quittent la Suisse pour les Etats-Unis. Son mari travaillait à New York, elle dans le Delaware, plus au sud. «Nous ne nous voyions que le week-end». Puis ils rejoignent Hong Kong et rentrent finalement sur les bords du Léman en 2014.

La Suisse, elle y apprécie la beauté des paysages, la tranquillité et la propreté. Toutefois, elle trouve qu'il manque parfois de la

flexibilité. Et d'évoquer en exemple les nombreuses règles à respecter et étapes administratives à passer pour installer une climatisation dans la maison. Et si à son arrivée le tri des déchets l'a surprise, aujourd'hui, «je trouve tellement bien de séparer tous les déchets». Mais un des points que Jun Darrer apprécie particulièrement, c'est le système de vote. «Je pousse toujours mon mari à comprendre le sujet et à voter. Les résultats m'intéressent, j'aime ce système de vote direct où on voit le résultat de suite. C'est efficace. Cela fonctionne aussi car la Suisse n'est pas grande, il est donc possible de gérer le volume engendré par chaque votant. En Chine, le système ressemble plutôt à celui des Etats-Unis où nous élisons un représentant», détaille la souriante qua-

LEXIQUE

Je te souhaite beaucoup de fortune pour l'année à venir (une phrase souvent dite lors du Nouvel-an chinois): Gōng xī fa cai
Un joli pays: Mei li gou jia

TROIS SPÉCIALITÉS

- **La fondue chinoise**, qui doit se manger avec de la viande coupée très, très fine.
- **Les raviolis**, composés de viande hachée et de différents légumes.
- **Du riz et beaucoup de légumes frits à l'huile**. Parfois, elle ajoute des piments pour son mari qui aime les plats piquants.

dragénaire. Si elle aime son nouveau pays et apprécie le fait de pouvoir facilement partager des activités en famille, tel le ski, certains aspects de son pays natal lui manquent. C'est là-bas qu'habite sa famille. «C'est parfois difficile, car mes parents deviennent âgés. J'essaie d'aller les trouver une fois par an. Heureusement, il y a mes sœurs qui vivent là-bas», partage Jun.

YouTube comme prof de cuisine

La cuisine chinoise lui manque aussi. «Quand je suis arrivée en Suisse, je ne savais pas cuisiner. J'ai appris avec le temps et l'évolution de la technologie. L'arrivée de WhatsApp et YouTube, notamment, me permettent de facilement chercher des informations sur la réalisation d'une recette, par exemple», continue-t-elle.

Au fil des ans, elle a aussi vu la République populaire de Chine évoluer et se développer. Elle conseille de visiter ce pays, autant les grandes villes (Pékin, Shanghai ou Hong Kong) que les plus petites. Selon elle, les monuments historiques valent le détour; son fils a été très impressionné par la grandeur de la Cité interdite (le palais impérial au sein de la Cité impériale de Pékin). ●

Skier en famille, un pur bonheur

SAINT-PREX La famille Harvey a quitté l'Irlande pour suivre le papa qui travaille pour une entreprise informatique.

FABIENNE MORAND
info@lacote.ch

La nouvelle est tombée en juin 2015. Ce jour d'été, l'employeur irlandais de Stephen Harvey – l'entreprise Logitech, spécialisée dans la production de périphériques informatiques – lui a demandé de rejoindre l'antenne suisse installée à l'EPFL. Noreen, la maman, a alors quitté son poste de technicienne en pharmacie dans un hôpital. En septembre, toute la famille a débarqué à Buchillon. Le chien «Maisy», qui avait toujours connu la nature comme espace de jeu, devait les rejoindre mais les Harvey ne l'imaginaient pas vivre dans un appartement. Les enfants étant déjà scolarisés à Saint-Prex, ils ont donc trouvé un logement de plain-pied avec un jardin. Pour le plus grand bonheur de tous, «Maisy» en particulier.

Un changement culturel

Si leur nouvelle vie leur plaît beaucoup, les débuts en Suisse ont été culturellement difficiles. «En Irlande, la façon dont tu arrives au résultat final n'a pas d'importance. Alors qu'ici, il semble qu'il y ait une manière de faire et qu'il faille la respecter. Bien souvent, nous avons découvert des règles à la dure, en commettant des erreurs», explique Stephen, le papa. A titre d'exemple, ils expliquent avoir mis du temps avant de savoir où ils pouvaient se parquer et selon quelle règle, alors qu'en Irlande, il n'y en a pas.

Les premiers pas des enfants à l'école, au-delà du fait qu'ils ne parlaient pas le français, n'ont pas non plus été de tout repos. «Ici, les cours débutent 1h à 1h30



La famille Harvey avec, de gauche à droite, Noreen, Aobha, Senan et Stephen. FABIENNE MORAND

plus tôt qu'en Irlande, cela n'a pas été facile de prendre le rythme. Nous avons également davantage d'enseignants et ils sont plus sévères», explique l'aînée Aobha. «En Irlande, nous ne rentrions pas à midi pour manger. Par contre, ici, nous allons tout seul à l'école», sourit son frère Senan. Les enfants apprécient par contre l'indépendance dont ils jouissent en Suisse.

La proximité des activités

Une année et demi après avoir posé leurs valises en Suisse, tous affichent un grand sourire. Ils ont notamment découvert le ski, qu'ils pratiquent avec assiduité. «C'est incroyable de pouvoir partager une telle activité en famille. Pour nous, Irlandais, skier est un vrai luxe», soulignent Noreen et Stephen. Les enfants âgés de 10 et 12 ans ont même quitté leur parents durant une semaine entière, ce qui ne leur était encore jamais arrivé. C'était à l'occasion de leur camp de ski respectif, qu'ils ont adoré.

Si Aobha déclare aimer l'été et

profiter du lac, son petit frère s'est éclaté tout l'hiver sur la patinoire mobile de Saint-Prex. Il s'y rendait chaque soir pour taper dans le puck avec les adultes présents.

