

GENOLIER

N° 5 – DECEMBRE 2025
TOUT-MÉNAGE D'INFORMATIONS



Info



VŒUX 2026

Chères Pesantes, chers Pesants,
À l'heure où une nouvelle année se profile, permettez-moi de vous adresser mes vœux les plus chaleureux pour 2026.

C'est aussi l'occasion de saluer le travail remarquable de l'ensemble de nos services communaux – Greffe, Bourse, Voirie et Centre de tri. Leur engagement quotidien, souvent discret mais toujours essentiel, contribue largement à faire de notre commune ce qu'elle est : *Genolier un lieu où il fait bon vivre*.

Je souhaite également exprimer ma gratitude envers toutes les sociétés locales, dont l'énergie et

le dévouement animent notre village tout au long de l'année. Carnaval, brocante, fête du sapin et tant d'autres moments de convivialité ne seraient pas possibles sans leur formidable engagement.

Ces rendez-vous rythment notre vie villageoise et renforcent les liens qui nous unissent. Grâce à leur professionnalisme et à votre confiance, Genolier continue d'avancer avec sérénité et ambition.

Je vous souhaite à toutes et tous une belle fin d'année, ainsi qu'une nouvelle année remplie de santé, de joie et de beaux moments partagés dans notre village.

*Votre syndic
André Darmon*

NOËL DES AINÉS - 10 DÉCEMBRE

Le repas des aînés a une nouvelle fois rencontré un vif succès, réunissant 120 convives autour d'un moment de convivialité et de partage. 85 élèves du chœur de l'EPSGE ont offert un moment musical, et nous remercions sincèrement pour cette prestation pleine de jeunesse et d'enthousiasme. Avant la surprise du repas tant attendu, le discours de Madame la vice-Syndique Evelyne Fallet, très apprécié, a aussi marqué les esprits.

Nous adressons également nos remerciements à l'équipe de cuisine, au personnel communal, mobilisé en amont et le jour même, pour que chaque détail soit orchestré. Grâce à leur engagement, cette journée s'est déroulée dans les meilleures conditions et restera un souvenir agréable pour tous les participants.



FÊTE DU SAPIN – 30 NOVEMBRE

Un grand merci à tous les organisateurs de la Fête du Sapin. Grâce à votre énergie et votre dévouement, cette journée a été une véritable réussite. La diversité des animations proposées, associée à une offre de restauration variée, a su séduire tous les participants, petits et grands et créer une ambiance conviviale et festive. Le Père Noël a ravi les enfants, apportant rires et émerveillement, tandis que l'éclairage officiel du sapin communal a offert un moment magique et symbolique, clôturant cette belle fête dans la joie et la bonne humeur.



CALENDRIER

- 17 décembre Diffusion du film « Le Pôle Express » au Gossan à 15h – entrée libre
- 18 décembre Chantée de Noël – Eglise de Duillier de 19h à 20h – répétition dès 18h30
- 21 décembre Concert de l'Avent – musique baroque Eglise de Genolier à 17h
- 4 janvier Apéritif du Nouvel-An Place du Village 5 – dès 17h30
- 10 janvier Brûle sapin – de 10h à 14h devant la caserne des pompiers
- 5 février Concert de Phanee de Pool – 20h HUB – ouverture des portes à 18h30
- 7 mars Carnaval
- 28 mars Loto du FCGB

HORAIRES DE FIN D'ANNEE

ADMINISTRATION

Fermeture du vendredi 19 décembre à 10h au lundi 5 janvier à 13h30.

CENTRE DE TRI

Fermé le 25 décembre et le 1^{er} janvier

L'AUBERGE COMMUNALE ET LE CAFÉ-RESTAURANT SE DISTINGUENT

AUX TROIS TILLEULS

13 points au guide Gault & Millau = 3 toques
1 étoile au Guide Michelin

LES 3 SUISSES

2^{ème} au Mondial de Fondue à Tartegnin – catégorie Professionnels

Tél: 022 366 86 30 - www.genolier.ch

BREVES

NAISSANCES

20 septembre Matteo Fracchia
3 octobre Auguste Gantin

POSTE MOBILE

Sera présent l'après-midi du 16 décembre au centre du village.

CONTROLES RADAR

Route de Duillier : 29.10

231 véhicules contrôlés / 21 véhicules dénoncés

Route du Muids – La Joy : 10.10

293 véhicules contrôlés / 19 véhicules dénoncés



Retrez sans stress – Nez Rouge prend le volant.
Les 12-13 et du 18 au 31 décembre

RÉGION DE NYON

La commune fait partie de Région de Nyon.

Pour en savoir plus :



LAMA POUDE AU TOGO

Inauguration du bâtiment scolaire le 11 juillet

C'est après onze mois de travaux que nous avons pu inaugurer le bâtiment scolaire en notre présence le 11 juillet 2025 Au Togo. Il abrite 240 enfants primaires repartit dans trois classes plus une bibliothèque.

