



la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon

ETAT CIVIL

DECES

Madame Adrienne SAMARSKY
le 11 Juin 2014 à l'âge de 86 ans.
Elle a occupé le poste d'agent d'entretien à la Mairie
jusqu'en 1993.

Monsieur Pierre TERSAC
le 14 Juin 2014 à l'âge de 100 ans.

Monsieur Maurice VAN DURME
le 16 Juin 2014 à l'âge de 84 ans
Son épouse, Josette, nous avait quitté le 3 Janvier 2014

Nous présentons toutes nos condoléances aux proches des défunts.

PAGE 1 Edito du Maire

PAGE 2 Fête de la musique,
Armée de terre : des dizaines de métiers

PAGE 3 Spectacle MJC d'Aÿ,
Réforme des rythmes scolaires,
Un centenaire au village
Congés d'été

PAGE 4 Recyclage à Champillon, Virades de l'espoir,
L'Office du tourisme récompensé,
L'agenda, La recette de Jean-Claude

SOMMAIRE

INFO MAIRIE :

Secrétariat de Mairie ouvert :
Lundi au Jeudi : 10h00 à 12h00
Vendredi : 13h30 à 16h00

Vous pouvez nous contacter par mail :

Secrétariat : info@champillon.com

Maire : jm.beguין@champillon.com

Adjoints :

. jp.crepin@champillon.com

. s.mousquet@champillon.com

. m.launer@champillon.com

Le site de la commune :

www.champillon.com

reprend toutes ces informations.

DU MAIRE

Du pain chaud à toute heure

EDITO

Lors de la foire de Paris, un terminal de cuisson de pain s'est vu remettre le prix Lepine. Regardant le journal télévisé, j'ai pensé que cela pourrait être une bonne idée à Champillon pour nos boulangers.

Aussi ai-je pris contact avec eux et ils ont été tout de suite séduits par le

concept que je vous délivre plus bas. Ils en ont profité pour prendre contact avec leur meunier dans les Ardennes, qui, comble du bonheur, est le distributeur exclusif de cet appareil.

Surnommé « le compagnon du boulanger », entièrement "made in France", de la conception à l'assemblage en passant par la fabrication. Défi technologique, ce terminal de cuisson a été créé pour cuire et distribuer le pain frais des artisans boulangers, 24/24h.

La qualité de la baguette est identique à celle proposée en boulangerie puisque fabriquée par notre boulanger.

Le concept repose sur du pain frais et croustillant de qualité, à toute heure (24/24h et 7/7j.), y compris le jour de fermeture de la boulangerie. Mais encore une cuisson précise restituant une qualité identique à celle du fournil. Le prix de la baguette devrait être de 1 €, le paiement devrait s'effectuer soit par monnaie soit par carte de paiement.

Le Conseil Municipal qui a délibéré début juin, sur le sujet, a accepté l'installation de cet appareil dans la cour de la Mairie et également de prendre à sa charge l'électricité nécessaire au fonctionnement de cet équipement. La CCGVM quant à elle, a décidé de prendre à sa charge les frais d'installation. Restera à la charge du boulanger l'acquisition de l'appareil et son entretien.

Vous le comprendrez, notre idée est d'apporter du chiffre d'affaires complémentaire à la boulangerie de Germaine. Notre boulangère préférée continuera bien entendu sa tournée. Il est évident que beaucoup d'habitants du village ne pouvaient à ce jour, pour des questions horaires, attendre le passage du boulanger.

Enfin, plus de jours de fermetures ou de congés, le pain continuera d'être proposé aux habitants mais aussi aux habitants des villages proches qui pourront passer chercher, à toute heure, leur baguette chaude à Champillon.

Nous serons la première commune de la région Champagne Ardenne à disposer de cet équipement. Cet appareil devrait être mis en fonction pour les vendanges en septembre, la Houlotte de rentrée reviendra sur le sujet.

Pour tous ceux qui prennent des congés, je vous souhaite d'agréables vacances. Nous vous donnons rendez-vous à la rentrée.

Le Maire, Jean Marc BEGUIN



La Houlotte est éditée par la Commune de Champillon Comité de
Rédaction : Marie-Madelaine Adam, Laurent Autréau, Sylvain Cochet
Responsable de la Publication : Jean-Marc Beguin

Possibilité sur demande d'obtenir La Houlotte en format numérique.

La Ville de Champillon soutient



www.paysagesdutchampagne.fr

Une fête de la musique mi-figues, mi-raisons...

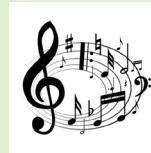


La fête de la musique de cette année fut une réussite si l'on s'en tient à la qualité de la prestation du groupe Blue Cocktail et à celle de la fanfare de Champillon que nous remercions très chaleureusement car les musiciens de Champillon se sont déplacés en grand nombre et en famille autour d'un barbecue.

