

janvier 2013

bulletin d'information de la commune de Champillon

la Houlotte

MAIRIE DE



**Secrétariat de
mairie ouvert:**

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

Meilleurs vœux....



Shubha aluth awuruddak weiwa, cela veut dire « bonne année » en cingalais, langue officielle du Sri Lanka. Une fois de plus, grâce à votre générosité, nous partons avec environ 10.000 euros afin d'aider ce peuple qui a tant souffert ces dernières années (tsunami, guerre civile, pauvreté...). Cette année, l'association a décidé d'aider un orphelinat à Weligama et une école à Polgasowita. J'aurai l'occasion d'y revenir lors de ma cérémonie des vœux du 14 janvier prochain.

Voilà une nouvelle année qui commence, et ces moments importants où l'on a plaisir à se retrouver afin de s'adresser les meilleurs vœux qui soient. Aujourd'hui, nous vivons plus que jamais une ère de communication. Les moyens pour échanger nos vœux sont nombreux : cartes, sms, courriels, facebook et autres réseaux sociaux, mais cette société où les messages sont de plus en plus scripturaux nous éloigne chaque jour un peu plus les uns des autres. Rien ne vaut une visite auprès de ceux à qui on a un petit message à faire passer.

Les cérémonies de vœux organisées par les communes, les associations ou autres collectivités ont justement pour but de faire perdurer ces échanges afin d'une part d'entendre des paroles rassurantes des uns et des autres, mais aussi afin de tisser de véritables liens avec autrui.

Ne nous voilons pas la face, une année qui commence n'est pas synonyme que de bonnes nouvelles, mais c'est le moment de positiver et d'espérer des jours meilleurs. C'est aussi le moment des bonnes résolutions : arrêter ceci ou commencer cela. A l'échelle du village, apprenons à vivre encore mieux ensemble. J'ai eu pas mal de réactions positives suite au dernier édito et je suis heureux donc de partager avec vous ces valeurs.

Que 2013 soit une année de bonheur pour tous, de joies partagées, de santé conservée ou retrouvée et, à la veille de la Saint Vincent, d'une bonne récolte pour nos amis viticulteurs.

Le Maire Jean-Marc Béguin

Vous pouvez nous contacter par mail :

Secrétariat :

info@champillon.com

Maire : jm.beguिन@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.

Infos Mairie

La Ville de Champillon soutient



COTEAUX, MAISONS
& CAVES DE
CHAMPAGNE
Candidature UNESCO



www.paysagesdutchampagne.fr

Finis les festivités de 2012, place à celles de 2013! Pour cette nouvelle année festive, le Comité des Fêtes de CHAMPILLON adresse ses meilleurs vœux à toutes les Champillonnaises et à tous les Champillonnaïsi ainsi qu'à tous ses fidèles bénévoles participant aux préparatifs des festivités et sans qui rien ne serait possible.

Encore merci à tous pour l'accueil que vous avez fait en 2012 à toutes nos manifestations, restez-nous fidèles en 2013 et nous passerons ensemble une très belle année !!.

Que l'année 2013 apporte à chacun santé, prospérité, chance, bonheur et bien entendu ... fêtes! Bonne et heureuse année à toutes et à tous.

Idées cadeaux pour les étrennes :
vente en mairie auprès de Muriel



- livre « Champillon, balcon sur les vignes » au prix de 23 euros à l'ordre du TRESOR PUBLIC
- lot de 10 enveloppes préaffranchies avec 5 vues différentes de Champillon, 8 euros le lot, à l'ordre du COMITE DES FETES DE CHAMPILLON
- livre « Ensemble, nous grandissons. L'histoire des 50 ans de notre association 1961-2011 » au prix de 14 euros à l'ordre de l'association PAPILLONS BLANCS D'EPERNAY
- livre « Les raviolis de Mr Li » de Michèle ARSENE-LAMIABLE au profit de l'association d'ENTRAIDE AU SRI-LANKA DE CHAMPILLON
- et différents articles au profit de l'association « VAINCRE LA MUCOVISCIDOSE » (stylos, porte-clés, t-shirt, jetons de caddy, capsules de champagne et lots de 8 cartes de vœux mignonnettes et enveloppes)



tous les Champillonnaïsi sont cordialement invités à la salle Henri Lagauche lundi 14 janvier à 18h 30 à l'occasion des vœux du maire

Droits de plantation
La Commission Européenne accepte de revenir sur la libéralisation

Le 14 décembre a été une journée cruciale pour les droits de plantation. Cet après-midi-là se tenait la dernière réunion du Groupe à Haut Niveau (GHN) mis en place par la Commission Européenne sur la question de la régulation du potentiel de production viticole.