L'accessibilité de tout, notamment des commerces, leur plaît tout particulièrement. Tout comme la proximité de la montagne et de la campagne. Les balades sur les chemins et les baignades dans le lac sont un plus indéniable pour la famille Harvey, qui apprécie les étés vaudois. Sur le plan gastronomique, la fondue ne fait pas du tout l'unanimité: les enfants détestent alors que le papa s'en délecte. La famille apprécie en revanche la diversité des produits locaux et particulièrement des fruits, qu'elle peut trouver dans les commerces.

La cherté de la vie les surprend encore. «Il y a beaucoup d'impôts ici, mais nous pouvons voir où ils vont», relève Noreen Harvey tout en soulignant la qualité des routes, des transports ou encore le soin apporté par les commu-

nes qui fleurissent leur village.

Reste que la culture des pubs irlandais, où petits et grands se retrouvent dans une ambiance musicale, leur manque. Mais pour l'instant, aucune date de retour en Irlande n'est prévue et toute la famille compte bien encore profiter au maximum de tout ce que leur pays d'accueil peut leur apporter. ●

LEXIQUE

Dia dhuit - Utilisé pour saluer, dire hello (la traduction exacte: «Que dieu soit avec toi»).

Go n-éirí an bóthar leat - Bon voyage/bonne chance («Que votre voyage soit un succès»).

Craic - Un terme utilisé pour qualifier quelque chose de fun, de plaisant et d'agréable.

MES POINTS FORTS

Vos spécialités

● Stephen Harvey se rend parfois en Irlande pour le travail. A son retour, il glisse dans sa valise du black pudding (boudin noir), des saucisses irlandaises, du bacon et du thé.

Une vraie fausse Américaine

GIMEL Née aux Etats-Unis, Mary Croisier est arrivée en Suisse pour la première fois en août 1983 et y a rencontré son futur mari.

FABIENNE MORAND TEXTES ET PHOTO
info@lacote.ch

Si son français est excellent, elle n'en garde pas moins une charmante touche d'accent américain, ainsi qu'une énergie débordante. Mary Croisier est la «plus vraie des fausses Américaines», comme elle se décrit.

Jusqu'à ses 18 ans, elle a grandi aux États-Unis. Mais son arrivée en Suisse n'est pas un hasard puisque son père, Bernois d'origine, a effectué son apprentissage de cuisinier au Palace à Montreux et sa mère, qui était couturière dans la haute couture, est neuchâteloise. Tous les deux se sont croisés sur sol helvétique, mais c'est en se retrouvant par hasard à New York que l'étincelle est devenue flamme. Chacun ayant passé de l'autre côté de l'Atlantique pour des raisons professionnelles. De leur union dans la Grande Pomme sont nés, un garçon et cinq filles, dont les deux dernières, Mary et Isabelle, sont jumelles. Aujourd'hui, elles et une de leurs sœurs vivent en Suisse, les trois autres résidant aux États-Unis. Les parents sont revenus sur l'Ancien Continent en 2000.

Aux États-Unis, la famille, d'abord établie dans le New Jersey, suit le papa, qui travaille



Mary Croisier avec sa jument «Kateya» (qui signifie traces de pas dans le sable en amérindien) de race appaloosa.

cances. «C'est une période que nous avons beaucoup aimée. De plus, nous étions fermés les dimanches et lundis et nous avions comme rituel, après la messe, d'aller pique-niquer à la plage. J'en garde de très, très bons souvenirs.»

La passion des chevaux

Mais ce que cette Suissesse (elle n'a plus sa nationalité Amé-

ricaine) aimait par-dessus tout, ce sont les chevaux. C'est en Caroline du Sud qu'elle acquiert tout ce qu'il y a à savoir sur cet animal en apprenant, par la pratique, l'équivalent d'un apprentissage d'écurier en Suisse. Mary termine son lycée en Floride où la famille a déménagé à la retraite du papa. Puis, à 18 ans, elle arrive en France avec une équipe de jeunes chrétiens. «Comme j'étais en Europe, je me suis dit que c'était l'occasion de rencontrer ma famille et j'ai atterri chez mon oncle, qui tenait l'hôtel-restaurant de l'Union à Gimel. C'était en août 1983. Un jour, mon cousin m'emmena à la ferme, chez André, qui venait de recevoir 12 000 poussins. J'ai regardé le coq et je suis restée», rit-elle. Quelque huit mois après, elle retourne en Amérique pour gagner de l'argent afin de suivre, à l'interne, l'école ménagère de Marcelin, à Morges.

André Croisier épouse Mary en juillet 1986 et quatre enfants naissent de cette union. Chantal en 1988, qui travaille pour la ville d'Yverdon, Sophie en 1989, la passionnée d'élevage bovin qui va reprendre l'exploitation agricole, Benjamin en 1992, l'horloger actuellement à Rome dans la Garde suisse pontificale et Anthony en 1995, qui effectue son service militaire et rêve d'être cascadeur.

Depuis Marcelin, Mary n'a cessé de se former dans l'agriculture, avec notamment l'obtention du

LEXIQUE

Oh dear - Une expression qu'elle utilise souvent et qui peut se traduire par oh, mon dieu! oh, non! ou oh là là! suivant le contexte.

MES POINTS FORTS

Vos spécialités

- Les hamburgers maison
- Le chili
- Les plats mexicains très populaires aux États-Unis
- Chocolate chip cookies

Vos bonnes adresses

Pour ses recettes, elle trouve les ingrédients en général dans les commerces de la région. Toutefois, quand quelqu'un vient lui rendre visite, elle lui demande de ramener de l'extrait de vanille pour ses chocolats chip cookies et de la poudre de chili pour son chili.

Restaurants

- **Découvrir les établissements de la région**
- **Holy Cow**
Bel-Air ou Bourg à Lausanne

brevet en 1990 et la maîtrise en 1999. «En tant que femme d'indépendant, on doit se former soi-même. Savoir ce qui se passe et défendre sa profession est très important», explique-t-elle. On la retrouve aussi dans les manifestations, notamment la dernière sur la place Fédérale, pour défendre la profession qu'elle a épousé et assurer un avenir à sa fille.

