



# La Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon



## EDITO **Soleil soleil...**



Toi qui tape, tape, tape, tape sur ma tête (oh soleil), Ecoute-moi (oh soleil), n'arrête pas (oh soleil), ne t'en va pas... J'aime reprendre les paroles de chansons dans mon édito, celles de Michel Fugain résumant bien ce que fut cet été : un ensoleillement record !

Certes il a fait parfois trop chaud et la végétation en a souffert, mais les Champillonnais ont résisté à l'abri de leurs demeures ou en prenant un bol d'air frais la nuit.

Toutes ces conditions météo vont permettre à nos amis viticulteurs de rentrer un millésime dans leurs caves, ce qui permettra de vite oublier l'année 2017 et sa météo désastreuse au moment des vendanges. Avec un début de vendanges le 27 août, il est évident désormais que le réchauffement climatique va régulièrement avancer le démarrage de la cueillette dans les galipes. Je me rappelle mon enfance où les vendanges commençaient régulièrement en octobre dans un climat brumeux et frais. Nous en sommes loin !

Le soleil a été aussi de la partie pour l'ouverture du Royal Champagne le 15 juillet dernier. Le succès a tout de suite été au rendez-vous avec les deux restaurants affichant complet chaque jour. Il est donc prudent de réserver si vous souhaitez déguster la cuisine du chef étoilé Jean Denis Rieubland. Nous saluons aussi la nomination d'un nouveau directeur en la personne de Vincent Parinaud (ancien directeur des opérations de l'établissement) qui remplace Nicolas Belliard parti pour de nouvelles aventures. Les retours des Champillonnais et autres personnes qui sont allées au Royal Champagne sont excellents. Il est clair que cela met en valeur notre village, qui bénéficie d'ailleurs chaque soir d'un coup de projecteur naturel avec le coucher de soleil qui illumine Champillon.

Je vois des photos de Champillon jaillir sur tous les réseaux sociaux, notre village et ses habitants ne peuvent que s'en réjouir.

Il restera au printemps prochain à aménager le 2ème point de vue situé sous le Royal, j'aurai l'occasion de vous en reparler le moment venu. Je peux juste vous dire que nous allons complètement revoir ce site qui accueille déjà de nombreux visiteurs.

Autre endroit qui commence déjà à attirer l'œil des touristes, c'est la loge viticole qui été installée sur la propriété du champagne Josseaux, devant l'entrée de la forêt des Rinsillons. Créée par l'Université d'été Architecture et Champagne, les organisateurs ont proposé cet été aux étudiants de repenser les loges de vigne, constructions modestes autrefois utilisées par les vigneron pour s'abriter, de réfléchir à leurs potentialités et à d'éventuels nouveaux usages. Après une première livraison l'an dernier, 6 nouvelles loges ont été installées cette année dans le vignoble, dont celle de Champillon. Une table haute va être fixée sous cette dernière afin de pouvoir boire le verre de l'amitié avec une vue superbe sur Champillon (je vous invite à vous y rendre au moment du coucher de soleil, effet waouh assuré !).

Avec la finalisation du parcours de la Diablotine dont nous vous adresserons le plan dans une prochaine Houlotte, ainsi que le futur chemin et escalier de la Grand Terre reliant les Bardelots à Bellevue, tout est réuni pour accueillir les nombreux touristes à Champillon comme il se doit, et j'en suis, tout comme vous je pense, très fier !

Bonne rentrée à toutes et tous...

Votre Maire, Jean-Marc Béguin

### SOMMAIRE

- PAGE 1 Edito
- PAGE 2 Horaires des déchetteries de la CCGVM  
Une loge de vigne à Champillon  
Les Champillonnais en visite au Royal Champagne Hôtel & Spa  
Les Rosières  
Coteaux propres le 6 octobre 2018  
Sortie à Walygator  
Election Chambre d'Agriculture
- PAGE 3 Zoom sur le 13 juillet  
Spectacle "Sourires d'Ukraine"  
Rodéos motorisés
- PAGE 4 Plante invasive à Champillon  
La rentrée du Mei Hua Zhuang  
Le cours d'art floral  
L'agenda  
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](mailto:info@champillon.com)  
Maire : [jm.beguina@champillon.com](mailto:jm.beguina@champillon.com)

Adjoints :  
- [jp.crepin@champillon.com](mailto:jp.crepin@champillon.com)  
- [m.launer@champillon.com](mailto:m.launer@champillon.com)  
- [mm.adam@champillon.com](mailto:mm.adam@champillon.com)

Le site de la commune :  
[www.champillon.com](http://www.champillon.com)  
reprend toutes ces informations.



