



La Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon



EDITO Que tout passe vite !



On dit souvent que plus l'on vieillit, moins on voit le temps passer. Une année semble très vite ne plus être que quelques mois...

Nous voilà donc déjà en 2015, une année importante pour notre village avec, je l'espère, d'une part le classement de notre région au patrimoine mondial de l'humanité et d'autre part la construction d'un nouvel hôtel à Bellevue.

Vous le savez, Champillon depuis le départ a adhéré à l'association Paysages du champagne qui a monté, sous la houlette d'un de nos meilleurs ambassadeurs, j'ai nommé Pierre Cheval, le dossier qui nous permettra, je l'espère d'être classé.



C'est fin juin prochain, à Bonn, en Allemagne, que la décision de l'Unesco sera connue. A la vitesse du temps qui passe, c'est presque demain ! J'appelle déjà tous les acteurs du tourisme et particulièrement les vignerons du village à se préparer à cet événement qui se concrétisera par un afflux massif de touristes venus du monde entier.

Mais être classé, ce n'est pas juste un dossier administratif qui est validé, c'est un état d'esprit pour chaque personne qui vit sur le territoire. Nous devons chaque jour faire honneur à notre patrimoine en le respectant et en le parant de ses plus beaux habits. Je compte ainsi sur tous les champillonnais pour veiller à la qualité environnementale qui a toujours fait la renommée de notre village.

Votre Conseil municipal va y travailler bien évidemment de son côté, vous le lirez dans le discours des vœux que j'ai prononcé le 18 décembre dernier et qui est joint à ce bulletin. L'autre sujet de l'année sera la reconstruction du Royal Champagne. Vous l'avez peut-être lu dans la presse, le permis de construire a été déposé le 23 décembre dernier et lance donc le projet. Après étude par les services de l'Etat et surtout en concertation avec ces derniers, le permis devrait pouvoir être accordé au printemps. Entre temps, l'hôtel actuel, fermé depuis début décembre va être démolé. A la place va voir le jour un nouvel établissement constitué d'un Spa de 2000 m2 surmonté de deux étages de chambres, eux-mêmes surplombé par un restaurant panoramique de type « bistro ».

Rassurez-vous le Royal Champagne ne va pas perdre son âme puisque la partie historique qui a vu passer Napoléon ou la reine d'Angleterre sera conservé. Vous y retrouverez le restaurant gastronomique d'hier avec un grand chef à sa tête.

La marque « les sources de Caudalie » qui s'associe à ce projet va très vite drainer un grand nombre de clients, vue sa renommée internationale. Mais c'est surtout une centaine d'emplois qui, à terme, seront créés à Champillon. A ce jour l'ouverture est prévue à l'automne 2016 soit après plus d'un an de travaux.

Nous reviendrons dans une prochaine Houlotte sur les modifications qui vont être apportées sur ce site à l'appui de quelques croquis que nous ont confié l'architecte Giovanni Pacce et la propriétaire, Denise Dupré.

Enfin, pour ceux qui se posent la question de l'immeuble construit en face par les anciens propriétaires, il est terminé et mis en vente actuellement chez les agents immobiliers. Composé de 9 appartements, il permettra à Champillon d'accroître quelques peu sa population et à ses habitants de jouir d'un point de vue inégalable.

Vous l'aurez compris, votre Conseil Municipal brule d'impatience de voir tous ces projets aboutir et dans un pays où tous les indicateurs économiques sont au rouge vif, cela donne un peu de baume au cœur.

Je sais que vous êtes tous attentifs à ces sujets et nous ne manquerons pas de vous tenir informés au fur et à mesure de leur avancée.

En ce début d'année, je voudrai à toutes et tous vous transmettre, au nom du Conseil Municipal, mes meilleurs vœux de bonheur, de joie, d'amour, de quiétude et surtout de santé.

L'année 2015 s'annonce riche, soyons optimistes et présageons de bons moments pour les champillonnais et une belle réussite pour notre village.