Des cultures et du sport

Pour évoquer tout ce dans quoi elle s'implique, un journal ne serait pas suffisant. Relevons tout de même ses années d'élevage de chevaux appaloosas, son implication dans le groupe des Paysannes vaudoises de Gimel, son travail à 100%, durant quelque huit mois, comme auxiliaire durant la saison de culture de colza et de tournesol à Changins et, son dernier dada: le VTT avec des participations au Grand Raid de Verbier en 2013 et 2014.

Mary Croisier est également une grande passionnée de musées, d'art et de musique. «Je suis intéressée par beaucoup de choses et c'est ça mon défaut, lâche-t-elle, ses magnifiques yeux bleus pétillants. Et des fois, je ne me comporte pas assez sagement pour mon âge. Mais il faut garder la bonne humeur et l'aventure dans la vie.»

«Savoir ce qui se passe et défendre sa profession est très important.»

MARY CROISIER AGRICULTRICE NÉE AUX ÉTATS-UNIS DE PARENTS SUISSES

comme cuisinier, dans l'Ohio. Alors que les jumelles ont 12 ans, tous rejoignent la Caroline du Sud où les parents achètent un restaurant. Mary et Isabelle ont pour tâche de servir de l'eau aux clients. Puis elles sont devenues les «dessert girls» en s'occupant de cette partie du menu lors des week-ends et va-

ricaine) aimait par-dessus tout, ce sont les chevaux. C'est en Caroline du Sud qu'elle acquiert tout ce qu'il y a à savoir sur cet animal en apprenant, par la pratique, l'équivalent d'un apprentissage d'écurier en Suisse.

Mary termine son lycée en Floride où la famille a déménagé à la retraite du papa. Puis, à 18 ans,

De l'épais brouillard au paradis

SAINT-PREX Arrivé fin 1964 pour travailler à la Verrerie, Giuseppe Porzi n'a plus quitté le village vaudois.

FABIENNE MORAND
info@lacote.ch

De son arrivée en Suisse, Giuseppe Porzi s'en souviendra toujours. «C'était le 4 novembre 1964, je quittais mon nid familial pour la première fois. C'était dur. Arrivé à la gare de Saint-Prex, il y avait un fort brouillard, on devinait quelques lumières et l'immense halo autour. Je me suis demandé où on arrivait», raconte-t-il, aujourd'hui avec le sourire. Giuseppe Porzi, 18 ans, venait de terminer un apprentissage de mécanicien sur automobile. A Trevi, dans la province de Perugia au centre de l'Italie, la vie n'était pas facile et «les gens disaient qu'on gagnait plus à l'étranger». Avec son beau-frère, ils entrent en contact avec un Italien qui travaillait à la Verrerie de Saint-Prex.

A peine arrivés, les deux hommes sonnent à la porte du concierge de la fabrique de verre pour s'annoncer. «Ils nous ont donné une marmite avec des casseroles, des draps et une couverture, puis, dans la nuit, nous sommes montés aux baraquements situés vers la Combe. Il y avait un hall, une cuisine commune et des chambres. J'étais un peu perdu», se souvient-il. Le lendemain, Giuseppe Porzi commence le travail et est très vite affecté à l'atelier mécanique.

Une rencontre au kiosque

Le 20 novembre, il découvre la neige et la bise. «J'ai dû courir à la Placette m'acheter des souliers car les miens avaient des trous», raconte-t-il avec son accent chantant. Et le 5 juin 1965, il rencontre au kiosque du cimetière, où il venait acheter «La Gazzetta dello sport», celle qui partage toujours sa vie. Josette y travaillait. Cette Saint-Preyarde a le coup de foudre. «J'avais le béguin et je n'étais pas la seule», relève-t-elle, laissant sous-entendre qu'elle a dû se battre pour son Giuseppe. Le 2 juillet 1966 ils se marient et quelques mois plus tard naît Stéphane (l'actuel municipal saint-preyard).



Giuseppe Porzi devant son jardin aux couleurs du sud. FMO

Les jumeaux Yvan et Sandra agrandiront la famille en 1970.

Financièrement, les débuts ne sont pas très faciles pour ce très jeune couple. Grâce à son beau-père, contremaître à la Verrerie, Giuseppe Porzi rejoint une

à ses enfants. C'est aussi lui qui «booste» le vélomoteur de Stéphane après que celui-ci est rentré de l'école en disant qu'il a été battu par un copain à la course. «Le lendemain, il était à nouveau devant», rigole-t-il.

« Je ne regrette pas d'être venu, ce qui m'a aidé, c'est d'avoir trouvé une deuxième famille. »

GIUSEPPE PORZI ARRIVÉ À SAINT-PREX À L'ÂGE DE 18 ANS

équipe et le travail de nuit et les week-ends lui apportent quelques centaines de francs par mois en plus. En parallèle, le couple s'occupe pendant 15 ans de la conciergerie de l'immeuble situé à côté de l'actuel terrain de sport En Marcy où ils vivent.

Bricoleur hors pair, le natif de Trevi s'amuse à souder deux vélos ensemble pour offrir un tandem

A la Verrerie, Giuseppe Porzi monte les échelons au fil des ans. D'abord machiniste, il devient le mécanicien de son équipe, puis contremaître équipe à la fabrication. Ensuite, ce sera contremaître d'usine où il est responsable du four et de l'emballage. En 1986, il passe de jour et s'occupe de la mise au point des machines et se rend

LEXIQUE

Brouillard - Nebbia
Neige - Neve
Bouteille - Bottiglia
Paradis - Paradiso
Courir après - Correre dietro

POINTS FORTS

Les spécialités de sa région natale

- Pizzas maison
- Porchetta (un petit cochon à la broche)
- L'huile d'olive
- Le limoncello
- Sagrantino (un vin)

Vos bonnes adresses

Restaurant

- **Le Boccalino**

Avenue d'Ouchy 76, Lausanne
Tél. 021 616 35 39

Un restaurant italien où Giuseppe Porzi avait l'habitude de se rendre avec ses collègues de la Verrerie.

quelquefois à l'étranger. La Verrerie lui paie même des cours d'anglais. Josette prendra la première fois l'avion en 1986 pour aller le trouver de l'autre côté de la Manche. En 1995, l'année où il devient Suisse, Giuseppe Porzi est nommé responsable de la zone chaude et des changements de moules. Les dernières années avant sa retraite en 2011, il est chef de la production et responsable de quatre équipes.

