



la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon

ETAT CIVIL

DECES

Madame Monique ANDRIEUX,
décédée le 3 Février 2015

Nous présentons toutes nos condoléances aux proches des
défunts.

SOMMAIRE

PAGE 1 / Edito du Maire

PAGE 2 / Marché aux vins,
Infos Familles Rurales.

PAGE 3 / Sentiers touristiques,
Evolution de la population.

PAGE 4 / Mei Hua Zhuang,
Coupure de courant,
Travaux rue des Mondettes
Agenda,
Chasse aux oeufs,
La 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.

DU MAIRE **Jusqu'où ira le ridicule ?**

EDITO



Au moment où nos collectivités prônent l'œnotourisme avec entre autres à Champillon l'arrivée des sources de Caudalie, ou encore les projets à Mutigny ou à Epernay, que se passe-t-il donc à l'assemblée nationale ?

En pleine discussion parlementaire sur la loi de santé publique, ne voilà-t-il pas que les lobbys anti-alcool resurgissent.

Quel est le problème : la volonté de quelques associations de faire modifier la mention

actuelle figurant sur chaque publicité pour le vin qui passerait de « l'abus d'alcool est dangereux pour la santé » à « l'alcool est dangereux pour la santé ».

Comptons sur la sagesse de nos députés pour ne pas entériner une telle mention qui ferait obstacle à tout le travail entamé ces dernières années par le Syndicat Général des vignerons, le CIVC et tous les acteurs du tourisme en champagne.

Je sais notre député Philippe Martin très remonté sur le sujet et j'espère bien qu'il saura faire en sorte que cette nouvelle mention reste définitivement dans les cartons.

Je me demande souvent si, en France, on ne cherche pas toujours à démonter ce qui fonctionne. Le champagne, connu dans le monde entier ne saurait souffrir ces décisions technocratiques de soi-disant bien-pensants.

Au moment où la croissance française n'arrive pas à redémarrer, serrons-nous tous les coudes afin de construire plutôt que sans arrêt détruire.

"En France on n'a pas de pétrole, mais on a des idées", célèbre slogan des années 70, reste d'actualité. Arrêtons de sans cesse chercher la petite bête ou la faille qui fera échouer tel ou tel projet.

Restons optimistes à quelques jours du printemps, mais soyons toutefois vigilants.

Le vin sera d'ailleurs à la fête dans notre commune pour la 19ème édition de notre Marché aux Vins, les 13, 14 et 15 mars. Nous vous y attendons ainsi que les 31 viticulteurs venus de toute la France. Les stands de restauration seront au rendez-vous et le comité des fêtes vous prépare un « bœuf bourguignon maison » afin de rester déjeuner le midi.

Si vous ne disposez pas d'entrée gratuite envoyée par un des exposants et que vous habitez la commune, n'hésitez pas à passer en Mairie en chercher une auprès de notre secrétaire.

La renommée de ce rendez-vous annuel n'est plus à faire, n'hésitez pas à amener votre famille et vos amis afin de goûter la convivialité de notre marché aux vins.

Autre rendez-vous pour les plus de 60 ans, le repas de la commune qui aura lieu le dimanche 29 mars prochain, le même jour que le deuxième tour des élections au Conseil Départemental.

A ce sujet, pour rappel, le bureau de vote sera ouvert de 8h à 18h et nous vous y attendons tout aussi nombreux !

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.



Marché aux Vins, déjà la 19^{ème} édition !!

LES MOIS PASSENT ET LES HABITUDES NE CHANGENT PAS ...

En effet, les 13, 14 et 15 Mars, le traditionnel marché aux vins de Champillon ouvrira ses portes au public dès le vendredi pour sa nocturne. Cet évènement est l'occasion de se faire plaisir tout en passant un moment convivial en famille, entre amis et surtout l'occasion de remplir sa cave avec les délicieux breuvages de nos exposants !

La clé de la réussite ?

Une ambiance conviviale et chaleureuse, des producteurs amoureux de leur métier, et surtout ... LA DEGUSTATION !!
A Champillon, vous n'achetez pas à l'aveugle !!!

Les Nouveautés

Cette année nous accueillerons le Domaine Borrelly-Martin (Côte de Provence). Et face au succès, l'année dernière, de nos amis producteurs de rhum, nous avons décidé de les référencer dans la liste de nos exposants habituels.

Côté cuisine

Le comité des fêtes vous propose (samedi midi et dimanche midi) un boeuf bourguignon maison, préparé et servi par ses soins. Seront également disponibles saucisses-frites et crêpes.
Nous aurons également, comme d'habitude, les stands alimentaires de fruits de mer, foie gras, escargots, fromages, patés croûtes, produits à base de truffe, ainsi que de la charcuterie.

