

# La Houlotte

édito

## Année 2012, année électorale

Les radios, télévisions et journaux nous le rappellent chaque jour un peu plus, l'année 2012 sera une année d'élections. Avec les deux tours des élections présidentielles qui se dérouleront les 22 avril et 6 mai 2012, suivis des deux tours des élections législatives qui se dérouleront quant à eux, les 10 et 17 juin, l'année sera en effet riche en scrutins électoraux.

Aussi, si vous souhaitez pouvoir voter en 2012 et que vous n'êtes pas encore inscrit sur les listes électorales, il faudra vous présenter en mairie pour le 31 décembre dernier délai (une permanence sera organisée à cet effet le 31/12). Si vous êtes dans l'une des situations suivantes, vous pouvez vous inscrire et voter la même année (jeune ayant atteint l'âge de 18 ans entre le 1er mars et le jour de l'élection ou personne qui déménage, soit pour des motifs professionnels, soit fonctionnaire admis à la retraite après le 1er janvier).

Les scrutins se déroulent en Mairie, salle du Conseil et des Mariages (accès par l'arrière). Une rampe d'accès pour les handicapés sera installée durant l'hiver par le personnel communal. Nous sommes à Champillon plus de 400 inscrits sur les listes électorales et nous aurons à constituer des équipes afin de tenir les bureaux de vote. Si cela vous intéresse de faire partie de ces équipes, merci de nous le faire savoir en appelant le secrétariat de Mairie.

Voilà donc le dernier édito, de l'année 2011. Je vous souhaite d'ores et déjà d'excellentes fêtes de fin d'année, à vous et à vos proches. La commune continue de participer cette année au parcours des crèches et vous invite à venir admirer les crèches du monde entier, exposées à l'église (merci à tous les Champillonnois qui nous les prêtent). Le samedi 10 décembre à 18h, nous aurons plaisir à vous accueillir pour un concert gratuit de Gospel (Groupe « les citrons bleus ») dans cette même église. Le lendemain se déroulera le traditionnel Marché de Noël intercommunal dans la commune de Bisseuil, après Champillon l'an dernier.

Le Maire Jean Marc BEGUIN

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](http://www.champillon.com)  
reprend toutes ces informations.

### agenda 2012

Le comité des fêtes organisera à nouveau en 2012 un **bus pour le salon de l'agriculture** qui ouvrira ses portes du **25 février au 4 mars** (durant les vacances scolaires). Si vous êtes intéressés, vous pouvez vous pré-inscrire auprès de Régine Herr, Sabine Mousquet ou Muriel Jubréaux en Mairie.

**Repas des anciens** le dimanche 12 février (12h à la salle Henri Lagauche).

**Accueil des nouveaux habitants** le samedi 18 février (11h à la mairie).



Le secrétariat de Mairie sera fermé exceptionnellement **mardi 6 décembre AU MATIN** pour cause de réunion d'information de la secrétaire de Mairie.

Congés de Noël et du Nouvel- An de la secrétaire de Mairie :

le secrétariat de Mairie sera fermé du lundi 26 décembre 2011 jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2012.

**Il rouvrira le lundi 2 janvier 2012 à 10 heures.**

**Le petit marché du vendredi est supprimé. Les commerçants jettent l'éponge, la clientèle n'étant pas au rendez-vous**

### 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, munis d'un justificatif de domicile, jusqu'au 23 décembre 2011 INCLUS. Le Secrétariat de Mairie sera fermé ensuite jusqu'à la fin de l'année. Du 24 décembre jusqu'au 31 décembre 2011, ils pourront le faire en contactant le Maire ou les Adjointes.

### 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<sup>ème</sup> 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 (même à la conduite accompagnée).



*Emeline DUMONT, née le 8 novembre, fille de Victorien DUMONT et Pascaline CHENILLOT, 16 rue Henri Martin, est venue rejoindre son grand frère Maxence.*

*Valentin FOUILLET, né le 17 novembre, a pour frères Mathieu, Kylian et Mathéo. Il est le 4ème enfant de Mr et Mme Fabrice FOUILLET, 18 bis rue Pasteur.*

### Rappel : collecte des souches et bois de vignes

Les personnes intéressées par le dépôt des sarments, souches et bois de vignes sont priées de contacter le secrétariat de mairie de Champillon pour connaître le lieu de stockage.

**Il est strictement interdit d'effectuer des dépôts au lieu-dit Les Rosières**

Au lendemain d'une vendange 2011 abondante et de grande qualité, souvenons-nous il y a 100 ans : **en 1911**, la moyenne de récolte sur Champillon était de 1500 kg/hectare. Le prix du raisin, en raison d'une belle qualité, était payé 3,30 francs le kilo.

**Pour 2011**, la récolte autorisée était de 12 500 kg/ha et le prix moyen du kilo de raisin de 5,60 €. L'évocation de ces chiffres indique le chemin parcouru par la profession et invite à la réflexion. Gérard Autreau



Il est demandé aux propriétaires de chiens de ne pas les laisser faire leurs besoins dans les écorces situées au sol sur les trottoirs de la rue J.Jaurès, qu'ils grattent puis répandent sur les trottoirs. Merci également de ne pas laisser les chiens faire leurs besoins près des jeux d'enfants, ce qui paraît pourtant une évidence.



Une champillonaise qui a l'habitude d'aller courir le soir ou le week-end aimerait savoir si d'autres personnes souhaiteraient l'accompagner dans son jogging. Merci de contacter le secrétariat de Mairie en laissant vos coordonnées.



**La deuxième édition du Marché de la bière** qui a eu lieu samedi 26 novembre dans notre salle des fêtes a été réussite, si l'on en juge par le nombre de participants :

un peu plus de **500 personnes** sont venues déguster les bières présentées par les **11 brasseurs** présents cette année.

