

La GAZETTE de PRANGINS

Été 2013 - Numéro 33

EDITO

Vous tenez entre vos mains le numéro d'été de la Gazette de Prangins, nous nous en réjouissons avec vous.

Après quelques mois de conflit puis de négociations, les relations ont été clarifiées avec les Autorités qui se sont montrées positives et ont proposé une solution pragmatique et viable. Ainsi, le statut de la Gazette de Prangins a changé, l'Equipe de la Gazette en devient l'éditeur responsable ce qui signifie qu'elle porte la responsabilité de tout ce qu'elle publie et qu'elle gère l'intégralité de la production. Le financement continue d'être assuré par la Municipalité. Nous sommes heureuses de pouvoir continuer à réaliser ce journal de proximité qui crée du lien entre les citoyens.

Il est vrai que la Gazette a traversé de fortes turbulences ces derniers mois et a entraîné un flot de réactions indignées, de témoignages de soutien et d'amitié souvent émouvants, de conseils en tous genres sur la manière de régler les problèmes. A toutes celles et tous ceux qui nous ont soutenues, à titre privé ou au sein d'une association, nous aimerions dire notre reconnaissance. Vos témoignages positifs et chaleureux nous ont énormément aidées à maintenir le cap. Et puis, ils nous ont permis de mesurer l'attachement de la population à son journal local. Si la Gazette de Prangins a survécu, c'est aussi et largement grâce à vous.

A propos, puisque la Gazette est de nouveau d'actualité, connaissez-vous l'origine du mot « gazette » ?

Il semble que le mot vienne du vénitien « gazeta » ou « gazetta » qui signifie « petite monnaie ». Cette petite pièce en cuivre, c'était le prix que l'on payait pour s'acquitter d'une feuille imprimée dans la Venise du



18e siècle. Les Pranginois, eux, sont doublement gâtés : pas la plus petite pièce à déboursier pour obtenir leur Gazette ! De plus elle leur est livrée à domicile ! Un détail encore : on appelait « gazetier ou gazetière » la personne qui publiait une telle feuille.

Il nous reste donc, en tant que « gazetières de Prangins », à vous souhaiter un bel été, chaud et ensoleillé, l'occasion rêvée de déguster en bonne compagnie le vin de Prangins sur l'une des terrasses accueillantes de notre commune !

L'Equipe de la Gazette

La Gazette de Prangins :

Chemin de Trembley 56 • 022 361 24 52 • info@gazettedeprangins.net • www.gazettedeprangins.net

Equipe rédactionnelle : Marlène Meylan • Barbara Naef • Isabelle Lusenti

Rédactrice en chef : Dominique Polikar • **Mise en page :** Isabelle Lusenti

Editeur : Equipe rédactionnelle de la Gazette • **Prochain numéro :** automne 2013 - N° 34



Le retour du milan noir

Depuis fin février, à Prangins, je guette sa sombre silhouette dans le ciel plombé et vide depuis de nombreux mois. De retour du sud du Sahara, fidèle au rendez-vous, c'est l'un des premiers oiseaux migrateurs à revenir dans nos contrées au rythme de 350 km par jour en moyenne. Tout comme le vautour dont il adopte l'allure, le milan noir se déplace en planant et profite des vents ascendants pour accélérer sa progression. Traversant Gibraltar ou atteignant l'Italie par la Sicile, c'est par milliers que ces rapaces arrivent dans nos contrées au début du mois de mars pour s'y reproduire, alors que souvent la belle saison n'en est qu'à ses prémices. Quatre petits mois leur suffiront pour que leurs jeunes soient adultes et puissent à leur tour reprendre la longue route.

Pour nicher, il leur faut chez nous quelques conditions indispensables : grands arbres en campagne, propriétés tranquilles au bord de l'eau, nourriture à profusion dans le Léman, le Rhône ou l'Arve. A Genève, par exemple, où l'on a recensé la plus forte densité connue au monde, ce ne sont pas moins de 369 couples nicheurs qui ont été dénombrés en 2012. Ils se ravitaillent sans vergogne dans les barges à ciel ouvert transportant les ordures jusqu'à l'usine d'incinération ou pratiquent le nourrissage clandestin en pleine ville ! Ce

rapace joue un rôle analogue à celui du vautour : charognard, il consomme presque exclusivement des proies mortes, la plupart en milieu aquatique. Un poisson flottant à la surface du lac n'y restera pas longtemps et en campagne, ce nettoyeur providentiel appréciera aussi les lombrics et les micromammifères des champs fraîchement labourés.

