

février 2014

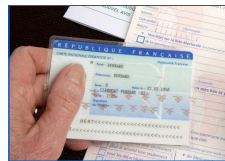
bulletin d'information de la commune de Champillon

la Houlotte

Le secrétariat de mairie sera fermé jeudi 13 février après-midi
pour cause de formation de la secrétaire.



MAIRIE DE



La durée de validité de la carte d'identité (CNI) passe de 10 ans à 15 ans pour les personnes majeures. Important : afin d'éviter un déplacement inutile en mairie ou à la sous-préfecture, sachez que, même si au dos de votre CNI figure une date de validité dépassée ou en voie de l'être, vous n'êtes pas pour autant tenus de la faire renouveler. Dans la mesure où votre CNI a été délivrée entre le 1^{er} janvier 2004 et le 31 décembre 2013, sa durée de validité est de facto prolongée de 5 années, sans qu'il soit nécessaire de la faire remplacer ou modifier.

Le recensement se poursuit jusqu'au 15 février.

nota bene

Consigne de l'INSEE :

Ne pliez pas les imprimés, n'utilisez pas de correcteur blanc. En cas d'erreur, rayez et écrivez à côté.



Secrétariat de mairie ouvert:

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

AGENDA

7,8 et 9 mars : marché aux vins
30 mars : repas de la commune

Les Champillonnais de 60 ans et plus sont conviés au **repas de la commune** qui aura lieu à la salle Henri Lagauche **le dimanche 30 mars** à partir de 12 heures. Les personnes concernées recevront une invitation de la mairie en temps et heure.

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.

La Ville de Champillon soutient



www.paysagesdutchampagne.fr



La Saint Vincent 2014 étant terminée, il est temps maintenant, d'en faire le bilan. Le défilé, en compagnie de la Fanfare de Champillon renforcée par quelques Altavillois, s'est bien déroulé, non sous le soleil mais pas sous la pluie non plus, heureusement !

Une fois de plus, la cérémonie religieuse, qui avait pour thème *Le sens du vin*, fut un succès, merci au père DUBOIS-MATRA ainsi qu'à notre quartette de cuivres !

Je profite également de l'occasion pour féliciter tous les gagnants de notre tombola et pour remercier nos généreux donateurs régionaux ainsi que la Coopérative de Champillon qui, traditionnellement, nous offre le verre de l'amitié à l'issue de la matinée.

Quant à la soirée, malgré le changement de programme de dernière minute, elle fut également un succès avec près de 160 convives qui ont



répondu présents à notre invitation et je les en remercie au nom de tout le Comité de Saint Vincent !

J'ai d'ailleurs une pensée pour notre chef cuisinier, Fabrice Oudart, et son équipe, pour le service et cette délicieuse potée champenoise.

Enfin je vous donne déjà rendez - vous l'année prochaine pour une nouvelle journée de festivités !

INFO UTILE : Une écharpe à carreaux (noire et blanche) a été retrouvée, elle est disponible à la Mairie.

Le président L. Autréau



Lors du dernier **Conseil Municipal de décembre 2013**, les points suivants ont été abordés :

- Recrutement d'un agent chargé du recensement de la population pour la période allant du 16 janvier au 15 février 2014.
- Participation financière de la commune de Champillon au séjour à la neige de l'école de Dizy (CE2/CM1 du 5 au 14 février 2014, 3 enfants champillonnais sont concernés).
- Nouveaux tarifs de location des salles communales (salle Henri Lagauche et espace des Diablotins) :**

Salle Henri Lagauche



	Été (sans chauffage)	Hiver (avec chauffage)
Habitants de Champillon		
Forfait weekend	300€	450€ (300€ + 150€)
La journée en semaine	150€	300€ (150€ + 150€)
Extérieurs au village		
Forfait weekend	600€	750€ (600€ + 150€)
La journée en semaine	300€	450€ (300€ + 150€)

Espace des Diablotins

	Forfait weekend	La journée en semaine	Vin d'honneur suite à des obsèques
Habitants	200€	100€	50€
Extérieurs	Non louable	100€	Non louable

- Projet de mise en place des nouveaux rythmes scolaires à l'école d'Hautvillers, le Maire a été invité à participer à plusieurs réunions il en ressort que l'école sera ouverte du lundi au vendredi. Quant à l'école de Dizy, nous n'avons pas été invités à participer aux réflexions.
- Audit énergétique de la mairie, de l'espace des Diablotins et de la salle Henri Lagauche : une étude réalisée par le Parc régional démontre les besoins en termes d'isolation pour les bâtiments publics.

Stage B.A.F.A. (Brevet d'Aptitude aux Fonctions d'Animateur) à BOUZY

La formation BAFA prépare aux fonctions d'animateur en accueil de loisirs et en séjours de vacances. Elle peut faciliter, dans le cadre de la réforme des rythmes scolaires, le recrutement d'un personnel formé pour encadrer les jeunes enfants et animer les activités durant les nouveaux temps d'animation et le périscolaire, et répondre ainsi à ces nouveaux besoins.

Cette première formation BAFA, avec une particularité sportive, est destinée à toutes les personnes souhaitant acquérir un diplôme dans l'animation : agents municipaux, employés des associations, et en particulier jeunes dès l'âge de 17 ans.

