

janvier-février 2011

Bulletin d'information de la commune de Champillon

La Houlotte

MAIRIE DE



**Secrétariat de
mairie ouvert:**

Lundi, mardi,
jeudi, vendredi
10-12h
13h30 - 16h

Adieu !

Je souhaiterais ici rendre un vibrant hommage à ma sœur Catherine, qui nous a quittés bien trop tôt ce jeudi 20 janvier. L'injustice et la brutalité de sa disparition ont été vécues par tous les habitants de Champillon comme un drame. J'en veux pour preuve le nombre énorme de manifestations de gentillesse et de sympathie en tous genres que nous avons reçues. L'église de Champillon s'est d'ailleurs révélée bien trop petite pour recevoir ses amis venus lui dire un dernier adieu.

Catherine qui était très engagée dans le monde social et plus particulièrement au CIAS de notre communauté de communes va laisser un grand vide. Généreuse jusqu'au bout, elle avait souhaité donner des échantillons de son corps pour la recherche contre sa maladie. Vous avez été nombreux à faire des dons à l'association « Image » de l'hôpital Necker qui fait des recherches génétiques sur l'achondroplasie et je vous en remercie. Je voudrais rendre un vibrant hommage à toutes ces personnes qui œuvrent dans l'ombre afin de trouver des remèdes à toutes ces pathologies.

Je souhaite enfin encourager la population de Champillon à bien inscrire ses dernières volontés en matière de prélèvements. Des milliers de personnes attendent des greffes, or les formalités pour devenir donateur sont très simples. Vous pouvez à ce sujet prendre contact avec le Docteur Véronique Reiter-Chenel au CHU de Reims afin d'en savoir plus (vreiter@chu-reims.fr). Seuls environ 30 prélèvements ont été réalisés par le CHU en 2010, il reste beaucoup à faire.

Vous vous en êtes aperçus, la Houlotte de Janvier n'a pas pu paraître, vous trouverez donc deux Houlottes en une seule avec 8 pages laissant beaucoup de place aux photos des manifestations se déroulant à Champillon.

Le Maire Jean-Marc Béguin

Infos mairie :

Rappel : vous pouvez nous contacter par mail :

Secrétariat :

info@champillon.com

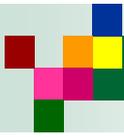
Maire :

jm.beguin@champillon.com

Adjoints :

- m.launer@champillon.com
- jp.crepin@champillon.com
- s.mousquet@champillon.com

Le site de la commune : www.champillon.com
reprend toutes ces informations.



Catherine LORRIETTE-BEGUIN, décédée brutalement le jeudi 20 janvier, a été inhumée le mercredi 26 janvier au cimetière de Champillon après une célébration à l' église qui a rassemblé une très nombreuse assistance.

Catherine a été de longues années membre du Centre Communal d'Action Sociale (C.C.A.S.) de la commune, puis membre du Centre Intercommunal d'Action Sociale quand le C.C.A.S. a été dissous et remplacé par le Centre Intercommunal.



Catherine était une femme exemplaire dont nous étions nombreux à apprécier le dynamisme, l' engagement, le courage, le sens des autres, le goût pour la vie.

SAINT- VINCENT 2011

Les membres de l'Amicale de Saint Vincent ont le regret de vous faire part du décès de leur trésorière et amie Catherine Lorriette qui, avec son époux Hervé, nous accompagnait depuis plusieurs années (2001-2010) pour l'organisation de la fête des vigneron de notre village. Elle laissera à jamais une grande place vide parmi nous. Nous lui avons dédié cette Saint Vincent 2011 où elle aurait aimé voir ces enfants costumés défiler à ses côtés.

Adieu Catherine, tu resteras toujours dans nos pensées avec le souvenir d'une jeune femme conviviale, serviable et enjouée.

Malgré notre désarroi, la fête de Saint Vincent 2011 restera dans les mémoires avec ce défilé enneigé, égayé par nos petits vigneron et vigneronnes, bien encadrés par leurs parents. Nous remercions à cet effet Jocelyne Graf qui a confectionné tous les costumes avec recherche et goût et Madame Cuiet mère qui a brodé avec plaisir la houlotte des tabliers. Les enfants ont activement participé à la cérémonie religieuse lors de la bénédiction et de la distribution du pain et du vin. Un merci au Rallye St Hubert de Champagne et à la Fanfare de Champillon pour avoir apporté la note musicale de la matinée. Aux dires des nombreux convives qui assistaient à la soirée, le menu a enchanté les papilles et l'orchestre Solédad les oreilles. Envers et contre tout la vie continue, alors à l'an prochain.



janvier-février 2011

Premier mariage



franco-canadien à
Champillon :



Florence NOMINÉ
et Paul LATTMANN
domiciliés 9 rue Pasteur
avec leur fils Lukas.
Félicitations aux jeunes mariés.