2016, une année faste

Aujourd'hui, pas question pour lui d'envisager de repartir vivre en Italie. «Quand on part en vacances, il est toujours content de rentrer chez lui. Il dit toujours qu'il est au paradis ici», raconte Josette. «Je ne regrette pas d'être venu, mais ce qui m'a beaucoup aidé, c'est d'avoir trouvé une deuxième famille», ajoute-t-il en regardant sa femme avec qui il s'est mis à la pétanque.

Bricoleur, grand amateur de pêche, Giuseppe aime aussi s'occuper de son jardin et notamment de son citronnier, oranger et mandarinier et de ses quatre tortues. Cet été, accompagné de couples d'amis, ils prendront la direction de la Croatie en camping-car. Une année 2016 qui sera particulière puisque Giuseppe Porzi fêtera ses 70 ans le 11 juin, mais aussi 50 ans de mariage et le demi-siècle de leur premier fils. ●

Une vie au fil des moulins

AUBONNE Né et formé en France, c'est depuis le Maroc qu'Olivier Pioux, sa femme et leurs filles ont rejoint le Moulin de la Vaux.

FABIENNE MORAND
info@lacote.ch

Pour comprendre comment Olivier Pioux, sa femme Caroline et leurs deux pré-adolescentes sont arrivés à Aubonne – en juillet 2015 pour reprendre le Moulin de la Vaux –, il est nécessaire d'effectuer un saut en arrière dans la vie du Français. Né en 1971, Olivier Pioux aime accompagner son grand-papa, vétérinaire de campagne. Dans sa région natale du Centre-Val de Loire, à Montrichard, Olivier grandit dans un moulin à eau qui n'est plus en activité. «*Ma chambre d'ado était dans la salle des engrenages, sourit-il, les meules visibles au-dessus de sa tête. Cela a beaucoup conditionné ma vie.*» De plus, un ancien enseignant de l'école de meunerie de Paris vit près de chez lui. Ces facteurs guideront, consciemment ou non, Olivier vers le métier de meunier.

Son bac scientifique en poche, il quitte le Loir-et-Cher pour Paris. Deux ans après il obtient son BTS en meunerie, alimentation bétail et industrie d'alimentation humaine. A la fin de l'été, en 1992, alors âgé de 21 ans, Olivier Pioux travaille dans deux petits moulins artisanaux situés dans les Yvelines puis l'Oise. Fin 1995,

LE MOULIN DE LA VAUX

Le Moulin de la Vaux à Aubonne compte plus de 100 agriculteurs qui fournissent la matière première et une cinquantaine de clients réguliers, dont des boulangers et pizzaiolos. Une dizaine de céréales – blé panifiable, épeautre, seigle, avoine, maïs, orge, notamment – produites dans un rayon de quelques kilomètres y sont livrées. La capacité de ce moulin artisanal est de 15 tonnes par jour. Deux meuniers, deux magasiniers, deux chauffeurs et un boulanger démonstrateur y travaillent. ● www.moulindeLavaux.ch



Caroline, à l'administration, et Olivier Pioux, au moulin. F. MORAND

souhaitant évoluer, il postule en Normandie et se retrouve... à Marseille, dans un autre moulin du même groupe. Des 90-100 tonnes/jour de capacité de production, il passe à 1000 tonnes/jour de blé tendre pour la farine et de blé dur pour la semoule. Le meunier entre dans le milieu industriel qui tourne 24h/24 et 7 jours/7. Ses tâches lui plaisent, il ne compte pas ses heures et grimpe les échelons.

L'aventure marocaine

Au sein de cette entreprise, il rencontre, en 1999, Caroline. Une Marseillaise, fille d'artisan boulanger-pâtissier qui travaillait comme secrétaire. En août 2001, un mois avant de rejoindre le Maroc, ils se marient. C'est à Casablanca, la ville qui accueille la majorité des entreprises meunières au Maroc que le couple pose ses valises. «*Nous avons envie d'une nouvelle aventure*», dit-il.

Sur les 14 années passées en Afrique du Nord, le Français restera 10 ans dans la même société. Olivier Pioux était responsable de la partie technique des semouleries. Là-bas, en contact avec le comité des meuniers étrangers, il rencontre Christian, un Bernois qui a effectué son apprentissage au Moulin de

la Vaux, et, de fil en aiguille, des contacts se nouent entre les Pantet et les Rioux.

Un nouveau défi professionnel se dessine pour Olivier. Car s'il aimait l'aspect technique de son travail, l'industrie ne correspondait pas à ses valeurs d'enfant de la campagne. Le contact de proximité lui manquait. «*Et pour moi, s'il y avait un endroit où il fallait reprendre un moulin artisanal, c'était bien en Suisse*», relève-t-il, convaincu par la mentalité protectionniste.

Surpris par l'honnêteté

Dans son nouveau pays de résidence, la famille aime la relation de confiance qui existe entre les personnes et la qualité des produits locaux. Mais ils avaient une «*grosse, grosse crainte: le fait que nous soyons Français*». Vivant au moulin, ne comptant pas leurs heures de travail, s'approvisionnant dans la région et faisant tout pour s'intégrer, «*nous avons été très bien accueillis*». Durant deux ans, ils collaborent avec Pierre-Alain Pantet, sa femme Yvette et leur fille Carole pour un passage de témoin optimal, Olivier se rendant notamment chez chaque agriculteur afin de faire connaissance. Caroline, après avoir fondé et géré une petite société de glaces et sorbets artisa-

LEXIQUE

Septante, huitante et nonante

«*Avant même d'arriver en Suisse, ces nombres étaient déjà dans nos têtes. Nous avons rayé quatre-vingt car ça fait partie de l'intégration.*» Leurs filles ont suivi des cours d'allemand en prévision de la rentrée scolaire.