Les milans noirs vivent volontiers en colonies et construisent leurs nids avec des branchages, des chiffons, des papiers et autres détritiques. Les aires sont souvent réutilisées d'une année à l'autre et rivalisent d'éléments décoratifs et de babioles de couleur claire afin de montrer aux rivaux que le nid est bel et bien occupé. Fin avril, 2 à 3 œufs sont pondus et couvés le plus souvent par la femelle pendant que monsieur chasse et rapporte de la nourriture. A 6 semaines déjà, les jeunes milans quittent le nid et rejoignent leurs parents qui décrivent d'interminables cercles dans le ciel, ceci pour repérer de leurs yeux perçants leur futur repas !

Ce rapace, dont le cri est un trémolo plaintif reconnaissable de loin, tourne au-dessus de nos têtes sans relâche, au point qu'on ne le voit plus, tant il fait partie du paysage à la belle saison. Il porte bien son nom car il nous apparaît tout noir à contre-jour alors qu'il est brun uniforme et brun-roux dessous avec une tête claire et des pattes jaunes. Sa queue en V est nettement moins échancrée que celle de son cousin le milan royal dont quelques spécimens hivernent dans la région.

Marlène Meylan



SORTIR



Des terrasses pour flâner

L'Auberge communale

Fidèle au poste jusqu'en 2015, Gérard Nicod a un nouveau chef depuis un an, Roger Vollery. Les filets de perches, servis le vendredi à midi, ainsi que la fondue au fromage sont des grands classiques mais la carte propose bien plus que ça. Avec les travaux imminents à l'arrière de l'Auberge, la terrasse se limite aux quelques tables donnant sur la rue, ce qui en fait la seule terrasse « citadine » du village. Ça a aussi son charme !

(Suite page 3)



Tea-room

Des changements en vue, puisque M. Maître a remis la gérance du tea-room à un jeune couple plein d'enthousiasme, ayant déjà l'expérience de la restauration. Le changement est prévu pour le mois d'août. Terrasse très calme, lovée au centre du bourg : l'endroit rêvé pour déguster son café-croissant matinal.

Café-restaurant des Alpes

Une nouveauté chez Jaques Besse : il propose un menu depuis cette année, permettant de savourer sa délicieuse cuisine à prix doux. Nul besoin de vous parler de la terrasse des Alpes, petit nid charmant et intime, tellement agréable en été sous les ombrages.

Café du Château

Le café a rouvert en avril pour l'inauguration de la nouvelle exposition permanente « Noblesse oblige ». Géré désormais par Monsieur Christian Stalder, le café est devenu un libre-service ouvert tous les jours (sauf le lundi). Il propose un menu du jour à midi, ainsi qu'un buffet de salades et de desserts. La décoration de la salle et de la terrasse a été repensée, le mobilier coloré y ajoutant une touche vivante et actuelle. Fermeture à 17h.

Relais de l'Aérodrome

Rénové en 2009, ce lieu est particulièrement agréable à la belle saison avec sa terrasse et son jardin attenant. La cuisine du chef Benjamin Bulland est légère et inventive. L'endroit peut être réservé pour des soirées privées (mariages, anniversaires) que Nicoline Anjema Robin se fera un plaisir d'organiser. Et avec un peu de chance vous assisterez à un décollage ou à un atterrissage.

La Barcarolle

La cuisine du jeune chef Arnaud Saget est authentique, originale et subtile. L'été revenu, les clients de la Barcarolle se déplacent de la cheminée vers la terrasse et, plus bas, vers le Beach Bar. Siroter son cocktail les pieds dans l'eau, c'est l'un des nombreux luxes qu'offre ce lieu. Quatre soirées DJ en juillet et août.

