



Le **cercle**
informations économiques
région Haut-Lac

AUTOMNE - HIVER 2021



**Création de l'Association
Scolaire et Parascolaire
Intercommunale du Haut-Lac**

**Coup de projecteur sur
les portes ouvertes aux
Carrières d'Arvel SA**

Midi ou Soir
3 Menus à choix



Bar à fondue
En extérieur



Jusqu'au 23 décembre 2021

NOUS VOUS SOUHAITONS CHALEUREUSEMENT.

Bienvenue

Sur la jolie place derrière le Temple de Villeneuve, les Chalets des Grenouilles vous accueillent dans un cadre chaleureux pour y vivre d'agréables moments entre amis, en familles ou pour une sortie d'entreprise. Pass sanitaire uniquement à l'intérieur des chalets et de l'igloo.

T: + 41 79 585 62 60
www.chaletsdesgrenouilles.ch



**FAITES VOS CADEAUX
EN AVANCE...**



C'est bientôt Noël, choisissez les commerces vaudois!

fev
com
Fédération vaudoise
du commerce de détail

Concours: la photo mystère

CHF 100.00 à gagner sous forme de bons à faire valoir auprès de commerçants membres ERHL.

Bonne chance!



Que protège ce petit ange ?

Envoyez votre réponse à : info@erhl.ch avec votre adresse et la mention « concours photo mystère » **avant le 31 janvier 2022**. Toutes les bonnes réponses participeront au tirage au sort et le nom du/de la gagnant/e sera publié dans le prochain numéro.

Concours 01/2021 : Bravo à Mme Fanny Pedrini qui a reconnu le monument, érigé à Roche, dédié à M. Albert de Haller gouverneur des Salines gouvernementales de 1758 à 1764.

SOMMAIRE

Automne - hiver 2021

- 2** **Concours :** la photo mystère
- 3** **Sommaire - Edito**
- 4** **RENÉ PAILLEX & FILS SA**
Ferblantiers-couvreur
depuis 5 générations!
- 5** **LA PETITE CAVE DU CHABLAIS**
«Ce matin, j'avais mal à la gorge...»
- 7** **Actualités ERHL**
- 8-9** **Coup de projecteur sur les portes ouvertes aux Carrières d'Arvel SA**
- 10-11** **CRÉATION DE L'ASPIHL,**
Association Scolaire et Parascolaire
Intercommunale du Haut-Lac
- 12** **LA VITICOLE VILLENEUVE SA**
*«Le jus de la vigne clarifié
l'esprit et l'entendement!»*
- 13** **LA PHARMACIE DE VILLENEUVE**
Une affaire de famille et de confiance
depuis 70 ans!
- 15** **Dites-nous tout: Barbara Depraz**
La recette du chef: Restaurant
de L'Etoile à Villeneuve

IMPRESSUM

Le Cercle - Économie Région Haut-Lac

Magazine d'information sur la vie économique de Villeneuve et de sa région édité par Économie Région Haut-Lac - ERHL.

Parution semestrielle. Tirage 5'500 exemplaires.

Distribution tous ménages à Villeneuve, Roche, Noville, Rennaz et Chessel.

Responsable rédaction : Françoise Chavannes

Contact : info@erhl.ch - www.erhl.ch

EDITO



Chères lectrices et chers lecteurs du Cercle,

En tant que membre du comité d'ERHL et restaurateur, on m'a laissé la tribune pour cet éditorial. Que vous dire que vous ne savez déjà! Notre branche a été durement impactée à la suite de la pandémie.

Première fermeture au printemps 2020. On reprend

du service pour la belle saison, on se dit que le plus dur est passé... et bien non, le retour des vacances est catastrophique. La fermeture de novembre 2020 entraîne l'annulation de la totalité des manifestations et repas de fin d'année. Une éclaircie de quelques jours pour Noël et c'est la longue période de fermeture jusqu'en avril. Dans l'attente des aides de l'Etat, les jours semblent interminables.

C'est enfin la réouverture, mais uniquement les terrasses et avec toutes les contraintes. Je n'épiloguerai pas sur la magnifique météo dont on a été gratifié au mois de mai. La saison d'été rime presque avec retour à la normale, c'était sans compter sur l'introduction du certificat sanitaire.

Pendant cette période, nos associations faïtières, en particulier Gastrovaud et son président Gilles Meystre, ont effectué un travail remarquable tant au point de vue de l'information que pour les négociations avec le Conseil d'Etat.

Merci aux autorités villeneuvoises qui ont autorisé des dérogations au niveau des terrasses et mis en place des mesures d'aides, dont la nouvelle série de bons d'achat avec un soutien spécifique à notre branche.

Les fêtes de fin d'année arrivant à grand pas j'espère que la situation ne se dégradera pas, pour que toutes et tous puissiez profiter de cette période pour retourner dans nos restaurants ou retrouver les diverses manifestations locales pour des repas de famille ou d'entreprise.

Pour information, les restaurateurs vaudois organisent les pintes ouvertes du 2 au 4 décembre: les membres participants proposeront une fondue au fromage 100% Gruyère AOP pour CHF 20.00, accompagnée de saucisson sec, de cornichons, d'un verre de chasselas et de pain d'un artisan boulanger. N'hésitez pas à nous rendre visite!

Et n'oubliez pas non plus de rendre visite aux Chalets des Grenouilles, pour y passer un moment sympathique dans un cadre idyllique.

Je vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année.

Laurent Chevalley
Section métiers de bouche

RENÉ PAILLEX & FILS SA

Ferblantiers-couvreurs depuis 5 générations!



Le monde de l'entreprise c'est souvent une affaire de famille... La preuve avec René Paillex & Fils SA, société installée depuis une dizaine d'années à Noville et qui a rejoint ERHL courant 2021.

L'entrepreneur

«*Mon arrière-arrière-grand-père a commencé cette activité en se déplaçant à vélo avec remorque, autant dire que beaucoup de chemin a été parcouru!*». Raphaël Paillex a 31 ans et représente donc la 5^e génération de sa famille à exercer ce métier. Il a effectué un premier CFC de ferblantier chez Schneider à Montreux - comme son papa avant lui - puis un second CFC de couvreur chez Patric Müller à Roche. Il est désormais en train de terminer son brevet fédéral de couvreur.

