· Le journal de Mies et de ses habitants ·

le Myarolan

Printemps 2018 - n° 101

Mobilité douce…

Aménagement des rives du lac

Le cuisinier des écoles de Terre-Sainte

Philippe Meier

Agenda

Sommaire

Éclairages

Édito p. 03
Ô douce mobilité… p. 05
Aménagement des rives du lac p. 06
Silence, ça souffle ! p. 08
Qui sera notre porte-drapeau ? p. 08

Vie au village

Philippe Meier p. 09
Café Milo p. 10
Un visiteur lointain p. 11
La fête lacustre déménage ? p. 13
Kofi Nyamekye , cross-training pour tous p. 14
La caravane de la plage p. 15
Rencontre avec Monsieur Derisoud p. 16
Le marché bio de Vincent Echenard p. 18
La nouvelle Couronne p. 19
Brunch à Prémyes p. 20
Mies Jadis / Mies Today p. 21
La Fête des voisins le vendredi 25 mai p. 22
Bienvenue sur le nouveau Mies.ch p. 23

Informations pratiques

Naissances, décès p. 04
Les événements, horaires et contacts p. 24

Impressum

Equipe du Myarolan

Stéphanie Emery
Elise Gaud de Buck
Valérie Guillemat Watzlawick
Clarisse Morgan
Yulia Petrova

Traductions anglaises

Clarisse Morgan et Maxwell Andersen

Correctrices

Françoise Gaud et Sylvie Fragnière

Mise en page

Elise Gaud de Buck

Photographies

Jean-Luc Ray

Magazine imprimé à 1000 exemplaires sur papier recyclé.
Encres végétales sans cobalt.

2018, l'année de tous les chantiers

Avec les beaux jours arrivent les nettoyages et travaux de printemps. Cette année, le chant des oiseaux risque d'être concurrencé par le bruit des machines.

La plupart d'entre vous se seront rendu compte que de nombreux chantiers fleurissent le long de nos routes, faisant concurrence aux perce-neige, eranthis, jonquilles et autres fleurs précoces. Leurs noms sont moins romantiques: ils s'appellent RC1, RC2, RC8, Léman 2030 ou, par leurs surnoms: route Suisse, route de la Gare, place de la Gare CFF. Ceux-ci ne constituent cependant que la partie visible: d'autres chantiers se déroulent à l'intérieur des bâtiments communaux, comme les travaux d'assainissement des cuisines et commodités à l'auberge communale de la Couronne ou encore l'aménagement de nouveaux bureaux et une salle de réunion dans le bâtiment de l'administration communale. D'autres encore sont cachés sous nos routes comme l'extension du réseau large bande de Swisscom. Et finalement, il existe encore des chantiers immatériels comme l'élaboration d'un schéma directeur en vue de réviser le plan général d'affectation suite à l'entrée en vigueur du nouveau plan directeur cantonal. Et nous n'oublions pas le chantier de longue haleine concernant les finances communales dans le contexte de la péréquation cantonale, chantier dont le Myarolan a déjà dressé les contours et qui se poursuit comme une longue route chaotique qui à défaut d'être sans issue, est pour le moins sans destination clairement lisible à ce jour! Nous espérons que le brouillard se lèvera dans le courant des prochains mois.

Nous avons tous appris à nous accommoder de ces périodes de «nuisances» dans l'espoir de jours plus calmes et sereins: avec des routes plus sûres et silencieuses, une gare invitant au transfert de la route vers le rail, une conduite d'eau potable étanche, une Couronne où ça sent le printemps et la bonne cuisine.

Et il y a aussi de nombreux projets prometteurs de jours meilleurs pour nos infrastructures sportives et de détente: une modernisation et de nouvelles installations au centre sportif et, en collaboration avec Tannay, un réaménagement des rives du lac, afin de rendre ces espaces uniques encore plus attractifs pour la population de notre commune.

La Municipalité et le secrétariat qui seront renforcés par l'arrivée d'un technicien communal auront besoin de bureaux et d'une salle de réunion mieux adaptés aux tâches toujours plus exigeantes de la gestion communale. Nous serons ainsi encore mieux équipés pour poursuivre notre travail au service de la population.

PS: On se réjouit de vous voir nombreuses et nombreux lors des moments conviviaux prévus ces prochains mois, que ce soit début avril pour la réouverture de la Couronne avec son nouveau gérant, le 5 mai sur l'esplanade de la maison de commune pour le traditionnel marché artisanal ou encore lors de la fête lacustre les 29 et 30 juin (avec une option pour deux soirées extra «coupe du monde» les 2 et 3 juillet) ainsi que pour la fête du premier août que notre commune a le plaisir d'organiser cette année en collaboration avec nos communes voisines.

Claude Hilfiker
Municipal des infrastructures, services et environnement

2018 – The year of public works

Everyone has noticed the many roadworks blooming in competition with the snowdrops and jonquils, but with less romantic names - RC1, RC2, or Léman 2030. There are indoor works as well: the kitchen refurbishment at La Couronne, and new municipal offices and meeting room. Under the roads is the extension of Swisscom's broadband network. There also are intangibles such as the development of a new master plan. And let's not forget the project for the commune's finances, in the name of tax equalization, a long and chaotic route without a clear destination. We hope that the fog will lift in the coming months.

We are all living with these "annoyances" with a view to calmer days, safer and quieter roads, a train station to tempt us out of our cars, watertight pipes, and a Couronne redolent of springtime and good food.

Our leisure infrastructure also is being upgraded, with modernization of our sports center, and refurbishment of the lakeside in collaboration with Tannay. Also, with its new office space and meeting room, the administration including its new technician will be able to provide better service to all.

P.S. We hope to see many of you at our upcoming social events – the April reopening of la Couronne with its new manager, the artisanal market on 5 May, the lakeside festival on 29-30 June, with a "world cup" event on 2 and 3 July, and national day on 1 August which our commune has the pleasure of organizing this year.

Claude Hilfiker

›› Carnet de route

Naissances

Rizzo Alvarado Alexandre	21.08.2017
Mathys Diane	06.09.2017
Ghaffari-Savari Inès	29.09.2017
Gaultier Niels	16.10.2017
Martin Clarena Marc	11.10.2017
Duffy Brennan	12.12.2017
Massot Louane	02.01.2018
Wüscher Juliette	25.01.2018
Gires Madeleine	01.03.2018

Décès

Clément Régis	03.09.2017
Zurcher Anna	10.09.2017
Baudat Eliane	07.10.2017
Nacht Elisa	02.11.2017
Clément Helga	06.11.2017
Perret Lisbeth	08.11.2017
Noel Gérard Ferdinand Edouard	10.11.2017
Burnier Ynes	03.01.2018
Cochand Jeanne	09.01.2018
Turel René	15.01.2018
Reymond Simone	24.01.2018
Bonnekoh Klaus	03.03.2018
Sury Margrith	11.03.2018

Ô douce mobilité…

Quand on assure ses déplacements avec peu ou pas de pollution (gaz d'échappement, bruit, odeurs etc.), alors on se meut «doucement»! C'est le cas de la marche à pied et du vélo. Cette mobilité dite douce n'est pas chère mais néanmoins efficace.

