



la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon



SOMMAIRE

PAGE 1 Edito

PAGE 2 Seconde étape du PLU, Télévision en HD, Nouveauté en déchetterie

PAGE 3 Marché aux Vins de Champillon : programme & exposants

PAGE 4 Pâques : Chasse aux oeufs & Spectacle "Le Poilu Illustré", l'Agenda, Recette de Jean-Claude

EDITO 20 ans !

Que le temps passe vite. Voilà 20 ans que j'ai eu l'idée de créer le Marché aux Vins de Champillon.

A l'époque, Président du Comité des Fêtes, je cherchais une idée pour créer une fête populaire à Champillon.

Nous avons donc décidé de mettre en place ce rendez-vous annuel. Co-organisé par la Mairie, son personnel et le Comité des Fêtes, il a tout de suite connu un succès important avec pratiquement 20 exposants et 1 000 visiteurs dès la première année sur 2 jours. La plupart des exposants sont là depuis le début ou dès la deuxième année, leur fidélité démontre bien la qualité de ce marché, où se vendent chaque année pratiquement 20 000 bouteilles de vin.



Réussite aidant, nous avons ensuite installé des chapiteaux à l'extérieur afin d'accueillir les métiers de bouche et des espaces de restauration.

Aujourd'hui, ce sont 40 exposants et 2 500 visiteurs qui viennent nous retrouver durant 3 jours.

Pour nos 20 ans, nous avons souhaité faire évoluer notre marché, avec tout d'abord un chapiteau qui couvrira la Place Pol Baudet. L'accueil des entrées se fera désormais dans le chapiteau.

Un plus grand espace de restauration mais aussi de fête avec un orchestre le vendredi soir. Les entrées deviendront gratuites pour tous, seuls les verres INAO sont désormais payants au tarif de 2€ l'unité. Nous accueillons cette année 2 personnalités, avec tout d'abord Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier de France, le samedi, et Gérard Baud, bien connu des téléspectateurs du télé-achat de TF1.

Un service de navette sera organisé entre le parking des Rosières (à côté du terrain de football) et la Place Pol Baudet.

Habitants du village, je compte sur vous pour jouer le jeu et ne pas garer vos véhicules autour de la salle. Notre salon a toujours souffert du manque de stationnement. Merci de votre aide à tous pour stationner, soit rue Henri Martin, soit sur le parking des Rosières créé à cet effet.

Un point de chargement des caisses de vins sera par ailleurs mis en place, afin de venir rechercher vos commandes.

Vous le voyez, pas mal d'améliorations pour ce 20ème anniversaire. Vous trouverez le programme complet dans cette édition.

Je vous y attends nombreux pour y déguster avec modération les productions de nos exposants.

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 Béguin

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



www.champagne-patrimoinemondial.org

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.beguina@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.

Plan Local d'Urbanisme : La seconde étape bientôt franchie



La commune, assistée par son bureau d'études, le CDHU, a poursuivi ses travaux pour finaliser la deuxième étape de l'élaboration de notre Plan Local d'Urbanisme.

Le Conseil Municipal a débattu du Projet d'Aménagement et de Développement Durables de ce PLU.

Ce projet qui trace les grandes lignes du développement de notre commune a été validé à l'unanimité par les membres du Conseil Municipal du 22 Février dernier, et il va être soumis à l'avis des Services de l'Etat et des Personnes Publiques Associées le 16 mars prochain, puis il vous sera ensuite présenté en Réunion Publique le 24 mars à 19h00 à la Salle Henri Lagauche.

Une fois ce document validé, nous débuterons la préparation du Règlement d'Urbanisme.

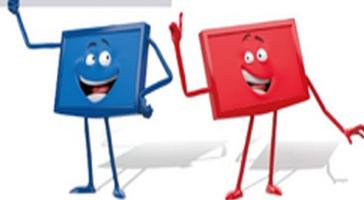
Passage à la TNT HD : mardi 05 avril à Champillon

Le Mardi 5 Avril 2016 à Champillon, la TNT passera de la définition standard à la haute définition.

