

la Houlotte



Le secrétariat de Mairie sera fermé :

- mardi 12 novembre au matin (rencontre des secrétaires de mairie de la Communauté de Communes)
- mardi 26 novembre (formation de la secrétaire au poste de coordonnatrice du recensement de la population début 2014)
- jeudi 28 novembre au matin (visite médicale de la secrétaire)

Recensement militaire des jeunes de 16 ans :

Tous les jeunes gens (filles et garçons) âgés de 16 ans doivent venir se faire recenser à la mairie de leur domicile dès le lendemain de leur anniversaire, munis de leur carte d'identité et du livret de famille de leurs parents.



Ce recensement est obligatoire pour les enregistrer et permettre leur convocation à la journée défense et citoyenneté. L'attestation de recensement est indispensable pour l'inscription à tout examen ou concours soumis au contrôle de l'autorité publique (par exemple, le permis de conduire).

Inscriptions sur les listes électorales :



Les nouveaux habitants peuvent venir s'inscrire sur les listes électorales dès à présent au secrétariat de Mairie, munis d'une pièce d'identité et d'un justificatif de domicile, jusqu'au vendredi 20 décembre INCLUS. Le secrétariat étant fermé du 23 décembre jusqu'au 1^{er} janvier 2014, et le délai officiel pour s'inscrire courant jusqu'au 31/12/2013, une permanence exceptionnelle sera tenue par un élu le mardi 31/12/2013 pour les éventuels retardataires. Nous vous communiquerons ultérieurement les horaires de cette permanence. **Pour voter à CHAMPILLON lors des scrutins de 2014, toute inscription sur les listes électorales sera impossible au-delà de la date limite du 31/12/2013.** Les jeunes Champillonnais ayant atteint l'âge de 18 ans en 2013 sont normalement inscrits d'office, via les informations recueillies en mairie lors de leur recensement militaire à l'âge de 16 ans (sauf s'ils résidaient ailleurs qu'à Champillon à cet âge-là). Quoi qu'il en soit, nous leur conseillons de prendre contact avec le secrétariat de Mairie avant le 20/12/2013 pour s'en assurer.

Défilé du 11 novembre :



RDV à 11H15 dans le bas de la rue du Paradis (devant le n°4), départ du défilé à 11H30 avec la Fanfare des Vignerons de Champillon en remontant la rue des Genèves en direction du Monument aux Morts. Vin d'honneur à l'Espace des Diablotins, 9 rue Henri Martin.

Les imprimés de déclarations de récolte sont à rapporter en mairie au plus tard jeudi 7 novembre aux heures habituelles d'ouverture du secrétariat.

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 reprend toutes ces informations.

Relevé des compteurs

électriques les 26 et 27 novembre.

Veillez en faciliter l'accès aux agents de l'entreprise LS Services, prestataire d'ERDF - GrDF. **En cas d'absence**, pour relever vous-même les chiffres figurant sur votre compteur, utilisez le carton auto-relevé déposé dans votre boîte à lettres par l'agent lors de son passage.



La Ville de Champillon soutient





Travaux route du Paradis

Suite à divers dysfonctionnements dans les réseaux absorbant les eaux usées et pluviales dans le Paradis, et après un passage caméra dans ceux-ci, Veolia a entrepris avant les vendanges leur réparation. Mais lors du creusement il s'est avéré que les conduites concernées contenaient des fibres d'amiante, ce qui nécessitait l'intervention d'une entreprise agréée.

Les travaux qui viennent d'être effectués l'ont donc été dans les règles de l'art.

La remise en état de cette chaussée sera bientôt réalisée.



Le compte-rendu de la réunion du dernier **conseil municipal en date du 16 septembre** est consultable en mairie. *Etaient à l'ordre du jour, entre autres, les points suivants : rapport annuel 2012 sur l'eau et l'assainissement - rapport annuel 2012 sur l'élimination des déchets - modification des statuts de la CCGVM - mise en place d'un régime indemnitaire pour le personnel communal - dénomination d'une nouvelle voie, l'impasse de la Gripette - création d'un poste dans le cadre du dispositif emplois d'avenir.*

Services proposés par le CIAS de la Grande Vallée de la Marne en faveur des demandeurs d'emploi :

- ▣ Ateliers d'initiation et de sensibilisation à l'outil informatique
- ▣ Ateliers d'accompagnement à la recherche d'emploi

Pour obtenir des renseignements ou une orientation, veuillez contacter **Juliette PETIPAS**, animatrice des ateliers :

par téléphone : **06.73.66.58.30** ou **03.26.56.92.51**

par mail : **petipas.j@cias-gvm.fr**

Des **entrées gratuites « enfant »** (de 3 à 11 ans INCLUS) pour l'Aquarium SEALIFE de Paris Val d'Europe (Centre Commercial), valables jusqu'au 31/01/2014, sont **à votre disposition en Mairie pour les petits Champillonnais**.