Il a rejoint l'entreprise familiale - plus que centenaire - et travaille dès lors avec son papa Alain. «*J'avais le métier dans le sang, explique Raphaël. J'ai beaucoup apprécié de faire mes premières expériences ailleurs, je trouve que cela ouvre l'esprit. J'ai finalement rejoint mon papa un peu plus vite que prévu pour remplacer un contremaître qui est tombé malade.*».

Le métier

Au cœur de l'entreprise, il y a donc la ferblanterie et la couverture. Les nouvelles techniques et les attentes de la clientèle ont poussé à développer des services complémentaires. «*Nous proposons à nos clients des solutions de panneaux solaires qui peuvent s'intégrer à la toiture ou être posés sur celle-ci, détaille Raphaël. Nous disposons également de compétences en matière de toit plat, façade ventilée, isolation thermique, ou encore fenêtre de toiture. Cette diversification nous permet de toujours trouver la bonne solution.*».

Une équipe de 10 professionnels qualifiés œuvre au sein de l'entreprise. Environ 80% de l'activité est consacrée à des travaux de rénovation, le solde concerne de nouvelles constructions. L'entreprise déploie ses activités principalement dans la région, mais il lui arrive de se rendre jusqu'à Lausanne ou Sion pour des chantiers.

Quand on lui demande ce qui est le plus important au quotidien pour la bonne marche de l'entreprise, Raphaël répond sans hésiter: «*L'organisation! Chacun a sa manière de fonctionner,*



PAILLEX

RENÉ PAILLEX & FILS SA

Route des Saviez 16

CH-1845 Noville

Tél. 021 963 23 68

paillex.sa@bluewin.ch

www.paillex-couvreur.com

alors au bureau il y a un grand tableau avec le planning de toute l'équipe. Lorsque j'arrive le matin, j'aime savoir que chacun a ses missions pour la journée et dispose du matériel et des ressources nécessaires pour les réaliser. C'est notre responsabilité vis-à-vis de nos collaborateurs que l'organisation soit la plus efficace possible. ».

La relève

Raphaël a donc rejoint son papa Alain il y a une dizaine d'années. «*Nous travaillons de concert depuis mon arrivée et je bénéficie encore aujourd'hui de son expérience et de ses conseils*», détaille Raphaël.

En outre, l'entreprise familiale contribue à la relève professionnelle depuis de nombreuses années. Actuellement, un jeune est en cours de formation AFP. Alain a été pendant longtemps commissaire d'apprentissage. Quant à Raphaël, il a donné des cours au sein de l'école de formation Polybat aux Paccots, qui rassemble les apprentis couvreurs pour la Suisse romande.

Transmettre aux générations futures: quelle belle philosophie, merveilleusement appliquée chez René Paillex & Fils! Nos meilleurs vœux à Raphaël pour la suite de cette belle histoire.

Reportage: Nicolas Riesen

Ce matin, j'avais mal à la gorge. Voulant me préparer un bon grog, je constate que je n'ai pas de rhum... Me voilà donc à la porte de **LA PETITE CAVE DU CHABLAIS et...**



LA PETITE CAVE du Chablais

Petits prix ou produits de niche; chacun y trouve son compte.

Que ce soit pour une manifestation, un anniversaire, un cadeau ou pour ta consommation de tous les jours, tu trouveras ton bonheur chez moi! Et si tu es un peu perdue dans mes rayons, mon équipe se fera un plaisir de t'aider dans tes choix!

Et si tu te laisses aller, mon service de livraison aussi est à ta disposition, pas seulement à celle des bars, hôteliers et restaurateurs.

Bon, bon, c'est magnifique tout ça ! Et pour Noël ?

La période de l'Avent est une belle occasion pour découvrir la diversité des produits de mon nouveau magasin! Tu ne sauras que choisir parmi les coffrets-cadeaux que tu pourras ou non personnaliser. Il y en aura pour tous les budgets.

Un sapin et des animations t'accueilleront et à l'approche des Fêtes, une association caritative emballera tes achats pour se faire quelques sous.

Merci Petite Cave! Me voilà ravie d'avoir fait ta connaissance. Et c'est sans aucun doute que je reviendrai très bientôt te rendre visite!

Reportage : Annick Vasta

La Petite Cave du Chablais Sàrl
Route des Paquays 105 D
1844 Villeneuve

info@petitecave.ch
www.petitecave.ch

Lu - Ve : 9h00 à 19h00
Samedi : 9h00 à 18h00

Petite Cave du Chablais, qui es-tu ?

Installée à Villeneuve depuis le 27 avril de cette année, j'ai été créée il y a 12 ans par Sandra et Bertrand Berthoud. D'abord présente sur Monthey, j'ai déménagé 4 ans plus tard à Collombey où j'y ai un magasin et un dépôt.

Avec le nouveau magasin de Villeneuve, ce sont maintenant plus de 20 personnes qui travaillent pour mon enseigne. J'y forme régulièrement des apprentis de bureau. Bertrand et son fils Gaétan assurent ma direction.

Dis-moi, qui va s'occuper de moi ?

J'ai la chance de pouvoir compter sur une équipe jeune et dynamique qui travaille avec plaisir et ça se ressent!

Pour ton rhum, c'est Jamal, responsable du magasin, qui te conseillera. Il s'occupe aussi des whiskys. Mais son truc, c'est les champagnes. Il en parle avec une telle passion que jamais plus tu ne considéreras une bouteille de champagne comme avant.

Avec Jamal, il y a Antoine, le mixologue... Mais oui, un véritable spécialiste des cocktails! Et puis, Gwen, incollable en matière de bières. Elle saura trouver la perle que tu recherches.

Enfin, en terres vigneronnes, il me fallait Mathieu, grand connaisseur des vins et de leurs spécificités.

Tu verras, les conseils de chacun sont avisés et de qualité. C'est grâce à eux que je me démarque des grandes surfaces.

Parle-moi un peu de tes produits. Il y en a tellement !

La diversité de ma gamme est incroyable! Ce n'est d'ailleurs pas le moindre de mes atouts. Le magasin ne propose rien moins que 400 différents rhums et whiskys. Sans compter tous les autres spiritueux.

Pour les bières, je peux t'en faire découvrir plus de 600! Elles vont des marques classiques à celles de petites brasseries artisanales. Une explosion de saveurs!

Du côté des vins, j'en propose également plus de 600. Parmi eux, plus de 200 sont vaudois, presque 60 valaisans. Surprise? Veux-tu un secret? Gaétan s'est marié «au vaudois»... Alors, qui parle encore de gué-guerre entre vins vaudois et valaisans?