APPEL AU SECOURS !

L'organisation du marché aux vins recherche activement de nouveaux diabolotins pour la logistique ! En effet, les diabolotins sont des jeunes de 10 à 18 ans qui aident les clients à charger les cartons dans les voitures, en échange de quoi, ils repartent souvent avec une petite pièce...
Les ados intéressés peuvent se manifester à la Mairie en précisant les horaires qu'ils souhaitent et nous essayerons de faire au mieux pour satisfaire tout le monde.



HORAIRES

VENREDI
14h - 21h

SAMEDI
10h - 20h

DIMANCHE
10h - 19h

Familles Rurales

Atelier peinture sur verre et prochains rendez - vous

Atelier Peinture sur support en verre

Le samedi 14 février, l'association Familles Rurales a proposé un atelier de peinture avec serviette collée sur support en verre (assiette ou plat de plusieurs dimensions).

Une dizaine de personnes ont participé à cet atelier et c'est avec l'aide d'Aline notre animatrice que nous avons réalisé de jolies créations.

C'est dans une ambiance studieuse que nos supports se sont transformés au fil de l'après-midi en véritables objets de décoration.



LOTO 2015



L'Association Familles Rurales organise son traditionnel loto le Samedi 11 avril à partir de 20 H à la salle Henri Lagauche.

A gagner : une télévision 70 cm-un appareil photo-une tablette Samsung-une machine sodastream-un karcher-Corbeilles gourmandes-Ménagère-Jeux pour enfants-Bons d'achats-Champagne, vins etc.

N'hésitez pas à venir nous rejoindre afin de passer une agréable soirée dans une ambiance conviviale et sympathique.

Buvette et restauration sur place.

Réservation possible au 03.26.59.46.55

ASSEMBLEE GENERALE

L'Assemblée générale de l'Association Familles Rurales aura lieu le vendredi 27 mars à 19h à l'espace des diabolotins. Nous clôturerons cette réunion avec le verre de l'amitié.

Si vous avez quelques heures de temps libre n'hésitez pas à venir rejoindre l'association, les membres du bureau seront ravis d'accueillir de nouveaux bénévoles afin de renforcer leur équipe.



Champillon

Mise en valeur d'un panorama exceptionnel

LE CONSTAT

A l'époque où nous vivons, le tourisme occupe de plus en plus de place dans notre vie. Qui n'a pas soif de voyages exceptionnels et de découverte de nos jours ?

Et la Champagne fait partie de ces destinations d'exception pour tout bon épicurien, les grands vins de Champagne, la magie des maisons historiques, la diversité des petits producteurs font partie des choses à voir.

Mais revenons à notre beau village, nous sommes propriétaires d'un héritage exceptionnel offert gracieusement par dame nature, notre panorama !

Nous avons pu constater, sur les cartes IGN, un important maillage de sentiers autour du village et même une parcelle de forêt classée Natura 2000.

L'IDÉE

Il serait bien dommage de laisser ce magnifique paysage à l'abandon, c'est pourquoi nous souhaiterions mettre en place un circuit de découverte à travers ces nombreux sentiers en proposant à certains endroits la possibilité de faire une pause détente sur un banc. Seront installés aussi des panneaux d'informations sur ce qui se trouvera autour de vous.

L'APPEL

Afin de mettre en place ce circuit, nous allons devoir faire des repérages. C'est pourquoi nous proposons aux habitants intéressés (marcheurs ou non) de nous accompagner dans la réalisation de ce projet.

**Réunion ouverte à tous
Mardi 7 Avril à 18h30 à la
Mairie**



Fusion des régions

9 départements groupés en une seule région

Avant de développer le sujet de la fusion des régions, nous allons faire un point sur la population champillonaise et de la communauté de communes de la grande vallée de la Marne. Les chiffres que nous allons vous énoncer représentent les populations légales entrées en vigueur au 01/01/2015 et correspondent aux statistiques du 01/01/2012.

Population totale CCGVM (17 communes) : 15 378

Commune la moins peuplée : Mutigny (209)

Commune la plus peuplée : Aÿ Champagne (4 058)

Moyenne / commune : 905

Champillon, quant à lui, totalise une population totale de 526 habitants et se classe 7ème commune la plus petite de la CCGVM.

FUSION DES REGIONS

La fusion des régions est un sujet qui a fait couler beaucoup d'encre alors même que les débats parlementaires n'étaient pas arrivés à leurs termes. Cette loi très attendue a finalement été publiée au journal officiel le 17/01/2015. Nous allons donc vous présenter notre nouvelle région ci-contre.

