



# la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon



Sois le bienvenu, rouge Automne, Accours dans ton riche appareil,  
Embrase le coteau vermeil, Que la vigne pare et festonne

Théodore de Banville (1823-1871)

## SOMMAIRE

PAGE 1 // Edito

PAGE 2 // Inauguration du Terminal de cuisson, Vendanges communales,

PAGE 3 // Champillon reçu à l'examen, Virades de l'Espoir,

PAGE 4 // Enquête Publique, Opération coteaux propres, l'Agenda, Recette de Jean-Claude

### 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](mailto:info@champillon.com)

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

Adjoints :

· [jp.crepin@champillon.com](mailto:jp.crepin@champillon.com)  
· [s.mousquet@champillon.com](mailto:s.mousquet@champillon.com)  
· [m.launer@champillon.com](mailto:m.launer@champillon.com)

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

## EDITO

Du bon pain, une nouvelle secrétaire et un Royal Champagne lifté seront les ingrédients de notre automne à Champillon.

Quelle joie de vous avoir vu si nombreux ce samedi 6 septembre lors de l'inauguration du terminal de cuisson dans la cour de la mairie. Moment convivial qui a réuni un grand nombre de Champillonnais venus déguster les baguettes offertes par notre boulanger Marco de Germaine.

Je voulais en profiter pour revenir sur le financement de cet appareil. Propriété du meunier, à Signy l'abbaye, il est donné en location à notre boulanger. La communauté de communes a offert une subvention d'investissement de 9000 euros HT afin de réduire les loyers. La commune, quant à elle, a réglé les frais d'installation électrique pour environ 1000 euros HT. Elle assure aussi la connexion internet (pas de surcoût car utilisation du wifi de la mairie) et l'électricité suite à une convention pour la première année d'utilisation de cet appareil.



Domage que quelques esprits chagrins dans le village colportent de fausses informations sur le financement de cet appareil.

Le premier bilan fait apparaître une très belle consommation avec une moyenne de 80 baguettes par jour, au-dessus de notre objectif de départ. Certes, il reste encore quelques réglages à faire concernant la cuisson, mais quel bonheur de pouvoir trouver une baguette chaude quelle que soit l'heure du jour ou de la nuit. Le rôle des collectivités est bien d'accompagner le commerce local, et nous sommes très satisfaits d'avoir pu aider ce jeune couple à dynamiser son activité.

A compter du 5 octobre, c'est désormais Karen DEBAETS qui vous accueillera à la Mairie aux horaires habituels. Merci de lui réserver le meilleur accueil.

Muriel JUBREAU prendra ses nouvelles fonctions le même jour à Bezannes. Nous lui souhaitons d'ores et déjà une excellente réussite dans ce nouveau poste. Bien évidemment nous la remercions fortement pour les missions de service public qu'elle a pu exécuter durant sa mission dans notre Mairie.

Avec l'automne qui arrive, les feuilles des arbres commencent à tomber. Je compte sur l'ensemble de la population afin d'aider le personnel à ramasser ces dernières devant vos propriétés. En effet il est bien difficile de nettoyer toutes les rues au même moment. Et José, Jérémy, Raphael et Thierry sont plus qu'heureux de vos petits coups de mains.

Enfin, dernière actualité avec la vente du Royal Champagne à deux américains résidant à Boston : Marc Nunelly et Denise Dupré, propriétaires du champagne Leclerc Briant à Epernay. Les nouveaux propriétaires envisagent dès cet hiver d'entamer d'important travaux pour 18 mois qui permettront à terme de mettre à disposition un hôtel 5 étoiles de 50 chambres avec un Spa, deux restaurants, des salles de séminaire etc... En tout c'est 100 emplois qui devraient être créés sur la commune et un chiffre d'affaires qui permettra d'excellentes retombées économiques et financières pour notre commune et notre communauté de communes. A la veille, je l'espère, de notre classement au patrimoine mondial de l'Unesco dont Champillon sera l'épicentre, ce sont d'excellentes nouvelles pour notre village qui connaîtra un afflux conséquent de touristes et de potentiels clients pour nos amis viticulteurs.

Jean Marc BEGUIN - Maire de Champillon

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

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



## ■ Inauguration du fournil : des baguettes artisanales fraîchement cuites à toutes heures



Vous avez été nombreux à assister à l'inauguration du Fournil à pain de notre couple de boulangers. Cette offre complémentaire aux traditionnelles tournées matinales de la boulangère semble rencontrer un grand succès depuis sa mise en place.



D'un fonctionnement simplissime, le fournil permet d'obtenir à toute heure du jour et de la nuit, une baguette fraîchement cuite. Le pain est vendu 1€ pièce. La machine rend la monnaie et il est également possible de payer avec une carte munie de la technologie sans contact.

De surcroît, ce fournil évite les trajets inutiles et coûteux vers d'autres communes. L'objectif était d'apporter un service à la population, nous espérons que cela soit vécu comme tel.

## ■ Vendange de la vigne communale



La vendange de la vigne communale par les jeunes du village et l'association des Papillons Blancs d'Épernay a eu lieu le 17 septembre.

