



APERÇU DES ACTIVITÉS

LE COIN SCOLAIRE

VISITE AU REPTILIUM

Vendredi 24 novembre 2017, nous avons été visiter le reptilium de Saint-Cergue (photo 1). Celui-ci est tout blanc avec les yeux rouges, parce qu'il est albinos. C'est une maladie, qui existe aussi chez d'autres animaux et les humains. Ce sont des serpents très fragiles. Ils ne supportent pas bien le soleil et le froid. Le monsieur a donné des petites sauterelles à manger aux grenouilles. Elles sont venimeuses et elles peuvent se camoufler. On peut en voir une cachée derrière les herbes du terrarium (photo 7). Téo D. et Henrique D. (SH de l'école de Basse-Ruche)



Photo 1: SH école de Basse-Ruche



Photos 2 et 3: SH école de Basse-Ruche



Photo 4: SH école de Basse-Ruche



Photos 5 et 6: SH école de Basse-Ruche



Photo 7: SH école de Basse-Ruche

COMMERCES

LE P'TIT GOURMAND

Installé à la rue de la Gare depuis plus de six ans, le P'tit Gourmand est devenu une boulangerie-pâtisserie-confiserie cent pour cent saint-cerguoise lorsque, voilà un peu plus d'une année, André Trunz a remis son commerce de Gingins pour ne plus exercer son talent que sur le site de Saint-Cergue. Cette réorganisation a eu pour effet d'y installer la fabrication de toute la boulangerie anciennement produite à Gingins. André Trunz a également choisi de travailler avec des fours de petite taille ce qui lui permet de réapprovisionner son assortiment en cours de journée s'il venait à manquer des produits. A l'heure où la boulangerie industrielle s'immisce là où on ne l'attend pas toujours, il vaut la peine de relever que chez le P'tit Gourmand tous les produits sont fabriqués maison à l'aune du label «Pétri et cuit chez nous». Qu'il s'agisse de sa gamme de pains traditionnels qui s'appellent pain noir, vigneron, provençal, mexicain, mi-blanc, paysan, tessinois, anglais, baguette ou tordsade; ou

alors de sa gamme bio certifié «Bourgeon» qui répond à un cahier des charges rigoureux afin de pouvoir prétendre à cette appellation et nommés céréales maltées, pur épeautre ou seigle plus. A ce bel assortiment viennent s'ajouter croissants, brioches et petits pains au lait sans lesquels le petit déjeuner ne serait pas tout à fait complet. Au côté de la boulangerie, André Trunz, accompagné de son



Photo: François Brack (de g. à d. Robin Trunz, André Trunz, Carole Berdoz)

frils dans le laboratoire, propose des pâtisseries traditionnelles telles que mille-feuilles, éclairs, pains aux raisins et tartes aux fruits ainsi que des tourtes au citron, truffées au chocolat, San Marco – la spécialité de la maison – vacherin glacé, sorbets et mousses aux fruits de même que des confiseries sous la forme de truffes et marrons glacés. Côté comptoir et tea-room, c'est la gent féminine qui est à

l'honneur emmenée par Carole Berdoz et ses vendeuses qui proposent un chocolat chaud maison, thés, cafés, limonades et une bière artisanale fabriquée à Pringy en Gruyère par l'un des neveux d'André Trunz. Ce commerce à l'esprit familial propose également au travers d'un coin boutique un assortiment de produits bio, céréales, pâtes, mélange bircher et de la région tels qu'œufs, miel et confitures. A la belle saison les produits de la maison peuvent être consommés en terrasse sur laquelle André Trunz rêve d'installer un jour un four à bois afin d'y cuire son pain «à l'ancienne».