La Houlotte est éditée par la Commune de Champillon  
Comité de Rédaction : Mairie de Champillon et M. Madeleine Adam  
Responsable de la Publication : Jean-Marc Béguin



Possibilité sur demande d'obtenir La Houlotte en format numérique [www.champagne-patrimoinemondial.org](http://www.champagne-patrimoinemondial.org)

## Les horaires des déchetteries de la CCGVM

	AY	DIZY	MAREUIL/AY	TOURS/MARNE
<b>LUNDI</b>	-	-	8H - 12H 15H - 18H	-
<b>MARDI</b>	8H - 12H 14H - 17H	8H - 12H 14H - 17H	-	9H - 12H
<b>MERCREDI</b>	8H - 12H 14H - 17H	-	15H - 18H	14H - 18H
<b>JEUDI</b>	-	8H - 12H 14H - 17H	8H - 12H 15H - 18H	9H - 12H
<b> VENDREDI</b>	8H - 12H 14H - 17H	-	-	14H - 18H
<b>SAMEDI</b>	14H - 17H	8H - 12H 14H - 17H	8H - 12H	9H - 12H 14H - 17H

### Une loge de vigne à Champillon

C'est en lien avec les architectes de l'Université d'été Architecture et Champagne de Châlons en Champagne que Sophie Josseaux, Champillonnaise, a décidé d'implanter une loge de vigne à Champillon. Cette loge a été conçue et installée le 30 juillet dernier par ces architectes sur un terrain du Champagne Josseaux, à l'entrée des Rinsillons.

Félicitations à Sophie pour cette magnifique loge de vigne mais aussi à Guillaume Bahuchet qui l'a aidée dans son projet.



### Les Champillonnais en visite au Royal Champagne Hôtel & Spa

C'est une visite hors du commun qui a été proposée aux habitants de Champillon. En effet, les Champillonnais ont pu visiter en avant première le Royal Champagne Hôtel & Spa les 12 et 13 juillet dernier.

Nous tenons une nouvelle fois à remercier les membres de l'équipe qui nous ont chaleureusement accueillis dans ce cadre grandiose.



### Les Rosières

Après avoir constaté à plusieurs reprises la présence de véhicules à moteur (motos et quads) aux Rosières, nous vous rappelons que les Rosières ne sont en aucun cas un terrain de loisirs et, nous vous demandons par conséquent de ne plus vous y rendre (des sanctions pourraient être prises dans le cas contraire).

Merci pour votre compréhension.



### Coteaux Propres le Samedi 6 Octobre 2018

Comme chaque année, la commune de Champillon se mobilise afin de nettoyer notre coteau des débris laissés par chacun.

Cette année, la date retenue est le samedi 6 octobre.

Si vous souhaitez donner quelques heures de votre temps afin d'entretenir notre coteau et ainsi préserver ses paysages, nous vous donnons rendez-vous ce 6 octobre à 9h00 en mairie.

Aussi, pour une meilleure organisation, n'oubliez pas de vous inscrire en mairie avant le 30 septembre et de vous munir de gants le jour J.



### Sortie à Walygator

35 personnes ont participé à la sortie au parc Walygator près de Metz.

Le groupe a apprécié cette journée dans ce parc familial d'autant plus que le soleil était de la partie.

Merci aux Champillonnais et aux personnes extérieures qui ont contribué à la réussite de cette sortie



### Election chambre d'agriculture

La prochaine élection des membres de la chambre d'agriculture aura lieu le 31 janvier 2019. Des modèles d'inscription sur cette liste sont disponibles en mairie si vous le souhaitez.