Pour mon équipe, la sélection des crûs suisses a été l'occasion de belles surprises et de magnifiques rencontres.

Chaque mois, 8 vins, majoritairement vaudois, sont promus à des prix attractifs. Cerise sur le gâteau, ces vins peuvent être dégustés au magasin!

Enfin, côté boissons sans alcool, je ne peux que te recommander mes sirops, dont la diversité de parfums est inouïe. Sinon, toutes sortes de minérales complètent ma gamme colorée et pétillante!

Dis-moi, quelle est ta clientèle ?

Tout un chacun! La diversité de mes produits saura convenir à une clientèle aussi populaire que professionnelle!



PAILLEX

- Ferblanterie
- Couverture
- Pannaux solaires
- Étanchéité
- Isolation

MAITRISE FÉDÉRALE

1845 NOVILLE - TÉL: 021 963 23 68

PAILLEX-COUVREUR.CH

Ed. ALLAMAND SA

SUCC. PATRICK ALLAMAND
1844 VILLENEUVE

- Plâtrerie
- Peinture
- Papiers peints
- Rénovation



Portable 079 665 57 07
info@allamand-peinture.ch
Route du Bey 6
1847 Rennaz



SABLAGE • EBAVURAGE • POLISSAGE



MICROBILLAGE BARRIERES INOX - ESCALIERS
PEINTURE INDUSTRIELLE
NOUVEAU FOUR A PYROLYSE
Tous types de sablage Bois - Métal

Z.I. C 54
1844 Villeneuve
+41 21 960 28 67
info@micro-finish.ch www.micro-finish.ch



Récupération :
Fers - Métaux
Epaves de voitures

Z.I. D
1844 Villeneuve
Tél. 079 242 96 45
www.birchler-recycling.ch



FAMILLE GERBER, 2 GÉNÉRATIONS

Suter
VIANDES
Depuis 1871

SUTER SHOP VILLENEUVE

BOUCHERIE
VENTE DIRECTE

150^{ans}
SUTER

Votre fidélité, notre récompense.

HEURES D'OUVERTURES
Du lundi au vendredi : 8h00-12h15 • 13h30-18h30
Samedi : 8h00-17h00 • Non stop

Suter Shop / Pré-du-Bruit 3 / 1844 Villeneuve
T. 021 967 02 58 / shop@suterviandes.ch
www.suterviandes.ch

Livraison gratuite



LAVAUX MÉDICAL
Vente et location de matériel médical

IBK PROMOTION S.à.r.l.
Lavaux Médical

021 971 12 62

Nous répondons à vos appels du lundi
au samedi de 07h. à 20h. non-stop

Visitez notre site
www.lavaux-medical.ch

Borloz sa
constructions métalliques



Zone industrielle C 81
1844 Villeneuve

Tél. 021 921 76 65

info@borlozsa.ch
www.borlozsa.ch

la Viticole



Villeneuve

LA VITICOLE VILLENEUVE SA
Rue des Pressoirs 13, case postale 5
1844 Villeneuve
Tél 021 960 17 60
info@laviticole.ch www.laviticole.ch



VILLTRANS

1844 Villeneuve
021 960 13 91
www.villtrans.ch

Audela Pompes Funèbres Sàrl



Aude Nicaty - Yves Amiguet

Région du Chablais
Permanence téléphonique, jour et nuit :
021 960 29 35

www.audelapompesfunebres.ch





60^e assemblée générale ERHL

15.09.2021 au club de pétanque
La Villeneuvoise à Villeneuve

Un endroit insolite mais parfaitement adapté aux normes sanitaires nécessaires pour accueillir les 34 personnes présentes (20 entreprises représentées).

Un peu plus d'une heure pour une partie statutaire de 9 points et surtout :

- Un coffret gourmand pour Géralde Vuissoz qui quitte le comité qu'elle avait intégré en 2016. Merci Géralde pour ton engagement auprès de notre association tout d'abord comme trésorière, puis comme vice-présidente!
- Un autre coffret gourmand pour Michel Oguey, représentant des autorités politiques au sein de notre comité depuis 2016 également. Merci Michel pour ton engagement en faveur de la collectivité, pour la

défense des entrepreneurs et des entreprises! C'est Corinne Ingold, syndique de Villeneuve qui le remplace. Bienvenue!

- Pour compléter le comité, nous accueillons également avec plaisir Julien Cattin, municipal à Roche et directeur d'Axe Charpente. Bienvenue!
- Remise des récompenses aux apprentis méritants 2020, soit un vol en parapente au départ de Sonchaux à Yann Bertholet (CFC de forestier-bûcheron à la commune de Villeneuve, moyenne de 5,2) et à Dorian Freire, absent car à l'étranger pour des raisons professionnelles jusqu'à la fin de l'année (CFC d'agriculteur chez Edouard Cosandey à Chessel, moyenne 5,1). Nos félicitations à ces deux lauréats et à leurs maîtres d'apprentissage!

- Un merci tout particulier va également à notre président, Nicolas Riesen pour son engagement «marathonien» en faveur de tous les pans de l'économie locale!

A l'issue de nos délibérations, nous avons le plaisir de recevoir M. Jean-François Weber, administrateur de GreenGT SA à Muraz (Collombey), pour un exposé sur l'évolution de la recherche et du développement en matière de moteurs à hydrogène. C'est passionnant! Merci à M. Weber pour sa présentation!

La soirée se poursuit avec un apéritif dînatoire préparé par Laurent Chevalley, café-restaurant de l'Etoile à Villeneuve. Ce sera l'occasion de nombreux et sympathiques échanges entre les personnes présentes.

Annick Vasta

Villeneuve, terre du pâté vaudois!

La Confrérie de la charcuterie artisanale et la Cave Obrist à Vevey ont organisé, le 9 octobre dernier, la très sérieuse 2^e édition du Championnat du monde du pâté vaudois.

Destiné aux professionnels et apprentis des métiers de bouche, ce concours a vu s'affronter 28 producteurs présentant quelques 45 kilos de pâtés à un jury présidé par Fabien Pairon, Meilleur Ouvrier de France charcutier-traiteur et enseignant à l'École Hôtelière de Lausanne.