MES POINTS FORTS

Vos spécialités de votre région

● Les fromages de chèvre: Valençay, Selles-sur-Cher et Sainte-Maure de Touraine.

Vos bonnes adresses

Le couple aime s'approvisionner directement auprès de l'artisan du coin ou de ses clients qui produisent, par exemple, du fromage. Il aime particulièrement le gruyère.

naux au Maroc, s'occupe désormais de la partie administrative du Moulin de la Vaux.

Moins d'une année après son arrivée, la famille Pioux dit beaucoup se plaire à Aubonne. «*La rivière nous berce, il y a des saisons, ça fait du bien... De plus, nous aimons la mentalité d'ici, elle correspond parfaitement à nos valeurs; c'est un retour aux sources. Le plus agréable est le degré d'honnêteté des gens*», sourit celui qui s'imagine déjà finir sa vie en Suisse, aux côtés de sa femme et de ses filles. ●

Des rizières aux massages thaï

DENENS Née dans la campagne thaïlandaise Nongluck Pakprom-Moore a rejoint la Suisse il y a plus de vingt ans.

FABIENNE MORAND
info@lacote.ch

«J'aime la Suisse car c'est tranquille, les gens ont un grand respect de la vie privée. Au début, il n'est pas évident de les connaître, mais une fois la première barrière passée, ils sont très sympas», souligne Nongluck Pakprom. Agée de 47 ans et au pays d'Heidi depuis plus de vingt ans, elle admet que la Thaïlande qui l'a vu grandir lui manque tout le temps. Après avoir perdu sa maman à Noël, il lui reste ses deux frères et deux sœurs qui vivent dans leur pays natal. «Là-bas, spécialement à la campagne, tout le monde vient aider, pas besoin de demander. C'est ce que j'aime et qui me manque», continue-t-elle. Nongluck Pakprom, de son nom de jeune fille, est née dans le district de Samrong Thap situé dans la province de Surin, proche du Cambodge, dans une région très agricole. «Près de chez moi, chaque année en novembre, il y a le Surin Elephant Festival. Vous devez y aller!», insiste-t-elle les yeux pétillants de souvenirs.

Le départ de la famille

A la campagne, ses parents y cultivaient du riz, la petite dernière de la famille, tout comme ses frères et sœurs, a passé des heures à les aider après l'école. Dès ses 13 ans, elle quitte la maison pour continuer sa scolarité, puis s'éloigne encore pour devenir secrétaire. Ensuite, Nongluck rejoint Bangkok pour travailler dans un restaurant où elle rencontrera celui qui deviendra



Nongluck en habits de travail pour masser des patients. FABIENNE MORAND

son mari deux ans après.

Un passage de sa vie qu'elle ne souhaite pas développer car quelques années plus tard, à la suite d'une séparation abrupte, elle s'est retrouvée seule avec sa fille, pas encore scolarisée. Ayant quitté son pays d'origine quelques années auparavant pour suivre son mari en Suisse, notamment à Founex, Nongluck Moore se retrouve seule. Elle choisit de rester pour sa fille, sera hébergée par des amis et trouvera un travail dans un restaurant de la région morgienne et finira par s'installer à Denens.

Pendant plusieurs années, la douce et attachante Nongluck ne compte pas ses heures et travaille sept jours sur sept. Car elle a un projet en tête: ouvrir son salon de massages thérapeutiques. «Quand nous étions jeunes, nos parents nous demandaient de les masser. C'est un peu à l'inverse d'ici où en général se sont les parents qui massent leurs enfants», relève-t-elle.

Travailler pour sa fille

C'est ainsi, tout en élevant sa fille avec l'aide d'amies se relayant pour les gardes, Nongluck Pakprom travaille au restaurant pour assurer une rentrée financière et, en parallèle, se forme à diverses techniques de massage, en Suisse et en Thaïlande. Si ses doigts fins, forts et habiles ont soulagé plusieurs dos, déjà quand elle était à Bangkok, Nongluck met, dès 2004, ses études en pratique sur ses amis. Et en 2007, ouvre le salon Siam massages thaï traditionnels, à quelques pas de la gare de Morges. Diplômée de Wat Pho

LEXIQUE

Bonjour (poli) - Une femme dit Sawat die kha et un homme Sawat die krab

Merci - (Femme:) Khop khoen kha (Homme:) Khop khoen krab

Quand on goûte un plat et qu'il est délicieux - Aroy Maak

MES POINTS FORTS

Vos spécialités

- Phat thaï- les nouilles sautées
- Tom yam kung - Un potage relevé aux crevettes
- Mais aussi tout ce qui est au curry, le riz parfumé, le saté poulet et les rouleaux de printemps.

Vos bonnes adresses

Pour trouver des produits

- **Magasin asiatique Ly Thanh**
Rue des Charpentiers 9
1110 Morges
Ouvert tous les jours, même le dimanche.

Restaurants

- **Charme Thai**
Route Cantonale 10
1135 Denens
Tel. 021 802 01 03
- **Tawan Thai**
Petite rue 4
1304 Cossonay
Tel. 021 861 31 35

traditional medical school et agréée ASCA, donc reconnue par la plupart des caisses complémentaires, Nongluck Pakprom passe ses journées dans son lieu aux odeurs, à la décoration et à l'ambiance thaïlandaise. De discrètes photos du roi et de la reine de Thaïlande décorent la salle d'attente, alors qu'à pas feutrés ses collègues se rendent auprès d'un patient venu pour un mal de dos, de pieds ou tout simplement pour un moment de détente. «J'aime masser, déclare celle qui a appris le français après son divorce. Mais je crois que maintenant je dois aussi prendre du temps pour moi.»