Elle séduit de plus en plus de personnes qui (re-)découvrent les plaisirs de la marche et du vélo, ne serait-ce que pour se rendre à la prochaine halte des transports en commun. Ainsi, la nouvelle gare CFF de Mies qui va être terminée en juin et inaugurée le 23 juin - on vous y attend - sera prête à accueillir une quarantaine de vélos, dont 15 dans un abri sécurisé et fermé par badge magnétique.

Les nombreux chantiers routiers avec les ralentissements du trafic individuel induits, nous rappellent combien il est important de ménager des espaces pour la mobilité douce. Les projets de requalification de la route Suisse sur Genève et Vaud visent également à permettre aux piétons et cyclistes de se mouvoir en sécurité et de manière protégée du trafic automobile, que ce soit par des pistes et trottoirs séparés ou par des îlots centraux visant à faciliter le franchissement de la route. Pas moins de sept de ces îlots seront aménagés entre Mies et Tannay. Tout cela permettra aux habitantes et habitants du village de redécouvrir les plaisirs des trajets à pied ou à vélo pour se rendre au bord du lac, à notre magnifique plage, à Coppet, à port Choiseul ou au bourg de Versoix.

Afin de permettre à tout un chacun de découvrir les plaisirs de la mobilité douce, la Municipalité a décidé d'offrir dès cette année une subvention de CHF 200.- à l'achat d'un vélo électrique sur présentation d'un formulaire dûment complété – disponible au greffe ou sur le site communal – accompagné d'une facture nominative originale. Combiné avec les subventions pour l'achat d'abonnements annuels des transports publics: CHF 200 (au lieu de 100) pour les jeunes en formation et CHF 100 pour les adultes, cela devrait inciter notamment les pendulaires à découvrir les plaisirs des voyages en train et en bus. Les trains nous desserviront à la cadence de 15 minutes dès le 9 juin aux heures de pointes et dès le nouvel horaire de décembre 2018 sur toute la plage horaire des jours ouvrables.

Alors plus rien ne devrait vous empêcher de vous dépêcher de vous mouvoir «doucement»!

Claude Hilfiker

Oh, sweet mobility!

Moving around without pollution is the « gentle mobility », inexpensive and efficient, being encouraged by many projects. The Mies train station, to be inaugurated on 23 June with a new quarter-hourly rush hour schedule (extended to the whole day in December) awaits you, with space for 40 bicycles.

Many of the roadworks are aimed at gentle mobility, with the creation of secure bike lanes and sidewalks, and security islands for road crossings (7 between Mies and Tannay alone).

To encourage rediscovery of the pleasures of gentle mobility, the commune is offering as of this year a CHF200 subsidy for the purchase of an electric bicycle, along with the existing subsidies for annual public transport passes (CHF200 for students and CHF100 for adults). So there are no further obstacles to your "gentle" mobility!

Aménagement des rives du lac :

un projet raisonnable, réaliste et harmonieux

Les communes de Mies et de Tannay ont la chance de jouir d'un site magnifique au bord du lac. Entre la plage de Mies, le chantier naval, la buvette de Tannay et le petit port actuel, l'endroit représente un atout important et exceptionnel pour nos deux communes.

Or, l'ensemble de ces rives et les infrastructures existantes n'ont pas été aménagés ou réhabilités depuis longtemps, car les différents projets de port imaginés par le passé qui n'ont jamais abouti bloquaient le développement du site.

Aujourd'hui, fortes des expériences précédentes, les communes de Mies et de Tannay ont développé ensemble un projet d'aménagement des rives qui paraît raisonnable et harmonieux, et qui cherche à promouvoir la convivialité.

Partant du charme incontestable de l'endroit, l'idée est de réhabiliter l'existant et d'aménager par étapes successives l'ensemble du site, tant la partie terrestre que la zone lacustre. Le concept d'aménagement élaboré comporte trois étapes distinctes.

- **La première étape** consiste à aménager la partie terrestre à travers l'amélioration des infrastructures actuelles (cheminement, kiosques, …) et à démarrer la réhabilitation de certaines infrastructures existantes (buvette, douches, toilettes).
- **La deuxième étape** sera consacrée à la renaturation de l'embouchure du Torry et à la réhabilitation du chantier naval et de son entourage.
- Quant à la **troisième étape**, elle concerne la construction d'un port permettant d'accueillir 125 bateaux. La taille de ce nouveau port correspond à l'addition des places actuelles (55), des bateaux amarrés sur bouées au large (30) et de la liste d'attente des deux communes (env. 40). Cet agrandissement du port actuel propose une infrastructure de dimension raisonnable et adaptée à l'ensemble du site.

La troisième étape d'aménagement sera soumise au vote consultatif le dimanche 10 juin 2018.

Compte tenu de l'historique de ce projet, les deux Municipalités ont décidé d'organiser un vote consultatif. L'objet de cette consultation est de demander aux populations de Mies et de Tannay de se prononcer sur la réalisation d'un nouveau port correspondant à la troisième étape du concept d'aménagement prévu. Ce nouveau port aura les caractéristiques suivantes :

- Dimension raisonnable pour accueillir 125 bateaux.
- Emprise sur le lac limitée et adaptée au site.
- Gestion administrative et financière en mains des deux communes à travers une entente intercommunale spécifique.
- Financement du port entièrement couvert par la location des places d'amarrages.

Pour le développement de ce projet, la démarche des deux communes est d'être très ouvertes et à l'écoute des habitants de manière à garantir un projet partagé correspondant au mieux aux désirs des populations myarolanne et tannayrolie.

Deux séances publiques de présentation de ce projet sont prévues avant la votation du 10 juin (voir encadré).

Ce concept d'aménagement, présenté à différentes instances et aux personnes concernées (Conseils communaux, services de l'État, voisins du site), a suscité des échos très positifs.

Les deux Municipalités mènent donc ce projet avec enthousiasme et vous encouragent à vous prononcer lors de la votation consultative du 10 juin prochain.

COPILAC (Comité de pilotage des rives du Lac)
Nathan Finkelstein, Guy van Gelder (Municipaux de Tannay)
Claude Hilfiker, Guy Dériaz (Municipaux de Mies)

PRÉSENTATION PUBLIQUE DU PROJET

- Tannay, salle communale : **le lundi 7 mai à 20h00**
- Mies, salle du Conseil : **le mardi 8 mai à 20h00**

Vote consultatif sur la construction d'un port de 125 places : 10 juin 2018.

Development of the lakefront

A reasonable, realistic and harmonious project

Mies and Tannay have the good luck to share a magnificent lakefront site, with the beach, boatyard, restaurant and port. Past attempts to improve the lakeshore and its infrastructure having been blocked, the two communes working together have now developed a three-stage plan that seems reasonable and harmonious, and to which early reactions are positive.

- **Stage 1** improve the existing infrastructure and begin renovating certain structures (restaurant, toilets, showers)
- **Stage 2** renaturalizing the mouth of the Torry and rehabilitating the boatyard and its surroundings.
- **Stage 3** constructing a port with space for 125 boats.