Dans la catégorie des professionnels, la palme est revenue aux pâtés vaudois confectionnés par Cyrille Pittier de la Boulangerie-Pâtisserie Durgnat à Villeneuve (à droite sur la photo). La deuxième place est revenue aux



frères Gerber (Philippe Gerber, au centre) de Suter Viandes, à Villeneuve aussi et la troisième place à Olivier Guillet (à gauche), patron de la Boucherie des Remparts, à Villeneuve encore!

Toutes nos félicitations aux 3 lauréats, tous membres ERHL!

Quant au palmarès de la catégorie des apprentis, qui vise à favoriser la relève, c'est à Ethan Baruffa apprenti à l'École professionnelle de Montreux qu'est revenue la plus haute distinction, suivi de Lorie Rossat (2^e) et Rafael Iriate (3^e), tous deux apprentis à la Boulangerie la Sarrasine à Lucens. Bravo à tous!

La rédaction

Portes ouvertes aux Carrières d'Arvel SA



JOURNÉES PORTES OUVERTES AUX CARRIÈRES D'ARVEL

En lien avec l'Association Vaudoise des Graviers et Déchets, les Carrières d'Arvel ont ouvert leurs portes les vendredi 24 et samedi 25 septembre derniers. L'occasion d'accueillir une centaine d'élèves des écoles de Villeneuve le vendredi, avant le grand public et les familles de collaborateurs sous le soleil du samedi.

Course d'orientation, bac à sable géant, expositions et présentation de l'actualité des carrières ainsi que des projets à venir, les animations étaient diverses et variées. De quoi permettre à quelques 400 visiteurs de découvrir ou mieux comprendre l'activité du site et sa nécessité. En effet, bon nombre de citoyens utilisent la route ou le rail comme moyen de transport de nos jours.

C'est sous un généreux soleil que les collaborateurs et les nombreux visiteurs, petits et grands, ont également pu se retrouver et partager cette journée autour d'une fondue et de boissons offertes par la société.

Après deux tirages au sort et au terme de nombreuses réponses validées, six heureux gagnants ont pu repartir avec

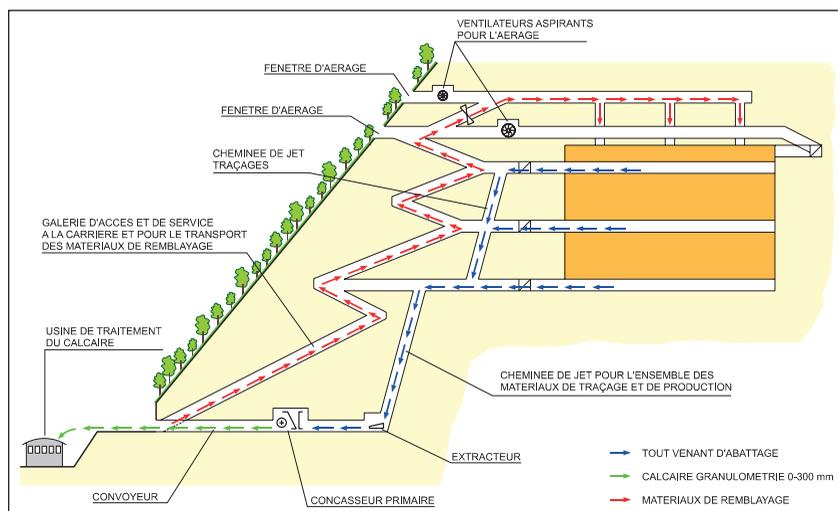
leur prix après avoir arpenté l'ensemble du site lors de la course d'orientation. Quant à tous les autres, un sachet de fleurs de prairie était offert en souvenir. De quoi rappeler l'investissement des Carrières d'Arvel dans la biodiversité et la protection de l'environnement.

LES CARRIÈRES D'ARVEL SERONT EXPLOITÉES EN SOUTERRAIN APRÈS 2024

Avec une fin d'exploitation en 2024 et encore de nombreuses ressources à disposition, la production ne pourra continuer de se faire qu'en souterrain cette fois. Après de multiples concer-

tations avec les organisations environnementales et les riverains, la société située sur la commune de Villeneuve attend l'autorisation du canton pour déposer une demande de permis.

Concilier le voisinage, subvenir aux besoins du canton, maintenir les emplois ou encore soutenir l'économie de la région, les raisons de cette nouvelle démarche des Carrières d'Arvel sont multiples. Dans le souci de l'environnement et selon des mesures de sécurité très strictes, la proximité se veut le maître mot de l'ensemble du projet. La production souterraine permettra ainsi de supprimer les nuisances sonores et visibles du chantier à l'air libre. « *Loin de vouloir produire plus, l'objectif est de rester sur le même volume, sachant que seul le maintien du réseau ferroviaire suisse nécessite la fourniture de 550 à 600'000 Tonnes de ballast de chemin de fer par an. Nous connaissons et voulons également anticiper le manque de réserves cantonales d'ici peu.* » explique Xavier Pichon, le Directeur.



L'étude de faisabilité d'une extraction souterraine a été un travail de longue haleine depuis les premières réflexions en 2015. Il a fallu savoir si cette solution était techniquement et surtout économiquement supportable, avant le dépôt des différents dossiers et le soutien à l'unanimité du Grand Conseil en 2019. Ne reste cette fois que les deux dernières étapes, à savoir le permis de construire et la mise à l'enquête d'ici peu idéalement. Le début des travaux à court terme permettra en effet de ne pas avoir de rupture de production entre exploitation à ciel ouvert et exploitation souterraine.

Au final, l'exploitation en souterrain se ferait sur 30 ans grâce à la construction de 8 chambres (250m Longueur, 110m Hauteur, 30m Largeur) avec des galeries latérales d'accès et l'aménagement de fenêtres d'aéragage. Il s'agira ainsi de créer des vides dans la montagne et de minimiser les risques et nuisances extérieurs. Cette méthode est très sécurisée, testée et utilisée par d'autres carrières, notamment en Italie, depuis 20 ans déjà.

ENVIRONNEMENT ET BIODIVERSITÉ

Soucieuses de l'environnement, les Carrières d'Arvel s'appuient sur l'aide d'un biologiste depuis plus de 15 ans pour conserver le patrimoine naturel du

site. Pour ce nouveau projet, la priorité est à nouveau de réduire l'ensemble des impacts environnementaux. Côté bruit, ce projet vise à diminuer les nuisances sonores comme il n'y aura plus de tirs ou d'activité à l'extérieur. Côté faune et flore, l'exploitation et son accès se faisant en souterrain, il n'y aura pas ou peu de modification de la zone actuelle déjà en carrière, donc sans arbre. Les impacts seront uniquement liés à l'aménagement des fenêtres d'aéragage, qui restent proches d'une piste existante, donc invisibles depuis la plaine.