Car depuis toutes ces années à œuvrer sans relâche pour payer les factures et s'offrir des billets pour rendre régulièrement visite à sa famille, Nongluck Pakprom n'a que peu profité. Même si, depuis une dizaine d'années, elle peut compter sur son compagnon Stéphane, «qui m'a beaucoup aidée et soutenue», aujourd'hui elle rêve «d'aller partout en Suisse, mais aussi en France, Italie, Allemagne et en Autriche!» ●

« J'aime masser les gens. Mais je crois que maintenant je dois aussi prendre du temps pour moi. »

NONGLUCK PAKPROME THAÏLANDAISE ARRIVÉE EN SUISSE PAR AMOUR

Amoureux de leur pays d'accueil

SAINT-PREX Etablie depuis vingt-quatre ans dans le bourg, la famille Gueritz, venue d'Angleterre, s'y plaît beaucoup.

FABIENNE MORAND
info@lacote.ch

«Nous n'avons jamais manqué un 1^{er} Août à Saint-Prex depuis que nous sommes arrivés en 1992», relève Deborah Gueritz. Cette Anglaise, qui a gardé son accent, est tombée amoureuse de «Sunny Saint-Prex», comme elle aime en parler à ses amis. «Ce village, c'est comme un pot de miel», ajoute-t-elle. «Tout est très proche», ajoute son mari Guy.

Le travail a amené ce géomètre de formation en Suisse et l'amour y a guidé Deborah. C'est lors d'un salon d'informatique en Angleterre, la branche dans laquelle travaille Guy depuis plus de trente ans, qu'ils se rencontrent. Moins de trois ans plus tard, ils se marient, quelques jours avant de rejoindre la Suisse.

LEXIQUE

Promenade au bord du lac

- Walking along the lake

Conseil communal

- Village Council

Bilingue - Bilingual.

MES POINTS FORTS

Vos spécialités

● Crumpets: un genre de petit pain ou pâtisserie salés qui se mangent plus particulièrement en hiver. La famille Gueritz les apprécie en toast avec du beurre et de la Marmite (similaire au Cenovis).

● Apple crumble: crumble de pommes.

● Fish and chips: du poisson frit accompagné de frites.

● Le repas du dimanche

Les Gueritz ont gardé la tradition du rôti de bœuf avec pommes de terre et sauce brune qui se mange en général le dimanche. Le rôti d'agneau est aussi populaire en Angleterre, par contre la viande de cheval ne se mange pas.

● Cuisine indienne ou chinoise

Très populaire en Angleterre.

Vos bonnes adresses

Pour trouver notamment les crumpets:

Jims British Market
Avenue du Mont-Blanc 33, Gland
www.jims-british-market.com



De g. à dr.: Edward, avec le chien «Sophie», Deborah, Guy et Elton dans leur maison de Saint-Prex. FABIENNE MORAND

Guy Gueritz travaillera jusqu'en 2003 pour une entreprise américaine, Silicon Graphic, en tant que responsable distributeur pour les pays méditerranéens et du Proche-Orient. Un poste pour lequel il était très souvent en déplacement. Aujourd'hui employé de Nvidia, il continue de voyager, mais cela ne représente plus que quelque 40% de son temps.

Volonté d'intégration

Pour Deborah, 27 ans lors de son mariage, les débuts sont un peu difficiles. «Quand je suis arrivée en Suisse, je ne parlais pas un mot de français. Je ne savais pas vraiment ce qu'allait donner ce mariage, ni que mon mari allait voyager autant. Mais j'ai rapidement décidé de m'intégrer et, grâce à Saint-Prex, les années ont vite passé», détaille-t-elle, toujours avec son magnifique sourire.

Souvent seule, Deborah Gueritz n'hésite pas à faire appel à ses voisins – certains devenus amis – quand nécessaire.

Quatre ans après leur arrivée, leur premier fils, Edward, vient au monde. Aujourd'hui âgé de 19 ans, il se prépare à passer son baccalauréat international. Pour lui, la scolarité a été un peu «mouvementée». «Nous ne savions pas ce qui était le mieux pour lui». Ses parents ne connaissant pas le système suisse et sans savoir s'ils retourneraient en An-

gleterre, ils l'inscrivent dans une école privée, puis à l'école publique et, ensuite, dans un établissement international.

«Sunny Saint-Prex, ce village est un pot de miel.»

DEBORAH GUERITZ

ÉTABLIE DANS LE BOURG DEPUIS 24 ANS

Saint-Preyard pure souche

Pour son petit frère, Elton, bientôt 13 ans, tout se passe mieux grâce aux expériences passées. C'est un pur élève saint-preyard: le Ballon rouge pour la garderie, puis la primaire au Chauchy et, maintenant, le Cherrat avec les plus grands.

«Je trouve le système suisse dur, car à 12 ans les enfants se retrouvent dans une voie et il est difficile d'en sortir. Mais après avoir saisi le fonctionnement des apprentissages, je comprends mieux», continue Deborah Gueritz.

Son passeport à croix blanche déjà en poche, Edward effectuera bientôt son service militaire. Une tradition familiale, puisque du côté de son papa, la majorité des hommes ont servi ou ser-

vent sous le drapeau britannique. Elton et ses parents tenteront, en mars, d'obtenir la nationalité suisse. Aujourd'hui, la famille n'envisage pas de repartir en Angleterre. «Se sentir chez soi, cela nous a pris du temps, alors que pour les enfants, ici c'est chez eux, car ils y sont nés», souligne-t-elle.

Les enfants ayant grandi, Deborah Gueritz est entrée au Conseil communal en 2011. «Jamais je n'ai imaginé que les électeurs voteraient pour moi. En cinq ans, j'ai énormément appris des dossiers votés ces dernières années», ajoute-t-elle fièrement. Pour la prochaine législature, intéressé par les documents que sa femme ramenait à la maison, Guy Gueritz a décidé de se présenter.