Cependant, elle nous laisse un goût amer devant le peu de participation des habitants du village.

A signaler toutefois la présence des fidèles qui ne manquent aucunes animations du village et celle -ci en particulier (nous les remercions toutes et tous) mais il semblerait désormais que la pérennité de la manifestation soit remise en cause et nous le déplorons.

Le Comité des fêtes



Armée de terre, un métier qui ne se limite pas aux treillis et aux fusils ...



Informez - vous sur
www.sengager.fr

Vous avez entre 17,5 ans et 29 ans, sans diplôme à BAC+5, vous avez effectué votre JDC, vous possédez le goût de l'effort, vous aimez la rusticité et vous souhaitez acquérir une première expérience ou faire un parcours complet, il y a certainement une place pour vous dans l'armée de Terre. Venez vous informer.

L'armée de Terre recrute 10 000 hommes et femmes dans 400 spécialités différentes : cuisinier, mécanicien, combattant d'Infanterie, maître de chien, conducteur PL, linguiste, gestionnaire, communicant, professeur de langue, combattant d'Artillerie, informaticien, pilote d'hélicoptère, contrôleur aérien, météorologiste, magasinier, sapeur-pompier, combattant du Génie, infirmier(e), moniteur de sport, pilote de véhicule blindé et bien d'autres encore.

FLASHEZ - MOI AVEC
VOTRE SMARTPHONE



CIRFA REIMS
7, boulevard DESAUBEAU
REIMS
03 51 42 41 00

MAIRIE BERNON
EPERNAY
03 26 55 77 60
(Sur RdV uniquement)

CONTACTS

MISSION LOCALE
17, place CARNOT
EPERNAY
03 26 55 73 00
(Sur RdV uniquement)

CONTACTS

MJC d'Aÿ

Un spectacle qui a eu du succès à Champillon

Le 28 Mai dernier, les habitants ont été conviés au spectacle mis en place par la MJC d'Aÿ dans les locaux du Champagne Autréau.

Spectacle sur le thème de la vigne et du vin, qui a tout de même déplacé une cinquantaine de personnes.

Il s'en est suivi le verre de l'amitié qui a permis des échanges amicaux entre artistes et spectateurs dans une ambiance chaleureuse malgré la fraîcheur de la météo ce jour là...



Réforme des rythmes scolaires

Les parents sont appelés à la rescousse !!

A la rentrée 2014, le regroupement pédagogique d'Hautvillers va mettre en place la réforme des rythmes scolaires les Mardis, Jeudis et Vendredis de 16 h 00 à 17 h 00. Celle-ci prévoit des Temps d'Activités Périscolaires (T.A.P) organisés par les collectivités autour d'activités créatives, culturelles et sportives.

Six ateliers seront créés pour des groupes de 15 enfants maximum.

Aussi nous sollicitons votre bonne volonté et vos éventuelles compétences au bénéfice des enfants afin de proposer des activités éducatives et/ou ludiques. Toute participation d'acteurs est la bienvenue de manière à diversifier les programmes d'activités.

Votre engagement pourrait être ponctuel ou continu en fonction de vos disponibilités et de votre proposition.

Le secrétariat de la mairie d'Hautvillers se tient à votre disposition pour prendre rendez-vous avec les élus en charge du dossier : Madame Hélène PICOT et Madame Karine COLSON.

Le Commune de Dizy met, elle aussi, en place la réforme mais sous des rythmes différents de ceux d'Hautvillers.

31 MAI 2014, rue des Mondettes

Un grand Homme devenu centenaire

Le 31 Mai dernier, rue des Mondettes, sous le soleil, s'est déroulée une cérémonie peu commune.

En effet, nous avons fêté, avec quelques jours de décalage, le centième anniversaire de Monsieur TERSAC en compagnie de sa famille, du conseil municipal ainsi que la Fanfare de Champillon qui à joué de longues minutes pour le plus grand bonheur de notre centenaire !

S'en est suivi, quelques mots du Maire, retraçant la vie pour le moins active, pas toujours heureuse mais aussi parsemée d'exploits, de grandes actions et de nombreuses décorations !

Un grand moment pour un grand Homme, qui malheureusement nous a quitté récemment. Nous partageons la douleur de ses proches et leurs présentons nos sincères condoléances.



Congés d'été

Il est temps de prendre un peu de vacances !

FERMETURE DE LA MAIRIE

Du Lundi 18 Août au Vendredi 5 Septembre inclus
Réouverture le Lundi 8 Septembre à 10h.