L'optimisme ambiant étant de rigueur, la carrière sera même, à terme, remise en nature pour réduire la cicatrice dans la montagne. Grâce à l'anticipation et la transparence dont la société fait preuve depuis des années, les carrières à Villeneuve savent faire face aux différentes craintes du secteur afin que l'économie vaudoise puisse continuer à se développer. Il s'agit de travailler en toute confiance en combinant les exigences écologiques, les vœux d'opposants, le tout dans un marché concurrentiel.

**Texte et photos :
Carrières d'Arvel SA**

A propos des Carrières d'Arvel

Depuis 1905, les Carrières d'Arvel exploitent la roche des Monts d'Arvel et produisent des matériaux permettant l'entretien des réseaux et des infrastructures ferroviaires, routières et autoroutières du pays.

Riche de son expérience, la société est reconnue d'intérêt national comme étant l'une des rares en Suisse pouvant assurer la qualité nécessaire pour fournir du ballast de chemin de fer et fait preuve d'innovation avec de nouveaux aménagements pour assurer une production et consommation locale et pouvoir ainsi répondre aux besoins avec la proximité d'un nœud autoroutier et le raccordement au rail.

Soucieuse de l'environnement depuis plus de 20 ans, de nombreux projets sont engagés avec un biologiste pour conserver le patrimoine naturel du site et réduire l'ensemble des nuisances.

CARRIÈRES D'ARVEL SA

1844 Villeneuve

Tél. 021 967 15 40

Email: arvel@arvel.ch

www.arvel.ch



CRÉATION DE L'ASPIHL, Association Scolaire et Parascolaire Intercommunale du Haut-Lac

Que ce fut difficile !

La création de l'Association Scolaire et Parascolaire Intercommunale du Haut-Lac « ASPIHL » a nécessité le dépôt de trois préavis entre le 2 mai 2017 et la mise en place de ses autorités le 24 septembre 2020.

Le législatif est composé de vingt-trois délégués issus des Conseils Communaux ou du Conseil général des cinq communes du Haut-Lac, soit Chessel, Noville, Rennaz, Roche et Villeneuve.

Le Comité directeur «CODIR» est quant à lui composé d'un délégué par Municipalité, à savoir, jusqu'à fin septembre 2021 :

- Michel Oguey, Commune de Villeneuve, président
- Jean-Marc Chavannes, Commune de Roche, vice-président
- Marc-Olivier Narbel, Commune de Chessel, membre

- Pierre-Alain Karlen, Commune de Noville, membre
- Fabio Lecci, Commune de Rennaz, membre

Leurs objectifs sont les suivants :

- Mettre à disposition des écoles, sept nouvelles classes pour la rentrée 2021
- Doubler la salle de gym de Villeneuve pour passer d'une VD3 à une VD4 pour la rentrée 2023
- Construire un collège secondaire d'une vingtaine de classes avec locaux administratifs, salle de gym, réfectoire et aula d'une capacité d'environ 500 personnes pour la rentrée 2025
- Reprendre dès le 1^{er} janvier 2022 toutes les tâches administratives liées aux écoles et exécutées pour le moment par d'autres organismes.

Partant d'une feuille blanche le 24 septembre 2020, le CODIR n'a pas ménagé ses efforts pour déposer dans l'urgence plusieurs préavis :

- Préavis 01/2020, rémunération des autorités pour la période 2020/2021
- Préavis 02/2020, autorisations générales
- Préavis 03/2020, budget 2021
- Préavis 01/2021, constructions scolaires
- Préavis 02/2021, engagement d'une Directrice de projets

Tous ces préavis ont été soumis à la Commission de gestion et des finances et approuvés par le Conseil intercommunal.

Dès lors et conformément aux statuts, l'ASPIHL est l'organe de référence pour les nouvelles constructions scolaires et parascolaires, pour l'entretien de l'en-



Le pavillon scolaire de quatre salles sur le site la Tour Rouge



Prés-Clos à Roche: location de modules provisoires composant trois salles de classe

semble du patrimoine bâti ainsi que pour la reprise des tâches déléguées par le biais de conventions au Canton.

Après seulement quelques mois d'existence, l'ASPIHL se félicite de sa collaboration intercommunale qui lui a notamment permis d'inaugurer ses premières réalisations en août dernier.

Il s'agit d'une part d'un pavillon scolaire de quatre salles d'enseignement secondaire à Villeneuve. Sur le site de la Tour Rouge a été construit un pavillon préfabriqué en bois, durable et de qualité. Ses caractéristiques constructives, structurelles, matérielles et énergétiques assureront des espaces conformes aux exigences d'enseignement sur une durée de plus de 50 ans. Ces quatre classes de 78 m² resteront donc des espaces à disposition des écoles même après la construction du collège secondaire.

D'autre part, il s'agit pour Prés-Clos à Roche de la location de modules provisoires composant trois salles de classe d'enseignement primaire. Ces modules métalliques préfabriqués sont sous contrat de location pour une durée des trois ans, renouvelable pour un à deux ans.

Cinq mois, pas un de plus!

C'est ce qu'il a fallu à l'ASPIHL pour

atteindre son premier objectif. Je peux vous dire que cela n'a pas été facile dans le contexte COVID actuel, la crise des matières premières et les oppositions. Malgré cela cette première tranche de travaux de deux millions deux cents quarante-cinq mille francs a été réalisée pour la rentrée des classes à la date prévue, soit le 23 août 2021.

Un chantier de cette importance ne peut se faire en si peu de temps sans une excellente collaboration entre les différents acteurs. À ce titre j'aimerais souligner encore la bonne collaboration entre les représentants du Canton, de la Direction des écoles, des Communes et le Comité directeur. Je félicite également les entreprises d'avoir fait un travail de qualité dans les délais, chapeautés par notre Directrice de projets, Madame Bücher qui a brillamment relevé le défi.

Voilà pour ce qui est derrière nous, tournons-nous maintenant vers les objectifs de construction du futur :

- Agrandissement de la salle de gym de la Tour Rouge à Villeneuve
- Construction d'un complexe scolaire pour le secondaire à la Tronchenaz.

