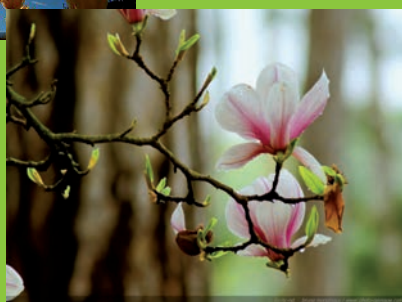




la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon



SOMMAIRE

- PAGE 1** // Edito
- PAGE 2** // Marché aux Vins, Repas communal,
- PAGE 3** // Les chasseurs se mobilisent, Expo peinture, Elections Cantonales
- PAGE 4** // Loto, Chasse aux Oeufs de Pâques, 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.

Votre Maire

Jean Marc BEGUIN

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

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

EDITO En avril, ne te découvre pas d'un fil !

Les mois passent et nous voilà déjà au printemps.

Qu'elle est belle cette saison où toute la nature renaît après sa période d'hibernation. Certes, ce n'est pas encore la douceur de l'été, mais déjà les bourgeons et la jolie couleur verte des premières feuilles des fleurs et des arbres donnent des notes de gaieté aux couleurs grisâtres qu'a laissées l'hiver. C'est aussi la période où nous commençons à travailler sur la politique de fleurissement du village, avec l'aide de Marie-Madeleine, Jérémy et Raphaël.



De nombreux rosiers ont été plantés par la section locale du Syndicat Général des Vignerons devant les vignes du village, j'espère que nos amis viticulteurs vont continuer dans ce sens. Le classement quasi certain au patrimoine mondial de l'Unesco (réponse définitive début juillet) va entraîner un afflux de visiteurs dans notre village, sachons leur montrer nos plus beaux atours.

La commune, avec José, a participé à cette action en plantant des rosiers devant la vigne communale. Rappelons que ces derniers ont aussi pour vocation d'être des détecteurs préventifs de l'oïdium, qui reste l'un des champignons ennemis du vignoble.

Le Royal-Champagne ne sera pas en reste avec, à l'issue de sa reconstruction, un hôtel parfaitement intégré à la nature, dont les murs recouverts de vigne-vierge prendront les couleurs du vignoble situé juste en-dessous.

A cette occasion, nous ré-ouvrirons l'ancien chemin des Bardelots, qui permettra de se promener du village jusqu'à cet établissement, sans passer par la route. Ce chemin fera partie d'un parcours fleuri à travers le village, que la commission environnement est en train de concocter. Nous reviendrons sur ce dernier, il se veut un espace de promenade pour nos touristes mais aussi pour vous, habitants du village, accompagnés de votre famille et de vos amis.

Champillonais, j'en appelle à vous pour fleurir encore plus vos balcons et parterres avec, particulièrement dans le bas du village où il existe beaucoup de murs, un effort pour passer du ressenti minéral que l'on peut avoir en se promenant, à un ressenti plus « floral ». N'hésitez pas à vous rapprocher de Marie-Madeleine si vous avez besoin d'aide.

Enfin, un coup de chapeau à notre secrétaire de mairie, Karen Debaets, accompagnée de Dorian Farino, stagiaire, pour tout le travail de classement qu'ils ont entrepris dans les archives de la commune. J'en profite pour informer la population que nous acceptons désormais les stagiaires étudiants en Mairie. Si vous ou vos connaissances êtes intéressés, renseignez-vous directement auprès du secrétariat.



Marché aux Vins de Champillon : le 19ème s'achève en imaginant déjà le 20ème



Réception des exposants à la Mairie

Le marché aux vins de Champillon a depuis 19 ans acquis une solide réputation et continue sur la voie du succès puisqu'il a fait encore une fois carton plein pour le plus grand plaisir des organisateurs et des vigneron qui sont repartis pour beaucoup d'entre eux avec des camions vides

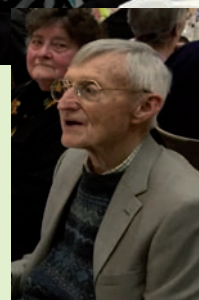
Merci encore à tous les bénévoles qui ont œuvré à ce succès et à tous ceux qui ont hébergé durant le weekend les exposants.

L'année prochaine sera celle des 20 ans de notre Marché aux vins et 20 ans ça se fête !!

Nous réfléchissons donc déjà à comment faire pour rendre cet anniversaire mémorable !



Repas de la commune : dans la bonne humeur, par un dimanche pluvieux



En 2016, la date du dimanche 03 avril a été retenue pour le prochain repas.

Les chasseurs et la commune se mobilisent : Une nouvelle passerelle de franchissement



Depuis l'effondrement d'un pont de franchissement, les chasseurs avec l'aide de la commune ont reconstruit une passerelle métallique. Celle-ci a été installée et permet le rétablissement du passage dans de bonnes conditions de sécurité.