This third stage will be put to a consultative vote on 10 June 2018

Given the past difficulties, the two Municipalities have decided to organize a consultative vote on the port project (the 3rd stage), on the basis of a reasonable scale (125 mooring slips), limited impact on the lake and financing entirely covered by mooring fees and managed jointly by the two communes. Before the vote, there will be two public information sessions to present the project to the residents of Mies and Tannay. The Municipalities are very enthusiastic about this project, and encourage everyone to vote on 10 June.

COPILAC (Comité de pilotage des rives du Lac)
Nathan Finkelstein, Guy van Gelder (Municipaux de Tannay)
Claude Hilfiker, Guy Dériaz (Municipaux de Mies)

Silence, ça souffle !

L'arrivée des beaux jours ne coïncide pas seulement avec fleurs et chants d'oiseaux, mais également avec le début du hurlement, hélas ! trop familier des souffleuses à feuilles. Les communes de Terre Sainte dont la plupart ont réglementé leur utilisation (en les interdisant de janvier à septembre) ont appelé récemment les entreprises de jardinage actives dans la région à acquérir et utiliser des souffleuses moins bruyantes dont elles pourraient faire usage toute l'année et dans les mêmes conditions que des tondeuses ou débroussailleuses. Elles leur ont demandé de privilégier l'investissement dans des équipements qui génèrent moins de bruit. Il existe des souffleuses électriques à batterie qui fonctionnent très bien, même pour des usages professionnels, et qui sont entre 10 et 100 fois moins bruyantes que leurs consœurs à essence. En effet, leur puissance acoustique affiche des valeurs de l'ordre de 80 à 90 dB(A) alors que celle des souffleuses à moteur thermique est de l'ordre de 105 dB(A). Sans compter que ces dernières sont également beaucoup plus polluantes.

Pour ses propres équipements, la commune de Mies est attentive aux nuisances créées par le bruit excessif de certains équipements et en tient compte systématiquement lors du renouvellement de son matériel. En revanche, concernant l'usage des souffleuses sur le domaine privé, notre commune n'a pas encore fixé dans son règlement de police de restrictions du même type que celles des communes voisines et de tout le canton de Genève, mais envisage de le faire à tout le moins pour les souffleuses à moteur thermique.

Dès lors, nous vous encourageons à investir dès maintenant dans des équipements les moins bruyants possibles. Selon l'état actuel de la technique, une valeur de puissance acoustique (Lw) de 80 à 90 dB(A) est satisfaisante pour des souffleuses électriques à accumulateur.

Merci de nous aider à retrouver le calme et la sérénité durant les belles journées à venir ! **Claude Hilfiker**

Thar' she blows…

The arrival of warm days brings not only flowers and birdsong, but also the too-familiar roar of leaf-blowers. Most Terre Sainte communes have regulated their use, forbidding them from January-September, and recently have called on gardening businesses to obtain the less-noisy versions for their year-round activities. The high performance battery-powered varieties are 10 to 100 times quieter than those with gasoline motors, and when the Municipality replaces its own equipment, it opts for less noisy versions. For private use, the commune anticipates establishing regulations like those in neighboring communes, at least for leaf blowers. Residents thus are encouraged, as from now, to invest in the quietest leaf blowers possible (80 to 90 dB(A) is satisfactory).

Thanks for contributing to peace and quiet!

Qui sera notre porte-drapeau ?

À la fête des vignerons 2019

La Fête des Vignerons sera célébrée du 18 juillet au 11 août 2019. Chacune des 138 communes viticoles vaudoises y sera représentée par un-e porte-drapeau qui défilera chaque soir lors de la solennelle cérémonie du couronnement des meilleurs vignerons ainsi que lors des cortèges. Il-elle portera, en plus de la fière bannière de la Commune de Mies, un costume fourni par la manifestation. Le-la valeureux-se représentant-e de la Commune devra participer à toutes les représentations ainsi qu'à quelques répétitions préalables. Il-elle aura la chance de voir de l'intérieur une des plus grandes manifestations de Suisse romande et recevra pour sa peine toute la reconnaissance émue de la Commune de Mies et de chacun de ses habitants.

Les intéressé(e)s peuvent s'inscrire auprès de la Commune de Mies qui fournira tous les renseignements nécessaires. Attention, il faut s'inscrire avant la fin juin 2018, dépêchez-vous !

Who will carry our flag ?

The Winegrowers Festival will take place from 18 July to 11 August 2019. All 138 of Vaud's wine-producing communes will be represented by a flag-bearer who will march in the award ceremony for the best winegrowers and in parades. In addition to carrying our proud flag, s/he will wear a costume provided by the organizers. Our valient representative, who must be present at all events and for prior rehearsals, will have the opportunity to see from inside one of the biggest events in French-speaking Switzerland, and will receive the gratitude of all Myarolan(ne)s. If interested, register at the Commune before the end of June 2018!

Philippe Meier

James Bond ou presque

Beaucoup parmi vous connaissent déjà bien Philippe Meier.

Vous l'aurez rencontré lors du MAM (Marché Artisanal de Mies). C'est lui qui nous confectionne de bonnes assiettes garnies de produits locaux avec toute son équipe derrière le comptoir. Vous le retrouverez aussi lors des différentes manifestations organisées par les ROP (retraités ou presque) telle que la balade dans Mies, qui est suivie d'un repas, ou le fameux concours de soupe, qui réunit des cuisiniers en herbe, de 7 à 77 ans.

Vous l'aurez compris, notre homme répond présent à tout événement festif réunissant les habitants du village et de la région. Il se cache aussi derrière «la guinguette d'automne» pour préparer le magnifique repas servi à table. Philippe Meier est un enfant de Terre Sainte. Il est né à Nyon et y a étudié jusqu'à la fin du collège.

Par la suite, ses études de biologie à l'Université de Genève et son goût prononcé pour la gastronomie l'ont inévitablement amené à être président du fameux CIU (Club International Universitaire). Ce haut lieu en couleurs a animé les nuits genevoises des étudiants de tous bords dans la villa Rigot dans les années 80-90. Philippe a géré ce lieu de rencontre, accessible à tous. C'est là que se trouvait la bière la moins chère de Genève.

Sa passion pour la cuisine est le liant de tous ces ingrédients (convivialité, accessibilité pour tous, plaisir). C'est aussi pour cette raison qu'il a rejoint la confrérie gastronomique «les potes aux feux». C'est là aussi que la convivialité et l'aspect informel qui priment. Des cuisiniers professionnels sont présents et ils peuvent ainsi partager leur passion une fois par mois autour d'un repas gastronomique. A noter qu'il en a été commandeur durant cinq ans. Philippe Meier est notre James Bond local.

Pour donner une image complète de notre fin gastronome, il nous faut parler de son épouse Stéphanie Meier qui partage sa passion et sans laquelle toutes ces actions locales seraient difficiles à mener.

Merci à eux deux pour leur engagement. Tous ces moments festifs au sein de notre village sont primordiaux pour la construction d'une bonne cohésion sociale et pour que la sauce prenne, il nous faut un bon cuisinier…

Valérie Guillemat Watzlawick

Philippe Meier

(Almost) James Bond

Philippe Meier is well-known, cooking at the Artisanal Market, and involved in the events of the ROP ("Retirees or Nearly") – the Mies walk and lunch, and the famous soup contest. He helps with every festivity in Mies and the region, including the wonderful dinner at "La Guinguette".