Buvette de la Plage

Manfred Elmer entame sa quatorzième saison à la Plage de Promenthoux. Seul changement : les soirées à thèmes ne sont plus annoncées en début de saison, ceci à cause des caprices de la météo qui compliquaient l'organisation. Le menu et la date seront affichés à la Buvette, une semaine avant l'évènement et les gens pourront s'y inscrire directement. La terrasse, rénovée l'année passée, a une capacité d'une centaine de places et offre une vue magnifique et un ensoleillement tardif bien agréable. Filets de perches les vendredis soir, samedis et dimanches.

Les Abériaux

Ouvert du 1^{er} mars jusqu'à Noël. En été, salades variées, hamburgers de wapiti, travers de porc, carte saisonnière. Terrasse « pieds dans l'eau » sur le port. Depuis 8 ans, l'établissement est doté d'une annexe, le bar l'Abérial, ouvert tous les jours dès 17h. C'est un endroit sympathique, très prisé des amateurs de football qui viennent assister aux grands rendez-vous footballistique sur écran.

Dominique Polikar



Un épicier pas comme les autres



Depuis qu'il a repris l'épicerie en juillet 2009, la vie de Pascal Clivaz a changé. Avant, il faisait les marchés par tous les temps, montait et démontait son stand. Il avoue que c'était un travail assez pénible. Avec l'épicerie, le volume de travail est plus important. Il livre beaucoup à des restaurants, des collectivités, des écoles. « *Je me donne les moyens de faire ce métier comme il faut et cela implique beaucoup d'heures de travail ; c'est presque une vocation, il faut le faire à fond* ». Après quatre ans, il se dit satisfait de son chiffre d'affaire mais est conscient que pour y arriver, il faut se bagarrer.

Le petit sondage réalisé par ses soins montre que 80% des clients sont des Pranginois qui apprécient les produits de qualité et l'ambiance chaleureuse que l'on trouve dans notre épicerie.

Dominique Polikar et Barbara Naef

L'épicerie de Prangins est un endroit vivant et animé. Loin de l'anonymat des grandes surfaces, on s'y sent accueillis et bienvenus. C'est là que Pascal Clivaz et son équipe s'activent, sept jours sur sept, afin de répondre aux exigences gustatives des Pranginois.

Il faut dire que l'homme a de l'énergie à revendre et une façon bien personnelle de vivre son métier. Outre ses exigences de qualité pour les produits qu'il vend (ceux qui ont goûté ses fruits et légumes savent de quoi nous parlons), il est aussi très attentif aux échanges qu'il a avec les villageois. « *Avec le métier qu'on fait, il faut avoir de l'empathie pour les gens, tous les gens. On doit être disponible pour eux* ». Il suffit de passer à l'épicerie le dimanche matin pour se rendre compte qu'il a réussi à faire passer le message. Les gens s'y attardent volontiers pour bavarder et échanger. Pascal Clivaz le dit lui-même : « *C'est le dimanche matin que j'ai vraiment l'impression de faire mon métier parce que j'ai le temps de partager avec mes clients* ».

Pascal Clivaz a grandi en Valais. Il a quitté sa famille à l'âge de 16 ans pour faire une école d'horticulteur à Genève. La famille est très importante pour lui et il se réjouit d'être bientôt grand-père. Son épouse et ses quatre enfants sont très présents dans l'aventure de l'épicerie, certains de manière permanente comme Romain qui y est employé à plein temps et Margaux qui s'en occupe le samedi. Théo, lui, va chercher les légumes certains matins très tôt afin de décharger son père. Cette équipe de choc se compose encore de Louis (présent dès le début et sans lequel l'aventure de l'épicerie n'aurait pas commencé), Pascale, Anouk, Marion et Valentine, l'apprentie.

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur votre épicier sans jamais oser le demander !

Que prenez-vous au petit déjeuner ?

Rien du tout car je me lève bien avant 5 heures !

Quel est votre secret pour combattre le stress ?

Les balades dans le Jura

Quelle est la personne qui vous a le plus inspirée ?

Mon premier patron

Quels sont vos qualités et vos défauts ?

Je dirais l'endurance comme qualité et comme défaut, l'impatience - je suis toujours trop pressé

Quelle est votre émission de télévision préférée ?