Famille accueillante

Deborah, qui a grandi à Londres, réfléchit déjà à une autre activité saint-preyarde à laquelle elle pourrait prendre part. Dans l'immédiat, durant quatre mois, elle fera découvrir sa région qu'elle aime tant à une jeune Américaine. Il s'agit de la sixième personne provenant du programme World Learning que les Gueritz accueillent. C'est Elton – qui a un peu honte quand sa maman s'exprime en français «british» – qui se chargera de corriger l'accent de l'Américaine. ○

C'était écrit, ils allaient se marier

SAINT-PREX Natifs du même village au Portugal, Maria et Benedito Machado vivent en Suisse depuis plus de trente ans.

FABIENNE MORAND
info@lacote.ch

«Ma première impression fut que les Suisses sont gentils. Tout le monde disait bonjour, même si je ne comprenais pas le français», se souvient Benedito Machado, que tous appellent Ben. Et de préciser en riant: «Je suis arrivé par erreur en Suisse.»

Installé à Saint-Prex depuis 26 ans, ce fils d'agriculteurs a grandi à Vila Pouca de Aguiar, au nord du Portugal. Au début des années 1980, après deux ans passés en France, il rentre trois jours au pays pour le recrutement. Là, un ami lui suggère de l'accompagner en Suisse.

«Au Portugal, il y avait du travail, mais pas d'argent. J'ai donc pris le train, mais j'admets que je ne pensais pas trouver un emploi si rapidement.» Deux jours lui ont été nécessaires pour décrocher un poste de plongeur dans un hôtel à Montreux. C'était en 1981, Ben Machado avait 20 ans. Moins d'un an après, il rejoint le Valais où il travaillera également dans un hôtel, d'abord à la plonge, puis à la pizzeria et, finalement, comme portier de nuit durant trois ans.

«**Ce qui m'a impressionnée, c'est l'odeur de la fondue au fromage.»**

MARIA MACHADO

Au total, Ben restera plus de huit ans en Valais. Mais il ne sera pas seul longtemps. Celle, native du même village et avec qui il correspond par écrit, «car le téléphone était cher», le retrouve à Champoussin en 1984, alors âgée de 18 ans. «Je voulais venir en Suisse sans être mariée, mais



Ben et Maria Machado n'oublient pas de déguster des spécialités du Portugal, comme les «salpicão» (saucisses orange à base de viande marinée dans du vin, de l'ail et du sel, puis séchées) et l'«alleina». FABIENNE MORAND

mes parents ont dit non. Alors nous nous sommes mariés au Portugal et je l'ai rejoint», sourit Maria, qui trouve un poste dans le même hôtel où elle s'occupe de la salle du petit-déjeuner et des boissons pour le repas du soir.

De l'hôtel à la verrerie

C'est à nouveau le hasard qui les fera quitter le Valais pour rejoindre La Côte. Toujours serviable, Ben Machado conduit un jour un ami à Bière où il entend parler de la verrerie de Saint-Prex. Il postule et commence le 1^{er} mai 1987, d'abord comme responsable d'une des machines puis, dès 1997, Ben s'occupe de leur mise au point.

Celle qui a aussi grandi à la campagne le suit, trouve un emploi au Buffet de la Gare à Morges où elle apprendra et améliorera son français. Puis se retrouve une année à l'EMS de Lussy-sur-Morges, revient dans le milieu hôtelier à Morges et change pour le restaurant du Mont-Blanc à Saint-Prex. Et, depuis dix-sept ans, Maria officie en tant que cuisinière à l'institution Perceval, dans le même village.

Entre-temps, Filomena, leur fille unique, naît en 1986 au Portugal où elle restera les quatre premiers mois de sa vie. Aujourd'hui, le couple vit dans une maisonnette qu'il a acquise il y a

onze ans. Située au nord de l'autoroute, il y a aménagé un jardin et compte quelques animaux tels que des poules, des oies et des moutons.

Trop de cafés complets

A leurs débuts en Suisse, c'est la nourriture qui les marque. «Ce qui m'a impressionnée à l'hôtel, c'est l'odeur de la fondue au fromage», lâche Maria, qui aujourd'hui apprécie d'en déguster une. «C'est moi qui ai appris à mon beau-frère, Suisse, comment réaliser une fondue.» «Personnellement, au début, j'ai eu de la peine avec la nourriture, surtout avec le café complet qu'on nous servait trois soirs par semaine. Mais ça va, je n'ai perdu que 29 kilos en neuf mois», dit Ben en riant. La famille leur manque aussi, d'autant plus que tous les deux comptent chacun sept frères et sœurs! Aujourd'hui, tous sont en Suisse, sauf deux du côté de Maria qui vivent en France.

Comptant davantage d'amis suisses que portugais, le charmant couple, qui a vécu davantage dans son pays d'adoption qu'au Portugal, s'imagine rester ici. Néanmoins, une fois que la retraite aura sonné, Benedito Machado pense passer l'été au Portugal et l'hiver en Suisse. Un choix qui pourrait surprendre, mais «ici les maisons sont mieux

isolées. Là-bas, dans notre région il fait très froid en hiver. Nous sommes à 900 mètres d'altitude et quand il y a la bise, c'est pire qu'en Suisse.»

LEXIQUE

Bonjour - Bom dia
Merci - Obrigado
Bonne année - Bom ano
Manger - Comer
Planter un arbre - Plantar uma árvore

MES POINTS FORTS

Vos spécialités

- Bacalhau com natas: un plat gratiné au four et qui compte crevettes, pommes de terre allumettes, œufs, moutarde, persil, carottes râpées, oignons, chapelure et, bien sûr, de la morue.
- Paõ de ló: un dessert à base d'œufs, de sucre et de farine. Il se présente sous forme de gâteau rond avec un trou au milieu et le vrai est cuit dans un moule en terre cuite.
- Alleina: une saucisse à base de pain et de viande de porc. Au Portugal ils la mangeaient avec des «grelas», une plante qui ressemble au colza, mais au goût plus amer et qui se cuit avec de l'huile d'olive.

Vos bonnes adresses

Magasin d'alimentation Bela-Vista, avenue de Morges 16, à Lonay.

