

NEWSLETTER VIVAG DECEMBRE 2025



Photo Yanick Mariot / Saint-Cergue, Guinfard 2025

Chères amies et amis de Vivag,

Décembre est arrivé avec ses premiers flocons, les écharpes et bonnets sont de sortie et une odeur de cannelle flotte déjà dans l'air. Bienvenue dans ce scintillant mois de fêtes, où nous vous avons concocté un programme festif et gourmand :

VIVAG AU RESTO

Un repas aura lieu au **Buffet de la Gare**, route de Begnins 2, **le mardi 30 décembre 2025**. Le rendez-vous est fixé à 11h30. Deux menus à CHF 26.- et CHF 30.- seront proposés à choix, avec entrée, plat et dessert. L'apéritif sera offert par Vivag, sous la forme d'une flûte pétillante de Prosecco.

Inscriptions **jusqu'au mardi 23 décembre** au no de tél. Vivag 079 527 17 76 (max. 30 personnes).

Nous vous rappelons que nous n'acceptons que les inscriptions nominatives ou par couple.

FONDUE AU RALLYE

Vu le succès de la formule, nous vous proposons une deuxième fondue, au **Café du Rallye**, rue du Borgeaud 32, le **vendredi 19 décembre 2025**. Le rendez-vous est fixé à 11h45. Une petite

entrée suivie d'une fondue, au prix de 23.- Les boissons sont en plus. Un membre du comité sera présent à cette rencontre.

Comme il est prévu 11 personnes maximum, hâtez-vous de réserver jusqu'au **mardi 16 décembre** au no de tél. Vivag 079 527 17 76.

Si vous ratez cette date, d'autres repas « fondue » se poursuivront en janvier, février et mars 2026.

FÊTE DE L'AVENT, jeudi 11 décembre 2025 de 17h à 20h , salle polyvalente de Montoly

Nous sommes complets !

N'oubliez pas de vous munir de votre carte de membre Vivag et de la présenter à l'entrée.

Et ne manquez pas le **BRUNCH** du dernier accueil de l'année, **mercredi 17 décembre**, entre 9h30 et 11h30 et notre **APEROFESTIF** prévu le **mardi 23 décembre** dès 11h, au local Vivag

PAGE FACEBOOK DE VIVAG

Nous avons restauré la page Facebook de VIVAG, que vous trouverez sous « Vivag, vivre ensemble à Gland ». Nous y communiquerons uniquement les manifestations ouvertes au public.

NOUVELLE ACTIVITE EN LANGUE ITALIENNE



On nous propose une nouvelle activité de conversation en langue italienne pour l'année prochaine. Si vous êtes intéressé, vous pouvez vous inscrire sur la feuille prévue à cet effet au tableau de notre salle Vivag. En cas de besoin d'informations complémentaires, appelez le no 079 527 17 76

CINE-VIVAG



Nous resterons dans la magie de Noël **le mardi 16 décembre à 15h00** à la salle de Montoly pour visionner le film français **Le Père Noël**, d'Alexandre Coffre, sorti en 2014. Avec Tahar Rahim et Victor Cabal.

Antoine, petit garçon de 6 ans, écrit sa lettre au Père Noël. Dans celle-ci, en plus de quelques cadeaux, il lui demande d'exaucer son rêve qui est de faire un tour de traineau pour aller tutoyer les étoiles... Alors, pendant la nuit de Noël, quand celui-ci tombe comme par magie sur son balcon, Antoine est trop émerveillé pour voir en ce Père Noël un cambrioleur déguisé.

COTISATION 2026 / CHF 20.-

Comme chaque année, vous aurez la possibilité de payer votre coti directement auprès de notre caissier Georges qui sera à votre disposition lors de la soirée de l'Avent, le 11 décembre. Merci de prévoir de la monnaie à cet effet.

Georges est également à votre disposition chaque mercredi matin à l'accueil pour l'encaissement de votre cotisation.

Nous avons rencontré plusieurs problèmes avec les bulletins de versement avec QR Code. Pour cette raison, nous renonçons à vous envoyer ces bulletins et nous prions les membres qui préfèrent un paiement digital, de virer directement la somme sur le compte bancaire de l'association (UBS Gland) avec le code **IBAN CH66 0022 8228 1085 8240 E**

Ce serait super sympa de régler votre cotisation d'ici fin mars 2026. D'avance, merci !

Et pour terminer cette newsletter sur une note gourmande (oui, on sait que vous appréciez cela) voici notre recette d'entrée de repas de fêtes délicieuse, facile à faire et pas chère

TERRINE DE JARRETS DE PORC



- 1- Plonger 2 gros jarrets de porc dans une grande casserole
- 2- Ajouter des poireaux, carottes 🥕, oignons, ail, feuilles de laurier, clous de girofle (pas de tomates) + 3 cubes de bouillon de votre choix
- 3- Recouvrir complètement avec de l'eau, (ou 2/3 d'eau, et 1/3 de vin blanc), monter en température, puis cuire doucement pendant 3 h avec un couvercle
- 4- sortir les jarrets, avec une épuisette, enlever les os 🦴, puis les effiloche finement avec une fourchette, y ajouter, des cornichons 🥒 en petits morceaux, persil 🌿 ou ciboulette, 2 à 3 cuillères à soupe de moutarde, 1 à 2 carottes du bouillon coupées en petits morceaux, assaisonner à votre goût, sel 🧂, poivre etc...
- 5- Bien mélanger cette masse
- 6- Remplir des petits contenants, en appuyant bien sur chaque couche
- 7- Les déposer au réfrigérateur pour 24h
- 8- Démouler et couper délicatement en tranches, qui peuvent être jointes à une bonne salade, ou sur une tartine toastée, etc...

Bon appétit 😊



Nous nous réjouissons de vous retrouver à l'un ou l'autre, ou à TOUS nos événements de décembre, nous vous souhaitons de joyeuses fêtes et vous présentons nos meilleurs vœux de santé pour 2026 !

Le Comité Vivag : Annelise, Chantal, Fabienne, Viviane, Fernand, Georges, Laurent