

la Houlotte



Madame Marguerite JOSSEAUX (mère de Jean-Jacques) est décédée le 18 mai à Aÿ à l'âge de 85 ans. Son époux Georges était décédé le 26 mars à son domicile 2 rue Pasteur, à l'âge de 85 ans également. Nos sincères condoléances à la famille.

Le Secrétariat de Mairie sera exceptionnellement fermé le **vendredi 5 juillet au matin** (ouverture à 13H30) et pour les congés d'été, **du vendredi 16 août au mardi 3 septembre 2013 INCLUS**. Réouverture au public le **jeudi 5 septembre à 10H**.



MAIRIE DE



CHAMPILLON

Secrétariat de mairie ouvert:

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

TRANSPORTS SCOLAIRES



A compter de la rentrée scolaire 2012/2013, ce n'est plus auprès des mairies que les jeunes doivent faire leur **demande de carte de bus**, mais **auprès du service transport du CONSEIL GENERAL DE LA MARNE**, soit par internet (inscription en ligne sur www.marne.fr à partir du 15 juin), soit par papier (imprimés disponibles dans les établissements scolaires).
Service payant désormais pour financer ce **nouveau système de badge (12€)**

Le marchand de pizzas vous informe qu'il sera absent du 20 juillet au 4 août.

Il sera de nouveau présent place Pol Baudet le mercredi 7 août et tous les mercredis suivants.



AGENDA

14 juillet

RV à 11h15 pour départ à 11h30 lotissement « les Bardelots »
Dépôt d'une gerbe au monument aux morts, suivi d'un vin d'honneur à l'espace des Diablotins.

13 juillet : sortie au parc Walygator (Familles Rurales)

21 juillet : brocante des enfants et vide-penderie (Familles Rurales)

22 août : musiques en Champagne. Concert de Dominique MAGLOIRE (cf. émission de TF1 *the voice* 2012) à 17h au ROYAL-CHAMPAGNE (réservation obligatoire)

29 septembre : Virades de l'Espoir

19 et 20 octobre : exposition des artistes locaux

16 novembre : soirée dansante (Familles Rurales)

23 et 24 novembre : Marché à la bière

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

Infos Mairie

La Ville de Champillon soutient



COTEAUX, MAISONS
& CAVES DE
CHAMPAGNE
Candidature UNESCO



oui

www.paysagesdutchampagne.fr



L'accès au droit, c'est fondamental

Créé en 2001, **le conseil départemental de l'accès au droit (CDAD)** a pour vocation de faciliter l'accès au droit de tout public. Il met en place des permanences d'information et d'orientation juridique. Il favorise le développement de la conciliation (problèmes civils: baux, voisinage, consommation ...) et de la médiation familiale (séparation, après-divorce ou conflit ponctuel au sein d'un couple). Le défenseur des droits peut être saisi par les personnes ayant un litige avec une administration. Pour accompagner les jeunes dans leur passage à la majorité, le CDAD propose un ouvrage consultable gratuitement.



CDAD de la Marne, 2 quai Eugène Mercier, 51036 Châlons-en-Champagne cedex
Tél: 03 26 69 27 27

A Epernay tél : 03 26 55 76 60

www.cdad-marne.fr

L'aide juridictionnelle consiste, pour les personnes à faible revenu, à bénéficier d'une prise en charge par l'Etat des faits de justice (honoraires d'avocat, frais d'huissier, d'expertise ...)

Télécharger le dossier de demande sur

<http://vosdroits.service-public.fr>justice>>aide à l'accès au droit>

ou contacter le Tribunal de Grande Instance (03 26 69 27 27 ou 03 26 49 53 53)



Après réfection des différents éléments cet hiver dans les ateliers municipaux et le coulage d'une épaisse dalle de béton,



le pressoir, don du champagne Roualet père et fils, a été installé place Ricoteau en avril et inauguré le 3 juin par M. le maire en présence des donateurs, des employés municipaux et des membres du conseil municipal.

Fête dela musique

Les chanteurs de la troupe
« Les Marins des Abers »

étaient arrivés vendredi matin pour un bon petit déjeuner chez Claudine Marquès qui s'est chargée ensuite de leur faire découvrir la région durant le weekend (visite d'une verrerie, de la cathédrale de Reims, du sentier du vigneron, d'Hautvillers, d'une chocolaterie, d'une exploitation de champagne à Champillon chez le Champagne

Roualet Fabrice avec apéritif offert, promenade en bateau sur le canal de la Marne, entre autres ...)

Ils ont été logés chez des habitants bénévoles du village que nous remercions chaleureusement pour leur accueil. Devant un public nombreux, les Marins ont chanté 30 minutes, puis la fanfare de Champillon a pris le relais. A nouveau 30 minutes de récital puis participation de la fanfare, enfin 30 dernières minutes de chants très applaudis par le public. Le cidre en provenance d'une cidrerie bretonne a été offert à toute l'assistance.

Au cours du weekend, les Marins ont également participé à la fête de Tours-sur-Marne le samedi soir, et ils ont présenté leur récital à Orbais-L'Abbaye dimanche après-midi, alliant ainsi les concerts et la découverte de la région. C'est dans une belle ambiance de musique et de danses bretonnes que leur weekend en Champagne s'est terminé tard dans la nuit de dimanche autour d'un barbecue chez Claudine Marquès, offert par les Marins aux habitants logeurs et accompagnateurs durant tout leur séjour. A cette occasion, chacun s'est vu remettre en remerciement de sa participation un magnifique panier de produits bretons. Le départ vers la Bretagne a eu lieu lundi matin.