Restauration

- Centro português de Morges, rue de Lausanne 19, Morges
- Restaurant du Camp, route du Camp, Bière.

«Je crois que je suis au paradis»

DUILLIER Après presque dix ans au États-Unis, l'Anglaise Virginia Lamb et son mari sont arrivés sur La Côte en janvier 2013.

FABIENNE MORAND
fmorand@lacote.ch

«Quand je suis arrivée à Duillier, j'ai écrit à une amie américaine en lui disant: je crois que je suis arrivée au paradis», sourit Virginia Lamb. Avec son mari Simon, ils ont quitté l'état du New Jersey, près de New York, pour s'installer dans un appartement du château de Duillier. De sa terrasse magnifiquement fleurie, elle jouit d'un jardin tout aussi beau et d'une vue imprenable sur la campagne, le lac et les Alpes.

Durant sa vie, cette Anglaise a beaucoup déménagé. D'abord enfant, en suivant ses parents à travers l'Angleterre où elle était, par exemple, dans le comté d'Essex (nord-est de Londres) pour l'école secondaire et à Manchester (nord-ouest) pour l'université avant de rejoindre quelque temps son papa alors établi dans le nord. Puis, avec son mari, ils ont décidé de vendre leur maison pour voyager. Mais les revenus n'étaient pas aussi élevés qu'espéré et ils sont partis travailler au Kenya de 1988 à 1990, où est né leur fils, Philip.

Le trio voyage ensuite trois mois, ils découvrent notamment l'Australie, la Thaïlande et Hong Kong, avant de s'établir en Angleterre jusqu'en 2004, pays où leur fille Louise est née. C'est là qu'ils choisissent de vivre l'aventure américaine. «J'ai toujours pensé qu'il y avait beaucoup de similarités entre les Anglais et les Américains, mais c'est là-bas que j'ai réalisé que j'étais Européenne. En arrivant en Suisse, même si je ne parlais pas le français, c'est comme si j'étais rentrée à la maison. Ici, je ne me sens pas étrangère. Les magasins sont fermés le dimanche et les gens profitent de leur famille, ce qui me rappelle mon enfance en Angleterre et c'est agréable.»

Jardinage et céramique

Simon Lamb, son mari, qui travaille dans la finance, elle l'a connu lors d'un stage de compa-



Virginia Lamb est entourée de fleurs et pièces d'art de son cru. S. HARO

«**En arrivant ici, même si je ne parlais pas français, c'est comme si j'étais rentrée à la maison. Je ne me sens pas étrangère.**»

VIRGINIA LAMB RETROUVANT L'EUROPE, APRÈS AVOIR VÉCU AUX ÉTATS-UNIS

bilité. Virginia Lamb a par la suite obtenu un certificat d'enseignement et donné des cours de biologie à des 11-18 ans, en Angleterre, puis en Afrique. Ensuite, elle s'est occupée de leurs enfants tout en ayant des activités annexes. Aujourd'hui, pendant que lui s'occupe des chiffres de Gavi Alliance, une ONG basée à Genève qui développe et soutient des méthodes innovantes pour élargir la vaccination dans les pays pauvres, elle s'occupe de son jardin qui lui offre la quasi-totalité des légumes nécessaires à sa cuisine et aime se rendre à ses cours de céramique, l'art étant sa passion.

Virginia Lamb est aussi active dans le Prangins international club, qui aide et soutient les étrangers vivants dans les environs de cette commune. C'est ainsi que cette très souriante Anglaise rejoint des amis pour des moments de tricot ou de partage autour d'un verre. C'est là aussi que chacun s'échange les bons tuyaux à propos des spécificités locales.

Virginia Lamb, dont la fille vit actuellement en Irlande et le fils en Angleterre, prend aussi des cours de français. «Je comprends l'essentiel, mais parler est encore effrayant et j'ai l'impression de jeter des mots, sans être accompa-

LEXIQUE

Potager - Vegetable garden ou cottage garden (s'il y a des fleurs).

Jardins communaux - Allotment
Santé - Cheers (quand on trinque avec un verre d'alcool). Cheers est aussi utilisé en salutations à la fin d'un e-mail, mais dans un cadre informel uniquement.

Atelier - Ceramic studio ou pottery.

MES POINTS FORTS

Vos spécialités

● Le repas de Noël avec sa dinde farcie de viande de porc épicée, accompagnée notamment de choux de Bruxelles, marrons, pommes de terre grillées et petites saucisses enrobées de bacon. Le jour de Noël, ils mangent du pudding aux fruits servi chaud pour le dessert. Alors que le Christmas cake, composé de nombreux fruits séchés et d'un mélange d'épices, offrant son goût typique, est coupé le jour suivant (Boxing Day) et mangé jusqu'au Nouvel An.

Vos bonnes adresses

● Coop à Vich

Cette surface compte une section avec des produits internationaux qu'elle apprécie.

Restaurants

● Aucun en particulier

L'Angleterre n'étant pas réputée pour sa gastronomie, elle chercherait plutôt un pub qu'un restaurant. Mais les filets de perche peuvent rappeler les fameux «Fish and Chips» anglais. ●

gnée des règles de grammaire. Mais j'essaie de parler le français quand je fais mes courses, par exemple. Car quand tu vis dans un autre pays, tu dois apprendre la langue et essayer de la parler, ne serait-ce que par simple respect», explique celle qui est tombée amoureuse de la région.

«Ici, c'est paisible et les gens sont amicaux», ajoute Virginia Lamb qui aime soutenir l'association qui s'occupe de fleurir le village de Duillier. Le couple est arrivé dans cette commune, car ils cherchaient un lieu proche du train, Simon l'ayant toujours pris pour se rendre au travail. Après 2 ans et demi en Suisse, Virginia Lamb s'imagine y rester jusqu'à la retraite de son mari. Ensuite, ils avisent mais rentreront probablement en Angleterre pour la retraite. ●

Prangins international club:
<http://pranginsinternationalclub.com/>