En ce qui concerne la salle de gym, un gros travail est en cours avec les

architectes et ingénieurs pour pouvoir déposer rapidement un préavis d'études jusqu'à l'obtention du permis de construire. Par rapport au collège secondaire, le CODIR s'attache actuellement à mettre sur pieds un groupe de travail composé de représentants du Canton, de la Direction des Ecoles et des Communes. Ce groupe pourra être renforcé par des personnes aux compétences diverses au fur et à mesure des besoins.

L'ASPIHL se réjouit de s'atteler à ces nouveaux challenges relatifs aux infrastructures scolaires et parascolaires du Haut-Lac.

Quant à moi, je quitte la présidence du CODIR au 30 septembre 2021 avec l'espoir d'avoir généré le bon rythme pour atteindre les objectifs au bon moment.

Les nouveaux membres du Conseil intercommunal et le nouveau Comité directeur pour la législature 2021 à 2026 ont été assermentés le 22 septembre dernier. Je profite de cette communication pour leur souhaiter plein succès dans leur entreprise. A eux de relever le défi!

**Texte et photos :
Michel Oguey, Président**

LA VITICOLE VILLENEUVE SA

«Le jus de la vigne clarifie l'esprit et l'entendement!»



La Viticole Villeneuve SA
Rue des Pressoirs 13
1844 Villeneuve
Tél.: 021 960 17 60
www.laviticole.ch

Dégustation et vente :
lundi, mardi, jeudi et vendredi
9h à 12h et 13h30 à 17h
samedi : 9h30 à 12h30
et sur réservation
au 021 960 17 60

Comment ne pas être d'accord avec François Rabelais quand il tenait ces propos au XVI^e siècle ?

C'est au premier jour de l'automne que je suis accueillie dans le chaleureux caveau de dégustation par Christine Joss, directrice de la Viticole Villeneuve SA.

C'est à la bien nommée rue des Pressoirs qu'a vu le jour en 1907 l'Association Viticole de Villeneuve. Société coopérative jusqu'en 2017, elle a voulu, à partir de cette date, changer de raison sociale pour devenir la Viticole Villeneuve SA, forte de 37 actionnaires fournisseurs de vendange.

Sous la houlette d'Ulrich Künzli, président durant 22 ans, qui passe la main cette année à Patrick Chenaux à la présidence du conseil d'administration, la cave a été modernisée, dotée d'infrastructures ultramodernes, redynamisée. **Voir le futur pour avancer!** C'est grâce à son engagement que la cave est telle que nous la connaissons aujourd'hui. Nous ne pouvons que lever notre verre à sa santé, le remercier et souhaiter le même succès au nouveau président.

De 90'000 à 140'000 litres/an sont encavés annuellement, pour une surface de plus de 14 hectares. Les vignes sont plantées en terrasses sur

des collines de roche calcaire situées face au lac. À l'abri de la bise dans le creux des montagnes, elles bénéficient d'un micro-climat dû à la chaleur des Monts d'Arvel et sont tempérées par un léger foehn. Le vignoble jouit du soleil couchant qui confère au vin un équilibre subtil.

Les raisins, une fois récoltés, c'est ensuite aux soins de Caroline Perotti et Marjorie Bovin que la vendange est confiée. En tant que cavistes-œnologues, elles encavent et élèvent sur place les merveilleux crus que nous prenons toujours du plaisir à déguster.

En partenariat avec Henri Badoux SA, la cave fournit particulièrement les clients et restaurateurs villeneuvois, du chablais vaudois ainsi qu'une clientèle romande et alémanique.

Il faut savoir qu'il y a 20 ans encore, la cave ne produisait que du Chasselas. Depuis elle s'est diversifiée et offre, blancs, rouges et rosés, issus des cépages comme le Pinot Gris, Chardonnay, Pinot Noir, Gamay, Gamaret, Garanoir, Cabernet-Franc, Merlot et Divico, notam-

ment pour la cuvée prestige, proposée uniquement si elle «*passé le cap*» du comité de sélection.

Plusieurs prix viennent récompenser la cave. Citons par exemple : En 2021, médaille d'or au Grand Prix du vin suisse pour son Chasselas Villeneuve label Terravin grand cru 2020 et 1^{er} prix ex aequo à l'office des vins vaudois pour le 2019 ou encore les lauriers de platine (la plus haute distinction des vins vaudois).

En 2016, le gamay «*La Violette*» a obtenu une médaille d'or au Grand Prix des vins Suisses avec le millésime 2014. Son étiquette a été récompensée en 2015 par la confrérie de l'étiquette.

La cave bénéficie également du label œnotourisme, gage d'un niveau de haute qualité dans les prestations qu'elle fournit aux clients.

Après cette lecture, la gorge un peu sèche, il est temps de déguster un verre et de méditer sur la pensée de Voltaire: «*Je ne connais de sérieux ici-bas que la culture de la vigne*».

Reportage :
Françoise Chavannes



LA PHARMACIE DE VILLENEUVE

Une affaire de famille et de confiance depuis 70 ans !



Si les premières archives du Registre du Commerce, qui datent de 1934, parlent déjà d'une pharmacie qui appartenait alors à Mme Marguerite Virot, c'est en 1951 que l'officine a été rachetée par Philippe Moine et que, depuis 7 décennies maintenant, elle est exploitée par la même famille.

Philippe Moine, premier pharmacien de la lignée, ayant effectué plusieurs voyages en Chine avait ramené dans ses bagages quelques « petits secrets ». Suite au rachat des locaux, il a pu s'atteler à développer le laboratoire et a mis au point de nombreuses préparations qui contribuèrent à forger la bonne réputation de l'enseigne.

C'est en 1989 que son fils, Norbert, reprend les rênes. Visant plus particulièrement à développer un service de proximité, il était très apprécié des Villeneuvois et sa disparition prématurée, à l'âge de 42 ans, en 1997 laissa un grand vide.

Ses enfants, Déborah et Benjamin, à peine adolescents et qui se destinaient à d'autres études, ne purent reprendre la succession. Avec leur grand-mère, Nelly Cretton, et sur les conseils d'un ami pharmacien chablaisien, ils décidèrent de conserver ce commerce dans la famille en attendant que - peut-être - la 4^e génération prenne la relève.