Depuis quelques semaines, nous obtenions des signaux positifs de Bruxelles, notamment grâce à la forte implication de votre syndicat, tant auprès des instances européennes que nationales.

Les propositions issues de cette rencontre sont globalement satisfaisantes : la Commission propose un système de régulation du potentiel de production viticole applicable dans tous les états membres et à toutes les catégories de vin. La gestion de ce nouveau système de régulation relèvera principalement de la responsabilité de chaque Etat membre.

Conséquence : la manifestation prévue en janvier est annulée.

Néanmoins, votre syndicat demeure très mobilisé jusqu'à la rédaction d'un texte définitif conforme aux attentes des professionnels viticoles européens.

Nous ne manquerons pas de vous informer des évolutions du dossier.

Tri sélectif

La caractérisation du 16 novembre a déterminé un **taux de refus de tri pour les bacs jaune et bleu plus important que sur les dernières caractérisations, et fixé à presque 14%.**

On retrouve dans ces refus, majoritairement, du plastique non recyclable.

Rappelons que les seuls plastiques à déposer dans le bac jaune sont les bouteilles et les flacons, aucun autre plastique n'est recyclable.

Sont également présents près de 13% de journaux et revues, qui devraient être dans le bac bleu.

janvier 2013



*Cette année,
de nombreux
Champillonnais
se sont déplacés
pour assister
au concert
mais aussi
pour visiter
l'exposition
de crèches.*



*Un grand merci
aux bénévoles
qui ont fabriqué
les décors des crèches,
en particulier
Robert Lassause
et Corinne Mille,
ainsi qu'à ceux qui nous
ont aimablement
prêté leurs crèches,
sans oublier toutes celles
et ceux qui ont donné
de leur temps
pour accueillir
les visiteurs.*

A Saint-Imoges, en ce dimanche d'hiver froid et humide, le marché de Noël ne s'est laissé envahir que par l'esprit de Noël et la chaleur de la joie de vivre. Notre association proposait sapins de Noël, écharpes, vin chaud, pâtés en croûte, meringues. Les gens ont manifesté un intérêt pour ce que nous proposons et ont permis la vente de tous nos produits.

Aux premiers jours de cette nouvelle année, votre association Familles Rurales vous souhaite une très treize heureuse année de bonheur, paix, amour, prospérité, santé et succès pour chacun d'entre vous et pour les êtres que vous aimez. Elle aura plaisir à vous retrouver dans toutes les manifestations qui vous seront proposées au cours de 2013.



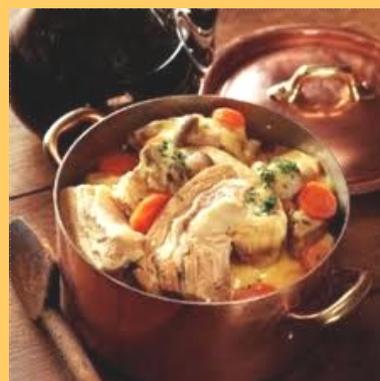
*Ouverture de la Bibliothèque
mercredi 30 janvier et jeudi 28 février
de 15 h à 17 h 30*

La recette de Jean-Claude :

Blanquette de veau au thym de Mamie Rolande (pour 6 personnes - cuisson 2h30)

Ingrédients :

1,500 kg de veau coupé en morceaux (épaule et tendon)
500 gr de carottes violettes ou traditionnelles
1 c à soupe de farine
40 gr de beurre
2 c à soupe d'huile
1 bouquet de thym
50 cl de bouillon de volaille (2 cubes pour 50 cl d'eau)
poivre du moulin



Préchauffez le four à 210° (th 7). Pelez les carottes et coupez-les en rondelles. Faites fondre le beurre et l'huile dans une cocotte allant au four. Faites revenir les morceaux de viande sur toutes les faces en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Saupoudrez de farine, remuez encore, poivrez, ajoutez le thym et les carottes, puis le bouillon. Couvrez la cocotte et mettez-la dans le four (attention aux poignées qui ne sont pas en métal). Faites cuire pendant 30 mn. Baissez le thermostat à 5-6 (160°) et poursuivez la cuisson pendant 2 h. Servez avec des gnocchis, des pâtes ou une purée maison cuite avec une gousse d'ail.

Le + de Rolande : pas de crème ni de jaunes d'œufs dans cette recette, la cuisson à four doux se charge de rendre la sauce parfaite. Cependant si vous êtes un incondicional de la crème, ajoutez-en 4 c à soupe en fin de cuisson. Et si la sauce ne vous semble pas assez épaisse, retirez le couvercle pendant la dernière demi-heure de cuisson. Mettez la cocotte sur la table et chacun se sert, c'est plus sympa.

bon appétit!