Les émissions sportives

Quel est votre livre préféré ?

Le nom de la Rose par Umberto Eco

Quel serait l'animal en lequel vous seriez réincarné ?

Je ne serai pas réincarné !

Votre lieu de vacances de rêve ?

Les Andes

Que faites-vous quand vous n'arrivez pas à dormir ?

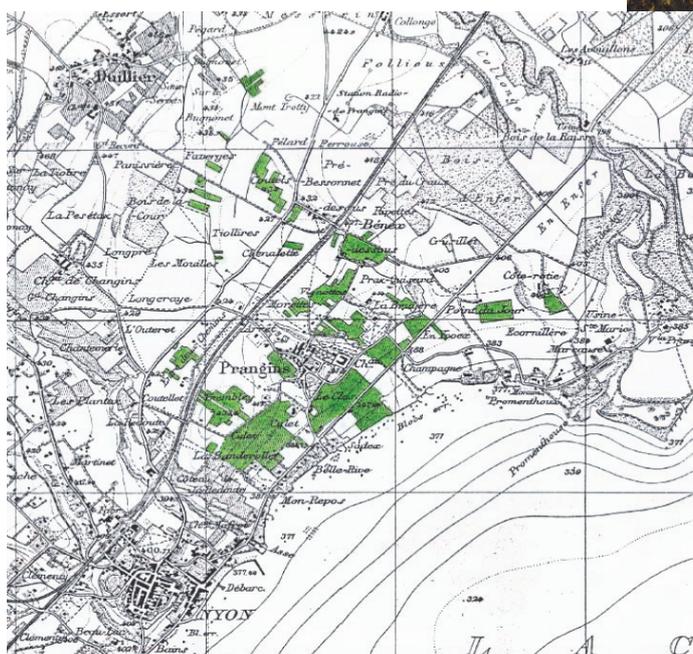
Ça ne m'arrive jamais. Je dors comme un marin !

Avec qui aimeriez-vous être coincé dans un ascenseur ?

A part Barbara ? (éclat de rire !) Christian Constantin - le président du FC Sion, j'aurais plein de choses à lui dire !

Les vignes de Prangins

A l'époque, les vignes de Prangins occupaient une grande partie du territoire de la commune. Trouvés dans les archives, quelques chiffres éloquentes : en 1877, les vignes de Prangins comptaient 430 parcelles sur une surface de 667.000 m². En 2008, il ne restait plus que 19 parcelles, soit 82.000 m². Presque 90% du vignoble a donc disparu en un peu plus d'un siècle et la carte avec ses vignes dessinées en vert nous donne une idée de ce qu'était le paysage d'alors chez nous.



Carte topographique Siegfried, feuille de Nyon, état en 1919.

On trouvait à cette époque du vignoble non seulement à la Banderolle, au village et au Point du Jour. Celui-ci descendait au Clos jusqu'au bord du lac. Les quartiers aujourd'hui couverts d'habitations comme Trembley, Coutelet, Morettes, Vignettes, Chenalette, Pélard, La Bruyère comportaient des vignes. Et de petites parcelles existaient encore au nord de la commune où seules les Faverges (en-dessus de la Tour d'eau) subsistent.

Aujourd'hui, nous pouvons trouver du vin dûment étiqueté « Prangins » au **Domaine de l'Abbaye** qui compte en tout 17.000 m² de ceps. La plupart de ces cultures se situent au-dessus de la ferme de Promenthoux et produisent du Chasselas pour le vin blanc auquel viendront s'ajouter prochainement des plants de Doral, une nouveauté. Pour le vin rouge, Adrien Liehti, en charge de la propriété, cultive du Garanoir et du Gamaret. Il écoule lui-même sa production qu'il qualifie d'artisanale. A la belle saison, on peut boire « local » à la plage de Promenthoux où le rosé de Garanoir se taille un joli succès et fait partie des bons mo-



ments au bord de l'eau.

