

mars 2013

bulletin d'information de la commune de Champillon

la Houlotte

édito

La suite du feuilleton PPR

Vous le savez tous, la dernière version du Plan de Prévention des Risques naturels (glissements de terrain) a été invalidée par le Préfet de la Marne. Comme prévu, une nouvelle mouture nous a été remise pour une adoption d'ici la fin de l'année.

La plupart de nos remarques ont été entendues et nous ne pouvons que nous satisfaire que le Sous - Préfet d'Eprenay ait mis tout en œuvre afin de trouver une concertation avec les élus concernés.

Afin de répondre à toutes vos interrogations, je vous propose de venir en Mairie trouver la nouvelle proposition qui nous est faite. J'ai demandé à notre secrétaire de Mairie de vous préparer le nouveau règlement et un exemplaire de la carte du zonage où vous retrouverez, cette fois de manière lisible, l'implantation de votre propriété.

De plus, une réunion publique à laquelle je vous invite à participer aura lieu le **mardi 26 mars à 18h** au Palais des Fêtes d'Eprenay. Les services de la DDT (Direction Départementale des Territoires) qui ont préparé ce plan seront là afin de répondre à vos questions.

Vous le voyez, cette fois la population est invitée, et je sais pouvoir compter sur votre présence lors de cette réunion à laquelle je participerai aussi, bien entendu.

Entre temps, j'aurai peut-être l'occasion de vous croiser lors de notre nouvelle édition du Marché aux Vins de Champillon le weekend prochain 8, 9 et 10 mars.

Ce marché populaire, qui a gagné ses lettres de notoriété grâce à la convivialité qui y règne, va de records en records de vente chaque année. Le Comité des Fêtes, sous la houlette de Sabine Mousquet, vous attend avec son équipe afin de passer, comme chaque année, un bon moment tous ensemble.

Le Maire Jean-Marc Béguin

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.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.

La Ville de Champillon soutient



www.paysagesdutchampagne.fr



René Philipponnat, le père de Charles, est décédé lundi 25 février dans sa centième année. Ses obsèques auront lieu en l'église Saint André, lundi 4 mars à 14h.



Pré-plainte en ligne : élargissement progressif à l'ensemble du territoire d'ici le 4 mars 2013

Ce dispositif s'adresse aux victimes d'atteintes aux biens (vol, escroquerie, dégradation...) lorsque l'auteur des faits est inconnu. Il permet d'obtenir un rendez-vous auprès de la police ou de la gendarmerie afin d'y déposer et d'y signer la plainte (celle-ci ne prenant effet qu'au moment de sa signature). Ce système doit améliorer notamment les conditions d'accueil du public en supprimant les délais d'attente auxquels les victimes sont confrontées lorsqu'elles viennent dans un service de police ou de gendarmerie. En cas de non présentation au rendez-vous fixé, les données enregistrées sont effacées 30 jours après la réception de la déclaration.

À noter : la pré-plainte en ligne ne doit pas être utilisée pour les situations d'urgence, les victimes devant, dans ce cas, téléphoner au 17 ou au 112, ou se déplacer directement auprès d'un commissariat de police ou d'une brigade de gendarmerie.

Fin des autorisations de sortie du territoire pour les mineurs :



Le renforcement du régime judiciaire des interdictions de sortie du territoire rend inutile le maintien des autorisations de sortie de territoire individuelles prévues par la circulaire du 11 mai 1990 ainsi que des autorisations de sortir de territoire collectives délivrées à l'occasion des voyages scolaires à l'étranger prévues par la circulaire du 9 juillet 1981, toutes deux abrogées à compter du 1er janvier 2013

Infos Syndicat Général des Vignerons

Prochaines réunions :

Lundi 4 mars : assemblée générale Grande Vallée – Grande Montagne à 9h, salle des fêtes de Magenta.

Vendredi 8 mars : assemblée générale du Groupe des Jeunes sur le thème : la qualité, un défi permanent. 14h, centre viticole de Chouilly.



Mercredi 27 mars : assemblée régionale Grande Vallée du Groupe des jeunes avec élections à 18h, salle des fêtes de Cumières.

Mercredi 3 avril : assemblée générale de la section locale de Champillon à 18h30, Espace des Diablotins.

Vendredi 5 avril : assemblée générale de printemps au Palais des Fêtes d'Épernay, parc Roger Menu (matinée, heure à préciser)



Il est prévu d'organiser une chasse aux œufs pour les petits de Champillon (voir feuille jointe à la présente Houlotte)

Afin de faciliter les commandes de friandises, vos réponses sont attendues le plus vite possible (par retour ce serait encore mieux), merci!



Le Repas de la Commune de Champillon aura lieu cette année le dimanche 24 mars 2013 à partir de 12H à la salle « Henri Lagauche ». Il est réservé aux personnes de 60 ans et + à la date du 24 mars 2013.

