

octobre 2013

bulletin d'information de la commune de Champillon

# la Houlotte



MAIRIE DE



## En 2014, des élections municipales et européennes sont prévues en France.

**Les élections municipales** doivent se dérouler les **dimanches 23 et 30 mars 2014**. Le gouvernement a retenu ces dates afin de faciliter la participation des électeurs (aucune zone ne se trouve en période de congés scolaires). Un décret a été publié en ce sens au Journal Officiel du vendredi 27 septembre 2013.

**Les élections européennes** sont fixées au **dimanche 25 mai 2014** en France, à l'exception de certains départements et collectivités d'outre-mer. Par une décision du 14 juin 2013, le Conseil de l'Union européenne avait en effet avancé les dates des élections dans l'ensemble des États membres de l'Union européenne à la période du 22 au 25 mai 2014. Le ministre de l'intérieur a annoncé cette date lors du Conseil des ministres du mercredi 25 septembre 2013.

À noter : des **élections sénatoriales** sont également prévues en **septembre 2014** pour la moitié des sièges de sénateurs.

Secrétariat de  
mairie ouvert:

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

## Mailing liste communale

*Il nous reste encore une centaine de foyers qui ne nous ont pas communiqué leur adresse mail (pour autant qu'ils en possèdent une).*

*Pour rappel, cette adresse (qui n'est communiquée à aucun tiers) nous permet de vous envoyer des informations urgentes (arrêté de circulation, météo, cérémonies etc...)*

*Elle nous permet aussi de vous envoyer la Houlotte en pdf (développement durable)*

*Merci de nous la faire parvenir sur l'adresse mail de la mairie : [info@champillon.com](mailto:info@champillon.com)*

**9 octobre** : vendange de la vigne communale (voir p.2)

**19 et 20 octobre après-midi** : exposition « autour de l'art » salle Henri Lagauche (voir p.4)

**16 novembre** : repas dansant (voir p.4)

**23 et 24 novembre** : marché à la bière

## AGENDA

**du 30 novembre au 15 décembre** :  
Chemin des Crèches à l'église

**samedi 7 Décembre à 18H** :  
concert gratuit de la chorale « Mazowsze »  
de Saint-Dizier (chants de Noël polonais)

Vous pouvez nous contacter par mail :

**Secrétariat** : [info@champillon.com](mailto:info@champillon.com)

**Maire** : [jm.beguïn@champillon.com](mailto:jm.beguïn@champillon.com)

**Adjoints** :

• [m.launer@champillon.com](mailto:m.launer@champillon.com)

• [jp.crepin@champillon.com](mailto:jp.crepin@champillon.com)

• [s.mousquet@champillon.com](mailto:s.mousquet@champillon.com)

Le site de la commune : [www.champillon.com](http://www.champillon.com) reprend toutes ces informations.

**Infos Mairie**

La Ville de Champillon soutient

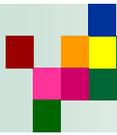


COTEAUX, MAISONS  
& CAVES DE  
CHAMPAGNE  
Candidature UNESCO



**ui**

[www.paysagesduchampagne.fr](http://www.paysagesduchampagne.fr)



La vendange de la vigne communale par les enfants du village aura lieu **mercredi 9 octobre** : RDV à la vigne communale, derrière la Mairie à 14H (accès par la rue des Gouttes d'Or). **Inscription préalable obligatoire** auprès de la Secrétaire de Mairie Muriel JUBRÉAUX au **03 26 59 54 44** ou par e-mail à **info@champillon.com** afin de prévoir le matériel nécessaire et le goûter des enfants qui suivra la vendange.



*Le pizzaiolo qui stationne les mercredis soirs réalise en ce moment une pizza «spéciale vendanges» avec du jambon, du maroilles et des raisins. Miam.....*



**Le secrétariat de mairie sera exceptionnellement fermé vendredi matin 18 octobre, réouverture à 13h30**

**Avis aux nouveaux habitants : pensez à vous inscrire sur les listes électorales avant le 31/12 !**



La commune a entrepris les travaux de réfection totale de voirie, suite aux orages de l'été. C'est l'entreprise Colas - Est qui a été choisie. Ont déjà été "réparées" les rues René Baudet et de la République. Restera la route du Paradis qui sera reconfigurée après les vendanges.





*Une belle journée  
de solidarité  
mais...*

**800 à 850 personnes** pour un total de **8600 euros** (quand même) reversés à l'association "Vaincre la mucoviscidose": le temps prévu par la météo a dû beaucoup jouer dans cette baisse de fréquentation, par ailleurs commune aux 3 autres Virades, puisque Vélye annonce 500 à 600 marcheurs au lieu de 1100 l'an passé, et Villers Marmery 500 de moins. Le démarrage et la préparation des vendanges autour de nous y est sûrement aussi pour quelque chose.