Philippe, born and raised in Nyon, studied biology at the University of Geneva. With his love of good food he headed the famous International University Club in the 1980s and 90s, which served the cheapest beer in Geneva. His passion for cooking binds these ingredients of sociability, openness to all, and pleasure, and is behind his leading for five years the gastronomy club "Les Potes au Feux", where professional cooks and others share a monthly meal. Philippe Meier is our local James Bond.

And none of these activities would be possible without Philippe's wife, Stephanie, who shares his passion for good food. Our thanks to both of them for all of their contributions to our village's social "sauce".

Café Milo

À la route de Saint-Cergue, le nouveau Café Milo a pris la relève du tea-room Au Pain de Mies. Il vient de ré-ouvrir pour vous accueillir tous les jours de 6h30 à 14h30. L'intérieur a été entièrement revisité et vous invite à vous asseoir sur des sofas confortables, pour un café ou pour goûter de nouveaux produits artisanaux.

Tous les produits sont manufacturés dans un laboratoire près de Morges et sont distribués dans les 4 «Café Milo»: deux à Nyon, un à Gland et un quatrième petit dernier à Mies. «Pour ne pas être un tea-room classique, nous proposons à nos clients ce que les autres ne font pas», - dit Eric Benoit. «A part des gâteaux, on peut déguster différents smoothies élaborés dans notre laboratoire et congelés. Il nous suffit de les sortir du congélateur au moment de la commande et de les laisser reprendre leur température d'origine.» «On essaye d'avoir des produits originaux», Eric raconte comment il a découvert les «kulibyak» (mélange de recettes qui viennent du Kazakhstan) et leur a ajouté un peu de caractère suisse. Venez les découvrir en buvant un bon café ou un jus de pomme de la région, ou laissez-vous surprendre par un «urban kombucha».

Yulia Petrova

Cafe Milo

The new Cafe Milo, which has replaced the tea-room Au Pain de Mies, is open to welcome you every day from 6:30 to 15:30. The interior has been entirely rethought, with comfortable sofas where you can taste new artisanal products. The products are all produced in a laboratory near Morges, and distributed to the four Cafés Milo (2 in Nyon, one each in Gland and Mies). "To not be a classic tea room, we offer what others do not" says Eric Benoit.

"Beside cakes we make various smoothies, which we store frozen to keep fresh, and defrost when ordered. We aim for original products", Eric explains about "kulibyak", originally from Kazakhstan, to which he has added his own Swiss touch. Come discover them while drinking a coffee or a local apple juice, or surprise yourself with an "urban kombucha".

Un visiteur lointain
passe l'hiver dans le creux de Mies…

Comme chaque hiver, de nombreux oiseaux d'eau font halte entre Port Choiseul et la Réserve Naturelle «Les Crénées» à Mies. La faible profondeur de l'eau, la tranquillité des lieux et la présence de la moule zébrée comme ressource alimentaire attirent dès la mi-novembre des milliers de canards venus de l'Europe entière.

Parmi les espèces présentes, la Nette rousse, fait partie des espèces dites «prioritaires» en raison de l'importance des effectifs qui hivernent sur les lacs suisses. Canard plongeur, elle se nourrit principalement d'une algue, l'élodée, qui pousse sur le fond de la beine lacustre.

En février dernier plus de 2'000 Nettes rousses étaient présentes dans le creux des Crénées. Parmi elles, une femelle portait une bague nasale avec un code de lettres. L'oiseau se nourrissait et plongeait fréquemment mais Hubert J. du Plessix réussit néanmoins à lire le code à l'aide d'un télescope. Après annonce à la centrale européenne EURING, la réponse est tombée: l'oiseau a été capturé et marqué au cours de l'hiver 2015-2016 dans la Réserve Naturelle des Dunes de São Jacinto au Portugal à plus de 1'351 km du creux de Mies!

Pour rappel, tout le secteur allant de l'embouchure de la Versoix à la plage de Mies a été intégré depuis Juillet 2015 dans la Réserve d'Oiseaux d'Eau et de Migrateurs (OROEM) d'importance internationale dite «Rive droite Petit-Lac» compte tenu du nombre d'espèces fréquemment observés.

Hubert J. du Plessix, Conseiller communal, ornithologue

A visitor from far away who winters in Mies

Many waterfowl spend the winter between Port Choiseul and the nature preserve "Les Crenées de Mies". The shallow water, quiet surroundings and presence of the striped mussel as a food source attract thousands of ducks from all parts of Europe, beginning in mid-November.

Among the visitors, the red-crested pochard is considered a "priority species" given the large number that winter in Swiss lakes. A diving duck, it feeds mainly on a type of algae found in the lake.

In February, among the more than 2,000 red-crested pochards in Mies, one female had a nose ring with a code, which Hubert J. du Plessix succeeded in reading using a telescope. The European center EURING identified the bird as having been marked in the winter of 2015-2016 in Sao Jacinto Portugal, more than 1,351 km from Mies!

To recall, the entire area from the mouth of the Versoix to the Mies beach was integrated in July 2015 into the Reserve for Waterfowl and Migratory Birds (OROEM) called the "Right Bank Small-Lake", internationally-recognized for the number of species frequently observed there.

Soirée d'accueil des nouveaux habitants 25 janvier 2018

La Guinguette d'automne

Retour en images sur ce qui s'est passé dans notre commune ces derniers mois

La Guinguette d'automne 27-28 octobre 2017

La Guinguette d'automne 27-28 octobre 2017

Le Noël des Aînés

Spectacle à la Fondation Engelberts

Chantée de Noël des élèves de l'école de Mies

La balade dans la Commune

La fête Lacustre

Chers lecteurs,

L'Amicale de Mies est heureuse de vous communiquer la date de la fête Lacustre, qui se déroulera les 29 et 30 juin.

D'autre part, vous pouvez déjà noter un deuxième rendez-vous, le 1er Août, pour notre Fête Nationale organisée conjointement avec nos Autorités Communales.

Comme vous l'avez constaté, diverses routes cantonales et communales sont actuellement et pour un certain temps en travaux. L'amicale, en collaboration avec la Municipalité, met tout en œuvre pour garantir le confort et la sécurité de tous les usagers, quitte à envisager un déplacement, par exemple aux Sorbiers. La décision se prendra dans le courant avril.

Kofi Nyamekye

cross-training pour tous

Venez essayer les cours de sport gratuits le dimanche matin avec Kofi ! Ce n'est pas que du sport…

Le but, selon Kofi, n'est pas vraiment de former les gens, mais plutôt de les motiver à venir pour les faire bouger le week-end, pour leur santé, en s'adaptant à leur capacités physiques et à leur niveau de connaissance de leur propre corps.

Mais qui est Kofi ?

Ce Myarolan aime le sport et le pratique depuis son enfance. Il s'exerçait chez CrossFit et appréciait cette ambiance de communauté. Actuellement il entretient sa forme, tout seul, se levant à 5 h du matin pour s'entraîner avant d'aller au travail

« Je suis informaticien, entrepreneur et donc devant l'ordinateur toute la journée, mais à la base quelqu'un de très sportif », raconte Kofi.

