

avril 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

Edito

Après un hiver précoce, aurons-nous un été en avance ?

Les dérèglements climatiques sont de plus en plus fréquents, j'en veux pour preuve le tsunami au Japon et les conséquences qui lui sont liées.

Devons nous craindre tous ces bouleversements ou garder notre sérénité ?

D'un naturel optimiste, je continue de penser que nous devons nous habituer à connaître des aléas qui souvent nous échappent.

Les phénomènes climatiques qui se succèdent vont désormais faire partie de notre quotidien. Le réchauffement climatique qui s'installe sur la France entraîne des conséquences jusque sur notre production locale, c'est-à-dire le champagne. Ainsi le CIVC suit de près le réchauffement provoquant une élévation du degré du raisin et l'avancement de la date des vendanges.

Rappelez-vous, pour les plus anciens, des vendanges en octobre avec des degrés bien bas!

Tout ceci contribue aussi à la qualité de notre breuvage préféré. La lecture des derniers chiffres confirme la reprise des ventes de champagne, notamment à l'étranger. Les prévisions 2011 sont tout aussi optimistes malgré une conjoncture économique bien médiocre.

Alors, ce soleil qui nous arrive à l'avance nous donnera au moins un peu de gaieté, c'est le vœu que je formule pour tous les Champillonnais.

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.

Fermeture du Secrétariat de Mairie
en avril :

**vendredi 1^{er} avril 2011,
mardi 12 avril au matin
(réunion des secrétaires de mairie de
la CCGVM)
ainsi que la dernière semaine d'avril,
du 26 au 29 avril 2011 inclus.**

Commémoration du 8 mai :

* cette année, le défilé partira de la rue de la République.
 * à l'issue de la cérémonie de commémoration aura lieu cette année encore la cérémonie annuelle de citoyenneté à laquelle seront invités les jeunes nés en 1992 et n'ayant pas encore de carte d'électeur.
 Au cours de cette cérémonie, Mr le maire leur remettra leur carte d'électeur ainsi que le livret citoyen qui l'accompagne. Des invitations personnelles leur seront envoyées prochainement.



Journée Défense Citoyenneté (JDC)

Depuis le 1^{er} janvier 1999, tous les jeunes Français, garçons et filles, doivent se faire recenser à la Mairie de leur domicile, ou au consulat, s'ils résident à l'étranger. Cette obligation légale est à effectuer dans les trois mois suivant leur seizième anniversaire. La Mairie (ou le Consulat) leur remettra alors une **ATTESTATION DE RECENSEMENT** ; Il est primordial pour eux de la conserver précieusement. En effet, cette attestation leur sera réclamée si ils veulent s'inscrire à tout examen ou concours soumis au contrôle de l'autorité publique (CAP, BEP, BAC, permis de conduire, et même conduite accompagnée), etc....

Les données issues du recensement faciliteront leur inscription d'office sur les listes électorales à 18 ans si les conditions légales pour être électeur sont remplies. Après avoir été recensé, et jusqu'à l'âge de 25 ans, ils sont tenus de faire connaître à leur organisme chargé du service national : tout changement de domicile et de résidence, de situation de familiale et professionnelle.

Pour la 2^{ème} période de 2011 à venir, sont concernés les jeunes Champillonnaises et Champillonnais nés en avril, mai et juin 1995.

L'association sparnacienne
 « **les Papillons Blancs** »

(9 établissements et services d'accueil et d'accompagnement aux personnes en situation de handicap), créée en 1961, célébrera les 14 et 15 octobre prochains son cinquantième sous la forme d'un **FESTIVAL DES TALENTS** dans le centre ville d'Eprenay.



Pour contribuer à financer ce programme, l'association organise le dimanche après-midi 22 mai un loto dans la salle des fêtes de Champillon et **recherche des lots de toute nature et valeur.** Si vous acceptez de participer, il vous suffit de contacter Odile Martin au 06 25 31 48 48 ou de déposer votre don à la Permanence du Jard, 2 Esplanade Ch.de Gaulle à Eprenay (du lundi au vendredi de 8h à 17h).

