

mars 2011

Bulletin d'information de la commune de Champillon

La Houlotte

Edito - Que d'eau, que d'eau...

MAIRIE DE



**Secrétariat de
mairie ouvert:**

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

Après un hiver particulièrement humide, nous ne pouvons qu'espérer un printemps beau et sec. Les ressources en eau sont pourtant particulièrement nécessaires, même si l'eau qui coule à nos robinets provient désormais des bassins captants de Bisseuil. D'ailleurs, nous pouvons dire que depuis janvier nous buvons de l'eau de notre communauté de communes, avec l'arrivée de Bisseuil dans notre collectivité.

Reste que les problèmes liés à l'eau représentent une part importante des différents budgets que nous avons à voter chaque année au sein de notre communauté de communes. Qu'il s'agisse de l'eau potable ou de l'évacuation des eaux pluviales et usées, les dépenses sont colossales. Et cela risque de rester une constante encore de nombreuses années.

En ce qui concerne Champillon, les réseaux sont tous en à peu près bon état, reste juste à remplacer par-ci, par-là des conduites en plomb, essentiellement dans le vieux village. Mais les autres villages de la CCGVM sont loin d'être sur le même pied d'égalité. Ainsi, la solidarité jouant, les investissements iront dans les années à venir vers ces derniers venus qui en ont bien besoin.

Toutefois, à Champillon, vous le savez, nous avons pour projet cette année de récupérer l'eau de nos anciennes sources (Bardelots et Dhuy). Cette opération est beaucoup plus complexe que prévue (en termes administratifs), mais j'espère bien pouvoir la mener à bien d'ici l'été, je vous en reparlerai dans ce bulletin.

Et pour changer de breuvage, je vous invite à la quinzième édition (déjà !) de notre Marché aux Vins. Cette année, les portes ouvrent dès 14h le vendredi, et je vous suggère de profiter de ce moment plus calme pour venir faire vos emplettes. Notre invité, cette année, sera le Whisky GUILLON de Louvois (aujourd'hui dans notre communauté de communes) que je vous invite à venir déguster avec modération. Au plaisir de vous rencontrer lors de ce marché organisé par notre Comité des Fêtes.

Le Maire Jean-Marc BEGUIN



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
prend toutes ces informations.

A vos agendas ! **Fermeture du Secrétariat de Mairie** les :
Vendredi 1^{er} avril 2011, la dernière semaine d'avril, du 26 au 29
avril 2011 inclus, le lundi 13 juin 2011 (lundi de Pentecôte), le
vendredi 15 juillet 2011, du mardi 16 août au vendredi 2
septembre 2011 INCLUS, le lundi 31 octobre 2011 et du lundi
26 décembre au vendredi 30 décembre 2011 INCLUS.

Madame Martine LAUNER, première adjointe, tient une
**permanence à la mairie tous les premiers mardis du mois
de 19h à 20h.**

Prochaines permanences : 1er mars, 5 avril, 3 mai ...

Naissance de **Lucas BLAVIER** le 21 janvier au foyer de Christophe BLAVIER et Séverine PETIT, domiciliés 1 rue Pasteur. Félicitations aux heureux nouveaux parents.

Naissance de **Lou BAHUCHET** le 8 février, fille de Laurine BAHUCHET, domiciliée 7 rue du Paradis. Lou est la petite-fille de Laurence et François BAHUCHET. Laurence a été Secrétaire de Mairie quelques années, juste avant l'arrivée il y a 18 ans de Muriel JUBRÉAUX à ce poste. Félicitations à l'heureuse jeune maman ainsi qu'aux nouveaux grands-parents !



Le 7 février avait lieu salle des Diablotins l'accueil des nouveaux habitants en présence des membres du conseil municipal et des présidents des différentes associations du village venus présenter leurs activités.

N' hésitez pas à consulter le site internet : www.service-public.fr, le site officiel de l' administration française (la réponse de l' administration à vos questions) ou le 3939 « Allo Service Public », du lundi au vendredi de 8H00 à 20H00 et le samedi de 8H30 à 18H.