Bienvenue à **Stella LAURENT**, née le 18 décembre 2010,
fille de Raisa et Stéphane LAURENT, domiciliés 15 rue Bel-Air.
Stella est l'arrière petite-fille de Mr Bertrand DEVAURY, ancien maire,
Stéphane est son petit-fils.



Permanences de la CAF au C.I.A.S.

Les permanences de la CAF ont repris dans les locaux du C.I.A.S. place Salvador ALLENDE à Aÿ
(tél. 03 26 56 92 51)

***tous les mardis de 9h30 à 12h

***tous les vendredis de 13h30 à 15h30

Depuis le 14 janvier, Aÿ dispose d'une borne CAF-visio guichet. Ce nouvel équipement permet de :

***échanger à distance sur son dossier avec un technicien de la CAF

***accéder, grâce à une borne en libre-service, à des informations CAF en-dehors de la plage horaire de
l'accueil visio-guichet.

Un agent de la CAF sera physiquement présent les premières semaines pour assister les familles si nécessaire
et leur permettre d'utiliser le visio-guichet en autonomie à brève échéance.

C'est avec une grande tristesse que nous avons appris le décès de **Jacques Heydecker** le 25 décembre dernier.

Il aura marqué notre territoire intercommunal en tant que vice-président en charge du développement économique jusqu'en 2005 et en tant que vice-président en charge de l'évaluation des transferts de charges de 2005 à 2008, encadrant ainsi le passage en taxe professionnelle unique.

Maire de Fontaine-sur-Aÿ jusqu'en 2008, il a œuvré et obtenu l'appellation Champagne pour 30 hectares de terres agricoles en 2001.

Il a également occupé les fonctions de Président du Conseil Economique et Social Régional de Champagne-Ardenne à partir de 1992 et jusqu'en 2007, de Président du CREPS de Reims, de Vice-président de l'Agence régionale de développement économique, de Vice-président de l'ORCCA et de membre du Bureau d'Akademia.

Beaucoup d'entre vous le connaissaient comme professeur au collège d'Aÿ, cité pour laquelle il aura participé à la fondation de la MJC en 1967. Dans le même registre, il a été Président de la fédération régionale des MJC, confirmant ainsi sa vocation de militant de l'éducation populaire, au sens noble du terme.

Vie riche d'expériences, menée au service des autres, elle aura été récompensée par la médaille d'or de la jeunesse et des sports, par les palmes académiques et la nomination au grade de Chevalier de la Légion d'Honneur.



La météo nous a accordé une trêve entre les divers épisodes neigeux de cette fin d'année 2010. Ainsi le marché de Noël de la CCGVM nous a amené beaucoup de passage dans notre village. Et c'est sous un ciel serein laissant passer quelques timides éclaircies que l'association Familles Rurales de Champillon a participé à cette manifestation. Elle a écumé tout son stock de vin chaud, pâtés en croûte au champagne, sapins... Et pour la première fois a proposé des sachets de meringues préparées avec le bon savoir faire de notre vice-présidente, un vrai succès !

Au seuil de ce nouvel an, votre association Familles Rurales vous adresse ses meilleurs vœux de bonheur, paix, amour, prospérité, santé et succès pour chacun d'entre vous et pour les êtres qui vous sont chers. Elle aura plaisir à vous retrouver dans toutes les manifestations qui vous seront proposées au cours de 2011.



LA RECETTE DE JEAN-CLAUDE

Noix de joues de porc caramélisées au miel de sapin



Préparation : 45 mn

Cuisson : 2 heures

1) Faire bouillir 1 litre d'eau avec les cubes de volailles, le bouquet garni et l'ail. Faire revenir les joues de porc de tous les cotés. Verser le bouillon sur les joues et laissez cuire pendant 1h30 mn

2) Au bout de ce temps , égoutter les joues et laisser réduire le jus de cuisson pour obtenir 20 cl de sauce réduite.

3) Faire cuire les crozets à l'eau bouillante salée en respectant le temps de cuisson indiqué sur l'emballage. Préchauffer le four Th 7 (210°). Beurrer le plat à gratin. Verser les crozets , déposer dessus la julienne de jambon cru et les tranches de tomme. Verser la crème, enfourner pendant 20 mn.

4) Faire couler le miel de sapin de sapin dans une poêle , ajouter les joues de porc et les faire caraméliser doucement. Verser dans le fond de l'assiette le jus réduit, ajouter une portion de gratin moulé à l'emporte-pièce. Déposer les joues de porc sur la sauce réduite . Servir très chaud.

Pour 4 personnes :

800 gr de joues de porc
2 tranches de jambon cru de Savoie
1 oignon haché
2 gousses d'ail
1 bouquet garni
200gr de tomme de Savoie
20 cl de crème liquide
20 gr de beurre
100gr de crozets(petites pâtes savoyardes)
2 c à soupe de miel de sapin
2 plaquettes de bouillon de volaille
sel, poivre

BON APPETIT!