Le jeudi 21 avril, exceptionnellement les répétitions de la fanfare **ne pourront pas avoir lieu à l'Espace des Diablotins**, 9 rue Henri Martin, en raison de la prochaine assemblée générale du Comité des Fêtes qui s'y tiendra le même soir à 19h, la seule date disponible dans l'agenda très chargé de Mr le Maire étant le 21 avril.



Le comité des fêtes de Champillon

organise bien cette année
un bus pour la foire de Paris
le jeudi 5 mai 2011



Le prix sera de **35 euros** (voyage et entrée à Paris expo)

Départ 7 heures du parking des employés communaux
Retour vers 20 heures

- Il reste des places, vous pouvez vous inscrire :
- auprès de Muriel en mairie (tél: 03 26 59 54 44)
 - de Régine Herr (tél: 06 77 14 61 56)
 - de Sabine Mousquet (tél: 06 74 14 28 62)

Le personnel communal (Muriel JUBRÉAUX, José RUESZ, Jérémy ROGER, Sandrine ARTICLOS et David STEINMETZ) tiennent à remercier très sincèrement les Champillonnaises et Champillonnais qui se sont manifestés suite à l'article paru sur les employés communaux dans la dernière Houlotte, et pour les dons faits à l'Amicale des Employés Communaux de CHAMPILLON durant ce mois de mars. Le personnel communal tient également à remercier toutes les personnes qui ont acheté des articles sur le stand de l'Amicale lors du Marché de Noël intercommunal qui a eu lieu le dimanche 12 décembre 2010 à Champillon (l'actualité plus que chargée à Champillon en ce tout début d'année n'avait pas permis de faire paraître plus tôt un mot de remerciement dans la Houlotte).



Une trentaine de stands et pas deux vins pareils

11-12-13 mars : le quinzième marché aux vins de Champillon ne connaît pas la crise!



des bénévoles qui donnent de leur personne en faisant la démonstration des éthylo



plus de 2500 entrées malgré la pluie qui s'est abattue dimanche en fin d'après-midi



M. Thomas Baudry, d'Epernay, a gagné l'un des paniers garnis



90% des exposants sont fidèles à cette manifestation

Réouverture du Royal-Champagne

Le Royal-Champagne ouvre de nouveau ses portes le vendredi 1^{er} avril. Monsieur Casadewall, le directeur, propose cette année une innovation: des soirées thématiques (musiques, spectacles ...) le week-end, une ou deux fois par mois.



Dans le restaurant panoramique de cet établissement prestigieux, on retrouvera les deux menus gastronomiques classiques, le Royal et le Napoléon, avec une nouvelle carte. Pour le déjeuner, du mercredi au samedi, un menu « bistrannique » autour d'un plat principal sera renouvelé toutes les semaines (entre 33 et 42 euros). Les habitants de Champillon et leurs invités peuvent toujours bénéficier d'une réduction de 20% sur la carte et sur tous les menus, en semaine comme le week-end (s'adresser à Muriel en mairie).



Le nouveau chef, Frank Fuchs, arrivé en août 2010, est doté d'une solide formation dans des établissements très divers : l' Oustau de Beaumanières aux Baux-de-Provence, l'Oasis à la Napoule, le Saint-Régis à Bora-Bora (chez Jean-Georges Vongerichten). Il nous propose une cuisine de terroir raffinée aux connotations légèrement épicées, et des produits de saison auxquels il apporte une attention toute particulière. De quoi mettre l'eau à la bouche

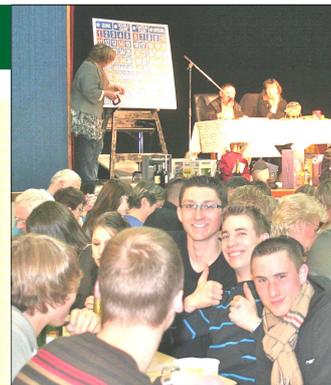


LOTO 2011 : samedi 5 mars, de nombreux Champillonnais, toutes générations confondues, se sont déplacés en famille ou entre amis pour partager cette soirée conviviale et les nombreux lots mis en jeu .