Cette nouvelle norme technique vous permettra d'accéder aux chaînes gratuites en qualité Haute Définition.

TOUS
À LA TNT HAUTE DÉFINITION

LE 5 AVRIL 2016



Dans un premier temps, il vous faut vérifier si votre décodeur actuel sera toujours adapté pour le passage en haute définition.

Pour cela, il vous suffit de vous positionner sur la chaîne TF1 (n°1) ou ARTE (n°7), si le logo « TF1HD ou ARTE HD » apparaît en haut à gauche, votre décodeur est adapté pour recevoir la nouvelle norme. Dans ce cas, vous n'avez pas à changer de décodeur.

Par contre, si le logo « HD » n'apparaît pas, il vous faut changer de décodeur en prenant un décodeur TNT Haute Définition.

Attention, si vous ne possédez pas de décodeur TNT Haute Définition avant le 5 Avril prochain, vous retrouverez devant un « écran noir ».

Environnement - Nouveau en déchetterie : Les bennes éco-mobilier

La déchetterie de Mareuil-sur-Ay a récemment été équipée d'une benne "éco-mobilier" à l'intérieur de laquelle il est désormais possible de déposer votre ancien mobilier.



MOBILIER

D'un point de vue écologique, cette nouvelle benne permet de recycler du mobilier en bon état lui offrant une seconde vie ou, concernant les meubles les plus abimés, de bénéficier d'une valorisation énergétique.

D'un point de vue économique et dans le cadre de la Responsabilité Elargie du Producteur, Eco-mobilier, financé par les producteurs de meubles, prend en charge le coût du traitement de ce type de déchets.

Les déchetteries seront toutes équipées d'une benne éco-mobilier d'ici 3 ans.

Marché aux vins : 11, 12 & 13 Mars, 3 jours pour fêter les vingt ans

A partir de vendredi 11 mars, de 16h à 22h, venez parcourir les allées de ce marché qui vous transportera au sein des plus beaux vignobles de France et d'ailleurs.

C'est un parcours initiatique et gustatif que nous vous proposons à travers la rencontre de producteurs passionnés et authentiques :

Foie Gras, Escargots, Charcuterie, Paté en croûte, Produits Truffiers, Fruits de Mer, Fromages, Miel

- . Cotes de Provence / Côtes de Tricastin
- . Whisky / Armagnac
- . Cognac - Pineau / Côtes de Bourg - Blaye
- . Languedoc / Chassagne-Montrachet - Pommard
- . Côtes du Ventoux / Anjou - Coteaux du Layon
- . Corton - Ladoix / Fronsac
- . Sauterne / St Joseph - Condrieu - Côte Rotie
- . Bourgueil / Sancerre
- . Bourgueil / Monbazillac - Bergerac
- . Bordeaux / Graves - Cerons
- . St Emilion / Chateaufeuf du Pape
- . Chablis / Macon - St Véran - Pouilly Fuissé
- . Cahors / Pauillac
- . Alsace / Beaujolais - Brouilly
- . Jura / Muscadet
- . Côte du Rhône / Rhum
- . Vins Italiens



Salle Henry Lagache

Marché aux vins : au programme

Vendredi 11 Mars - 16h à 22h :

Nocture sous chapiteau animée par le groupe Doo Wap RDV

Samedi 12 Mars - 10h à 20h :

Présence de Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde



Dimanche 13 Mars - 10h à 19h :

Participation de Gérard Baud, chroniqueur gastronomique de Téléshopping TF1



■ Pâques approche : Un lundi dédié aux enfants

JOYEUSES PAQUES



Pâques approche et cette année une nouveauté est proposée aux enfants qui y participeront.

