



la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon

ETAT CIVIL

DECES

Monsieur Roland BEGUIN décédé le 9 Janvier 2015

Monsieur René PERARDEL décédé le 25 Janvier 2015

Nous présentons toutes nos condoléances aux proches des défunts.

SOMMAIRE

PAGE 1 Edito du Maire

PAGE 2 Premières chutes de neige, Saint Vincent, Rassemblement républicain.

PAGE 3 Un incroyable talent, Exposition de tableaux à Hautvillers.

PAGE 4 Décoration sur verre, Agenda, Objets trouvés, La recette de Jean - Claude.

DU MAIRE

EDITO



Mutualisation

La baisse extravagante des dotations d'Etat aux collectivités locales ajoutée à l'augmentation de notre participation au fonds de mutualisation des collectivités « pauvres » va se concrétiser par une diminution de nos recettes d'environ 15 000 euros.

Une fois de plus, je trouve cette décision contreproductive et maladroite. Mais pour le démocrate que je suis, il faut l'accepter et

désormais trouver les moyens, sans pour autant augmenter les impôts, de faire face à cette décision injuste.

Le mot d'ordre est à la mutualisation. Reste à trouver comment ? Les élus du Conseil de communauté de communes se sont réunis il y a 15 jours afin de réfléchir à des pistes permettant à terme des économies. J'aurai l'occasion de revenir sur ce sujet quand cela sera plus concret. Mais, vous le savez, je milite pour surtout mutualiser les collectivités et nous rapprocher de la communauté de communes d'Epernay. C'est vraiment là que nous ferons des économies substantielles.

Comme j'ai pu l'entendre chez quelques-uns de mes collègues maires d'autres communes, il ne s'agit pas pour autant de renier notre ruralité. Nous devons trouver avec les élus d'Epernay Pays de Champagne de véritables synergies. Si j'en crois les maires des communes viticoles qui ont rejoint Epernay il y a longtemps, ils ne se sentent en aucun cas exclus des décisions et affirment haut et fort leur caractère rural et viticole.

J'espère donc très vite que nous allons, tous les maires ensemble, et pas seulement quelques élus, trouver une solution pour créer une véritable communauté d'agglomération qui mutualisera l'ensemble de nos moyens. Je suis certain que la sagesse prévaudra.

La venue du secrétaire d'état au tourisme il y a quelques jours à Epernay et Ay démontre bien les efforts que nos deux collectivités mènent chacune de leur côté (au lieu de tous ensemble) pour le développement de l'œno-tourisme dans notre région. Le Royal Champagne-sources de Caudalie, l'hôtel de Mutigny, le golf d'Epernay et bien d'autres projets sont autant d'équipements qui vont faire de notre région un haut lieu d'accueil des nombreux touristes qui aiment le champagne et la Champagne. Soyons à la hauteur avec une politique globale dont nous récolterons tous les fruits rapidement.

En cette période d'unité nationale et le drame effroyable que nous venons de connaître début janvier à Paris, sachons travailler ensemble sans pour autant renier notre liberté, et conserver chacun nos différences.

Je voudrais enfin, pour terminer cet éditto, de nouveau tirer mon chapeau aux forces de l'ordre qui, au péril de leur vie, chaque jour, défendent les intérêts de notre République. Leur action au quotidien permet à tout un chacun de vivre dans une société de liberté où le respect de l'autre doit être la règle.

Bravo à nos gendarmes et policiers et une pensée émue aux familles des 17 victimes assassinées sauvagement, et plus particulièrement à notre figure locale Cabu.

Votre Maire,
Jean Marc BEGUIN

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

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



■ L'Hiver est là, la neige s'invite !



Il y a encore quelques semaines, nous pouvions encore entendre "Il ne fait pas froid pour la saison".

Mais ça y est !

Les premières gelées et la neige sont arrivées !

Nous en profitons pour féliciter l'ensemble personnel communal pour sa réactivité en cas d'intempéries !



■ Saint Vincent

L'heure est à la fête pour les vigneron !

Saint Vincent, qui se fête normalement le 22 Janvier de chaque année, a été célébré le 24 à Champillon.

Comme dit dans l'article précédent, l'hiver est arrivé et la neige s'est, elle aussi, invitée à la cérémonie !

9h45 : Départ du défilé en direction de l'Eglise Saint Barnabé afin de célébrer la messe de Saint Vincent, saint patron des vigneron qui, une fois de plus, nous a offert une récolte décente tant quantitativement que qualitativement en 2014 !

Cette célébration fut suivie du traditionnel verre de l'amitié, de la remise des brioches et du tirage de la tombola.

La journée s'est clôturée par la soirée dansante animée par le groupe PRESENCE.



■ Dimanche 11 Janvier 2015

Champillon rassemblé contre le terrorisme

En effet, le Dimanche 11 Janvier 2015 à 15h la population du village se rassemble devant la Mairie autour de notre Maire et de l'équipe municipale pour rendre hommage aux victimes des attentats du 7 Janvier contre le journal satirique Charlie Hebdo ainsi qu'à celles de l'attaque du lendemain. Ces deux attaques auront fait plus de 20 victimes blessées ou à ce jour décédées.

Ce rassemblement fût un moment fort en émotions, vécu par de nombreux Champillonais qui faisaient partie des 4 millions de français réunis dans les différentes villes de l'hexagone. Nous avons pu voir également 44 chefs d'états apporter leur soutien à Paris lors de la marche républicaine.

