

Octobre 2011

Bulletin d'information de la commune de Champillon

La Houlotte

édito

MAIRIE DE



**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

On avance...

Dans un monde où l'on passe plus de temps à critiquer qu'à trouver des solutions, il faut citer quelques avancées pour notre village.

Tout d'abord en termes de développement durable avec la mise en place d'un dépôt, afin que les viticulteurs y déposent leurs déchets de vigne. Ce dépôt, situé le long de la route d'Hautvillers, permettra aux viticulteurs d'Hautvillers, Dizy et Champillon d'y déposer leurs sarments, charpentes et souches. L'entreprise Goyard d'Aÿ s'est récemment engagée à récupérer ces déchets verts en vue d'alimenter les chaudières de sa distillerie.

Toujours dans le monde viticole, les vigneron du village se sont récemment retrouvés afin de faire renaître de ses cendres la section locale du Syndicat des Vignerons de Champillon. Merci à Véronique Gelin de bien avoir voulu relancer la dynamique et devenir la correspondante champillonnaise du Syndicat des Vignerons. Comme j'ai pu l'évoquer avec eux, la profession doit se serrer les coudes à l'aube d'une nouvelle crise financière pouvant, de nouveau, avoir des conséquences économiques délicates.

Les travaux de remplacement des conduites en plomb prennent fin, et c'est une rue Pasteur en forme de gruyère que nous allons retrouver. Aussi allons-nous mettre en œuvre un revêtement de surface tout neuf d'ici la fin octobre. Merci à tous d'avoir été patients durant les travaux de la rue la plus traversée du village (après la départementale).

Enfin, cette année, la vigne communale est entrée pour sa superficie totale en production. Aussi avons-nous décidé de vendre nos raisins à la coopérative Nicolas Feuillatte, ce qui permettra à la commune des recettes supplémentaires. Je vous rassure, les stocks de champagne de la commune, précieusement conservés par la coopérative du village, permettront sans problème d'alimenter les vins d'honneur lors des manifestations publiques comme de nos associations. J'en profite d'ailleurs pour remercier la coopérative qui nous prépare chaque année un breuvage que pas mal de nos visiteurs nous envient et qui fait la renommée de Champillon.

Le Maire
Jean Marc BEGUIN

Fermeture du Secrétariat de Mairie :

- le vendredi 21 octobre APRES-MIDI
- du lundi 31 octobre au mercredi 2 novembre INCLUS ,
réouverture le jeudi 03 novembre à 10 heures.



Mme Renée GELIN, 80 ans, épouse de Louis, ancien directeur de la Fanfare des Vignerons de Champillon de 1959 à 1975, domiciliés 28 rue Pasteur, est décédée le 28/09/2011.

Ses obsèques civiles auront lieu mardi 4 octobre à 14H au cimetière de Champillon.

Inscription sur la liste électorale :

Les personnes souhaitant s'inscrire sur la liste électorale de Champillon peuvent le faire dès maintenant au secrétariat de mairie, munies d'un justificatif de domicile, jusqu'au 23 décembre INCLUS. Le secrétariat de mairie sera fermé ensuite jusqu'à la fin de l'année. Du 24 décembre jusqu'au 31 décembre 2011, il sera possible de s'inscrire en contactant le Maire ou ses adjoints.



Recensement militaire des jeunes à 16 ans :

Les jeunes filles et jeunes gens âgés de 16 ans doivent venir se faire recenser en mairie dès le lendemain de leur 16^{ème} anniversaire, munis d'une pièce d'identité et de leur livret de famille. Il leur sera remis une attestation de recensement signée du Maire qu'ils devront cosigner, obligatoire pour passer tout examen ou concours soumis au contrôle de l'autorité publique, ou pour s'inscrire au permis de conduire (y compris à la conduite accompagnée).



Prolongation d'une semaine des travaux dans la rue Pasteur jusqu'au vendredi 7 octobre INCLUS, prolongation également du dispositif de ramassage des poubelles dans le bas de la rue Pasteur.



Nous vous rappelons la présence d'un mini-marché à CHAMPILLON : Toutes les semaines, primeurs Aux délices des Saisons, d'Avenay-Val-d'Or, et fleurs Stéphanotis, de Bisseuil. Tous les 15 jours, plats polynésiens à emporter (Les Délices de Fenua, de Bisseuil), prochaine venue vendredi 14 octobre.

chaque vendredi matin de 8H30 à 12H30 sur le parking de la salle Henri Lagauche place Pol Baudet

N'hésitez pas à venir leur rendre visite afin de faire vivre cette sympathique initiative. Bon marché !



Champillon
2ème Marché de la bière
 Dégustation Vente sur place et à emporter

Samedi
 26 Novembre de
 10H à 22H
 Salle des fêtes Henri Lagauche

Entrée gratuite!!

Réservez votre week-end et parlez-en autour de vous!

dernière minute

L'association VERONESE organise

SA BOURSE AUX VÊTEMENTS ET ARTICLES DE PUERICULTURE

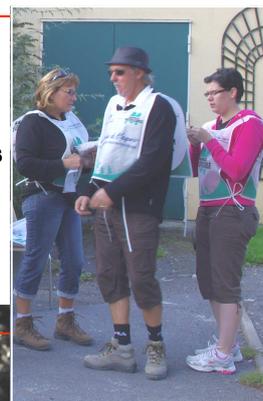
Dizy Dizy Salle des Fêtes

SAMEDI 1ER OCTOBRE DE 14H À 19 H
 DIMANCHE 2 OCTOBRE DE 9H À 16H

Renseignements
 06 77 97 85 39
<http://veronesechats.canalblog.com/>



Les Virades 2011
Un temps de rêve
1000 inscrits, marcheurs et
cyclistes confondus, 9200 euros
de recettes.