Bonne année.

Votre Maire
Jean Marc BEGUIN



SOMMAIRE

PAGE 1 // Edito

PAGE 2 // Cérémonie des vœux, Comité des Fêtes : une année riche

PAGE 3 // Crêches de Noël, Champillon était au marché de Noël, Collecte des déchets

PAGE 4 // Hiver : l'équipe technique municipale mobilisée, 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
Maire : jm.beguin@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.

■ Cérémonie des voeux : des projets proches de leurs concrétisation donnent du baume au coeur



Discours du Maire en feuillet joint à ce numéro de La Houlotte

■ Le Comité des Fêtes : "bonne année à tous !"

En cette nouvelle année qui commence, Le Comité des Fêtes de Champillon vous présente tous ses meilleurs vœux de bonheur, santé et prospérité, tant pour vous-même, que pour vos proches.

L'année qui vient de s'écouler a été riche en événements (Marché aux vins, Course aux œufs de Pâques, Fête de la musique, Virades, Sortie acrobranche avec les enfants, Marché de la bière, Exposition de crèches) auxquels nous avons été heureux de vous voir assister et nous profitons de cette occasion pour vous remercier de votre fidélité.

2015 sera a n'en pas douter aussi riche et nous comptons sur vous pour qu'elle soit l'occasion de se retrouver et passer de bons moments.

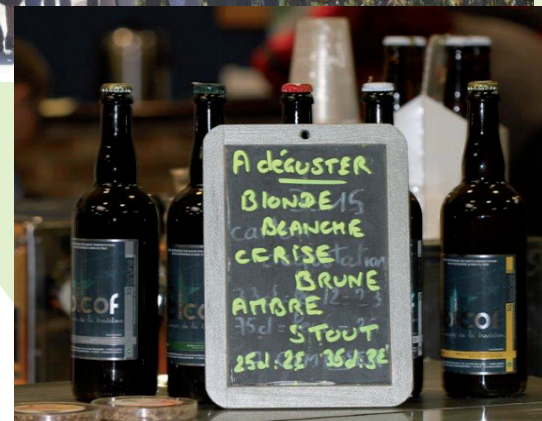
Le Comité des fêtes



MARCHÉ AUX VINS

Marché
aux Vins
de
Champillon

DE CHAMPILLON



Crêches du monde : Une très belle exposition



Ce sont près de 250 personnes venues de partout qui ont poussé la porte de notre église cette année pour y découvrir notre exposition de crêches. Un chiffre qui nous va droit au cœur quand on sait que nous n'avons pas fait de concert cette année et que ce chiffre représente réellement le nombre de personnes qui voulaient simplement admirer de très jolies crêches du monde entier et le travail des bénévoles pour les mettre en valeur. A ce propos un grand merci à tous ceux qui ont œuvré à cette belle aventure : ils se reconnaîtront car cette année ils ont été très nombreux à nous aider en prêtant leurs crêches, en nous aidant à installer, en tenant des permanences et en nous faisant des petits gâteaux de Noël.

Certains d'entre vous sont venus et nous les en remercions mais vous restez encore trop peu nombreux et c'est notre seul bémol : peut-être l'année prochaine !!!!



Avec Familles Rurales : Champillon au marché de Noël intercommunal

C'est toujours dans une ambiance conviviale et festive que l'association Familles Rurales a participé au marché de Noël de Louvois. Les promeneurs ont pu déguster le vin chaud préparé par les membres du bureau et les 50 pâtés en croûte confectionnés par leurs soins ont été vendus.

Les Champillonnois venus pour l'occasion se sont rendus au chalet de l'association pour déguster leurs produits et les encourager.

Qu'ils en soient remerciés.