Le sommet de la colline de Trembley, qui offre aux promeneurs la plus belle vue de la région – soyons un peu chauvins – domine le **Domaine de la Banderolle**, le plus étendu de la commune. D'une surface de plus de 4 ha., on y produit à 95% de Chasselas et le reste en Chardonnay. Donc, que du blanc ! Jean-Daniel Monachon, chef-vigneron au Château de Vinzel est responsable de l'exploitation. Une fois vendangé, le raisin est pressé puis vinifié par la maison Schenk à Rolle. La firme Obrist se charge d'en assurer la commercialisation. Il y a quelques années, des bruits inquiétants couraient au sujet de mystérieux promoteurs qui viendraient planter des maisons plutôt que des souches sur la pente avec vue imprenable sur le lac et les Alpes. Mais certains signes ne trompent pas : le vigneron a procédé à l'arrachage puis au replantage de nouveaux pieds de vigne !

Enfin, quelque 6.000 m² de vignoble sont cultivés et vinifiés par l'Ecole d'Ingénieurs de Changins. Chasselas ou sélection récente de Pinot noir sont produits près des Rives de Prangins. Un cépage récent de vin rouge doux, le Solaris affiche une jolie étiquette appelée « Le Point du jour », selon le lieu-dit.

Marlène Meylan



Où acheter les vins de Prangins ?

DOMAINE DE L'ABBAYE Ferme de Promenthoux 079/301.47.32

DOMAINE DE LA BANDEROLLE
www.obrist.ch

Possibilité de découvrir ce vin de Prangins ainsi que d'autres spécialités de la Côte à la cave de Vinzel ouverte tous les vendredis soirs de 17h à 19h .Tél.021 824.16.00

ECOLE D'INGENIEURS DE CHANGINS
www.ei.changins.ch



Le Club de Badminton entre à l'USL

Fondé il y a presque 20 ans, le Club de Badminton de Prangins vient d'entrer à l'USL. Riche de 110 membres (certains membres représentant parfois toute une famille), il offre aux Pranginois la possibilité de pratiquer ce sport deux fois par semaine, les mercredis et vendredis soir, au rez inférieur du bâtiment des Morettes.

Nous avons rencontré Olivier Monge, le président du club, qui nous a parlé avec enthousiasme de son sport favori. Olivier Monge est secondé par un comité de 5 personnes dont 4 jeunes très motivés. « *Tout le monde peut jouer au badminton, nous acceptons les personnes de tous niveaux et de tous âges. Chacun peut jouer à son rythme. Nous privilégions la convivialité et la liberté : il n'est pas nécessaire de réserver sa place, et comme chez nous la courtoisie est de rigueur, chacun joue à son tour, ou bien on improvise un double, l'important c'est le plaisir du jeu et le plaisir des rencontres* ».

Le club organise un tournoi junior chaque année (le 24 mai pour 2013), et réfléchit à reprendre la formule

pour les adultes. Il a également l'occasion de participer à des tournois amicaux avec des clubs du district, où il profite de faire jouer ses meilleurs joueurs! Pourquoi entrer à l'USL? « *Nous pouvons continuer à bénéficier de la gratuité des salles et cela favorise les échanges avec les autres sociétés locales puisque nous participerons à l'organisation de certains événements comme la fête au village et le 1^{er} août* ».

Isabelle Lusenti et Barbara Naef



Badminton Club Prangins

Président : Olivier Monge

Téléphone : 076 372 23 18

www.badminton-club-prangins.ch

Horaires : mercredi et vendredi de 18h30 à 21h45
Il faut apporter sa raquette et des baskets non marquantes. Le club met les volants à disposition (plusieurs types de volants en fonction du jeu).

Do you play badminton ?

Le nom « badminton » se réfère au château du duc de Beaufort situé à Badminton, ville du Gloucestershire à l'ouest de Bristol où fut inventé le badminton actuel par des officiers anglais de retour des Indes. Décidant de jouer au jeu indien du « poona », à défaut de balle, ils utilisèrent un bouchon de champagne sur lequel ils attachèrent quelques plumes. Mais l'origine du jeu remonte bien plus loin. Il est attesté en Angleterre dès le Moyen-Age et pourrait avoir été inventé il y a près de 2000 ans par les Indiens d'Amérique latine.

Depuis 1992, le badminton est un sport olympique.