Merci encore de et rendez-vous



vosre présence à l'année prochaine!



CENTRE DE LOISIRS : Il aura lieu cette année du 04 au 29 juillet . Déjà 16 pré -ado sont inscrits pour le mini-camp (gros succès car prévu sur 8 jours avec beaucoup d'activités). Nous manquons de jeunes enfants , nous vous rappelons que les enfants sont accueillis à partir de 4 ans.

***** le vendredi 22 juillet** une grande sortie est prévue à Nigloland. Elle est ouverte aux enfants du centre ainsi qu'aux habitants du village . Si vous désirez vous joindre à nous, n'hésitez pas à nous le faire savoir, vous serez les bienvenus (inscription début juillet) .

Mon village : balcon sur les vignes

Une larme pour l'hiver
Sur les sentiers glacés de pierre
Dans les forêts, dans les vergers.
Le printemps va enfin arriver.

Bellevue, le Chemin des Ecoliers,
Les promeneurs se sont baladés
Pour admirer Epernay et sa vallée
De Champillon, la Champagne est en
beauté.

Dans les travées, la taille de la vigne
Va s'achever. Et de mon balcon,
je vais pouvoir
Regarder la nature se transformer.

Sarments, raisins, vendanges,
Brun, vert, rouge,
Les couleurs de ma région
Rythmées au fil des saisons.

Pierre Levavasseur CM2

Texte écrit par Pierre Levavasseur
en hommage à son village, dans le cadre
du concours organisé par la
médiathèque de Dizy sur le
thème des paysages.

ASSEMBLEE GENERALE : elle a eu lieu le 25 mars en présence de M. Jean-Marc Béguin, maire de Champillon.

Après avoir remercié le maire et son conseil municipal pour leur soutien à notre association, notamment pour le centre de loisirs, Denis Sainzelle, président de la coopérative, les membres du conseil d'administration de L'AFR et tous les Champillonnais qui se déplacent à nos manifestations, Philippe Petitjean, président de l'association, a rappelé les manifestations de 2010 : l'action du CLSH et l'aide à domicile ont été évoquées, sans oublier les activités scrabble et danse. Nous avons présenté le rapport financier et les nouvelles manifestations pour 2011, qui vous seront rappelées dans la Houlotte et dans vos boîtes aux lettres.

Le président clôturait cette assemblée générale en invitant les participants à prendre le verre de l'amitié accompagné de petits fours.

La recette de Jean-Claude : Côtes d'agneau grand-mère Marguerite

Pour 4 personnes :
12 côtes d'agneau de lait
ou 4 tranches de gigot
de 150 gr pièce
100 gr de chapelure
1 échalote ciselée
1 branche de thym frais
2 gousses d'ail hachée
30 gr de persil plat haché
30 gr de ciboulette ciselée
100 gr de fromage de Troyes
(fromage blanc épais)
1 cuillère à soupe de
moutarde forte
30 gr de beurre ramolli

Dans un cul de poule
mettre tous les ingrédients
(sauf la chapelure).
Bien les mélanger afin d'obtenir une
pâte, puis mettre la chapelure.



Faire revenir à la poêle les côtes ou les tranches de
gigot pendant 2 mn, juste pour les colorer.

Sur chaque côté, mettre la valeur d'une demi
cuillère à soupe de farce et l'aplatir.

Mettre sur une plaque et cuire au four
pendant 8 mn à 200°.

Faire une jardinière de légumes frais avec une noi-
sette de beurre à escargot.

Bon appétit!

La B'Houlotte



Les prochaines rencontres auront lieu :

Samedi 9 avril à 13h30
Samedi 16 avril à 13h30
Vendredi 29 avril nocturne à 18h30

Siège social : **Frédéric BAUDET**
5 rue de Châlons 51160 Mareuil sur Aÿ
Tél. 03 51 40 92 60 ou 06 18 75 55 90

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