Les personnes concernées recevront leurs invitations dans leurs boîtes aux lettres en même temps que la Houlotte. Nous demandons à ces personnes de bien vouloir confirmer leur présence en Mairie auprès de Muriel dès que possible, en tout état de cause avant le lundi 18 mars, DELAI DE RIGUEUR.



LE ROYAL-CHAMPAGNE ROUVRE SES PORTES
LE VENDREDI 1ER MARS
SOUS LA DIRECTION DE MADAME M. LAUNER



N'attendons pas la fin de l'hiver pour louer l'efficacité des employés communaux en matière de déneigement! Célérité, compétence et ... bonne humeur très appréciées des habitants ! Un grand merci à José et à Jérémy, sans oublier Frédéric.



Pizza vite faite
pizza bien faite :
tous les mercredis soirs,
le marchand de pizza
vous attend place Pol Baudet
(salle des fêtes Henri Lagauche)



L'association VERONESE présente

Veron'ART & Terroirs

Le marché de l'artisanat et du terroir

Dimanche 3 mars 2013

DIZY (Marne) de 10h00 à 18h00
à la salle des fêtes

Fête des grand-mères
Nombreux stands

Entrée libre

<http://veronesechats.canalblog.com>

SALON DU TOURISME
Destination Marne

PARC DES EXPOSITIONS DE REIMS
15, 16, 17 MARS 2013

La CHAMPAGNE LA MARNE
www.tourisme-en-champagne.com

Renseignements
03 26 68 37 52

Programme détaillé sur
www.tourisme-en-champagne.com

Salon ouvert de 14h à 19h
samedi et dimanche de 10h à 19h

Entrée 2,50€

Rappel aux propriétaires de chiens



Nous constatons que des chiens se promènent seuls ou que des personnes promènent leurs chiens sans qu'ils soient attachés dans le haut du village.

Ces chiens rentrent dans les propriétés, coursent les animaux chez eux, font leurs excréments, grattent dans les plates-bandes,

Comptant sur votre compréhension et votre civisme.

La recette de Jean-Claude



Boulettes d'agneau (6 personnes) : 800gr d'agneau (épaule ou gigot) - 2 oignons hachés - 12 feuilles de menthe - 100gr de pignons - 1 noix de beurre - 2 c à soupe d'huile d'olive - 400 gr de tomates concassées - 4 c à soupe de concentré de tomate - 50 cl de fond de veau - ½ c à café de piment de Cayenne - 1 c à soupe de miel.

Hachez la viande, les oignons, la moitié des pignons et 6 feuilles de menthe. Façonnez les boulettes de la taille d'une grosse noix. Farinez-les et faites-les revenir sur toutes les faces. Ajoutez ensuite les tomates concassées, le concentré de tomates. Mouillez avec le bouillon, ajoutez le Cayenne, une branche de thym, un brin de romarin, une feuille de laurier et une gousse d'ail hachée. A la fin, mettez 1 c à soupe de miel, le reste de menthe ciselée et le reste de pignons. Couvrez et laissez mijoter 1 heure. Accompagnez de gros haricots blancs.

Boulettes Colombo (poulet) : 600 gr de blancs de poulet sans peau - 1 c à soupe de Colombo - 1 c à soupe de curcuma - 2 oignons hachés - 2 gousses d'ail - 1 petit piment - bouquet de coriandre, 30 cl de lait de coco - un jus de citron vert et huile d'olive.

Hachez le poulet avec les oignons, l'ail, le piment, la moitié de la coriandre. Ajoutez le jus de citron, sel, poivre. Façonnez les boulettes, farinez-les, faites-les revenir dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive 15 mn, faites bien dorer. Saupoudrez le Colombo et le curcuma. Mouillez avec le lait de coco, un verre d'eau, le reste de la coriandre ciselée, couvrez et laissez mijoter 40 mn. Servez avec un riz thai.

Boulettes tartare (bœuf) : 800gr de steak haché.

2 oignons hachés - 10 cornichons hachés - 2 c à soupe de persil plat haché - 1 gousse d'ail hachée - 2 c à soupe de ketchup - 15 gouttes de tabasco - 1 cuillère à soupe de sauce anglaise (rayon des épices) - sel - 2 c à soupe de farine. Mélangez le tout, faites des boulettes, farinez-les, laissez bien dorer.

Sauce : 1 oignon haché - 2 gousses d'ail hachées - 2 c à soupe d'huile d'olive - 1 brin de thym - 2 feuilles de laurier - 500 gr de tomates concassées - 2 c à soupe de concentré de tomates - 30 cl de fond de veau - sel, poivre.



Mettez les boulettes dans la sauce et laissez cuire 30 mn. Servez avec des frites.