Trait d'union incontournable des « Noël de Champagne » créés en 2004, un **chemin des crèches** sillonnera cette année encore le vignoble, de Reims à Châlons-en-Champagne en passant par Epernay et Fismes.

Les visiteurs pourront découvrir des centaines de crèches de toutes tailles et de toutes origines, au gré de leurs haltes dans ces villages typiquement champenois (1 656 crèches exposées en 2010).

Cette année, plus d'une trentaine de villes et villages ont décidé de s'associer et ont signé la charte du « Chemin des crèches du monde » afin de vous offrir une promenade fabuleuse à travers le vignoble champenois et la Montagne de Reims.



**Champillon** ouvrira les portes de son église **Saint-Barnabé** aux visiteurs pour une **exposition de crèches traditionnelles et modernes de divers pays** les **samedis et dimanches du 3 au 18 décembre de 14h à 18h30**.

un **concert gratuit de Gospel** avec "les Citrons Bleus" sera proposé le **samedi 10 décembre à 18h**.

Sur chaque exposition, les visiteurs se verront remettre une carte du village visité. Pour 4 expositions, une plaquette de muselets spécialement créée pour l'occasion leur sera remise dans les syndicats d'initiative

**Marché de Noël**

**dimanche  
11 décembre**



**à Bisseuil**



Recette de Jean-Claude : **Noix de Saint Jacques et gambas rôties à la crème de cresson**

**Pour 4 personnes** : 12 noix bien fraîches, 12 gambas décortiquées en gardant le bout de la queue, 1 botte de cresson, 1 échalote ciselée, 10 cl de Noilly Prat (apéritif ressemblant au martini blanc), 10 cl de crème liquide.



- 1) Couper les bouquets de cresson, en laisser 4 beaux de côté. **Garder toutes les queues du cresson pour la recette suivante.** Les faire blanchir à l'eau bouillante salée 15 secondes puis les égoutter dans une passoire. Mettre des glaçons dessus pour les garder bien verts.
- 2) Faire réduire de moitié 10 cl de Noilly Prat avec l'échalote, ajouter la crème liquide et laisser réduire de moitié.
- 3) Presser le cresson dans les mains, le hacher au robot afin d'obtenir une purée bien fine et bien verte. Réservez.
- 4) Cuire les gambas dans un peu d'huile 1 mn 30 de chaque côté. Cuire les Saint-Jacques 1 mn de chaque côté. Garder au chaud.
- 5) Mélanger la réduction crème et Noilly avec la purée de cresson.
- 6) Dans l'assiette bien chaude napper le fond de l'assiette avec la sauce, poser en triangle les Saint-Jacques, les gambas et mettre le bouquet de cresson bien au milieu de l'assiette.

**Soupe de cresson**



Faire bouillir 1,5 l d'eau. Ajouter 1 bouillon de poule, 200gr de pommes de terre et les queues de cresson coupées en quatre, laisser cuire 30 mn. Ajouter 200gr d'épinards en branches, faire cuire 2 min, mixer le potage pendant 5 min pour obtenir un velouté bien fin et bien vert. Ajouter 10 cl de crème liquide, servir bien chaud avec quelques croûtons rôtis.

**BON APPETIT!**

Qui a dit que la fête d'Halloween n'attirait plus les enfants? A Champillon, ce n'est pas le cas. Cette année le nombre d'enfants a considérablement augmenté et les petits, comme les ados, ont dévalisé les habitants du village en bonbons ou gâteaux.



Le temps clémente pour la saison leur a laissé le temps de se balader tout en réclamant des friandises.

L'après-midi s'est terminé par un goûter à l'Espace des Diablotins qui ne fut presque pas assez grand pour accueillir tous ses petits monstres.

Merci aux Champillonnois qui les ont gâtés et leur ont fait bon accueil.



Un maquilleur professionnel a montré ses talents en faisant des cicatrices plus vraies que nature aux

enfants qui le désiraient.



L'Association Familles Rurales sera présente au marché de Noël de Bisseuil.



A cette occasion nous vendons des sapins. Quelques-uns nous ont été réservés, pour les retardataires nous avons prévu 3 Nordmanns en plus. Si vous êtes intéressés, prévenez-nous le plus rapidement possible. Possibilité de livraison à domicile.



Venez nous rendre visite à notre chalet: vin chaud, pâté croûte, meringues, écharpes et autres articles vous seront proposés.



**L'exposition des artistes locaux**, créée il y a 20 ans, a eu le plaisir d'accueillir de nouveaux artistes (customisation d'objets quotidiens par ex.) et de retrouver les anciens (dentelles, bijoux, l'atelier d'aquarelle de Champillon ...)

Rendez-vous en 2013 avec une nouvelle formule ...

Dimanche 20 novembre, une nouvelle édition de la **Brocante des Enfants** à la salle Henri Lagauche. Cette journée s'est déroulée avec convivialité et le flux des visiteurs venus acheter sur les 24 stands tenus par les enfants est resté constant du matin jusqu'en fin d'après-midi, avec tout de même une pause pendant la période de midi. Nous remercions toutes les personnes qui ont acheté boissons, sandwiches, crêpes etc... auprès de l'association Familles Rurales. Elles ont contribué à maintenir les bénéfices qui permettent de soutenir le Centre Aéré, les sorties et événements proposés tout au long de l'année à notre population champillonnoise.



Dernière nouvelle:  
À partir du 1er décembre,  
**Frédéric GEORGES**,  
de nouveau éligible aux contrats CAE,  
remplacera **David**,  
confirmé dans son poste  
d'employé technique à Germaine.  
Bienvenue à Frédéric, déjà connu et apprécié  
des Champillonnois.

