

mars 2014

bulletin d'information de la commune de Champillon

la Houlotte



SPECIAL ELECTIONS

Dans les communes de moins de 1 000 habitants comme Champillon, les conseillers municipaux seront élus au scrutin majoritaire, plurinominal, à deux tours, les 23 et 30 mars 2014.

Horaires d'ouverture du bureau de vote (à la mairie, accès par l'arrière) : 8h-18h.

Le nombre de conseillers municipaux à élire est de 15 pour notre village (nombre inchangé)

Démarrage de la campagne électorale : lundi 10 mars 2014.

Le dépôt d'une déclaration de candidature est désormais obligatoire (pour le 6 mars dernier délai), quelle que soit la taille de la commune. L'obligation de la parité femmes-hommes n'est pas requise pour les communes de moins de 1 000 habitants. Les candidats peuvent se présenter soit de façon isolée, soit de façon groupée sur une liste (art. L255-3 nouveau du code électoral). Les bulletins de vote peuvent être modifiés par les électeurs : ajout ou suppression de candidats, sans toutefois pouvoir ajouter les noms de personnes qui ne se présentent pas. En 2014, les modalités de panachage sont différentes de celles appliquées lors des précédents scrutins, il n'est plus possible d'élire une personne qui ne s'est pas déclarée candidate.

Les suffrages sont décomptés individuellement, par candidat et non par liste.

Pour obtenir un siège au conseil municipal dès le premier tour, le candidat doit avoir obtenu la majorité absolue des suffrages exprimés et recueilli au moins un quart des suffrages des électeurs inscrits.

Un second tour est organisé pour les sièges restant à pourvoir. Seuls peuvent se présenter les candidats présents au premier tour (sauf si le nombre de candidats au premier tour est inférieur au nombre de sièges à pourvoir, art. L. 255-3 nouveau du code électoral). Pour être élu, la majorité relative suffit, quel que soit le nombre des votants. En cas d'égalité de suffrages, le plus âgé des candidats est élu (art. L. 253 du code électoral).

Pour la première fois en 2014, les conseillers communautaires représentant les communes de moins de 1 000 habitants au sein des organes délibérants des EPCI sont les membres du conseil municipal désignés dans l'ordre du tableau, c'est-à-dire le maire, puis les adjoints, puis les conseillers municipaux ayant obtenu le plus de voix lors des élections municipales.

MAIRIE DE



Secrétariat de
mairie ouvert:

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

AGENDA

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

21 avril : chasse aux œufs
24 mai : loto Familles Rurales

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
prend toutes ces informations.

La Ville de Champillon soutient



www.paysagesdutchampagne.fr



Nouveau : remplissez votre demande de procuration avant d'aller à la gendarmerie, cela vous fait gagner du temps !

Vacances, obligations professionnelles, formation, état de santé... Les électeurs absents le jour du scrutin disposent de la possibilité de voter par procuration. Pour tout savoir sur les démarches, retrouvez en ligne la fiche pratique concernant le vote par procuration sur www.service-public.fr

Cette fiche définit d'abord les modalités de choix de la personne recevant la procuration (le mandataire), cette personne allant voter à la place de la personne absente (le mandant). Elle détaille ensuite la procédure d'établissement de la procuration : lieu, pièces à fournir, délais. À noter que les électeurs peuvent désormais remplir leur demande de vote par procuration depuis leur ordinateur personnel, en utilisant le formulaire [Cerfa n°14952*01](#) disponible en ligne. Ils doivent néanmoins toujours se présenter en personne au commissariat de police, à la brigade de gendarmerie ou au tribunal d'instance du domicile ou du lieu de travail afin de valider leur demande. Par ailleurs, cette fiche précise la durée de validité de la procuration (en principe, la procuration est établie pour une seule élection, mais le mandant peut aussi l'établir pour une durée limitée). Enfin, elle indique comment se déroule le vote, le mandataire se présentant muni de sa propre pièce d'identité au bureau de vote du mandant.

Le secrétariat de Mairie sera fermé :

**Fermeture du
secrétariat**

lundi 10 mars au matin (réunion-formation de la secrétaire) et **mardi 1er avril**

Réouverture au public le jeudi 3 avril à 10h.



Spécial enfants : après le succès remporté par **la chasse aux œufs** organisée l'an dernier par le Comité des

Fêtes de Champillon dans les prés de la Malmaison, la 2ème du nom aura lieu cette année

le 21 avril, lundi de Pâques, dans un lieu qui reste à déterminer.



Les Champillonnais de 60 ans et plus sont conviés au **repas de la commune**



qui aura lieu à la salle Henri

Lagauche **dimanche 30 mars** à partir de 12 heures.

Les personnes concernées recevront une invitation de la mairie.



1ère CYCLO DES BOUCLES DE LA MARNE

Cette épreuve est **ouverte à tous**.

Ouverture du site de la cyclo des boucles de la Marne, à consulter à l'adresse suivante : www.bouclesdelamarne.com

Vous y découvrirez les premières informations et modalités de participation à cette nouvelle épreuve. Ce site sera régulièrement actualisé avant la date de la manifestation.

Marché aux vins des 7,8,9 mars prochains - n'oublions pas que la qualité de notre Marché lui a valu d'être labélisé en octobre dernier en tant que destination oenotouristique!