François Brack

Le P'tit Gourmand
André Trunz
et Carole Berdoz
Rue de la Gare 1
1264 Saint-Cergue
022 360 00 58
Horaire:
lundi
06:30-13:30
mardi-vendredi
06:30-18:30
samedi-dimanche
07:00-18:00

APERÇU DES ACTIVITÉS

INAUGURATION DES LOCAUX COMMUNAUX DE L'ANCIENNE POSTE

Le samedi 27 janvier, nous avons eu le plaisir d'inaugurer les locaux sociaux de l'ancienne poste. La municipalité a demandé à l'ancienne syndique Cornélia Gallay, et à l'ancienne municipale Danièle André, initiatrices de ce projet au cours de leur législation, de couper le ruban rouge. Le groupe VVM – Vivre Mieux, Vivre Vieux – a été la cheville ouvrière de cette journée de fête. C'est grâce à eux que nous avons mangé une excellente soupe accompagnée de saucisson et fromage, et c'est eux qui nous ont confectionné les pâtisseries que nous avons dégustées au cours de l'après-midi, tout en participant à des jeux de société. Dorénavant nous avons une grande salle, une petite salle, et une cuisine à mettre à disposition de nos habitants. Les personnes organisant des activités à but non lucratif et ouvertes à tous (dans le respect du but de l'activité) pourront bénéficier gratuitement de ces locaux. Pour les activités privées ou lucratives (fêtes d'anniversaire, assemblées de propriétaires, conférences ou cours payants, etc), les tarifs de location sont les suivants:

Grande salle
Prix / heure: CHF 25.00
Prix matinée / après-midi / soirée: CHF 60.00
Prix journée: CHF 120.00
Petite salle
Prix / heure: CHF 20.00
Prix matinée / après-midi / soirée: CHF 30.00
Prix journée: CHF 60.00
Cuisine (inclus vaisselle pour 36 personnes)
Prix / heure: CHF 15.00
Prix matinée / après-midi / soirée: CHF 30.00
Prix journée: CHF 60.00

Pour tout renseignement et demande de location, veuillez vous adresser à l'administration communale.

Françoise Samuel



Photo: Françoise Samuel

UNE ST-VALENTIN SUR LES PISTES!

Le 14 février nos pistes de ski du village et la patinoire ont formé l'environnement pour une manifestation bien spéciale: la soirée Kiss & Ski. Après s'être réchauffée avec du vin chaud, plus d'une centaine de skieurs, encadrés par des moniteurs de ski, se sont regroupés en haut de la Piste du Bois. Les flambeaux ont été allumés au moyen de becs-à-gaz et les lumières de la piste ont été éteintes. En descendant, les skieurs ont formé un majestueux

ruban de lumière. Arrivés en bas, les participants ont piqué les flambeaux dans les tas de neige entourant la patinoire, ce qui a permis de patiner à la lueur des flammes. L'ambiance était assurée par un concert de musique acoustique. Dans la bonne humeur, amoureuse ou amicale, nous avons pu déguster des produits du terroir, telle une soupe accompagnée d'une tranche de pain artisanal. C'était aussi l'occasion de savourer une raclette au lait de chèvre.

Cet événement était co-organisé par de nombreux partenaires – le Conseil Régional, TéléDôle, le Parc Jura Vaudois, la section La Dôle de l'Ecole Suisse de Ski, Nyon Région Tourisme, et évidemment la Commune de St-Cergue – et a eu lieu dans le cadre des Assises Européennes de la Transition Énergétique. L'idée était de nous rendre attentifs à la consommation d'énergie, et de nous inciter à en consommer moins. Les personnes présentes lors de ce Kiss & Ski étaient tellement enthousiastes que nous pensons que cette manifestation doit être reconduite l'année prochaine.

Françoise Samuel



Photo: Françoise Samuel

FIN DE LA PREMIÈRE SAISON POUR LA PATINOIRE

Le 18 mars était la dernière journée de la saison pour notre patinoire villageoise. La météo de cet hiver – fortes chutes de neige suivies d'intenses pluies – n'ont pas facilité l'entretien de la glace. Par moment, le gérant n'a pas eu d'autre choix que de fermer l'accès à la glace. Mais les utilisateurs ont vécu de très beaux moments à ciel ouvert, en équilibre sur leurs lames.

De nombreuses personnes ont fait établir leur carte «habitant» pour bénéficier du tarif préférentiel. Nous avons pu observer que les plages horaires réservées pour le hockey ou l'Eisstock n'étaient pas très adaptées. Pour cette raison, le gérant, en accord avec les utilisateurs, a réglé cela dans la spontanéité: par moment les hockeyeurs côtoyaient les patineurs sans crosse, et cela dans la bonne humeur et le respect réciproque. Concernant les écoles, à plusieurs reprises les cours de gym se sont fait sur la patinoire; nous avons eu l'écho que les écoliers étaient enchantés! Un jeune homme s'est attelé à la tâche de créer un club de hockey pour enfants, et nous espérons que l'année prochaine, cela va aboutir pleinement. Dès maintenant, nous donnons rendez-vous aux patineurs – artistiques ou hockeyeurs – pour la réouverture en novembre prochain.