Au point de ravitaillement : rafraîchissement et causerie



PATSY en action l'après-midi à la salle Henri Lagauche.



Un lieu de stockage des sarments, souches et charpentes pour les viticulteurs de Champillon, **à déposer pour la fin avril 2012 GRAND MAXIMUM**, est communicable en contactant le Secrétariat de Mairie de Champillon.

Le délai de fin avril a été arrêté car ensuite ces déchets verts seront broyés en vue d'alimenter les chaudières de la distillerie GOYARD d'Aÿ. **D'autres sites existent ailleurs dans d'autres terroirs bien sûr.**



Un grand merci à tous les bénévoles qui ont permis la réussite de cette journée : Lulu Baudet, Robert Lassausse, Christian Autréau, Dédé et Brigitte Lesaint, Guy Tarte, Romain Palous, Hervé Lorriette, Jean-Marc Béguin, Jean-Paul CREPIN, Corinne Mille, Claudine Marquès, Anne Couturier, Annick Chayoux, Amélie et Nicolas Mousquet, Sébastien Béguin, Marion Herr, Sylvie Andrieux, Denis Roualet



Suite à la réunion du 27-09-11 destinée à décider de l'avenir de notre section locale, où les personnes présentes ont dans l'ensemble manifesté leur préférence pour un fonctionnement autonome de la section locale plutôt que le rattachement à une section voisine, je me suis

proposée pour assurer l'intérim dans l'attente de nouvelles élections. Après renseignement auprès du S.G.V, celles-ci sont prévues entre décembre et mars pour l'ensemble des sections locales. Quatre postes sont à pourvoir au minimum (bureau). Cependant, mon souhait serait d'élargir notre section locale à d'autres membres pour lui redonner une dynamique. Les candidatures sont les bienvenues (me les faire parvenir à mon adresse, 33 rue Pasteur). D'ici là, une réunion d'information sera organisée en vue de l'assemblée générale de fin d'année.

Encore merci aux vignerons présents.

La secrétaire, Véronique GELIN

Réductions de 20% sur les repas au « ROYAL-CHAMPAGNE » de Champillon (boissons non comprises) pour les champillonnais exclusivement; Renseignements en Mairie auprès de Muriel.

L'établissement sera fermé du dimanche 6 novembre au soir au jeudi 1er mars 2012

L'association Familles Rurales organise un **dîner dansant**

le samedi 15 octobre sur le thème des ANNEES 80



Au programme :

repas potée champenoise, salade, fromage, chariot de desserts
apéritif, vin rouge, rosé, café
animation : **PLATINE EVASION** (par Brigitte et Olivier)

Tarif: 25 € ADULTE, 10 € ENFANT DE MOINS DE 12 ANS
(voir infos et inscriptions dans vos boîtes à lettres)

A noter : **13 novembre : exposition des artistes locaux** / **20 novembre : brocante des enfants**

Pour tout renseignement:

Sylvie Andrieux: 03-26-59-46-55 / Philippe Petitjean : 03-26-52-62-38



Chaque année, familles Rurales fête **Halloween** le 31 octobre. Cette année, le Comité des Fêtes s'associe à cette manifestation en faisant appel à **un maquilleur professionnel** (France3), spécialisé dans les films d'horreur, pour maquiller vos enfants dans l'après-midi.

Pré - inscriptions auprès de Sylvie ANDRIEUX au 03-26-59-46-55

La recette de Jean-Claude : noix de Saint Jacques aux chanterelles



Pour 4 personnes

20 noix de Saint Jacques bien blanches et calibrées
500 gr de chanterelles
huile d'olive, sel, poivre

Beurre blanc au champagne

2 échalotes ciselées
10 cl de champagne + 5 cl
10 cl de crème fraîche liquide
125 gr de beurre ramolli, sel + poivre



- 1) Faire cuire les échalotes avec les 10 cl de champagne et faire réduire à sec (évaporation du champagne)
- 2) Ajouter les 5 cl de champagne à la réduction, faire bouillir. Ajouter les 10 cl de crème liquide et faire bouillir deux mn, mettre ensuite le beurre ramolli petit à petit tout en fouettant. Saler et poivrer.
- 3) Faire sauter les chanterelles avec un peu d'huile d'olive pendant 2 mn. Saler et poivrer et garder au chaud.
- 4) Faire cuire les Saint Jacques avec un peu d'huile d'olive 2 mn de chaque côté (pas plus) et bien les colorer.
- 5) **Dressage sur l'assiette** : napper le fond de l'assiette avec le beurre blanc (au champagne), mettre au milieu les chanterelles avec un peu de persil plat haché, déposer les Saint Jacques bien dorées sur le beurre blanc.

Dégustez avec un champagne brut, bon appétit!



Mei Hua Zhuang, art martial interne chinois

L'association Mei Hua Zhuang organise un **stage les 22 et 23 octobre à Epernay**.
Ouvert à tous.

Cours le mercredi à Champillon de 18h à 20h
Cours à Epernay le lundi de 18h30 à 20h

Renseignements : A + M Arsène : 03.26.59.46.93

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