Date stage de base : **du samedi 1^{er} mars au samedi 8 mars**

Coût 440€ (aides financières possibles auprès de la CAF)

Pour toutes informations complémentaires : **Rémi DAL au 06.46.03.45.64**

18^{ème} Marché aux Vins : déjà !!

Les années vont très vite puisque, dans quelques semaines, aura lieu le 18^{ème} Marché aux Vins de Champillon, événement désormais incontournable dans la région (n'oublions pas que la qualité de notre Marché nous a valu d'être labélisé en octobre dernier en tant que destination oenotouristique).

Aussi le Comité des Fêtes et la Mairie vous donnent-ils rendez-vous

vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 mars 2014

aux heures habituelles salle Henri Lagauche, et vous invitent à venir y retrouver nos fidèles exposants, avec cette année un rhum de Martinique en stand ponctuel, mais aussi un nouvel exposant en « madiran » en remplacement du « muscadet » puisque, après de nombreuses années de travail et de participation à notre Marché, Mr et Mme Hervouet ont pris leur retraite. Merci à eux pour leurs années de fidélité à notre Marché aux Vins !

La vie ayant joué un mauvais tour à notre exposant en maroilles en tout début d'année, nous accueillerons cette année un autre exposant en fromage déjà habitué à Champillon puisqu'il participe déjà depuis 3 ans au Marché de la bière. Autre nouveauté de cette année, un exposant en foie gras, également connu des Champillonnois puisqu'il vient à Champillon lors des portes ouvertes au Champagne Méa Devavry.

Comme vous le savez tous, depuis le tsunami du Sri Lanka, Champillon est engagé dans ce pays pour venir en aide à la population, aussi, cette année, aura lieu durant le weekend du Marché aux Vins une vente aux enchères « Verticale de Pauillac » sur 15 ans, au profit de l'association communale d'entraide au Sri Lanka.

Enfin, afin de faciliter les emplettes de nos clients, nous aurons à nouveau besoin de Diablotins pour pousser les chariots remplis de vins et charger les cartons dans les voitures, en contrepartie d'une petite pièce : si des jeunes du village souhaitent faire ce petit « job », qu'ils se manifestent auprès de Muriel en mairie en lui communiquant leurs désirs d'horaires, nous essaierons de satisfaire tout le monde.

Une restauration sur place aux stands alimentaires (fruits de mer, foie gras, escargots, fromages, truffes et charcuteries ardennaises) sera proposée tout le weekend, mais aussi le midi sous la forme de repas servis par le Comité des Fêtes. Alors, réservez- nous votre weekend, et venez passer un moment gastronomique mémorable !!!





Dans le cadre de la candidature des « Paysages du Champagne » au Patrimoine Mondial de l'Unesco, **Patrick Adam** exposera à la Villa Bissinger un ensemble d'aquarelles sur le thème des

Coteaux Champenois de Mareuil à Cumières

Villa Bissinger, 15 rue Jeanson - Aÿ
du 14 février au 14 mars 2014
du lundi au vendredi de 9 à 12h et de 14 à 17h

[Idées-cadeaux \(voir en mairie\) :](#)

- * Vente du livre "[Champillon, balcon sur les vignes](#)" retraçant l'histoire du village, au prix de 23€ (chèque à établir à l'ordre du TRESOR PUBLIC)
- * Vente de [10 enveloppes pré-timbrées avec des vues de Champillon](#) (5 X 2 photos) au prix de 8€ (chèque à établir à l'ordre du COMITE DES FETES DE CHAMPILLON)
- * Vente d'articles au profit de la l'association "Vaincre la Mucoviscidose" : [porte-clés "animaux"](#), [stylos bille](#), [cale-pin avec stylo](#), etc. (chèque à établir à l'ordre de l'association "VAINCRE LA MUCOVISCIDOSE")
- * Vente du livre : "[Ensemble nous grandissons, l'histoire des 50 ans de l'association Papillons blanc d'Epernay 1961-2011](#)", au prix de 14€ (chèque à établir à l'ordre des PAILLONS BLANCS D'EPERNAY)

La recette de Jean-Claude : Crème renversée à l'orange

(Préparation : 30 mn - Cuisson : 1 h 30)

Pour 4 personnes : 2 oranges non traitées, 5 jaunes d'œuf, 45 cl de crème liquide, 180 gr de sucre semoule, 1 gousse de vanille, 15 gr de beurre.



Préchauffez le four à 100° (th 1-2). Raclez les graines de vanille, mettez-les dans un saladier avec les jaunes d'œuf et 80gr de sucre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez la crème liquide tout en mélangeant.

Faites bouillir de l'eau que l'on mettra dans la lèchefrite ou dans un plat haut (pour cuisson au bain-marie). Beurrez 4 ramequins, remplissez de crème, posez-les dans la lèchefrite (l'eau doit arriver à mi-hauteur). Mettez au four 1h 30 puis au réfrigérateur pendant 6 h.

Faire des zestes d'orange avec un zesteur dans une petite casserole. Portez à ébullition 10 cl d'eau avec 100gr de sucre. Faites confire les zestes pendant 20 mn à feu doux et laissez refroidir.

Épluchez les 2 oranges, faites des quartiers à vif (sans la peau). Ajoutez un peu de sucre et du Grand - Marnier. Démoulez les crèmes dans une assiette creuse, disposez les quartiers d'orange autour. Décorez la crème avec les zestes d'orange confites.

Servez avec des nonnettes à l'orange

BON APPETIT!