A partir de 18 ans le sport ne faisait plus partie de sa vie quotidienne et il a même commencé a fumer. Mais un jour, la perte subite de la jeune nièce de son associé, après onze mois de lutte contre un cancer, l'a fait réfléchir sur lui-même et s'interroger sur les meilleurs moyens de rester en bonne santé. C'est comme ça qu'il a recommencé à entretenir son corps.

À présent, à l'âge de quarante-trois ans, il est père de quatre enfants. Tout est parti d'une idée de son épouse. Elle lui a proposé de sortir entre amis tous les dimanches, et de faire le coach pour ses copines en s'amusant avec leurs enfants. Progressivement le coach a commencé à inviter d'autres gens à les rejoindre, pour se faire connaître et perfectionner son art. Kofi aime partager. « C'est avant tout un plaisir, cela m'oblige à sortir, à rencontrer des familles, des gens qui bougent pour leur santé et ce que je gagne avant tout, c'est l'échange humain ».

Rejoignez-nous, tous les dimanches à 10h00 au centre sportif de Mies.

Yulia Petrova

Kofi Nyamekye, Cross-training for all

Come try out the free fitness classes on Sunday mornings with Kofi! It's not just sport…

The idea is not so much training as motivating people to get out and move on the weekend, with exercises adapted to their fitness levels.

But who is Kofi?

He loves sports and trained with CrossFit where he appreciated the community atmosphere. Now he trains alone, before going to work in the morning. "Working in informatics I am in front of a computer all day", he says, "but basically I am very athletic."

That said, after age 18 sports were no longer part of his daily life, and it was only after the loss to cancer of his colleague's young niece that he began to think about taking care of himself.

Now aged 43, with four children, he began his Sunday workouts at the suggestion of his wife. What started as coaching for fun with his friends and their kids expanded as he invited others to join in. He especially enjoys meeting other families, and helping people to get moving!

Join us, every Sunday at 10:00 at the Sports Center.

La caravane de la plage

Les beaux jours seront bientôt de retour et nous allons reprendre le chemin de notre plage préférée. Celle de Mies bien sûr.

Vous aurez sans doute déjà fait la connaissance de M. Pierre Alain Christen qui tient la buvette de la plage dans sa caravane.

Notre homme a monté ce projet de buvette après un parcours professionnel varié. Il a présenté son projet de buvette à de nombreux villages sur la Côte et nous sommes heureux que notre commune l'ait retenu.

M. Christen est originaire de Vevey et vit actuellement à Sainte Croix. Il a fait un apprentissage de cuisinier. Durant plus de vingt ans il a été propriétaire d'un restaurant à Monte-Carlo. En 2000, il est de retour en Suisse. Il exerce la profession de serveur ainsi que d'autres activités en lien avec la restauration. En 2015, il monte ce projet de buvette. Il y a mis toutes ses ressources financières. C'est pour lui un défi. Ayant été quelques années au bénéfice de l'aide sociale, il souhaite rebondir avec un projet qui lui permette «d'exister de nouveau».

Son projet a bien évolué durant la saison passée. Il a pratiqué des prix adaptés à la clientèle de la plage. Ses saucisses et merguez proviennent du boucher de Mont sur Lausanne mais des salades seront les bienvenues. Le pain viendra sans doute de chez Dom. L'idée de présenter des sandwiches aux écrevisses du lac (pêchées par notre pêcheur local) est originale et pourrait attirer une autre clientèle.

Il sera présent de nouveau tous les jours de la semaine de 10h à 21h du 1er mai au 30 septembre 2018.

On se réjouit déjà.
Valérie Guillemat Watzlawick

The food truck at the beach

Warm weather is coming and will bring us all to our favourite beach – in Mies… You surely already have met M. Pierre Alain Christen who runs the food truck at the beach.

He created his food truck after a long, turbulent journey, having presented the project to numerous villages before Mies retained him.

Originally from Vevey and living in Sainte Croix, he did a cooking apprenticeship, and owned a restaurant in Monte-Carlo for more than 20 years. Returning to Switzerland in 2000, he held various positions in food service. In 2015, he invested all his personal finances in the food truck project, as a challenge to bounce back from public assistance and "exist again".

He had a good season last year, with prices adapted to the clientele for his sausages and merguez (salads would be welcome too!) The idea for sandwiches with local crawfish is original and could bring in new customers. He will be at the beach every day from 10:00 to 21:00 from 1 May through 30 September 2018. We are already looking forward to it!

Rencontre avec Monsieur Derisoud

(gérant pour le groupe Solarest/restauration scolaire au collège des Rojalets) à Coppet

Il prépare les repas scolaires servis au collège des Rojalets, à Necker et dans les UAPE (unité d'accueil pour écoliers) de Terre Sainte.

Combien de repas journaliers sont servis aux élèves de ces différentes structures ?
1150 + 30 repas pour les enseignants et la direction
- 350 au collège des Rojalets avec deux services 11.30 et 12.30
- 300 à Coppet Necker
- 500 repas livrés dans les différentes UAPE

Avec combien d'employés en tout ?
11 personnes de 6h du matin à 15h.
3 cuisiniers, 3 aides de cuisines,
2 caissières, 1 assistant administratif,
2 plongeurs.

Quelle est l'entreprise qui se cache derrière toute cette organisation ?
La branche Solarest du groupe Compass.

Qui est le chef d'orchestre de cette valse de repas sains et équilibrés ?
M. Jean-François Derisoud, gérant de la cuisine scolaire du collège des Rojalets.

Cuisinier de formation, il vient d'une famille de maraîchers et volaillers ce qui lui a permis de développer le goût des bons produits et l'a ainsi prédestiné à ce métier. A 18 ans, il a fait un apprentissage de cuisinier. Il a commencé à travailler dans de grands restaurants Lyonnais et par la suite dans celui du parc des Eaux-Vives. Il décide de rejoindre le groupe Compass afin d'avoir une vie privée et professionnelle plus équilibrée. Ayant lui-même deux enfants, il opte pour la branche en lien avec la restauration scolaire.

En effet, tous les jours, 4 choix de repas sont proposés au restaurant scolaire des Rojalets ainsi qu'une collation équilibrée le matin à 10h30. Les distributeurs de boissons sucrées telles que les sodas en tout genre ont disparu du réfectoire. L'eau est à l'honneur et l'on s'en réjouit.

Le restaurant du collège des Rojalets a la spécificité de proposer en plus du repas fourchette verte « label garantissant un repas équilibré et sain », une suggestion du jour concoctée par les cuisiniers. Cette dernière se compose de plats plus traditionnels comme la blanquette de veau ou le bœuf bourguignon. Un repas végétarien est proposé à chaque service. Il n'y a pas de menu sans gluten mais M. Derisoud prend le soin d'envoyer un message aux parents d'enfants intolérants avec les menus, validés par une diététicienne, prévus pour la semaine suivante.