Virades 2013 : Nous avons besoin de la mobilisation de tous

Cette année la désormais traditionnelle journée contre la mucoviscidose aura lieu le 29 septembre. Pour la 5ème année consécutive Champillon se mobilisera afin de faire venir un maximum de marcheurs dans notre village et reverser toujours plus de dons à cette noble cause (10.000euros en 2011, 11.700 en 2012). Dans cet objectif, nous allons essayer de varier nos animations et cela devrait vous plaire. La Houlotte de septembre vous en donnera le programme détaillé.



Comme nous avons décidé de faire un stand de capsules, nous avons besoin de l'aide de tous pour en récupérer : amis vigneron, nous comptons sur vous pour nous offrir quelques jeux de capsules. Quant aux autres, quand vous ouvrirez une bouteille cet été, pensez à ne pas jeter vos capsules, mais à les mettre de côté pour alimenter notre stand. Nous en avons déjà reçu dans le cadre de grandes opérations telles que : les Noël de Champagne (plaquettes de muselets et muselets au détail), la CCGVM (capsules des 20 ans), les paysages de l'Unesco (100 capsules de Jéroboam offertes par M. Pierre Cheval). Vous trouverez dès à présent quelques exemplaires en mairie... D'avance merci à tous!



La bibliothèque de Champillon ré-ouvrira en septembre avec toujours les mêmes horaires d'ouverture, à savoir chaque dernier mercredi du mois de 15h à 17h30. Cependant nous manquons de livres pour jeunes enfants, aussi nous accepterons avec grand plaisir ceux que vous pourrez nous offrir !!! (les livres peuvent être déposés en mairie)



Le 15 juin Familles Rurales a organisé son LOTO annuel, avec en gros lots un téléviseur 81cm, une cafetière Tassimo, une centrale vapeur... Cette année nous avons eu un record de participants. C'est dans une excellente ambiance que chacun et chacune ont eu plaisir à jouer. Nous aurons un grand plaisir à vous retrouver en 2014 pour une nouvelle édition du LOTO. Soyez nombreux à participer, vous découvrirez des lots exceptionnels !!!



Le dimanche 21 juillet Familles Rurales organise **une brocante des enfants et vide-penderie enfants et adultes.**

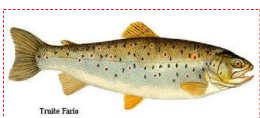
Il reste encore quelques places disponibles.

Inscrivez-vous dès maintenant, voir flyer joint dans la Houlotte.



Le 13 juillet Familles Rurales organise une **sortie en famille au parc d'attraction Walygator.**

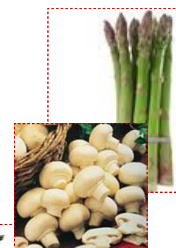
Inscrivez-vous rapidement avant le 4 juillet à l'aide du flyer joint dans la Houlotte.



Rentré de vacances, Jean-Claude nous propose sa recette de Filets de truite sauvage Fario d'Auvergne au champagne

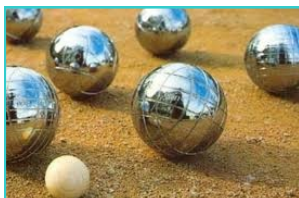
Pour 4 personnes :

800 gr de filet de truite sans peau, 2 échalotes ciselées, 250 gr de champignons de Paris bien blancs et bien fermes, 40 cl de crème fraîche liquide, ½ bouteille de champagne, 16 asperges vertes, 12 jeunes carottes de la grosseur des asperges, beurre, sel, poivre.



- 1) Faire cuire les asperges à l'eau bouillante puis les refroidir dans de l'eau glacée. Faire cuire les carottes avec un peu d'eau, du beurre de sel et un peu de sucre.
- 2) Dans un sautoir faire revenir les échalotes ciselées avec un peu de beurre, ajoutez les champignons de Paris émincés. Les laisser cuire 3 mn, ajouter 20 cl de champagne et laisser cuire 5 mn. Ajouter les filets de truites et les laisser cuire 3 mn. Les sortir et réserver au chaud.
- 3) Ajoutez la crème dans le sautoir, faire cuire afin d'obtenir une sauce qui nappe le dos d'une cuillère à soupe. Saler, poivrer.
- 4) Juste avant de servir, faire bouillir la sauce, ajouter 5 cl de champagne et monter au beurre avec 50 gr de beurre.
- 5) Dans une assiette bien chaude, dresser les asperges et les carottes sur le côté de l'assiette en alternant les couleurs. Mettre les filets de truite et napper avec la sauce et les champignons.

Le plus: Vous pouvez ciseler de l'oseille très finement et faire une chiffonnade que vous mettrez sur le filet de truite (l'oseille est crue)



Les rendez-vous de la B'Houlotte :

- Samedi 6 juillet à 11h (St-Imoges)
- Vendredi 12 juillet à 18h30
- Dimanche 21 juillet à 9h
- Samedi 24 août à 13h30
- Samedi 31 août à 13h30

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