Il vous suffit de venir les retirer au Secrétariat de Mairie aux heures habituelles d'ouverture. Conditions : une place enfant gratuite pour un adulte payant plein tarif aux caisses de l'aquarium par coupon remis, non cumulable avec une autre promotion, tarifs réduits, prépayés et tickets datés achetés sur internet. Pour plus de renseignements, contactez l'Aquarium SEALIFE au 01 60 42 33 50 ou RDV sur leur site internet : www.sealife.fr



CHERS HABITANTS, LA P'TITE GERMINOISE FAIT PEAU NEUVE ET S'ASSOCIE AU MOULIN DE SIGNY L'ABBAYE POUR UNE MEILLEURE QUALITE DU PAIN. VENEZ DECOUVRIR NOTRE BAGUETTE CHAMPETRE, A BASE DE LEVAIN DE BLE, A LA MIE TRES ALVEOLEE ET A LA CROUTE FINE ET CROUSTILLANTE.

CLIENT OU NON, SI VOUS SOUHAITEZ BENEFICIER DES AVANTAGES DE LA TOURNEE EN ETANT LIVRE A DOMICILE, N'HEситеz PAS A NOUS CONTACTER AU 03.26.52.86.27.

DES AUJOURD'HUI, POUR 3 BAGUETTES CHAMPETRES OU AUX GRAINES ACHETEES, LA 4EME OFFERTE TOUS LES JOURS DE LA SEMAINE.

Labellisation du Marché aux vins de Champillon

Le label national «Vignobles & Découvertes », qui vient de nous être attribué, récompense les territoires viticoles engagés dans une démarche touristique et de découverte du patrimoine viticole. Créé en 2009 par le ministère du tourisme et le ministère de l'agriculture, il est piloté par Atout France, l'agence en charge de promouvoir la France, en tant que destination touristique, à l'étranger. **La plaque signalétique à l'effigie du label** nous a été offerte par les membres du comité de pilotage (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne, Chambre régionale d'agriculture, Comité régional du tourisme, Comité départemental du tourisme de la Marne et Comité départemental du tourisme de l'Aube). Elle sera apposée à l'entrée de la salle des fêtes de Champillon. Signée par les prestataires situés sur les territoires labellisés, **la charte de qualité du label** comporte de nombreux critères qui permettent de garantir aux touristes français et étrangers un accueil optimal. **Ce label national « Vignobles & Découvertes »** va permettre de renforcer la visibilité de l'offre œnotouristique champenoise et de rivaliser avec d'autres destinations touristiques viticoles. Il sera également l'occasion, pour les prestataires labellisés, de se rencontrer, se connaître et se retrouver au sein d'un réseau porteur d'émulation et de partenariats nouveaux.



Marché à la bière dimanche 24 novembre

Sur place, vous y retrouverez de nombreux brasseurs de la région et des régions alentour qui nous suivent depuis le début dans cette aventure, mais aussi, nouveauté de cette année, vous y découvrirez la bière élaborée par une Champillonnaise! Comme toujours, toutes ces bières vous seront servies à la dégustation, au verre et bien entendu à emporter. Des bières de grande qualité que vous pourrez marier aux produits gastronomiques que vous proposeront nos amis normands Valérie et Jacky avec leurs succulents fruits de mer, les charcuteries Ardennaises, le fromage, le miel de Germaine et bien d'autres choses à savourer. Restauration sur place samedi soir et dimanche midi avec la choucroute maison cuisinée par les bénévoles du Comité des Fêtes.



A noter cette année des animations de grande qualité qui viendront parfaire notre weekend puisque le groupe « Seagulls are Drunck », groupe de Rock Folk, animera la soirée de samedi. Et « Les Feufollets », avec leur spectacle de percussions et jonglages par le feu, clôtureront ce weekend entièrement dédié à la bière.



Marché à la bière de Champillon
Place Pol Baudet
dimanche 24 novembre
à partir de 19h



8 novembre : stage de fabrication de crèches (voir ci-dessous p.3)

11 novembre : défilé à 11H30 (voir p.1)

16 novembre : repas dansant (voir feuille jointe)

23 et 24 novembre : marché à la bière

30 novembre au 15 décembre : « Chemin des Crèches » à l'église Saint-Barnabé, les samedis et dimanches

samedi 7 décembre à 18H : concert gratuit de chants de Noël polonais à l'église

dimanche 8 décembre : marché de Noël de la Communauté de Communes à Fontaine-sur-Aÿ

* AGENDA

Nota bene : bibliothèque ouverte le dernier mercredi de novembre (27.11) de 15h à 17h30

Cette année l'exposition de crèches que nous organisons maintenant depuis quelques années dans le cadre des « Noël de Champagne » sera visible en l'église Saint-Barnabé tous les samedis et dimanches **du 30 novembre au 15 décembre de 14h à 18h30**.