Le secrétariat de Mairie est très souvent sollicité pour des conflits d' ordre privé liés à des problèmes de voisinage. Ce site internet a mis en ligne 12 fiches pratiques relatives à des questions de mitoyenneté, de bruit et autres sources de nuisance, à destination des administrés :

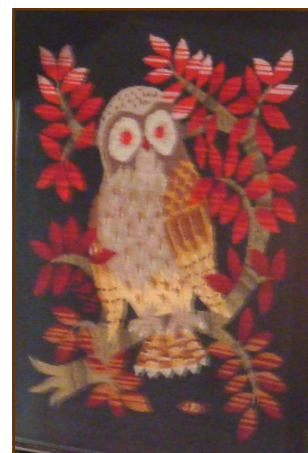
www.service-public.fr puis tapez sur « logement » puis tapez sur « voisinage »

Le 7 février dernier a eu lieu le traditionnel repas de la commune réunissant les habitants du village de 60 ans et plus avec leurs conjoints, les membres du conseil municipal et les employés communaux.



A l'issue du discours de bienvenue, Mme Jane Moutardier, accompagnée de Mme Ginette Autréau, a offert au maire un tableau réalisé au crochet par sa fille Jany Remy prématurément décédée en septembre dernier.

La broderie alors inachevée a été terminée par Mme Jocelyne Béguin, à temps pour le repas de la commune, de manière à respecter la volonté de Mme Remy qui souhaitait l'offrir à la commune à cette occasion.



Le tableau, qui représente l'emblème de Champillon, a été accroché dès le lundi dans le bureau de monsieur le maire.





Avis de neige ou de verglas, et voici José et Jérémie sur le pont, levés dès 5h30, le tracteur sorti à 6h30, arpentant les rues du village, parfois jusqu'à minuit! Quand il neige trop, seules les rues les plus en pente (rue Pasteur, virage Bel-Air) sont passées au sel, les autres rues sont simplement déblayées au chasse-neige, voire à la pelle à main. Pour déneiger tout le village, il faut compter 3 heures (dès lors que la neige a cessé de tomber!). Les week-ends, on se relaye. A Noël, c'est Jérémie qui s'y est collé, au Nouvel-An José. Le mercredi 2 février restera gravé dans leur mémoire comme une des pires journées qu'ils aient connues. « J'me suis dit, José, c'est d'la folie d'monter ... et j'suis quand même monté!... », quitte à passer le fameux virage de la rue Bel-Air en marche arrière!.. Et José d'ajouter qu'il était encore plus en sécurité sur son véhicule que Jérémie sur ses pieds, malgré des chaussures à crampons! Cet hiver, 24 tonnes de sel ont été utilisées pour permettre aux Champillonnais de circuler, 4 tonnes lors de la plus grosse journée! Au total, comment les gens réagissent-ils? «Très peu de gens rouspètent », façon modeste que dire combien nous apprécions leur engagement. Pour sûr, José et Jérémie sont nos héros de l'hiver!



Les personnes de Champillon souhaitant remercier personnellement les employés communaux peuvent venir en Mairie faire un don à l'Amicale des Employés Communaux de Champillon.

15^{ème} Marché aux vins de Champillon



La 15^{ème} édition du Marché aux vins de Champillon qui se tiendra les 11, 12 et 13 Mars prochains ouvrira cette année ses portes avec de nouveaux horaires pour le plus grand plaisir des amateurs de bons vins et de bonne chair.



Rendez-vous donc le vendredi 11 mars 2011 de 14 h à 21 h, le samedi 12 mars de 10h à 20h, et le dimanche 13 mars de 10 h à 19 h à la Salle des Fêtes Henri Lagauche, place Pol Baudet.

Ce sont plus de trente exposants des meilleurs vins de France qui proposeront durant trois jours à la dégustation et à la vente leurs meilleurs produits: Bordeaux, Bourgogne, Chablis, Sancerre, Sauternes, Beaujolais, vins du Jura, Pineau des Charente, Alsace...

Attention, cette année le Marché commence à 14h le vendredi !

Nouveauté cette année :

la participation de la Distillerie Guillon avec son Single Malt de la Montagne de Reims. De nombreux stands de métiers de bouche seront également présents : pâtés-croûte, fromages, foie gras, fruits de mer, escargots et salaisons. Entrée 5 euros avec un verre de dégustation offert (1 euro par entrée sera reversé à l'association d'aide au Sri Lanka).

Autre nouveauté : tombola gratuite à partir des billets d'entrée. Chaque soir, une corbeille confectionnée par nos amis exposants sera offerte.

Restauration sur place toute la journée. Nous vous y attendons tous très nombreux!!!

Contact : Mme Mousquet 0674142862 ou 0326595444
info@champillon.com



Tu as entre 10 et 18 ans et tu te sens costaud pour faire le Diablotin au Marché aux vins des 11, 12 et 13 mars prochains, alors fais-toi connaître auprès de la Mairie en nous communiquant les jours et les heures qui t'intéressent.

