

Bulletin d'information de la commune de Champillon

La Houlotte

édito

MAIRIE DE



Dès que la route est sèche et que le soleil apparaît, les motos s'en donnent à cœur joie

Incivilités

entre Bellevue et l'entrée de Champillon ainsi que de Dizy à Champillon pour battre des records de vitesse. Plus encore que le bruit produit, qui gêne particulièrement la tranquillité de notre village, c'est surtout de la mise en danger d'autrui qu' il s'agit.

Vous êtes nombreux à m'appeler ou à m'écrire afin de me dénoncer ces incivilités et à me demander ce que je compte faire pour les faire cesser. Sachez que je suis particulièrement conscient de ces désagréments et des risques que font courir les motards à tous les autres automobilistes qui roulent paisiblement sur la route touristique du Champagne.

Cela fait déjà plus d'un an que nous menons une action concertée avec la gendarmerie qui dépêche ses équipes très régulièrement afin de faire cesser ces infractions au code de la route. Les PV pleuvent et les points disparaissent petit à petit des permis, mais rien n'y fait. Certains n'hésitent d'ailleurs pas à nous « narguer » en publiant leurs exploits sur YouTube ou Facebook.

C'est particulièrement rageant quand on sait tout le travail mené pour refaire cette voirie et sécuriser la traverse du village. Toutefois, j'ai trouvé une parade qui semble marcher: prendre en photo ces fous des deux roues afin de les inquiéter... Vous pouvez faire de même ! si cela peut faire diminuer le nombre des utilisateurs intempestifs de cette voirie!....

Je voudrais, en conclusion, dire aux motards qui liront ce propos que je n'ai rien contre eux, je suis juste remonté contre leurs « collègues » qui ennuient une grosse

partie de la population lorsque chacun souhaite, à juste titre, se reposer.

Merci de votre aide,

le Maire Jean-Marc BEGUIN

Secrétariat de mairie ouvert:

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

Infos Mairie

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.

Défilé du 8 mai : cette année, le défilé partira de la rue de la République. Rendez-vous à 11h15, départ à

A l'issue de cette commémoration se tiendra la Cérémonie Annuelle de Citoyenneté à laquelle sont invités les jeunes nés en 1992 n'ayant pas encore de carte d'électeur. Celle ci leur sera remise par Mr le Maire, ainsi que le Livret Citoyen qui l'accompagne.

Le secrétariat de mairie sera fermé le vendredi 3 juin

La Houlotte



Bienvenue à Mr et Mme JASPART Dominique et Caroline, et leurs enfants Mélanie et Gaétan, domiciliés depuis quelques mois au 21 rue Bel Air .

Journée plantations mercredi 11 mai au matin



Rendez-vous à <u>9h à la mairie</u>. A cette occasion, un déjeuner sera pris ensemble vers 12h à la salle des Diablotins.



Merci de vous inscrire à la mairie auprès de Muriel. Les enfants sont acceptés à partir de 5 ans. Recommandation aux associations qui utilisent la salle des Diablotins :

Prenez soin
de <u>ne pa</u>s
<u>laisser</u>
<u>traîner</u>
<u>papiers et</u>
<u>boîtes dans la</u>
<u>cour</u>



merci!

Réunion le <u>samedi 21 Mai à 11h à la Mairie pour les jeunes de Champillon</u> qui sont intéressés pour faire partie du nouveau Conseil Municipal des Jeunes, ou pour voter à cette élection.

Seule condition à remplir : avoir plus de 10 ans et moins de 18 ans.

<u>Le conseil sortant</u> est composé de :

Maire: Pierre Mousquet 1er adjoint: Nicolas Drouin 2ème adjoint :Vincent Prin

Conseillers: Alisson Andrieux, Elodie Delair, Matéo Beauvois et Clémence Bénard



<u>A leur actif</u>: la réfection des panneaux qui jalonnent le village et qui avaient été posés par les élèves de l'école, la table de ping-pong à côté de la salle des fêtes, l'ouverture d'un club ados à la place de l'ancien commerce rue Pasteur ...

Cendres funéraires : vers une destination réglementée.

La réglementation en matière de crémation est en constante évolution ces dernières années. La mise en pratique des textes ayant nécessité certaines précisions intervenues récemment, un **décret en date du 28 janvier 2011**, relatif aux opérations funéraires, précise les conditions d'inhumation ou de dispersion de cendres des défunts.



<u>Pour plus d'informations,</u> <u>adressez-vous à Muriel en mairie.</u>

STOP PUB



Si vous ne souhaitez plus recevoir du courrier publicitaire chez vous, venez retirer en mairie

1' autocollant officiel fourni par le Ministère de l' Ecologie, de l' Energie, du Développement durable et de la Mer, à coller sur votre boîte aux lettres.

mai 2011



Depuis quelques jours est installé devant la salle saint Nivard **un totem en céramique** réalisé en juillet 2010 par les enfants du centre aéré de Champillon.