Avant cette exposition, nous vous proposons de participer à un **stage de fabrication de crèches en maïs ou en paille le vendredi 8 novembre à l'espace des Diablotins de 14h à 17h30 ou de 18h à 21h30** : ce stage sera offert par le Comité des fêtes aux Champillonnais intéressés !!

Inscriptions auprès de Sabine Mousquet au 0674142862.

Nous avons besoin de crèches pour étoffer notre exposition! Aussi, si vous possédez des crèches originales ou venant de pays étrangers, pouvez-vous nous les mettre à disposition pour cet événement? Ces crèches vous seront rendues dès la fin de l'exposition, merci ! Adressez-vous à la mairie ou à Sabine Mousquet.

Retenez dès maintenant votre soirée du **samedi 07 décembre** :



un **concert gratuit de la chorale Marowsze de Saint-Dizier** (chants de Noël polonais) vous sera proposé **à 18H en l'église Saint Barnabé.**



Samedi 19 et dimanche 20 octobre, Familles Rurales a reçu 18 exposants lors de sa manifestation "**Les Artistes locaux**". Sur deux après-midis, ces artistes en tous genres, confection de bijoux, tricot, broderie, cadre et imagerie 3D, miniatures, peintres, onglerie, bonsaïs, scrapbooking, plexi-déco, peinture sur verre etc... ont vu circuler autour de leurs travaux bon nombre de personnes intéressées. RDV en 2015 pour une nouvelle édition "Autour de l'Art".



Familles Rurales organise une **soirée dansante** sur le thème **Années 80-90**

Tous les détails de la soirée et le coupon-réponse sont joints à la Houlotte. Parlez-en autour de vous!



Marché de Noël de la communauté de commune



Comme d'habitude, Familles Rurales sera présente au marché de Noël qui se déroulera cette année à Fontaine-sur-Aÿ.

Pâtés-croûte, vin chaud, écharpes et petits objets seront en vente.

Noël approche à grands pas, nous vous proposerons aussi la vente de sapins qui vous pourront vous être livrés à domicile.

Plus de renseignements dans la prochaine Houlotte.

Mei Hua Zhuang

L'association de Mei Hua Zhuang Champillon Epernay organise un **stage de Mei Hua Zhuang les 9, 10, 11 novembre 2013 à Champillon et Epernay.**

Le Mei Hua Zhuang est un art martial interne chinois qui mobilise les énergies internes du corps, en relation avec les méridiens d'acupuncture. C'est pourquoi la santé s'en trouve améliorée, la souplesse du corps et de l'esprit progresse.

Après les apprentissages de base, le travail des armes (épée, sabre, bâton etc...) prolonge le travail réalisé à mains nues. Le Mei Hua Zhuang s'adresse à tous et toutes à partir de 10 ans.

Samedi après-midi aura lieu l'assemblée générale de l'association européenne de Mei Hua Zhuang.

Renseignements : A & M Arsène 03.26.59.46.93



LA RECETTE DE JEAN-CLAUDE : LA TERRINE DE PIGEON

2 pigeons désossés
60 g de foie de volaille
500 gr de chair à saucisse
10 cl de porto
bardes de lard fumé très fines
20 gr de cranberries
50 gr de pistaches décortiquées
50 gr de farine
2 oeufs
ail et petite échalote

Désosser les cuisses des pigeons et les couper en petits morceaux.
Lever les filets.
Hacher les foies de volaille avec l'ail, l'échalote, le porto, le sel et le poivre.
Mélanger la chair à saucisse avec les pistaches, les cranberries, la farine, les oeufs, les petits morceaux de cuisses de pigeon et le mélange foies de volaille.
Chemiser la terrine avec les fines bardes de lard. Mettre la moitié de la farce dans le fond de la terrine. Poser dessus les 2 filets de pigeon et compléter avec le reste de la farce.
Rabattre les bardes de lard. Poser 1/2 feuille de laurier et un petit brin de thym. Cuire au four 1 h 30 à 150 ° au bain marie.



Erratum: le bilan des virades s'élève à 9610 € et non pas 8600 € comme annoncé dans la précédente Houlotte.

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