Nous avons le plaisir de vous transmettre les plus chaleureuses remerciements pour vos dons de la part des autorités et des parents ainsi que des enfants de tous les villages avoisinants.

Merci infiniment à tous !

Lucienne et Patrick Rouvinez



COMMERCES

AUBERGE AUX TROIS TILLEULS

Fermé du 21 décembre au 5 janvier inclus

BOUCHERIE PRÉLAZ

24 décembre de 7h à 14h30, 25 et 26 fermé, 27 de 7h à 14h30, 28 fermé, 29 et 30 de 7h à 12h15 - 14h15 à 18h30, le 31 de 7h à 14h30, fermé du 1^{er} au 4 janvier inclus

BOULANGERIE-EPICERIE BAUMGARTNER

Horaires normaux jusqu'au 23 décembre inclus.

24 décembre de 6h30 à 17h, 25 décembre de 8h à 12h30. Fermeture le 26 décembre à 19h. Réouverture le 3 janvier à 8h

SELF-SERVICE BOLAY-CHAROLAY

Ouvert du lundi au samedi même jours fériés de 9h à 19h et dimanche de 9h à 17h. Fermé les 1^{er} et 2 janvier

CAFÉ-RESTAURANT DES 3 SUISSES

Fermé les 24 et 25 décembre, ouvert le 26 pour le bar et fermé le 31 décembre et le 1^{er} janvier

KIOSQUE AUX FLEURS

Ouvert les 23 et 24 décembre de 10h à 12h et de 14h à 19h, le 25 décembre de 9h30 à 12h. Fermé du 26 décembre au 20 janvier

PHARMACIE

Ouverture aux horaires habituels du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h30, le samedi de 8h30 à 12h30. Les 24 et 31 décembre fermeture à 17h. Fermé le 25 décembre, les 1^{er} et 2 janvier

CONSEIL COMMUNAL

Décisions prises le 11 décembre

- 1.- Refus du Préavis N° 75/2025 concernant une demande de financement de CHF 288'924.–TTC destiné à la création d'une structure padel
- 2.- Acceptation du Préavis N° 77/2025 concernant une demande de crédit de CHF 2'009'000.–TTC pour l'acquisition de la parcelle N° 45
- 3.- Acceptation du Préavis N° 78/2025 concernant le budget 2026

EAUX USÉES : UNE MISE À JOUR NÉCESSAIRE DE LA TAXE

La nouvelle station d'épuration du Lavasson, à Gland, est en construction. Elle remplacera l'ancienne station de la Dullive, située au bord du lac et aujourd'hui en fin de vie. Ce nouvel équipement régional traitera l'eau usée de 21 communes pour les prochaines décennies, avec des installations modernes capables de filtrer les micropolluants et de respecter les normes environnementales actuelles.

Ces investissements, associés à l'augmentation des coûts d'exploitation, font toutefois monter la contribution demandée à chaque commune. Et la règle est simple : selon le principe du pollueur-payeur inscrit dans la loi sur la protection de l'environnement, la taxe d'épuration doit couvrir l'entier des dépenses du service.

Pour tenir compte de ces nouveaux coûts, la Municipalité a décidé de fixer la taxe d'épuration à CHF 2.50 par m³, contre CHF 1.90 jusqu'ici. Cette adaptation permet d'aligner le tarif sur les charges réelles du service.

PAINS BIOS AU FEU DE BOIS

Chaque mardi et vendredi matin, le Bois de Chênes se remplit de l'odeur chaleureuse du pain au levain. Depuis janvier 2025, Samira Leroux y anime le fournil et y prépare des pains bio cuits au feu de bois. Après plusieurs années passées dans un bureau, elle a ressenti le besoin de se tourner vers un métier plus concret, basé sur le geste et la matière. La découverte du four traditionnel du domaine a été un véritable déclic : elle tombe immédiatement sous le charme de ce lieu chargé d'histoire et décide de s'y installer.

Samira travaille avec patience et précision. La pâte à brioche doit fermenter au moins vingt-quatre heures, tandis que les autres pâtes – petit épeautre, graines, chocolat, fruits ou campagne – sont manipulées régulièrement pour respecter les temps de repos. Chaque pain est façonné à la main, puis placé en chambre de pousse afin d'obtenir une fermentation lente, essentielle à la qualité de ses produits.

La cuisson au feu de bois représente le plus grand défi. La température du four varie selon la météo, l'humidité et la force des flammes. Samira apprend à s'adapter en permanence, ajustant ses gestes pour garantir une



cuisson homogène malgré les aléas. Cette relation directe avec le feu est, pour elle, l'une des richesses de son métier.

Les promeneurs peuvent se rendre au fournil du Bois-de-Chênes les mardi et vendredi entre 15h et 17h pour partir avec une miche encore chaude. Samira vend également ses pains au centre du village le mercredi matin de 9h15 à 12h15.

Pour Samira, ces échanges personnels donnent tout son sens à son travail.