Horaires des Diablotins:

-vendredi :14-17h, 17-19h, 19-21h
-samedi: 10-12h, 12-14h, 14-16h, 16-18h, 18-20h
-dimanche: 10-12h, 12-14h, 14-16h, 16-19h.

Pour les nouveaux : Le Diablotin est celui qui circule dans les allées et aide les acheteurs à charger leurs achats .

Comité des fêtes



Cours de danse

Après quelques semaines d'arrêt pour cause de maladie, Patsy a repris les cours de danse. Si vous désirez nous rejoindre, n'hésitez pas à venir faire un ou deux essais!

L'ambiance est conviviale et les danses apprises sont à la portée de tous : country, madison, cha-cha-cha, tarentelle, etc...

Les cours ont lieu à l'espace des Diablotins, 9 rue Henri Martin, tous les mardis de 19h30 à 20h30.



Renseignements au 03-26-59-46-55

Les Familles Rurales de Champillon vous invitent à participer à leur **assemblée générale** qui se déroulera **le vendredi 25 mars 2011 à 19h30** à l'espace des Diablotins. Nous vous présenterons le bilan de l'année 2010, les orientations et manifestations pour 2011. Petits fours et verre de l'amitié clôtureront cette réunion.

Si vous souhaitez rejoindre une équipe sympa et dynamique, contactez Sylvie (Andrieu) au 03-26-59-46-55 ou Philippe (Petitjean) au 06-22-08-35-44

Au plaisir de se rencontrer bientôt,
le président Ph. Petitjean



La recette de Jean-Claude

Salade de chou rouge, topinambours aux St Jacques rôties

Pour 6 personnes : 400 gr de choux rouges émincés très fins (1 mm), 400 gr de topinambours, 2 échalotes ciselées, huile d'olive, vinaigre coloré au miel, sel, poivre, 1 botte de ciboulette ciselée, 18 noix de St Jacques.



Éplucher et couper les topinambours en dés de 1 cm de côté et les cuire à l'eau salée (ils doivent rester croquants). Préparer la vinaigrette aux échalotes.

Faire bouillir 5 cl de vinaigre, verser sur le chou rouge et bien mélanger. Egoutter dans une passoire. Assaisonner avec la vinaigrette aux échalotes. De même, assaisonner les topinambours avec la vinaigrette aux échalotes et la ciboulette ciselée.

Sur une assiette faire une couronne de chou rouge, mettre les topinambours au milieu.

Faire rôtir les noix de St Jacques avec un peu d'huile, bien les colorer (1 mn de chaque côté), saler, poivrer.



Mettre les St Jacques colorées sur les topinambours et finir avec la ciboulette ciselée.



La Boul'hotte

CALENDRIER PREVISIONNEL 2011



Dates	Inscriptions
Samedi 19 mars	13h30
Samedi 26 mars	13h30
Samedi 9 avril	13h30
Samedi 16 avril	13h30
Vendredi 29 avril - Nocturne	18H30
Dimanche 15 mai	09h00
Samedi 28 mai	13H30
Vendredi 10 juin - Nocturne	18H30
Dimanche 26 juin	09h00
Vendredi 1er juillet - Nocturne	18h30
Samedi 9 juillet	13h30
Dimanche 24 juillet	09h00
Samedi 27 août - Méchoui St Imoges	11h00
Samedi 3 septembre	13h30
Samedi 17 septembre	13h30
Samedi 1er octobre	13h30
Samedi 15 octobre	13h30

Les éditions de l'Effervescence, de Reims, à qui l'on doit déjà plusieurs ouvrages sur notre région, notamment des monographies consacrées à *Champillon* et *Hautvillers*, et tout récemment un *Atlas gastronomique de Champagne-Ardenne*, envisagent de consacrer un livre aux aquarelles de Patrick Adam :



« **Patrick Adam : Aquarelles en pays champenois** » à paraître en fin d'année. Ils lancent à cette occasion une souscription qui devrait leur permettre de mener à bien cette entreprise (prix de vente: 33 € ; prix de souscription: 28 €).

Si ce projet vous intéresse, vous pouvez vous adresser par mail à :

patrickadam7938@neuf.fr

ou au 2 bis rue Bel-Air à Champillon (03 26 59 46 80)

Un bulletin de souscription vous sera envoyé.

La Houlotte est éditée par la commune de Champillon
Comité de rédaction présidé par Marie-Madeleine ADAM
Responsable de la Publication : Jean Marc BEGUIN