La mobilisation était donc très forte et elle le devait ! Nous ne pouvons pas laisser des actes d'une telle violence se démocratiser sur le sol de la liberté, de l'égalité et de la fraternité. Ces actes qui enlèvent la vie, qui brisent des familles entières et qui sont décidés et commandités par une poignée de radicalistes en désaccord total avec les droits de l'Homme et avec l'Humanité tout simplement, doivent cesser aussi vite qu'ils sont arrivés !



CONTINUONS A NOUS MOBILISER CONTRE LE TERRORISME !!

Un incroyable talent A peine 18 ans et déjà publiée !

Vous n'êtes pas sans savoir que la Champagne Ardenne a hébergé bon nombre de grands noms de la littérature dont notamment Arthur Rimbaud et Paul Verlaine (auteur du XIX^{ème} siècle) qui sont les plus connus. Le premier est originaire de Charleville Mézières et le deuxième natif de Metz a passé une grande partie de son enfance dans les Ardennes. Ce dernier vécut à Rethel par la suite pour y enseigner le français, l'anglais et l'Histoire.

Aujourd'hui, il semblerait que ce soit dans la Marne et plus précisément à Champillon que nous découvrons un autre talent. En effet Lena Levasseur, à l'aube de ses 18 ans, vient de publier sa première histoire (Fiona se déguise) dans le magazine Tralalire de Février (destiné aux 2 - 5 ans).

Félicitation à elle qui se découvre un nouveau talent en plus de celui de la photographie que l'on connaissait déjà à travers une de ses prises de vues de Champillon qui a illustré les cartes postales 2013 des Noëls de Champagne.



Office du tourisme d'Hautvillers Des tableaux exposés pendant plus d'un mois

Originaire des Ardennes, Martine Devynck vous propose une exposition où chacun laissera courir son imagination.

Depuis sa plus tendre enfance elle aimait dessiner des visages, créer des vêtements.

Son hobby est devenue une passion, passion qui a prit beaucoup d'ampleur depuis qu'elle a cessé son activité professionnelle.

Autodidacte, elle commence en 1984 par l'Exposition des Poètes et Artistes de France à Givet puis fait partie du concours du Musée du Louvre : reproduction d'un tableau de maître interprété différemment.

Membre de plusieurs associations, elle expose régulièrement avec d'autres artistes. Au départ essentiellement portée sur les portraits au fusain, au fil des années elle est devenue éclectique passant de l'huile à l'acrylique et à l'encre de chine

De passage dans la région elle expose à l'office de tourisme d'Hautvillers du 3 janvier au 11 février 2015.



14 Février 2015

Atelier de décoration sur verre

Savez-vous que la peinture sur verre est pratiquée depuis le Moyen - Age ? Elle naquit avec les premiers vitraux qui ornaient les églises et connue son essor au XII^{ème} siècle avec la naissance de l'architecture gothique.

Aujourd'hui ce n'est pas sur des vitraux mais sur des assiettes ou encore des plats que vous pourrez laisser aller votre imagination.

La technique est un mélange de collage de serviettes et de peinture, qui donne un rendu harmonieux et artistique.

N'hésitez pas à rejoindre Familles Rurales pour cet atelier de peinture sur verre !!

Quand ?Le 14 Février 2015
Où ?Espace des Diablotins
Quel Prix ?25 à 30 €
Combien de temps ?Prévoir 3h à 3h30



INFOS ET RESERVATIONS

Sylvie ANDRIEUX
03.26.59.46.55



L'Agenda

Du 3 Janvier au 11 Février
Exposition de peinture
Office du tourisme d'Hautvillers

14 Février
Saint Valentin

Du 13 au 15 Mars
Marché aux vins de Champillon

11 Avril 2015
Loto à Champillon

OBJETS TROUVES

Un pull marron retrouvé Salle Henri Lagauche.

Une écharpe motif écossais marrons retrouvée lors de la réception des nouveaux habitants.

Objets disponibles à la Mairie.

La recette de Jean-Claude

Le gros chou farcie de Mamie Rolande (6 pers.)

Ingrédients :

1 chou frisé, 3 carottes, 3 oignons coupés en petits dés, 1 gousse d'ail, 50 gr de persil plat haché, 1 brin de thym, 300 gr de chair à saucisse, 4 cuisses de canard confites, 300 gr de gésiers de canard confit, 300 gr de marrons cuits au naturel.

1) Blanchir une dizaine de feuilles de chou
2) Faire revenir les carottes en dés avec les oignons, l'ail, le thym avec un peu de graisse de canard.

Mouiller avec 1 litre de fond de volaille et laissez cuire 10 mn.

Couper en gros morceaux le cœur du chou jaune.

3) Égoutter les légumes en gardant le jus de cuisson et faire cuire 10 mn les morceaux de chou dans ce jus.

Égoutter en gardant le jus.

4) Dans un grand cul de poule, mélanger le chou jaune avec la moitié de la garniture (carottes oignons etc.)

Ajouter la chair à saucisse, les cuisses de canard désossées et dégraissées, les gésiers de canard confits, les marrons égouttés, le persil haché, vérifier l'assaisonnement. Saler, poivrer.

5) Chemiser un cul de poule de 25 cm de diamètre avec du film alimentaire, chemiser ensuite de feuilles de chou blanchies, mettre le mélange précédent au milieu et refermer avec les feuilles de chou.

6) Dans un plat rond allant au four, retourner le chou farci, ôtez le film, ajouter le jus et l'autre moitié du mélange carotte-oignons autour.

7) Cuire au four 1h30 à 140 ° en arrosant le chou toutes les 10 mn.



BON APPETIT !!