La tradition est respectée même si une participation plus large des enfants de la commune aurait été souhaitable. Rendez-vous l'année prochaine !

## /// Villages fleuris : maintien des 2 Fleurs Champillon reçu à l'examen

Réuni en août dernier, le jury régional a délibéré et a reconnu le travail fourni par la commune de Champillon et ses habitants. Dans son palmarès 2014, il maintient notre village dans son classement "Villes & Villages fleuris - 2 Fleurs"



## /// Championnat Mondial des Couvreur : Un petit-fils de Champillonaise représente la France

Camille JACQUOT, le petit fils de Lucette LESAINT, représentera la France au Championnat Mondial des jeunes Couvreur en novembre prochain à Bucarest.



## /// De nouveaux bancs pour la B'Houlotte :

Merci au personnel communal qui a fabriqué et posé 8 bancs tous neufs pour les amateurs de pétanque, place Pol Baudet.



## /// Virades de l'Espoir : Plus de 1.000 participants



Préparation des ravitaillements

Toujours plus de dons pour la lutte contre la mucoviscidose.

# Classement en site naturel des "Coteaux historiques du champagne" : enquête publique



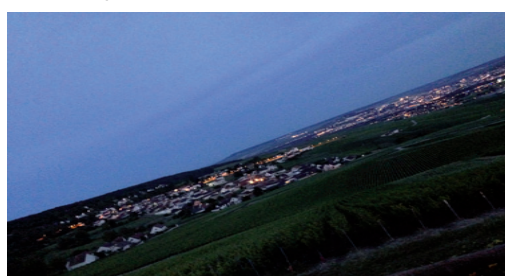
L'enquête publique pour le projet de classement des "Coteaux historiques du champagne" a débuté le 22/09. Une permanence en présence des commissaires-enquêteurs se tiendra **en Mairie de Champillon le vendredi 17 octobre de 14h à 17h00**. C'est l'occasion pour qui le souhaite de consulter le dossier, d'y apporter observations, propositions et contre-propositions.



## Opération Coteaux propres : avis aux bénévoles

L'association Paysage du Champagne, le CIVC et le PNR de la Montagne de Reims se sont associés aux collectivités locales et à la profession viticole pour organiser la première **opération de nettoyage des coteaux historiques**. Le secteur dont Champillon est le point central, est retenu pour la candidature au Patrimoine mondial de l'Unesco. Aussi la valeur symbolique de ces paysages fournit l'opportunité de se réunir autour d'une cause commune : **préserver l'environnement** en impliquant habitants, collectivités et acteurs de la viticulture.

**Samedi 4 octobre, à partir de 8h00, 7 communes dont Champillon invitent tout un chacun à contribuer au nettoyage de cette zone.** Pause déjeuner et verre de l'amitié seront offerts à tous.



Info & renseignements : 03 26 59 65 97

## L'agenda des prochaines semaines :

**Dès maintenant** : Exposit à l'occasion des Portes Ouvertes de la Maison Devavry, Sarl Gascogne en Manèque a laissé quelques mets à disposition.

Commande par mail de préférence : champagnedevavry.bertrand@orange.fr ou par tel. 03 26 59 46 21, auprès de MME MEA-DEAVRY

Mets à disposition à Champillon :

- Verrine 125g foie gras entier de canard 11,82 €
- Verrine 180g foie gras entier de canard 16,24 €
- verrine 300g foie gras entier de canard 24,37 €
- magret de canard farci au foie gras 600g 16,25 €
- paté façon fermière 30 % foie gras 180g 5,54 €
- rillettes pur canard gras verrine 190g 4,06 €
- cou de canard farci avec 20% foie gras 13,29 €

**04 octobre** : Journée Vignes Propres

**14 octobre** : En soirée, Spectacle de la MJC au Champagne Devavry

**23 octobre** : Sortie Accrobranche

**15 & 16 novembre** : Marché de la bière

## La recette de Jean-Claude : Tarte aux poires et au chocolat

Pour 6 personnes  
Préparation : 30 mn / Cuisson : 20 mn

- 5 poires William
- 1 pâte sablée
- 250 grs de chocolat noir
- 100 grs de beurre
- 100 grs de sucre en poudre (canne)
- 1 c à soupe de fleur d'oranger
- 50 grs de crème fraîche

1. Préchauffez le four à 7 (210°), étalez la pâte sablée sur un moule à tarte.
2. Piquez le fond avec une fourchette, faites cuire la pâte au four 20 mn.
3. Pendant ce temps, épluchez les poires, mettez-les dans une casserole, recouvrez d'eau et ajoutez le sucre. Laissez frémir 10 mn.
4. Ajoutez l'eau de fleur d'oranger, sortez les, égouttez-les et coupez-les en deux dans une assiette.



5. Dans une autre casserole faire fondre au bain marie le chocolat et la crème fraîche.
6. Lorsque la pâte est cuite, sortez la du four et faites couler le chocolat sur le fond de la tarte.
7. Coupez les poires en lamelles et posez les sur le dessus.
8. Laissez refroidir

BON APPETIT