Notre cuisinier en chef veille à la qualité des produits ainsi qu'à leur provenance en privilégiant ainsi les produits locaux. L'importance du respect des saisons est transmise aux élèves par la sélection même des denrées. On ne mange pas de fraises fraîches en plein hiver par exemple. Cet effort visant à promouvoir des attitudes saines pour notre corps et notre environnement anime notre gérant. Lors du service, il insiste pour que les jeunes goûtent de nouveaux mets. S'ils n'aiment pas, ils pourront choisir autre chose par la suite. Un atelier cuisine a été organisé avec l'UAPE de Commugny afin que les enfants puissent visiter la cuisine et préparer certains plats. M. Derisoud exprime le plaisir qu'il a eu à les accompagner dans la découverte de nouveaux produits ainsi que de nouvelles saveurs. Ce qui est dans notre assiette est fondamental mais le cadre y a aussi toute son importance. Grâce aux 9 communes de Terre Sainte, par l'intermédiaire d'Arsco SA et de la Commission Restaurants de l'Ascot, le restaurant des Rojalets a été entièrement rafraîchi en 2016. Il est lumineux avec de magnifiques posters qui vous font voyager de par le monde. Il existe un coin détente avec un piano. Manger dans le calme et la détente reste certainement un défi d'envergure pour ce grand établissement. A noter que le directeur ainsi que le corps enseignant viennent y manger tous les jours. Cela est certainement un bon indicateur de qualité.

Merci à M. Derisoud d'éveiller les papilles gustatives de nos chérubins en les initiant à la diversité des produits de nos régions et d'y ajouter sa touche personnelle de créativité autant comme pédagogue que comme cuisinier. Merci aussi aux communes de Terre Sainte qui veillent au grain tout en subventionnant également les repas de nos chères têtes blondes.

Valérie Guillemat Watzlawick

Interview with Mister Derisoud

(manager for Solarest, catering at the Rojalets school) in Coppet

He prepares the meals for the Rojalets and Necker schools and for the UAPE (the reception programme for school children).

How many total meals are served every day?

1150 to students + 30 to teachers and management

- 350 at Rojalets
- 300 at Necker
- 500 delivered to different UAPEs

How many total employees are involved?

11 persons from 6AM to 3 PM

What company is behind your organization?

Solarest, of the Compass group.

Who is the conductor of this waltz of healthy, balanced meals?

M. Jean-François Derisoud, kitchen manager at the Rojalets school. Trained as a cook, he comes from a family of vegetable and poultry farmers, where he learned to appreciate good produce. After a cooking apprenticeship, he began working in famous restaurants in Lyons, and later in the Eaux-Vives park. He joined Compass group to have a better work-life balance. With two children of his own, he opted for the school milieu.

Every day four menu choices are proposed, and Rojalets also has a balanced morning snack. There are no more soda machines – water has the place of honor.

At Rojalets, in addition to the "fourchette verte" meal (label for healthy, balanced meals), a more traditional meal is offered, such as beef or veal stew. There also is a vegetarian option every day, and although no gluten free meals are offered, the weekly menus are sent to parents in advance.

Our chef seeks local ingredients that respect the seasons and the environment (no strawberries in mid-winter, for example). He insists that the students try new tastes, and helped with a workshop where students could prepare dishes in a school kitchen.

In addition to what is on our plates, our surroundings are important, and thanks to the 9 communes of Terre Sainte (along with Arsco SA and Ascot), the Rojalets cafeteria was totally refreshed in 2016, with lots of light, a piano in the corner, and travel posters on the walls. The fact that the director and teachers eat there every day attests to the quality of the experience.

Thanks to M. Derisoud for awakening the tastebuds of our darlings, and for initiating them in the diversity of our local products. Thanks as well to the Terre Sainte communes for their oversight and for subsidizing our kids' meals.

Le marché bio de Vincent Echenard

Absolument passionné par ce qu'il fait, préoccupé par l'environnement et la santé, Vincent Echanard gère une exploitation agricole de 9 hectares depuis 2004. Il vous propose son assortiment de légumes et de fruits cultivés sans chauffage souterrain et sans aucun produit chimique de synthèse ni herbicides.

«J'ai commencé à cultiver sur mon balcon. C'est ma passion depuis tout petit», racconte Vincent. Après l'école d'ingénieur agronome il a travaillé dans un laboratoire de génétique où un jour il a commencé à se demander pourquoi on continue à utiliser des produits chimiques qui peuvent engendrer un cancer et pourrissent la nature. Il a donc choisi l'agriculture BIO. «Aujourd'hui il y a une prise de conscience du danger que représentent ces produits pour le consommateur. L'alimentation, c'est quelque part la base de la santé», affirme Vincent. Sa manière de travailler sans intermédiaires, c'est-à-dire de s'organiser pour que les fruits et légumes passent directement du jardin au marché, lui a permis d'avoir des produits non seulement frais mais goûteux. «Je ne vois aucun intérêt à ce que la salade passe 2 à 3 fois du chaud au froid. C'est bien de mettre ses produits au frigo, mais c'est mieux quand c'est vous qui les y mettez pour la première fois.»

Sa ferme agricole bio vous propose également une petite production de volailles comme des poulets et des lapins. «Il ne faut pas croire que quand on fait de l'élevage, il n'y a pas d'attachement pour les animaux: c'est une forme d'échange. Et mon but est d'avoir des animaux qui sont bien traités, bien nourris et qui disposent d'espace pour s'ébattre.»

«Manger des produits bio, c'est mettre du goût dans votre assiette et - surtout pour les enfants en pleine croissance – consommer une alimentation saine.»

A la frontière Mies-Tannay, le Marché est ouvert le mercredi de 15h45 à 18h30 et le samedi de 10h à 13h.

Voir détails et localisation sur son site Internet: **www.agro-idee.ch**

Yulia Petrova

The organic market of Vincent Echanard

Passionate about his work, and concerned for the environment and health, Vincent Echenard has been growing a range of fruits and vegetables on his 9 hectares since 2004, with no underground heating, synthetic chemicals or herbicides.

After studying as an agronomic engineer he worked in a genetics lab where he began to question why we use harmful chemical products, and moved to organic farming. Vincent works without intermediaries, so his products go directly from farm to market, making them both fresher and tastier by avoiding refrigeration in between. He also produces a small quantity of poultry and rabbits. "My goal is to have well-treated, well-fed animals, with space to move around."

"Eating organic products puts flavor in your plate and is healthy, especially for growing children."

At the Mies-Tannay boundary, the market is open Wednesday from 15:45 to 18:30, and Saturdays from 10:00 to 13:00.

Details on the website: **www.agro-idee.ch**

La nouvelle Couronne

et ses Restaurateurs *Bistronomiques*

C'est en avril que «La Couronne» prendra son nouveau départ dirigée par une équipe choisie parmi 34 candidats par une commission de sélection composée des cinq membres de la Municipalité et de cinq membres du Conseil communal: soit deux professionnels d'origine française, M. Lionel Vasseur, le gérant, et son cuisinier, M. Didier Rodier, qui travaillent ensemble depuis 2008.

Dans le métier à l'âge de 16 ans pour payer ses études de dessin industriel électronique, Lionel Vasseur a obtenu son diplôme de dessinateur. Mais pour être en accord avec lui-même, il est revenu très vite à la restauration parce qu'il adorait ce métier de contact et le trouvait génial. D'abord en Bretagne puis sur la Côte d'Azur, il arrive en Suisse en 2001 et s'investit à Genève au restaurant Francis. «Je pensais depuis plusieurs années à postuler pour une auberge vaudoise quand un ami m'a parlé de l'hôtel-restaurant de la commune de Mies. Le soir même, d'entente avec Didier, je rédigeais mon offre de gérance et d'animation de la Couronne». C'est donc avec enthousiasme que les deux partenaires ont saisi cette opportunité de proposer à Mies leur inspiration et leur professionnalisme dans le nouveau projet d'une cuisine bistronomique.