A retenir cependant un point plus que positif, à savoir : les animations proposées étaient de très belle qualité, avec tout d'abord l'école de trompes de Magenta, qui a fortement impressionné, suivie de la troupe "Nous on attend Paulette", qui a mis une belle ambiance. Seul bémol à déplorer, l'absence du groupe de folklore portugais, qui ne s'est pas présenté alors qu'il était attendu pour animer la fin d'après-midi.



Un grand merci aux baliseurs qui ont permis cette journée: Lulu Baudet, André Lesaint, Denis Roualet, Alain Cochet et Hervé Lorette, à nos cuisinières qui ont régalié les randonneurs avec leurs tartes et desserts maison, ainsi qu'à tous ceux qui nous ont aidés à un moment ou à un autre de la journée (installation, stand, entrée...)

Pour les retardataires : il est toujours possible d'envoyer vos dons directement à l'association « Vaincre la mucoviscidose », ou de les faire parvenir à la mairie, qui fera suivre.





C'est par une journée particulièrement ensoleillée et chaude que notre groupe d'une trentaine de personnes a pu profiter des attractions dans le parc Walygator. La plupart ne connaissait pas ce parc et nous avons été agréablement surpris par le nombre d'attractions adaptées à tous. Le peu de fréquentation le jour de notre visite a permis de n'avoir pratiquement aucune attente aux manèges. Dommage encore une fois que les familles avec des jeunes enfants n'aient pu profiter de cette journée ! Comme d'habitude les ados ont répondu présents et ont permis la réalisation de cette sortie.



### Repas dansant

Vous aimez danser sur les tubes des années 80-90 ? Alors notez sur votre agenda le samedi 16 novembre! Avec leur dynamisme, **Bernard et Nathalie** sauront vous faire passer une bonne soirée. Un repas vous sera servi avec entrée, poularde au champagne, salade, fromage et desserts. Alors n'hésitez pas et inscrivez-vous, un bulletin d'inscription sera joint à la prochaine Houlotte. Plus de renseignements au 03-26-59-46-55



### Exposition "Autour de l'art" (anciennement dénommée Artistes Locaux)



Innovation cette année pour cette manifestation qui se déroulera sur deux après-midi :

**samedi 19 octobre de 15 h 30 à 20 h**

et **dimanche 20 octobre de 14 h à 18 h**

Salle Henri Lagauche

Plus de 20 exposants sont attendus : quelques peintres élèves de M. Adam présentent leurs aquarelles, vous découvrirez aussi scrapbooking, plexi-déco, cadres et cartes en 3 D, peinture sur assiette, peinture sur verre, dentelle au fuseau, détournement d'objets, miniatures. Venez encourager le travail de ces professionnels ou amateurs qui ne comptent pas leurs heures. Plusieurs exposants feront des démonstrations de scrapbooking et peinture sur assiette. Entrée gratuite – buvette – petite restauration. (voir feuille jointe)

**Mme Aline Piérot**, animatrice, présentera sa technique de peinture sur assiette.

Elle propose 2 demi-journées d'initiation, jeudi 7 novembre ou samedi 23 novembre, Espace des Diablotins pour un groupe de 5 personnes, et vous repartirez avec une jolie assiette. Les inscriptions se feront sur le stand ou bien auprès de Sylvie Andrieux.

Cette activité, payante (environ 20 €, elle nécessite l'achat de fournitures), dure 3 heures.

Faire mariner 24 h la rouelle de porc avec les carottes coupées en dés de 1 cm de côté, les oignons émincés, le bouquet garni, l'ail et 2 clous de girofle.

Égoutter la rouelle et les légumes. Faire revenir la rouelle, puis les légumes. Mouillez avec le vin rouge, salez, poivrez. Laissez cuire 1 h 30 à feu doux.

Faire sauter les lardons et les champignons.

Faire cuire au four la grenaille de pommes de terre avec un peu d'huile (environ 20 mn)

Sortir la rouelle de porc, la mettre dans un plat en terre cuite et la couper en 4 ou en 8. Incorporez le fond de veau à la sauce.

Napper la rouelle avec la sauce et la garniture, mettre la grenaille sur les bords du plat et mettre un peu de persil haché sur le civet.

Ajouter, au choix, des croûtons de pain de mie en forme de triangle, aillés et grillés.

### La recette de Jean-Claude ROUELLE DE PORC EN CIVET

Pour 4 personnes :

1,5 kg de rouelle de porc

250 gr de lardons fumés

500 gr de champignons de Paris

3 oignons, 2 carottes, 1 filet garni, 2 gousses d'ail

2 bouteilles de Cahors rouge

20 gr de fond de veau en poudre

1 kg de grenaille (petites pommes de terre)