Ils cherchèrent un pharmacien/gérant qui puisse perpétuer les valeurs fami-

liales et, en 2009, engagèrent M. Loïc Girod. Outre ce dernier, la pharmacie de Villeneuve emploie aujourd'hui 3 assistantes: Clémentine, Sophie et Shkurta et 2 apprenties: Ana et Aurélie. Eve et Nathalie officient, quant à elles, comme pharmaciennes remplaçantes.

En plus des prestations attendues, la pharmacie de Villeneuve s'investit aussi beaucoup dans la vie locale (bus des aînés, trousse de secours pour les club sportifs, etc).

M. Girod, qu'est-ce qui distingue une pharmacie indépendante comme celle que vous gérez d'une pharmacie faisant partie d'une grande chaîne ?

Nous n'avons pas les mêmes objectifs de rendement et nous pouvons nous permettre, dès lors, d'être plus proches et plus à l'écoute de nos clients. Orienter une personne en souffrance, même légère, vers un traitement médicamenteux, un médecin ou les urgences d'un hôpital - ce « conseil-triage » que nous demandent de faire les assurances maladie - nous le pratiquons depuis longtemps par conviction.

On devient client d'une pharmacie par nécessité plus que par choix; il est dès lors important d'établir une relation de confiance.

A part la vente de médicaments, quelles prestations assurez-vous ?

- Nous offrons des conseils spéciali-

sés et gratuits concernant les médicaments, les génériques, l'alimentation pour bébés et les produits de soins ou d'hygiène.

- Nous assurons la livraison gratuite et rapide à domicile de tous médicaments dans les communes du cercle, du lundi au vendredi.
- Nous proposons la vaccination dans nos locaux: grippe, rougeole, FSME ou encore Covid.
- Nous pouvons aussi contrôler gratuitement la pression artérielle ou la glycémie et nous proposons de nombreux articles à la location: cannes anglaises, nébuliseurs pour asthmatiques, tire-lait ou encore lampes pour la luminothérapie.

M. Girod, vous souhaiteriez ajouter quelque-chose ?

Effectivement, à part pour le soutien et les conseils de Déborah et Benjamin, je tiens à remercier sincèrement toute mon équipe pour son excellent travail. Elle a notamment su rester soudée pendant les mois difficiles du printemps 2020.

Reportage: Looping Création

La Pharmacie de Villeneuve
Grand Rue 32
1844 Villeneuve
Tél 021 960 10 52
Fax 021 960 37 04
www.pharmaciedevilleneuve.ch

Horaires :
Lundi à vendredi
8h à 12h et 13h45 à 19h
Samedi
8h à 12h et 13h45 à 17h
1 Dimanche sur 2
11h à 12h

GRUPE KUNZLI
Assainissement Mécanique

AU SERVICE DE VOTRE ENVIRONNEMENT
Assainissement mécanique depuis 1963
0800 107 000 | groupe-kunzli.ch



Hygiène publique, vidange et curage
Centre de gestion environnementale
Inspection, détection et réhabilitation





KUNZLI FRERES SA CGE SA AITV SA




Droguerie de Villeneuve
Cécile et Christian
Croset-Delessert
www.droguerie-villeneuve.ch
@drogueriedevilleneuve
021 960 11 21




à noville depuis 1949

Cuisine de Saison
Bistro « chic »
Jardin d'hiver
Bar à vins &
Salle de banquets
www.etoilenoville.ch
Tél. 021 960 10 58

PROPRIÉTAIRES
Vous souhaitez mettre en gérance ou vendre votre bien immobilier.

COMMISSION ATTRACTIVE
N'hésitez pas à nous demander une offre sans engagement.



Actif depuis + de 22 ans
Idriss Benkhetab

IBK PROMOTION Sàrl
Tél. 021 971 12 62
www.ibk-promotion.ch



www.girardoz-charpente.ch
Girardoz Sàrl
CHARPENTE - RENOVATION
1844 Villeneuve 021/960.45.65 info@girardoz-charpente.ch

www.girardoz-charpente.ch

Muller toitures
Ferblanterie
Couverture
Étanchéité
Solaire
...

Votre spécialiste en assainissements énergétiques



1852 ROCHE • 1623 SEMSALES
T. 021 960 26 66 • F. 021 960 42 49
mullertoitures.ch

PAPETERIE DU CHABLAIS

VOTRE PAPETERIE
Fournitures de bureau & fournitures scolaires
Tel 021 646 75 35
Grand Rue 45 — 1844 Villeneuve



www.la-papeterie.ch
Boutique en ligne 7/7 24/24

MENUISERIE



BORGATTA

VILLENEUVE & CHERNEX
021 960 25 60
www.menuiserieborgatta.ch

Nouveau garage à Aigle en janvier 2022 !

KOLLYrent IVECO SCANIA KOLLYgram




l'impression d'exception



IMPRESSON OFFSET - NUMÉRIQUE | CRÉATION PAO |
1844 Villeneuve | info@cdisimprimerie.ch
www.cdisimprimerie.ch

Dites-nous tout...

Barbara Depraz

Née le ?

25 septembre 1968

Profession ?

Directrice générale

Établissement ?

Tech-Laser Sandoz SA

Êtes-vous plutôt chasselas ou pinot noir ? (question d'Aurélien Clerc)

Chasselas

Votre livre de chevet ?

L'Alchimiste de Coelho

Une chanson ?

All of Me (John Legend & Lindsey Stirling)

Que feriez-vous si vous étiez invisible ?

Je me faufile dans certaines cuisines pour découvrir les secrets de certains plats

Votre pire bêtise d'enfant ?

Par téléphone, j'ai réservé un repas pour un groupe de 20 personnes

Votre fierté d'adulte ?

Savoir utiliser chaque expérience pour en faire une force

Le pire «tue l'amour» ?

Les chaussettes vertes à pois rose

Ce qui vous rend fière de votre travail ?

Offrir à nos collaborateurs de chaque jour évoluer et de trouver son chemin

Yoga ou Kung Fu ?

Yoga

Quelle question aimeriez-vous poser au prochain interviewé ?

Qu'est-ce que vous aimeriez faire découvrir ?



La recette du chef Le Restaurant de l'Etoile à Villeneuve

Risotto aux cuisses de grenouilles et ris de veau.

Jus au vinaigre de balsamique

Ingrédients (4 pers.)