La Marne et neuf autres départements regroupés dans une grande région

Notre nouvelle région, issue de la fusion des 3 régions de l'Est sera donc composée de 10 départements : Ardennes 281 987 habitants, Aube 306 490 habitants, Haute-Marne 179 856 habitants, Meurthe et Moselle 734 002 habitants, Meuse 191 696 habitants, Moselle 1 046 237 habitants, Vosges 374 357 habitants, Bas-Rhin 1 110 416 habitants et le Haut-Rhin 758 357 habitants.

Un nouveau Chef-Lieu

Strasbourg a été désigné dans la loi comme le chef-lieu de la future région.

Un nom à déterminer

Son nom provisoire est constitué de la juxtaposition, dans l'ordre alphabétique, du nom des 3 régions regroupées, soit l'Alsace-Champagne-Ardenne-Lorraine »

Des élections Régionales prévues en Décembre 2015

Afin de voir naître un nouveau conseil régional, la loi prévoit des élections régionales en Décembre 2015. Un décret viendra prochainement en préciser les dates exactes.

L'effectif de la future assemblée du conseil régional sera identique à la somme des effectifs des conseils des régions regroupées, soit 169 conseillers régionaux.

En revanche, le nombre de candidats par section départementale, déterminé par la loi en fonction de la population de chaque département, évolue. Ainsi, les conseillers régionaux issus des anciennes régions seront au nombre de : 56 pour l'Alsace ; 41 pour la Champagne Ardenne et 72 pour la Lorraine.



L'association Mei Hua Zhuang de Champillon organise un stage d'art martial les 7 et 8 mars.

avec les maîtres chinois Yan Yan et Ren Jun Min

Le rendez-vous est fixé le samedi à 9h au stade Maigret d'Épernay ce stage est ouvert à tous, même débutants.

INFOS ET RESERVATIONS

André et Michèle ARSENE
06.61.45.06.62

TRAVAUX RUE DES MONDETTES

Le 6 Février, la commission travaux et urbanisme a convié les riverains de la rue des Mondettes afin de présenter les plans, débattre et trouver des solutions satisfaisantes pour chacun.

Les travaux des trottoirs seront effectués ce printemps - ci



COUPURE DE COURANT

En raison de travaux sur le réseau électrique, une coupure de courant est prévue le Mardi 3 Mars 2015 entre 14h00 et 16h00 du n°30 au n°42 Rue Bel Air.

L'Agenda

Du 13 au 15 Mars

Marché aux vins de Champillon



22 Mars

"Autour de Catherine Renault"
Exposition de peinture de l'atelier aquarelle à la Mairie. (Visible également la semaine suivante aux horaires d'ouverture de la Mairie)

5 Avril

Chasse aux oeufs de pâques



11 Avril

Loto à Champillon



22 Avril

Élections départementales (1^{er} tour)

25 & 26 Avril

- Exposition de peintures à la salle Henri Lagauche par les membres du "Groupe Créer"
- Randonnée motocycliste pour collecter des dons pour la recherche sur le cancer (plus d'infos dans la prochaine édition)



29 Avril

- Elections départementales (2^{ème} tour)
- Repas de la commune

31 Mai

Loto des Papillons Blancs à la Salle Henri Lagauche



La recette de Jean-Claude

Filet mignon de porc façon Thai (4 pers.)

Ingrédients :

600 grs de filet mignon de porc coupé en 12 morceaux, 1 céleri rave de 10 à 12 cm de diamètre avec un peu de racine et un peu de feuilles, 12 shiitakés de 6 cm de diamètre (champignons), Graines de sésame, Huile de sésame, Sauce soja, Fond de veau liquide.

A noter : Le céleri sera cuisiné et présenté avec les racines et les feuilles et sans être épluché.

- 1) Bien laver le céleri entier avec racines et feuilles avec une brosse à chiendent. Le faire cuire à l'eau salée, il doit être croquant. Laissez refroidir.
- 2) Couper 4 tranches de céleri de 1 cm d'épaisseur dans le sens de la longueur.

Garder les entames pour une autre préparation, les faire revenir avec l'huile de sésame, laisser colorer et réservez.

3) Faire cuire les shiitakés à l'huile de sésame, bien les colorer et réservez.

4) Cuire les médaillons de porc avec des graines de sésame dessus. Tapoter. Ne pas trop faire cuire le filet mignon.

5) Déglacer le sautoir avec 3 cuillères à soupe de sauce soja, 3 cuillères à soupe de fond de veau liquide et une cuillère à soupe d'huile de sésame.

6) Dans une assiette bien chaude placer la rondelle de céleri, mettre 3 morceaux de filet mignon dessus. Ajouter la sauce et les shiitakés sur le filet mignon et autour du céleri

7) Saupoudrez de graines de sésame grillées.



BON APPETIT !!