Françoise Samuel

LA SDD: PASSÉ / PRÉSENT ET FUTUR!

La Société De Développement (SDD) de Saint-Cergue, organisée sous le régime associatif, est née en 1902, à la suite de la donation du Parc Public.

Les comités successifs ont organisé ces dernières décennies toutes sortes de manifestations, mais au fil du temps, certaines d'entre elles ont perdu de leur attrait et paradoxalement leur organisation devenait de plus en plus complexe. Toutefois, la SDD a tenté de poursuivre les principales activités traditionnelles telles que le marché artisanal, le marché aux fleurs ou la verrière de Noël. Ces manifestations demandent un engagement certain de la part des membres du comité et des nombreux bénévoles, que nous profitons ici de remercier chaleureusement.

Sans se fermer à d'autres projets, la SDD désire dans un premier temps concentrer ses forces sur deux éléments. Il s'agit de:

1. poursuivre l'organisation du marché aux fleurs annuel (notez à ce sujet que le prochain aura lieu les 25 et 26 Mai 2018, devant l'Office du Tourisme);
2. valoriser le Parc Public, sis en face du nouveau centre communal de l'ancienne poste, qui constitue un espace de nature au fort potentiel idéalement situé au centre du village.

Vous l'aurez compris, pour ses 116 ans d'existence, la SDD est à la recherche d'un nouvel élan pour mener à bien ses projets et vous pouvez en être acteurs en devenant un de ses membres...

Nous remercions les municipalités, anciennes et actuelles, pour leur soutien et l'aide qu'elles nous apportent pour atteindre nos objectifs et nous nous réjouissons de vous rencontrer au marché aux fleurs ou lors de notre prochaine assemblée générale, dont la date sera communiquée via le site de la commune.

Société de Développement

Case postale 36
1264 Saint-Cergue
sdd.stcerguelacure@gmail.com

Pour information, cotisations annuelles:

- famille CHF 80.-
- individuel CHF 50.-
- AVS CHF 20.-
- commerce CHF 100.-

Comité SDD



Photo: Françoise Samuel



TENNIS CLUB ST-CERGUE

Le Tennis Club St-Cergue ouvrira ses courts extérieurs prochainement et les cours de tennis pour juniors continuent non-stop toute l'année. Il reste des places!

Le Club propose cette année:

- un tournoi de tennis junior en début de saison;
- un stage intensif de tennis pour les enfants (1 semaine, début juillet).

Nous espérons pouvoir compter sur votre participation en tant que membre ou supporter, pour vous et/ou vos enfants, et n'hésitez pas à nous faire part de vos remarques/commentaires et intérêts.

Tennis Club de St-Cergue

info@tc-stcergue.ch
www.tc-stcergue.ch
www.facebook.com/Tennis-Club-St-Cergue-274808086260301

Pour information, cotisations annuelles:

- adulte CHF 150.-
- junior/étudiant (4-18 ans) CHF 60.-
- couple CHF 250.-
- famille CHF 300.-
- AVS CHF 100.-

Comité TCSiC



Photos: Comité TCSiC

SKI DE FOND SAISON 17/18

Cet hiver, avec son bel enneigement, nous a permis d'oublier la saison 16/17 qui fut parmi les plus mauvaises. Afin d'améliorer nos prestations et notre réputation auprès du public sportif, nous avons donc décidé d'améliorer l'accueil et les recettes en ouvrant les caisses de La Givrine et de la Trélasse presque tous les jours et d'améliorer la qualité du traçage en augmentant la fréquence des damages (graphique ci-dessous). En plus, la météo nous a comblé avec quelques pluies qui ont permis de solidifier la base des pistes, beaucoup de chutes de neige très régulières et peu de soleil. Ce cocktail idéal s'est traduit par des conditions très favorables et une glisse de bonne qualité. La saison aura duré 4 mois, du 2 décembre au 2 avril. Les damages ont pris fin le week-end de Pâques.