320 gr de risotto (arborio)

50 gr oignon haché

1 l de bouillon de poule

1 dl de vin blanc

1 dl de crème

50 gr de beurre

20 gr d'échalotes hachées

persil plat concassé

250 gr de ris de veau

250gr de cuisses de grenouilles désossées

200 gr de bolets frais

3 dl de fond brun

1 dl de vinaigre de balsamique

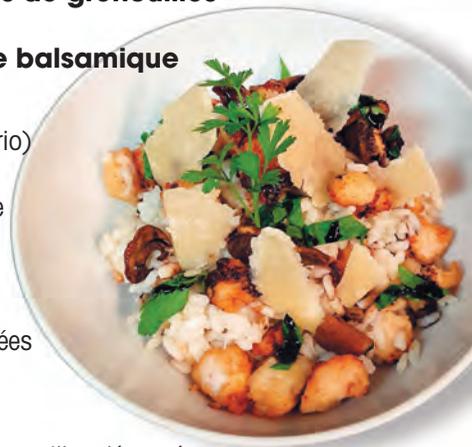
Préparation

- Dégorger les ris de veau. Les blanchir avec du sel, poivre, bouquet garni (carotte, céleri, oignon piqué). Laisser refroidir et les couper en dés.
- Couper les grosses cuisses de grenouilles en deux.
- Faire réduire le fond brun et le balsamique, assaisonner.
- Faire fondre le beurre et suer les oignons. Ajouter le risotto, assaisonner. Mouiller à hauteur avec le bouillon de poule chaud.
- Ajouter du bouillon au fur et à mesure de la cuisson.
- Quand le risotto est presque cuit ajouter le vin blanc et finir avec un peu de beurre.
- Assaisonner les ris de veau et les grenouilles. Fariner et crêmer légèrement avant de les sauter dans du beurre clarifié jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés et croustillants. Egoutter dans une passoire.
- Emincer les bolets et les sauter, ajouter l'échalote et le persil plat.
- Ajouter la moitié des bolets, des ris de veau et des grenouilles dans le risotto.
- Dresser le risotto en dôme dans une assiette creuse et disposer le reste des garnitures par dessus.
- Ajouter un cordon de jus au balsamique.

Finition

Parmesan en fine lamelle et cerfeuil.

www.restaurantetoile.ch



Bon appétit!



Noël à Villeneuve

Du 1^{er} au 24 décembre 2021,
chaque jour un rendez-vous à ne pas
manquer dans le bourg de Villeneuve!

À gagner lors de notre grand tirage au sort:
Une machine à café offerte par la Papeterie du Chablais,
2 bons de CHF 100 offerts par ERHL à faire valoir auprès
des commerçants villeneuvois!

Point 1

Place de la Gare 5

11h⁰⁰ à 12 h⁰⁰ et 16h⁰⁰ à 17h⁰⁰

Petit apéritif, boissons chaudes et
gourmandises offerts

Newtown Music Records

Grand-Rue 7

15h⁰⁰ à 18 h³⁰

La musique, indispensable à Noël

Pharmacie de Villeneuve

Grand-Rue 32

17h⁰⁰ à 20 h⁰⁰

Raclette et verres de vin offerts
pour les 70 ans de la Pharmacie

Le Pressoir d'Achille

Grand-Rue 29

15h⁰⁰ à 18 h³⁰

Dégustation de spécialités
Crêtoises

Durgnat La Boutique

Grand-Rue 61

10h⁰⁰ à 14 h⁰⁰

Dégustation surprise

Chalet des Grenouilles

Derrière le Temple

16h⁰⁰ à 18 h⁰⁰

Dégustation de bières chaudes

Boucherie des Remparts

Rue des Remparts 2

8h¹⁵ à 12 h¹⁵ et 14h⁰⁰ à 18h³⁰

10% sur les terrines
et pâtés de campagne

Commune de Villeneuve

Grand-Rue 1

15h⁰⁰ à 17 h⁰⁰

Thé du bûcheron
et soupe de Noël offerts

Chez Rita

Grand-Rue 13

10h⁰⁰ à 12 h⁰⁰ et 13h³⁰ à 17h³⁰

Thé de Noël offert,
10 % sur la vaisselle à thé

Restaurant L'Oasis

Rue du Quai 6

11h⁰⁰ à 22 h⁰⁰

Thé ou café offert pour tout
repas pris ce jour-ci

Boucherie Favrod

Grand-Rue 24

8h⁰⁰ à 16 h⁰⁰

10% sur les terrines

Restaurant du Nord

Comtes de Savoie 6

11h⁰⁰ à 14 h⁰⁰

Café et Limoncello offerts après
le repas pris ce jour-ci

La Viticole Villeneuve

Rue des Pressoirs 13

10h⁰⁰ à 17 h⁰⁰

10% pour tout achat de 6
bouteilles

Papeterie du Chablais

Grand-Rue 45

9h⁰⁰ à 18 h⁰⁰ - Concours, 10%
sur toute la marchandise, 30 à
50 % sur certains articles

Bibliothèque communale

Grand-Rue 76

14h⁰⁰ à 18h⁰⁰

Thé et biscuits de Noël offerts

Macheret Fromages

Grand-Rue 21

17h⁰⁰ à 20 h⁰⁰

20% sur les mélanges à fondue

Domaine Bertholet

Grand-Rue 36

9h⁰⁰ à 18 h⁰⁰

Thé du vigneron offert, 5% sur
les achats de vin du jour

Droguerie de Villeneuve

Grand-rue 32

8h⁰⁰ à 18 h⁰⁰

Un moment convivial... C'est à la
Droguerie de Villeneuve!

Sushi Villeneuve

Grand-Rue 40

15h⁰⁰ à 21 h⁰⁰

Thé au gingembre offert

Restaurant de l'Aigle

Grand-Rue 48

12h⁰⁰ à 14 h⁰⁰ et 18h⁰⁰ à 22h⁰⁰

Café offert après le repas pris
ce jour-ci

Domaine Bertholet

19h³⁰ à 21 h⁰⁰

Déambulation de Fifres et
Tambours Montreusiens

Raiffeisen Villeneuve

Quai Grand'Rive 10

13h³⁰ à 16 h³⁰

Vin chaud offert

La Cuisine du Bonheur

Grand-Rue 3

10h⁰⁰ à 17 h⁰⁰

Dégustation de confitures de
Noël et sirop aux épices

Isabelle Fleurs

Grand-Rue 39

8h⁰⁰ à 16 h⁰⁰

10% sur les achats du jour, non
cumulable avec d'autres offres