Tout d'abord, pour ne pas faillir à la coutume désormais bien ancrée et attendue par les tous petits, le Comité des Fêtes de Champillon proposera le lundi 28 mars à 16h place Pol Baudet, aux enfants et petits-enfants de Champillon de la naissance jusqu'au CM2 de participer à la chasse aux oeufs. Pour une bonne organisation, il nous faut connaître le nombre d'enfants qui viendront, aussi nous souhaiterions que les parents et grands-parents inscrivent les enfants auprès de la Mairie au 03.26.59.54.44 ou auprès de Mme Mousquet au 06.74.14.28.62.

Pourquoi 16h me direz-vous??? Tout simplement parce que la MJC d'Ay a décidé de s'associer à l'évènement en proposant à ces mêmes enfants (jusqu'à 16 ans!) la possibilité d'assister GRATUITEMENT à 15h à un spectacle sur le thème des poilus, salle des Diablotins à Champillon : "Le Petit Poilu illustré".

Pour ce faire, c'est très simple : il suffit d'appeler la MJC au 03 26 55 18 44 ou sur son site internet - contact@mjc-ay.com - et de réserver vos places en précisant que vous êtes de Champillon (attention, la salle étant petite les places sont limitées et il faut s'inscrire au plus tôt car le spectacle, payant pour les autres, est ouvert à tous)

Un bel après-midi en perspective attend donc les enfants de Champillon, alors n'hésitez pas et inscrivez-les!

Le petit poilu illustré (résumé) : spectacle offert par la MJC :

Démobilisés, Paul et Ferdinand, artistes de cabaret, revêtent capotes et godillots pour rejouer les poilus qu'ils furent, à l'attention de jeunes bien loin de soupçonner la vie au front. Comme égarés dans une chambre d'enfants, ils racontent l'histoire à leur façon, de la mobilisation à la bataille de la Marne. Ils miment certaines situations à l'aide de quelques objets de la vie quotidienne de l'époque et de jouets qui traînent. Saynètes satiriques et chansons en vogue dans les cabarets où ils se produisaient amènent une touche de légèreté et cette petite note humoristique indispensable à la survie.

■ Repas de la commune : C'est le moment des inscriptions

Le repas annuel de la commune aura lieu le dimanche 3 avril, salle Henri Lagauche.

Merci à toute personne désireuse d'être présente au repas, de bien vouloir s'inscrire auprès de la secrétaire de Mairie ou de Martine Launer.

Toutes les inscriptions seront prises en compte jusqu'au 27 mars, dernier délai.

Dans l'attente et le plaisir de vous retrouver.

Contact : Mairie 03.26.59.54.44 ou Martine Launer 06.30.48.84.47

■ L'agenda des prochaines semaines :

11, 12 & 13 Mars : Marché aux Vins de Champillon

27 Mars : passage heure d'été

28 Mars à 16h Place Pol Baudet : chasse aux oeufs

24 Mars à 19h salle Henri Lagauche : Réunion Publique d'Information sur le PLU de la commune

28 Mars : Lundi de Pâques

28 Mars à 15h Salle des Diablotins : Spectacle "Le Poilu illustré"

03 Avril : Repas de la commune, salle Henri Lagauche

05 Avril : passage de la télévision en TNT HD

■ La recette de Jean-Claude : Noix de St Jacques sur un lit de tomates vertes

Pour 4 personnes :

20 noix de St-Jacques bien blanches,
2 kg de tomates vertes bien saines
2 oignons hachés,
1 gousse d'ail, du thym, du laurier,
Huile d'olive,
2 morceaux de sucre,
Sel et poivre,
un bouillon de volaille.

1) Emonder les tomates, les peler, les épépiner et les couper en petits dés.

2) Faire revenir les oignons en les faisant colorer légèrement. Ajouter l'ail, le thym, le laurier, le bouillon de volaille et les dés de tomates. Laisser réduire le jus.

En fin de cuisson ajouter 50gr de beurre.

3) Dans une poêle bien chaude, cuire les St-Jacques 1 mn de chaque côté. Elles doivent être bien colorées.

4) Dans une assiette creuse bien chaude, mettre 3 cuillères à soupe de tomates concassées et poser les St-Jacques dessus.

Servir avec une tranche de pain de campagne grillé légèrement aillé.