Ces efforts ont porté leurs fruits puisque nous avons doublé la vente des cartes annuelles Jura suisse à CHF 80 et des cartes journalières à CHF 12 par rapport à la saison précédente. Seule ombre au tableau, la vente des cartes franco-suisse à CHF 140 n'atteint que 50% des meilleures

ventes de ces dix dernières années.

Cette excellente saison 17/18 se termine et l'équipe de ski de fond communale en profite pour remercier tous les sportifs et les promeneurs pour leur fidélité et leurs nombreux commentaires positifs, preuve que ces changements ont été remarqués et appréciés. Nous remercions aussi les tenanciers de buvettes qui par leur présence toute la saison d'hiver et leurs offres assurent des buts de pauses bien appréciés par les fondeurs et les promeneurs.

Pierre Graber et l'équipe de ski de fond communale SOCIÉTÉ VAUDOISE D'ÉCONOMIE ALPESTRE

La société vaudoise d'économie alpestre a remis le prix du Gruyère d'appellation AOP dans le Jura vaudois. Le 1er prix, avec une note de 24.5 / 25, a été remis au gruyère de la Givrine, suivi de très près par le 2e prix du gruyère des Fruitières de Nyon.

Nous exprimons nos félicitations aux amodiateurs pour l'excellente qualité de leurs fromages. Les touristes et habitants pourront ainsi déguster des produits de qualité issus de notre terroir.

Laurent Mathez

SKI DE FOND ST-CERGUE-LA GIVRINE-LA CURE VENTE DES CARTES PAR SAISON D'HIVER

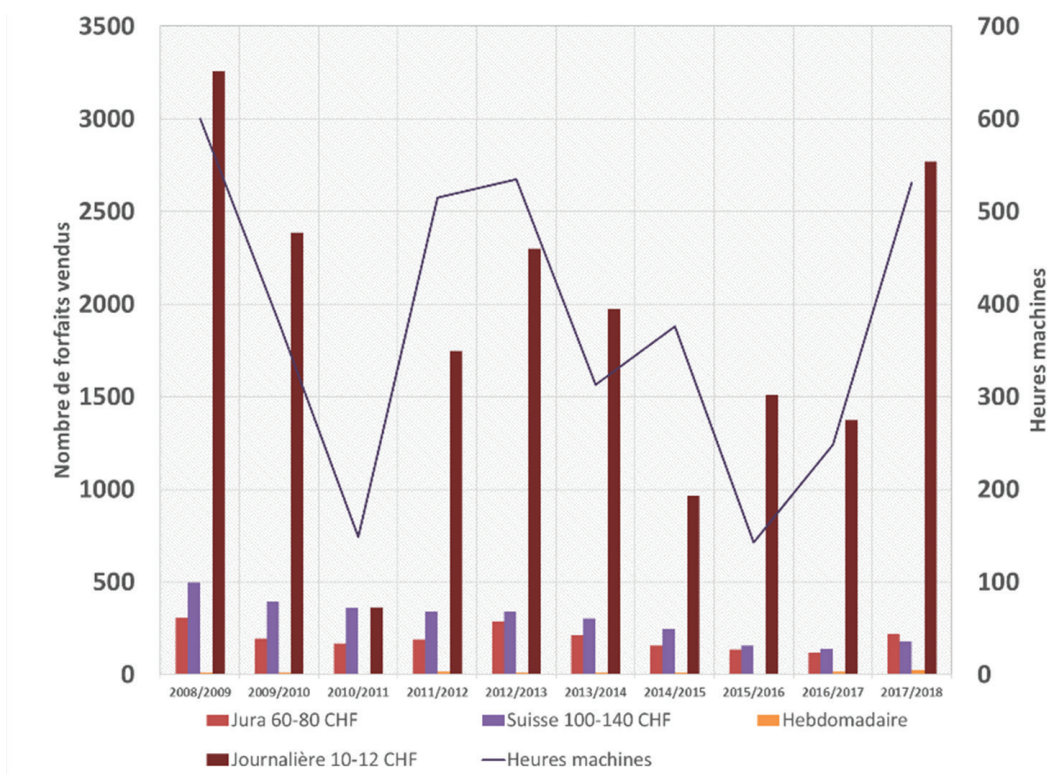


Illustration: Pierre Graber