Le cuisinier Didier Rodier est entré par concours à l'école hôtelière à l'âge de 14 ans et a fait son tour de France, en travaillant un peu partout où la cuisine française était à l'honneur, avec Paul Bocuse comme modèle absolu. Installé dans le Pays de Gex avec son épouse et leurs quatre enfants, il travaille en Suisse depuis 1999. Il estime qu'il est important de travailler avec les produits de saison et de bonne qualité. «Si un produit est bon, c'est que le producteur travaille bien. Ce qu'il me livre est meilleur et le cuisinier va se faire plaisir sans aller chercher des complications. Aujourd'hui, on trouve par exemple cette qualité dans le bio», constate Didier Rodier.

Le nouveau gérant est convaincu que l'auberge doit être ouverte du matin au soir, dès 7 heures du matin, un peu plus tard le week-end. Le cuisinier ajoute: «Le but, c'est que chacun puisse venir et se régaler quels que soient sa disponibilité, ses envies et ses moyens». La nouvelle Couronne nous propose un petit déjeuner avec croissants et une variété de viennoiseries. Le restaurant reste ouvert jusqu'au soir. Il propose des boissons à n'importe quel moment et même, pour ceux qui n'auraient pas eu le temps de manger à midi, des croque-monsieur faits maison selon la recette de M. Vasseur. «C'est avec un grand plaisir qu'on va accueillir les gens en leur faisant découvrir nos qualités professionnelles, que ce soit l'accueil, la nourriture ou le service», termine le nouveau gérant avec un sourire prometteur.

Yulia Petrova

The new Couronne

and its "bistronomic" restaurateurs

In April « La Couronne » will reopen with a new team chosen from among 34 candidates. The two professionals of French origin, Mr. Lionel Vasseur, the manager, and his cook Mr. Didier Rodier, have worked together since 2008.

Lionel Vasseur has worked in the industry since age 16, first in Brittany then the Azure Coast, and in Switzerland since 2001, in the restaurant Francis. Having long thought of running a village inn in Vaud, he drafted his proposal on the same night that he learned about the opportunity at La Couronne.

Didier Rodier began hotel school at age 14 and then worked throughout France, mainly showcasing French cuisine, and has worked in Switzerland since 1999. For Didier, using high quality seasonal ingredients is key.

The new manager plans to keep the inn open all day from 7AM, so that everyone can come and enjoy, however much time and means they have.

La Couronne offers breakfast with croissants and pastries, with the restaurant open until evening. Drinks can be had at any hour, and homemade croque monsieurs for those who missed lunch. "It is a great pleasure to welcome everyone to discover our professional qualities, whether the reception, the food or the service", says the new director with a promising smile.

Brunch à Prémyes

Dimanche 3 juin 2018 dès 11h
dans le parc de la maison Prémyes

Depuis plus de sept ans, la Fondation Engelberts pour les arts et la culture a déjà soutenu bon nombre d'artistes émergents. Mais à raison d'environ 300 demandes par année, seuls une cinquantaine de dossiers peuvent être retenus, ce qui est fort dommage.

Afin de l'aider à atteindre son but, l'Association des Amis de la Fondation Engelberts réitère son brunch destiné à récolter des fonds, qui seront intégralement reversés à la Fondation.

L'ambiance de cet événement se voudra festive et décontractée autour d'un buffet gourmand et nous vous invitons à venir nombreux.

Prix : CHF 50.- par adulte
CHF 15.- par enfant de 6 à 12 ans

079 915 60 14 ou **info@fondation-engelberts.org**
www.fondation-engelberts.org

Brunch at Prémyes

For more than seven years, the Engelberts Foundation for art and culture has supported a good number of emerging artists. But only about 50 of the more than 300 annual requests can be accepted, which is a pity.

To help to achieve its goals, the Association of the Friends of the Engelberts Foundation is repeating its fundraising brunch. All proceeds will be transferred to the Foundation.

The ambience of this event will be festive and relaxed around a delicious brunch, and we hope many of you will come.

Price : CHF 50.- per adulte
CHF 15.- per child from 6 to 12 years

079 915 60 14 or **info@fondation-engelberts.org**
www.fondation-engelberts.org

Le 1er juillet 1982 à Mies

enterrement de première pour le poids public.

En 1982 Monsieur Bernard Bory alors Municipal des travaux veut faire démolir le poids public* qui s'élevait sur l'actuelle Place Barbeau. On peut même toujours voir son ancien emplacement sur la place devant l'épicerie Dom, c'est le rectangle pavé. Il est vrai qu'il n'avait plus été utilisé depuis longtemps mais, c'était une marque du passé qui ne dérangeait vraiment personne.

Fâchés par cette décision, c'est le jeudi 1er juillet à 18h que certains membres de la Commission des Travaux, Messieurs Willy Méroz, Hansruedi Hager, Michel Martin, Pascal Destraz et Pierre Läng, brassard de deuil au bras, ont rendu un dernier hommage au poids public en déposant une magnifique couronne et en respectant une minute de silence en présence d'un journaliste photographe du Journal de Nyon.

Un bref discours plein d'émotion a fait allusion aux autres victimes de ce type de maladie qui a déjà terrassé dans la région bon nombre de pressoirs communaux, lavoirs de villages, pompes à bras des sapeurs-pompiers, etc. Que tous ces témoins du passé reposent désormais en paix dans le paradis des antiquaires.

La Municipalité d'alors n'a pas beaucoup apprécié cette action et dès 9h le lendemain matin, la couronne était déjà enlevée par Sylvio Pugnale notre employé communal sur ordre du Syndic Monsieur Jean Nicolier (1975-1985).

Et notre vénérable et regretté poids public sera finalement démonté le 26 octobre de la même année.

Pierre Läng

*Un poids public, ou bascule publique, est un ouvrage architectural. Il était situé généralement au centre d'une ville ou d'un village, et permettait de déterminer le poids de tout véhicule routier ou d'animaux tels que des porcs ou vaches pour ensuite les vendre à un prix en fonction de leur masse.

«Nous vous prions de nous en excuser»

D'une voix souriante et dénuée du moindre remords, Madame SBB-CFF-FFS vient de nous informer de la nouvelle «perturbation de trafic» qui va affecter notre voyage pendulaire: le train circule avec 4 minutes de retard/est bloqué en gare de Creux-de-Genthod dans l'attente d'un train croiseur/ne poursuivra pas son voyage au-delà de Versoix/est supprimé.

Les retards ne suscitent que peu de commentaires. Dans les cas plus graves, un élan de solidarité surgit entre les amis du train: Ivone, Maud, Mélanie, Victor, Philippe, et aussi le gentil Cyrille et ses t-shirts à tête de mort, Jean-Christophe et Caroline, le trop rare Bernard, Madame Schumacher qui s'en va vêtir les démunis, plus quelques conducteurs provisoirement convertis par la grâce d'une mesure administrative du service des automobiles et de la navigation.