En cas d'urgence(s) contactez le Maire ou ses adjoints (voir contacts en page de couverture)

KEEP
CALM
IT'S MY
HOLIDAY
TIME

FERMETURE DE LA BOULANGERIE DE GERMAINE

Du Mercredi 30 Juillet au Mercredi 20 Août inclus
Reprise des tournées le Jeudi 21 Août



Recyclage, Champillon se met au vert !



Depuis des décennies, l'Homme manque, malheureusement, respect à la planète en la salissant de tous ses déchets, c'est pourquoi il est grand temps de réagir si nous voulons que les générations suivantes puissent aussi profiter des innombrables ressources que la nature nous met à disposition ! A ce titre, **la Mairie vous met à disposition (dans sa cour) 2 poubelles destinées au recyclage des bouchons (plastique et liège)**, n'hésitez pas à vous en servir !!

Les Virades de l'espoir Joignez l'utile à l'agréable



Depuis 6 ans maintenant le dernier dimanche de septembre est consacré aux Virades de l'Espoir et nous en sommes très fiers, aussi dès à présent il faut nous mobiliser pour faire de cette journée une journée exceptionnelle et collecter toujours plus pour la recherche contre la Mucoviscidose.

Devant le succès remporté l'année passée par le stand Capsules, nous allons renouveler l'opération: aussi chacun est-il invité à en collecter autour de lui, de toutes manières qu'il le juge utile et quand à nos Amis Vignerons nous comptons sur eux pour nous en offrir quelques jeux. Vous pourrez déposer vos collectes auprès de Muriel durant tout l'été aux heures habituelles d'ouverture. Ce n'est qu'un petit geste mais qui contribue beaucoup à augmenter la cagnotte que nous reversons à la recherche.
Un grand merci à tous !



L'Agenda



5 & 6 Juillet : Fêtes Henri IV (Aÿ)

14 Juillet à 11h15 : Rdv Allée des Bardelots pour la traditionnelle cérémonie du 14 Juillet suivie de la remise des cadeaux, à la salle des diabolins, aux enfants entrant au collège!



19 Juillet : Sortie Parc Astérix avec Familles Rurales, dernières places disponibles, n'hésitez plus !!

Infos et Résa au 03.26.59.46.55 (Sylvie Andrieux)



31 Juillet : Passage du jury régional de fleurissement, merci à tous pour la qualité et la créativité de vos décorations florales !

La recette de Jean-Claude Terrine de foie de lapin aux noisettes (8-10 pers.)

Ingrédients :

500 gr. de foie de lapin, 2 oignons blancs hachés, 2 fanes d'oignons ciselées, 2 gousses d'ail, ½ botte de persil plat ciselé, 8 cl de ratafia, 200 gr. de beurre ramolli, 150 gr. de noisettes grillées concassées (7 mn à 180°), sel et poivre.

1. Couper en dés de ½ cm de côté 150 gr. de foie de lapin dans la partie la plus épaisse. Réservez.
2. Dans un sautoir faire revenir 5 mn à feu vif avec un peu d'huile, les oignons, les fanes, sel + poivre. Ajoutez les foies, l'ail, le persil et laissez cuire 3 mn.
3. Mettre le ratafia et flamber. Laisser refroidir un peu.
4. Faites sauter à feu vif les dés de foie de lapin et réservez.
5. Mixez les foies de lapin avec l'oignon, l'ail, le persil et les fanes.
6. Mettre dans un cul de poule, ajoutez les dés de foie de lapin, le beurre ramolli, mélangez le tout avec les noisettes concassées.
7. Moulez dans une terrine garnie d'un papier film et mettre une nuit au frigo. Servir avec une mesclun



BON APPETIT !!

Office de tourisme d'Hautvillers Premium quality !

L'office de tourisme vient d'obtenir la marque "QUALITE TOURISME" par la Fédération Nationale Office de Tourisme de France.

Notre office est le deuxième de la Marne à obtenir cette marque qui récompense notamment :

- La qualité de l'accueil
- Le confort des lieux
- L'information et la communication
- La compétence du personnel
- La valorisation des ressources locales
- La satisfaction du client



Rdv B'Houlotte : 5 Juillet à 13h30, 18 Juillet à 18h30, 27 Juillet à 09h30, 23 Août à 13h30, 30 Août à 13h30

JUSQU'AU 20 SEPTEMBRE

Concours photo, présentez vos plus beaux clichés immortalisant les animaux évoluant dans les paysages d'exception de la

Montagne de Reims !

Plus d'infos et inscriptions sur
www.parc-montagnedereims.fr



Nombreux lots à gagner (repas pour 2, course d'orientation, entrées pour Grinyland, etc)