Collecte en déchetteries : nouveaux horaires

Horaires d'ouverture des déchetteries intercommunales

Valables à partir du 5 janvier 2015

	AY	H	DIZY	H	MAREUIL/AY	H	TOURS/MARNE	H
LUNDI	-		-		8H - 12H 15H - 18H	7H	-	
MARDI	8H - 12H 14H - 17H	7H	8H - 12H 14H - 17H	7H	-		9H - 12H -	3H
MERCREDI	8H - 12H 14H - 17H	7H	-		- 15H - 18H	3H	- 14H - 18H	4H
JEUDI	-		8H - 12H 14H - 17H	7H	8H - 12H 15H - 18H	7H	9H - 12H -	3H
VENDREDI	8H - 12H 14H - 17H	7H	-		-		- 14H - 18H	4H
SAMEDI	-	3H	8H - 12H 14H - 17H	7H	8H - 12H -	4H	9H - 12H 14H - 17H	6H

TOTAL

24H

21H

21H

20H

■ L'hiver arrive : les services municipaux mobilisés mais pas seulement

Même si c'est le redoux qui prévaut en ce début janvier, les premières chutes de neige et autres plaques de verglas constatées en décembre nous amènent à remercier José et son équipe pour leur action diligente.

Quoi de plus agréable que de pouvoir se déplacer dans le village et partir au travail de bon matin.

Nous comptons aussi sur votre vigilance pour les accompagner dans leur action, en déversant quelques pelles de sel sur la chaussée ou dégager les trottoirs des personnes à mobilité réduite.

Merci à tous pour votre implication.



■ L'agenda des prochaines semaines :

07 janvier : Cérémonie Voeux Ay
08 janvier : Cérémonie Voeux Hautvillers
16 janvier : Cérémonie Voeux Dizy
19 janvier : Cérémonie Voeux St Imoges

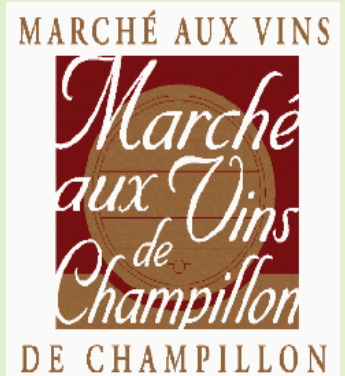
24 janvier : Saint Vincent "2015" :
. 09h45 : Défilé départ Place Baudet
. 10h00 : Messe en l'église St Barnabé
. Vin d'honneur, tombola, remise des brioches

24 janvier : Saint Vincent "2015" :
. 20h00 : Diner dansant Salle Henri Lagauche

14 février : Saint Valentin



du 13 au 15 mars : Marché aux vins de Champillon.



■ La recette de Jean-Claude :

Galette des rois aux poires et pralines roses

2 Ronds de feuilletage au beurre de 30 cm
150 grs de pralines roses concassées
12 demi-poires pochées au sirop léger et égouttées
2 jaunes d'œufs pour la dorure

Sirop : Faire bouillir 1 cuillère à soupe d'eau et 1 cuillère à soupe de sucre pour glacer la galette

Pour la garniture de la galette

125 grs de poudre d'amande
125 grs de sucre semoule
125 grs de beurre ramolli
2 œufs entiers + 1 jaune
12 gouttes d'amande amère
Mélangez le tout.

Sur la plaque mettre le premier rond de feuilletage, déposez la pâte d'amande dessus et l'étaler jusqu'à 1 cm du bord.

Déposez les poires coupées en tranches en corolle, parsemez de 120 grs de pralines concassées.

Attention n'oubliez pas la fève !

Dorez la bordure puis posez le deuxième rond de feuilletage dessus. Chiquetez la pâte (pincer les 2 pâtes ensemble) la dorer avec le jaune d'œuf et enfournez à four chaud 200 ° th 7 pendant 20 mn. Réduire le four à 180 ° pendant 10 mn

Sortir la galette du four, remettre de la dorure au pinceau (sirop) afin de la rendre plus brillante et saupoudrez de reste de pralines. Remettre au four 5 mn. A déguster tiède

BON APPETIT