C'est à l'initiative de Corinne Mille, bien connue à Champillon, que ce projet à vu le jour, et cette année encore l'expérience sera renouvelée lors du prochain centre aéré.

Nous devons déjà à Mme Mille les deux statuettes sculptées qui se trouvent dans les niches de la façade de notre église.

Il a fallu deux cuissons pour arriver à un tel résultat : une première pour cuire la terre et une seconde pour coller les décorations réalisées par les enfants.

N'hésitez pas à aller voir ce totem !!!



Franzíska, Akane & Vícente cherchent une famille d'accueil



Pour la rentrée scolaire 2011, le CEI cherche des familles prêtes à accueillir Franziska, Akane et Vicente. Ils sont respectivement **originaires d'Allemagne**, **du Japon et d'Equateur**, sont **âgés entre 16 et 18 ans**. Ils adorent parler français et ont des intérêts divers tels que la musique, la photographie, le handball ou encore la danse. Le CEI aide ces jeunes dans leurs démarches (inscription scolaire) et s'occupe de leur trouver un hébergement au sein de familles françaises bénévoles. Ce séjour permet une réelle ouverture sur le monde de l'autre et constitue une expérience linguistique pour tous. "Pas besoin d'une grande maison, juste l'envie de faire partager ce que l'on vit chez soi. A la ville comme à la campagne, les familles peuvent accueillir". Si l'expérience vous intéresse, appelez vite!

Renseignements : Joëlle BILLARD, La Miellerie, 08250 VAUX LES MOURON Tel: 03 24 30 51 84 ou 06 42 97 85 99.

Vendredi 15 avril a eu lieu comme tous les ans à Dizy le cross des écoles réunissant les enfants



de Dizy, Hautvillers, Magenta, Mareuil, Cumières...

Deux Champillonnais ont été récompensés :

Fleur Gélin--Thomas, scolarisée à Hautvillers, a été première chez les filles du niveau CP.

<u>Théo Poty</u>, scolarisé à Dizy, a

été également premier dans la catégorie garçon CE1.

Félicitations à nos deux grands sportifs ainsi qu'à tous les participants !!!



Bulletin d'information de la commune de Champillon



L'équipe Familles Rurales de Champillon

Sortez à Champillon

Mardi 31 Mai à 19 h salle des fêtes Henri Lagauche

La Dame de Champagne

Une <u>dégustation theâtrale</u> vous est proposée par Sophie Kutten.

Après avoir travaillé pendant 12 ans pour une grande maison de champagne, Sophie Kutten a repris un statut de comédienne et pour mieux faire partager ce qu'elle connaît bien, elle se présente comme une « Maîtresses de cérémonies » pour initier les amateurs de champagne en orchestrant une dégustation de champagnes locaux.

Elle saura vous faire vibrer à l'unisson de toutes les nuances visuelles et olfactives d'une flûte. Excellente ordonnatrice, cette grande Dame de Champagne nous initie à tous les secrets d'une alchimie dont notre région s'enorgueillit à juste titre

Réservation des places auprès de la MJC de AY tél :03 26 55 18 44

Les prochains tournois auront lieu

B'houlotte

* dimanche 15 mai à 9h00

* samedi 28 mai à 13h30

La recette de Jean-Claude:



DOS DE CABILLAUD AUX ASPERGES DE CHAMPAGNE ROTIES SAUCE MORILLES

Pour 4 personnes:

4 pavés de cabillaud de 180 gr pièce, bien épais 3 grosses asperges par personne 200 gr de morilles ou champignons de Paris 15 cl de champagne

25 cl de crème liquide 1 échalote ciselée huile d'olive , beurre



Faire cuire les asperges à l'eau bouillante salée avec un morceau de sucre (par kilo d'asperges).

Faire revenir l'échalote avec un morceau de beurre, mouillez avec le champagne.

Ajouter les morilles coupées en 4 ou les champignons de Paris, laissez cuire 10 mn.

Ajouter la crème, sel, poivre, laisser cuire 5 mn.

Faire rôtir les asperges dans un peu de beurre, à feu doux. Elles doivent être colorées.

Faire cuire les dos de cabillaud avec de l'huile d'olive 5 mn de chaque côté.

Dresser sur une assiette les 3 asperges en demi-lune. Mettre le dos de cabillaud au milieu de l'assiette et mettre la sauce autour.

Bon appétit!



Nouvel organigramme de la fanfare :

Président: Mr HÉBRART Cyril Trésorier Mr CLEMENT Vincent Secrétaire: Mme NOURRY Virginie Directeur: Mr MARTIN Christian,

14 chemin du Carrefour Vivier 51160 Champillon

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