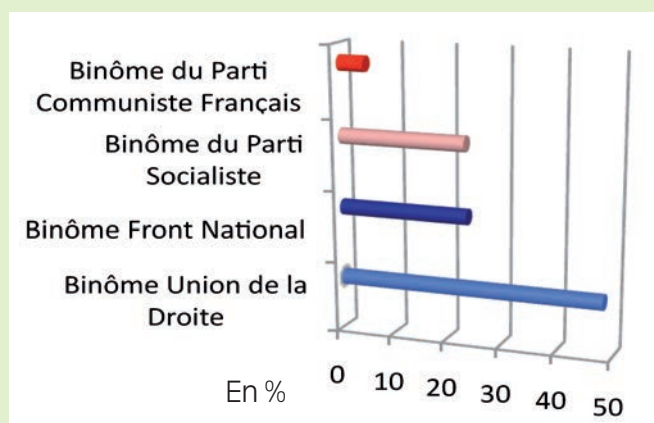
Exposition de peinture : l'occasion d'un hommage à Mme Catherine Renault



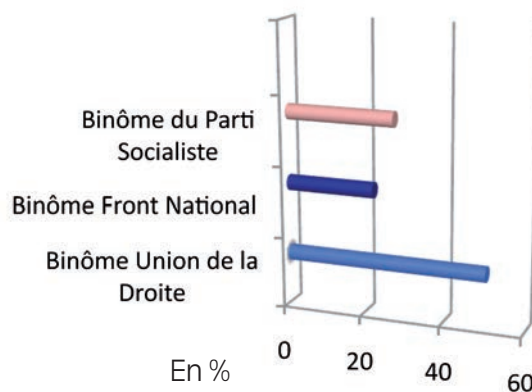
Vous avez été nombreux à apprécier les tableaux exposés en Mairie par l'atelier de peinture dirigé par Patrick Adam. L'occasion de retrouver les tableaux composés par Catherine Renault qui nous a quittés récemment.



Elections cantonales : les résultats de votre commune



1er tour Cantonales 2015 - Champillon
 Inscrits : 412 Abstention : 161 (39,08%)
 Votants : 251 (60,92%) Blancs & Nuls : 6 (1,46%)
 Exprimés : 245 (59,47%)



2ème tour Cantonales 2015 - Champillon
 Inscrits : 412 Abstention : 154 (37,38%)
 Votants : 258 (62,62%) Blancs & Nuls : 4 (0,97%)
 Exprimés : 252 (61,17%)

Stagiaire en Mairie de Champillon :

Le secrétariat de Mairie accueille désormais des stagiaires dans le cadre de leurs études. Nous vous remercions de leur réserver le meilleur accueil.

■ Familles Rurales : Loto à venir, réservez vite !



Familles Rurales organise son prochain loto le samedi 11 avril à 20 h
De nombreux lots à gagner : PC Portable, TV, appareil photo, tablette numérique, Sodastream, corbeilles gourmandes etc...
Restauration et Buvette sur place.
Nous vous attendons nombreux afin de passer une soirée conviviale et sympathique

Réservation au 0326594655



■ Encore une histoire de chasse : aux oeufs de Pâques cette fois

Organisée pour les enfants et petits enfants de Champillon (de la naissance jusqu'au CM2), la traditionnelle chasse aux oeufs vous donne rendez-vous sur le parking du Champagne JOSSEAUX (devant l'entrée de la forêt des Rinsillons) : Lundi 06 Avril à 15h00.

Vous pouvez nous informer de votre participation en appelant Sabine MOUSQUET au 06.74.14.28.62 ou par mail s.mousquet@champillon.com.
Il reste quelques places pour les retardataires !



Oeuf à colorier

■ L'agenda des prochaines semaines :

Lundi 06 avril, 15h : Chasse aux oeufs de Pâques, Parking Champagne Josseaux à Champillon

Vendredi 08 mai : Férié / Commémoration du 8 mai 1945 : fin de la seconde guerre mondiale en Europe.

Mercredi 08 avril : réunion Conseil municipal

Jeudi 14 mai : Férié / Ascension

Samedi 11 avril, 20H : Loto organisé par Familles Rurales

■ La recette de Jean-Claude :

Epaule d'agneau aux légumes de printemps

Pour 4 personnes :

1 épaule d'agneau désossée de 2 kg
6 échalotes / 12 gousses d'ail
2 brins de Thym / 4 feuilles de laurier
8 carottes fanes / 8 navets fanes
8 pointes d'asperges vertes
8 oignons botte
500 gr de pomme de terre grenaille
300 gr de fèves épluchées (dispo chez Picard en sachet de 500 gr épluchés)

Epluchez les légumes en gardant un peu de fanes sur les carottes, navets, oignons. Les légumes doivent rester entiers.

Blanchir séparément les légumes avec un peu de sel, de sucre et de beurre. Ils doivent être croquants.
Égouttez-les en gardant le jus.

Dans un grand plat en terre cuite mettre l'épaule d'agneau avec sel, poivre et un peu d'huile d'olive. Cuire au four pendant 3 heures Th 150° en mettant un papier d'aluminium à mi-cuisson.

Au bout de 2 heures, ajoutez l'ail, l'échalote, 2 brins de thym et 4 feuilles de laurier.



15 mn avant la fin de la cuisson déglacez avec un verre de vin blanc et 15 cl de jus de cuisson des légumes. Ajoutez les légumes et la farce, continuez la cuisson à 180°.

FARCE : Mélangez 150 grs de beurre d'escargot avec 100 grs d'amandes effilées, 100 grs de pain de mie blanche et 2 cuillères à soupe de moutarde.
Dans le plat de cuisson, coupez l'épaule en gros morceaux 5 cm sur 5 cm.
Posez le plat sur la table où chaque convive se servira.

BON APPETIT