CULTURE



Muriel Hardy, Laurent Pingoud, Sandrine Cavadini, Ursula André, Xavier (aide), Victoria (aide), Violetta Seematter, Lucas (aide), Fabienne Zingg

L'équipe de choc qui concocte vos sorties

Depuis quatre ans, la Commission culturelle a remplacé le défunt PAM (Prangins Animation Morettes). Dotés d'une enveloppe budgétaire plus importante et d'une certaine autonomie dans leur fonctionnement, les membres de la commission, bénévoles enthousiastes, mettent sur pied environ six spectacles par année.

Sandrine Cavadini, Laurent Pingoud, Ursula André, Muriel Hardy, Fabienne Zingg et Violetta Seematter ont tous des affinités diverses avec le monde du spectacle et de la musique. Sandrine Cavadini

(suite page 7)

en est la présidente depuis le début de l'année. Responsable de l'événementiel pour une banque genevoise pendant plusieurs années, elle s'est créé un réseau dans le monde de la musique et du spectacle et se définit elle-même comme « *une architecte en événements : je m'occupe de la structure, de la logistique et je délègue aux gens qui connaissent leur métier* ».

Jazz, humour, théâtre, spectacle pour enfants, fêtes de la musique, sont au menu. Selon les envies des uns et des autres, ils prennent contact avec les artistes ou leurs agents. Le cachet des artistes constitue le poste le plus important du budget avec la publicité. Ainsi, il faut parfois renoncer à un spectacle en raison de cachets trop élevés.

Les Pranginois apprécient d'assister à des spectacles de qualité dans leur village. Ils viennent de plus en plus nombreux aux Morettes, confiants dans le choix qui leur est proposé. Autre particularité, bien dans l'air du

temps, c'est la volonté de l'équipe de rester local : les réservations se font à l'épicerie de Prangins et le technicien de scène n'est autre que Walter Schupbach, un Pranginois. En septembre, le rire inaugurera la nouvelle saison avec l'humoriste genevois Laurent Nicolet que nous nous réjouissons déjà de vous présenter plus en détail dans notre prochaine Gazette.

Dominique Polikar

L'équipe cherche des bénévoles pour les aider dans l'encadrement des spectacles. L'idéal serait d'avoir un certain nombre de gens à disposition, d'accord de travailler au sein d'une équipe sympa afin de les accompagner lors des différents spectacles de l'année.

Si vous êtes intéressés, merci de contacter :
Sandrine Cavadini 079 213 83 22

ACTUALITÉS

Rapp

Réjouissez-vous, amateurs de délicieux chocolats !

Aux dernières nouvelles, Rapp envisage d'ouvrir sa nouvelle confiserie vers la mi-2014 ! Pour l'instant l'entreprise est tributaire des travaux occasionnés par la création du passage vers le parking et par la construction des bâtiments dans la cour arrière.

Chœur mixte

Le 5 mai dernier, la chorale du village a donné son dernier concert au temple de Prangins sous la direction de son chef **Igor Diakoff**. Appelé à reprendre les rênes du chœur de l'Eglise orthodoxe russe de Genève qu'il avait dirigé déjà pendant 14 ans, c'est avec émotion que ce musicien accompli quitte ses choristes pranginois que de forts liens d'amitié ont uni pendant 7 ans. Durant ces années, des progrès considérables ont été accomplis, ce que ne démentiront pas les très nombreux auditeurs du Chœur mixte qui a interprété pour cet adieu des pièces poétiques et spirituelles de belle valeur. A Igor, les vœux les plus chaleureux de tous les mélomanes de la région pour la suite de son engagement au service de la musique.

Tables d'hôte de la SDP

Depuis le début de l'année, la Société de Développement propose à nos aînés la possibilité de prendre des repas chez l'un de ses membres. Cette proposition s'adresse aux plus de 70 ans, vivant seuls. Les repas ont lieu une fois par mois, le mercredi. Moyennant une finance de 15.- Frs, Mesdames Anne-lise Muller et Caroline Serafini accueillent les participants chez elles pour un moment convivial et gourmand.

Renseignements et inscriptions : Anne-lise Muller 022 361 59 51

Tea-room

changement de gérants

La réouverture du tea-room aura lieu le lundi 12 août 2013. Inauguration ouverte à tous le dimanche 11 août entre 10h et 14h. Monsieur Fabien Romanens et Madame Raquel Santos se réjouissent de rencontrer les Pranginoises et les Pranginois.