Les paris sont ouverts sur le quai de gare de Versoix, en l'absence d'indication des CFF que l'on devine fébrilement occupés à mettre sur pied une solution de rechange: faut-il rester dans le train régional qui va peut-être quand même repartir, prendre ce train direct pour Coppet sans garantie de correspondance ou attendre l'InterCity qui s'arrêtera exceptionnellement sur la voie 2? Le groupe hésite et balance entre deux quais.

Lorsqu'aucun train n'est envisageable dans l'heure qui suit, on fait appel à ces auxiliaires bénévoles des CFF que sont les conjoints et à leurs voitures familiales dont on aura démonté les sièges enfants.

Le coupable (mis à part la première neige, le premier gel ou la première bise noire, sans oublier les sinistres «accidents de personne») est connu: il a nom Domino. Pour ceux qui l'ignoreraient encore, les rames Domino sont d'anciennes rames Colibri dont la carrosserie a été pimpée pour en prolonger l'existence, mais dont le moteur souffre de pannes récurrentes.

La solution est également connue: le remplacement progressif des trains Domino par les nouvelles rames articulées Flirt, en anglais Fast Light Innovative Regional (dont le plancher continu favorisera sans aucun doute les rapprochements entre voyageurs), et l'envoi simultané des dernières Domino à l'autre EMS des trains fatigués, le Musée Suisse des Transports.

Et c'est alors, dans la belle nouvelle gare de Mies au béton encore immaculé, que nous attendrons nos trains modernes au quart d'heure, non sans une pensée émue pour ces voyageurs de l'époque héroïque.

François Buensod

Mies
25 mai 2018

www.lafetedesvoisins.ch
www.mies.ch

la fête des voisins
immeubles en fête

LA FÊTE DES VOISINS

Comment participer ? 7 conseils pour que la fête soit belle

1. Se procurer l'affiche et les cartes d'invitation pour ses voisins à disposition à la Commune de Mies
2. S'associer à d'autres voisins et voisines pour organiser la fête avec eux
3. Trouver le bon lieu
4. Inscrivez sur les cartes l'heure et le lieu de la rencontre, glissez-les dans les boîtes aux lettres de vos voisins.
5. Installez-vous
6. Chacun apporte à boire et à manger
7. Faites connaissance

COMMUNE DE MIES

Bienvenue sur le nouveau www.mies.ch

Le site d'origine que celui-ci remplace a été créé en l'an 2000, puis complètement rénové en 2006. Le développement des technologies de l'information a été extrêmement rapide ces dernières années. Les internautes consultent aujourd'hui les sites Internet depuis quatre types de plateformes : ordinateurs de bureau, portables, tablettes et smartphones. Cela implique une adaptation automatique de la taille et de la résolution des textes et des images.

Il a donc été nécessaire d'effectuer une refonte complète de notre site afin qu'il reste un outil d'information et de communication axé sur les besoins des utilisateurs et qu'il prenne en compte l'évolution des technologies. Trois objectifs ont été favorisés:

- Réactivité : le site doit pouvoir s'adapter instantanément à la plateforme et aux préférences des utilisateurs. Cela implique une adaptation de la taille et de la résolution des images, le choix d'une police agréable et une navigation aisée.
- Optimisation du contenu : avec l'expérience de ces dix dernières années et à l'aide des statistiques des visites, nous avons hiérarchisé les éléments proposés dans le site et l'avons structuré de manière à le rendre plus cohérent par rapport aux besoins des usagers, en particulier en développant les informations de type administratif.
- Sécurité : le site a été refondu sur la base des nouveaux langages sécurisés (par ex. https:) assurant ainsi une plus grande protection contre le piratage et permettant un meilleur référencement dans les moteurs de recherche (google).

L'utilisation de l'Internet comme base de données et outil de communication devient une évidence dans notre vie de tous les jours. Il est aujourd'hui impératif qu'une commune se dote d'un outil de communication moderne, cela aussi bien pour son image que pour faciliter la recherche d'informations et alléger les démarches administratives à la fois pour les citoyens et pour le secrétariat communal.

Nous espérons que, mis en ligne le 25 janvier, notre nouveau site communal répond à votre attente et établit un lien fort entre vous, la municipalité et l'administration de votre commune.

Jean-Luc Ray, webmaster

The new www.mies.ch

Brought on-line on 25 January, the new website incorporates new technology, including for use on desktop and laptop computers, tablets and smartphones.

Three principal objectives were pursued:

- **Reactivity:** instant adaptation of image size and resolution to the platform being used, with a pleasant font and simpler navigation.
- **Content optimisation:** drawing on the last 10 years' experience and statistics, content has been prioritized and structured for greater coherence, especially in administrative information.
- **Security:** the site was recoded in secure languages, to assure greater piracy protection and improve referencing in search engines.

With everyday use of the internet now commonplace, a commune needs to have a modern communication tool, not only for its image but also to facilitate research and access to information, to lighten the administrative burden for residents and the commune's employees, and to strengthen your ties with the municipality and the communal administration.

›› Agenda

Agenda des manifestations à Mies

Samedi 5 mai	**MAM - Marché Artisanal Mies**	Devant la Maison de Commune
Vendredi 25 mai	**Fête des Voisins**	Commune de Mies
Dimanche 27 mai	**Tournoi Kids Cup**	Tennis Club Mies
Du 15 au 17 juin	**Championnat suisse polo**	Domaine de Veytay
Dimanche 3 juin	**Brunch à Prémyes**	Fondation Engelberts
Samedi 23 juin	**Inauguration de la gare de Mies**	Gare de Mies
Ve. 29 et sa. 30 juin	**Fête Lacustre**	Plage de Mies (à confirmer)
Mercredi 1er août	**Fête du 1er août**	Plage de Mies (à confirmer)
Mercredi 15 août	**Jaeger Le Coultre Polo**	Domaine de Veytay
Samedi 22 septembre	**The Meal**	École Au Sorbiers
Dimanche 23 septembre	**Tournoi Kids Family**	Tennis Club Mies
Samedi 29 septembre	**Concours de soupe**	École Au Sorbiers
Ve. 2 et sa. 3 novembre	**Guinguette d'automne**	Devant la Maison de Commune
Jeudi 6 décembre	**Vin chaud de l'Avent**	Pressoir Meylan
Jeudi 20 décembre	**Noël des enfants**	École Au Sorbiers

Retrouvez toutes les informations sur **www.mies.ch**

›› Pratique

Horaires d'ouverture de la déchèterie

Lundi	08h00 - 12h00 13h30 - 18h00
Mardi fermé	
Mercredi	08h00 - 12h00 13h30 - 18h00
Jeudi fermé	
Vendredi	13h30 - 17h00
Samedi	09h00 - 12h00 13h30 - 17h00

Horaires d'ouverture du Bureau communal

Lundi	08h30 - 11h30 16h00 - 18h00
Mardi	08h30 - 11h30
Mercredi	fermé
Jeudi	07h30 - 11h30
Vendredi	fermé

ou sur rendez-vous en cas d'impossibilité ou de difficulté particulière

1, rue du Village - 1295 Mies

Tél. +41 22 950 92 40
Fax. : +41 22 950 92 49
Mail : admin@mies.ch