Le Marché ouvrira ses portes le **vendredi 7 de 14h à 20h, samedi 8 de 10h à 20h, et dimanche de 10h à 19h.**



Ce Marché aux Vins se veut aussi **un événement gastronomique** : en plus des mets proposés dans les divers stands alimentaires (fruits de mer, foie gras, escargots, fromages, truffes et charcuteries ardennaises), vous pourrez déguster **le samedi à midi et le dimanche à midi un cassoulet servi par le Comité des Fêtes.**



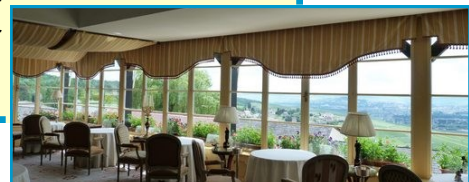
Bibliothèque

La bibliothèque est ouverte au public **le dernier mercredi de chaque mois, de 15h à 17h.**

Elle est située dans le **Bureau des Diablotins, 9 rue Henri Martin**, à droite de l'Espace des Diablotins



Dans le cadre du Marché aux Vins, **le Royal-Champagne** rouvre ses portes vendredi 7 mars. Pour l'occasion, **un menu à 30€** est prévu pour le déjeuner sur réservation.



Michèle Arsène Lamiable

De l'atelier à l'expo

14 mars - 12 avril
2014



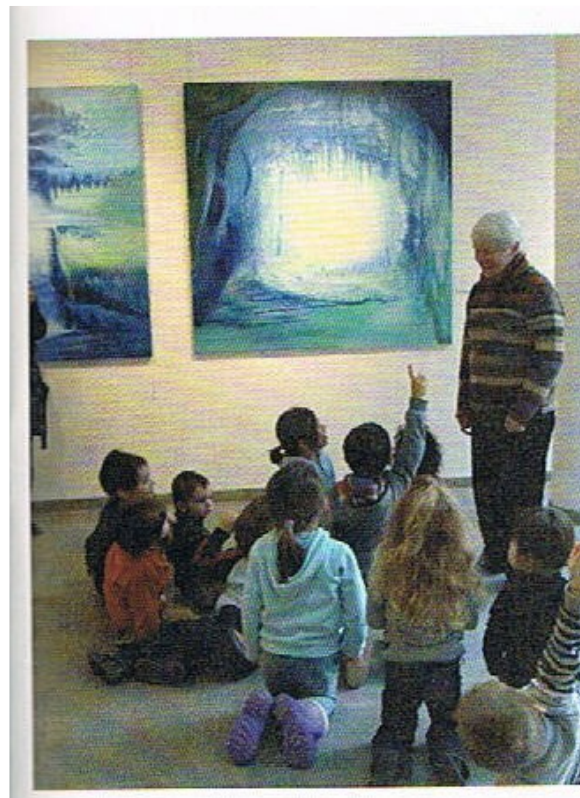
Maison
des associations

261 rue du Vieux Château - 51530 Dizy



Ouvertures : mardi 13h30-19h00, mercredi 14h00-18h00,
jeudi 9h00-12h00, vendredi 16h30-19h00 et samedi 14h00-16h30

www.dizy.fr



Cette exposition comprendra une animation en direction des scolaires

Notez dans vos agendas : LOTO des Familles Rurales le 24 mai 2014

Les lots proposés : téléviseur 80 cm, console wii mini, tablette, aspirateur, Senséo et bien d'autres lots.

Nous vous attendons nombreux!



L'Association FAMILLES RURALES a organisé à la Salle des Diablotins en novembre deux après-midi, en petits groupes, d'ateliers de peinture sur assiettes, plats

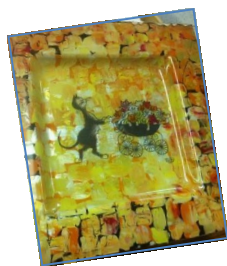
Grâce à Madame Aline Piérot, animatrice de G'ART à VOUS, l'apprentissage s'est déroulé dans la bonne humeur et avec une grande facilité.

Après plus de trois heures, les réalisations étaient toutes plus belles les unes que

les autres.

Vu le succès, nous pensons renouveler l'expérience au printemps, et nous prendrons prochainement les inscriptions.

Voici quelques réalisations :



La recette de Jean-Claude :

Cocotte de fruits de mer en croûte

Pour 4 personnes : 2 échalotes, 30 gr de beurre, 20 cl de crème liquide, 450 gr de fruits de mer déjà cuits (St Jacques, moules, coques, crevettes, lotte, saumon etc), 1 botte de ciboulette ciselée, 80 gr de comté, 4 ronds de pâte feuilletée (3 cm de plus que la cocotte), sel, poivre, 1 jaune d'œuf.

Faire revenir les échalotes dans une cocotte avec le beurre.

Ajoutez la crème, saler, poivrer.

Préchauffer le four à 200°(th 6-7).

Répartir les fruits de mer dans les cocottes, napper de crème et de ciboulette ciselée.

Couper le fromage en tranches, les déposer sur les fruits de mer.

Poser les cercles de pâte feuilletée sur chaque cocotte et presser soigneusement les bords pour bien faire adhérer la pâte.

Badigeonner avec un jaune d'œuf dilué avec une cuillère à café d'eau.

Placer les cocottes 30 mn au frais.

Badigeonner une seconde fois puis mettre les cocottes au four 20 mn.

Servir à la sortie du four.



Bon appétit!