Heures d'ouverture à partir d'août :

lundi à vendredi de 7h30 à 17h • dimanche de 8h30 à 13h

Château : prolongation

de l'exposition « C'est la vie »

L'exposition de photos de presse « C'est la vie » qui revient sur les faits qui ont marqué la Suisse depuis 1940, est prolongée jusqu'au 20 octobre 2013.

Depuis novembre 2012 l'exposition a déjà accueilli plus de 20 000 visiteurs.

juin

Dimanche 23 juin Château. Dans le cadre de Botanica. **Jeu de familles...en famille.** L'art des groupements et regroupements végétaux. 14h-15h30. Entrée libre

Judi 27 juin Château. **Visite guidée de l'exposition « Noblesse oblige ! La vie de château au 18^{ème} siècle ».** 14h30-15h30. CHF 10.-

juillet

Samedi 6 juillet Château. **Verger et potager/cours pratique « Comprendre son sol, sa terre et son microclimat et l'améliorer si besoin ».** CHF 140.- par cours, sur inscription. 10h-17h

Dimanche 7 juillet Château. **Le potager de mois en mois/visite atelier.** 10h30-12h. CHF 10.-

**Dimanche 7 juillet et
Dimanche 21 juillet** Château. « **En visite chez le baron** ». Les anciens habitants du château emmènent les visiteurs à la découverte de la vie d'autrefois.

août

Judi 1^{er} Août Fête Nationale. Se référer aux annonces officielles

Samedi 3 août Château. **Verger et potager/cours pratique « Tailles en vert au verger et écussonnage ».** CHF 140.-/ le cours. Sur inscription. 10h-17h

Dimanche 4 août Château. **Le potager de mois en mois/ visite atelier.** 10h30-12h

**Dimanche 4 août et
Dimanche 18 août** Château. « **En visite chez le baron** ». CHF 10.-

Samedi 17 août Aérodrome. **International Fly-In** organisé par le Club Aéronautique Swissair Genève. Dès 7h. Démon à 10h50, 14h et 16h30

Samedi 24 août **Tirs obligatoires.** Stand de Duillier. 8h-12h

Mardi 27 Août **Reprise gym des aînés.** Tous les mardis de 15h à 16h. Salle du Conseil

Mercredi 28 août **Atelier d'activités manuelles et créatrices.** Foyer de la salle des Morettes, de 13h30 à 17h

septembre

Dimanche 1^{er} septembre Château. **Le potager de mois en mois/ visite-atelier**

Mercredi 4 septembre **Atelier d'activités manuelles et créatrices.** Foyer de la salle des Morettes, de 13h30 à 17h.

Samedi 7 septembre Fête au Village. Se référer aux annonces officielles

Samedi 7 septembre **FC Prangins-sport : repas de soutien section féminine**

Samedi 7 septembre Château. **Verger et potager/cours pratique « Appréciation de la qualité et utilisation des productions du verger et du potager ».** CHF 140.- / le cours. Sur inscription. 10h-17h

Mercredi 18 septembre **Atelier d'activités manuelles et créatrices.** Foyer de la salle des Morettes, de 13h30 à 17h

Judi 19 septembre **Course des Aînés.** Organisée par la SDP.

**Vendredi 20 et samedi
21 septembre** **Troc annuel de l'Association des Familles de Prangins**
Centre communal des Morettes. Vêtements enfants, jouets, Poussettes, accessoires bébés, articles de sport, vélos, etc. Réception des articles : vendredi 14h-19h. Vente : samedi 8h30-12h Restitution des invendus : samedi 17h30-18h. Renseignements : 076 304 65 71 à partir du 1^{er} septembre.
<http://homepage.bluewin.ch/troc>

Vous organisez un événement à Prangins, cette page vous est réservée !

Les spectacles, concerts, marchés, expositions, ateliers et autres manifestations nous intéressent.

Vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante :

info@gazettedeporangins.net. Délai : 6 semaines avant chaque parution (21.3 / 21.6 / 21.9 / 10.12)