## Zoom sur le 13 juillet

Après un temps de recueillement au monument aux morts, un joyeux petit groupe d'enfants accompagnés de certains parents a redonné vie à la retraite aux flambeaux en défilant dans les rues proches de la salle des fêtes. Autres points forts de la soirée: le discours de M. le Maire, la remise des tablettes aux futurs collégiens, le verre de l'amitié offert par la Mairie, le joli spectacle de la troupe "les feux follets". Enfin, ce sont une centaine de repas "Cochon de lait" qui ont été dégustés en plein air sous les yeux du groupe "Rockandroll", animés de quelques pas de danse.

Comme vous pouvez le constater, ce fut une soirée très animée et très conviviale. Nous vous disons à tous un grand merci pour votre participation. Prochaine manifestation organisée par le comité des fêtes : BEAUJOLAIS NOUVEAU . Réservez d'ores et déjà votre soirée en novembre .

Nous vous précisons la date très prochainement ainsi que l'organisation.

Le Comité des Fêtes de Champillon



## Spectacle "Sourires d'Ukraine" le 24 juillet dernier

L'association Familles Rurales de Champillon et l'association « Lioubia lorr'Ukraine » avaient tout mis en œuvre pour faire de ce spectacle, inédit en Champagne, une formidable réussite.

Ce ne sont pas moins de 50 danseurs et danseuses de 2 écoles de danse ukrainiennes ainsi que les contorsionnistes de Fiesta qui ont émerveillé les représentants des diverses communes ainsi qu'un très nombreux public.

Pour clôturer cette soirée, Mr le président de Familles Rurales a remercié chaleureusement les danseurs, leurs professeurs et tous les bénévoles, mais aussi le public qui est venu en nombre. Nous remercions tout particulièrement les Champillonnais qui se sont déplacés à cette soirée.



## Concert "Contrebassens" de Musique en Champagne



C'est finalement sous le soleil que les festivités du 25 août se sont déroulées. La démonstration culinaire du Chef du Royal Champagne Hôtel & Spa, Jean-Denis Rieubland a eu lieu en extérieur sous les yeux d'une centaine de personnes admiratives. Puis c'est dans une ambiance joviale que 300 personnes sont venues écouter le concert "contrebassens" .



## Rodéos motorisés

La loi n° 2018-701 du 3 août 2018 renforce la lutte contre les rodéos motorisés.

En effet, "le fait d'adopter, au moyen d'un véhicule terrestre à moteur, une conduite répétant de façon intentionnelle des manoeuvres constituant des violations d'obligations particulières de sécurité ou de prudence prévues par les dispositions législatives et règlementaires du code de la route dans des conditions qui compromettent la sécurité des usagers de la route ou qui troublent la tranquillité publique est punie d'un an d'emprisonnement et de 15 000 € d'amende. Les peines sont portées à 2 ans d'emprisonnement et à 30 000€ d'amende lorsque les faits sont commis en réunion".

N'hésitez pas prévenir la gendarmerie si vous apercevez ce genre de comportements.



## Plante invasive repérée à Champillon

Plusieurs îlots de renouée du Japon, plante extrêmement envahissante (elle fait partie des plantes dites invasives) ont été détectés sur Champillon.

Les particuliers qui découvriraient chez eux de nouveaux spots sont priés de contacter au plus vite le Parc Naturel Régional qui les assistera dans la marche à suivre pour

- contenir l'invasion
- éviter la dissémination du végétal.

Surtout, NE PAS :

- ne pas couper au taille-haie afin d'éviter toute projection, les plus petits fragments étant à même de s'enraciner n'importe où très rapidement
- ne pas mettre dans les sacs à déchets verts de la CCGVM
- ne pas déposer en déchetterie
- pas de dépose "sauvage" !!!!

Contact Parc Naturel Régional de la Montagne de Reims : 03 26 59 44 44



## La rentrée du MHZ

La rentrée est déjà là, après ce bel été il est temps de reprendre les activités qui maintiennent en forme.

Le Mei Hua Zhuang reprend à partir du 3 septembre à Epernay 18h30 à l'annexe du gymnase Terres Rouges et du 5 septembre à Champillon à 18h30 à la salle des fêtes de Champillon.

Tel : André Arsène 06.61.45.06.62



## Le cours d'art floral

Le cours d'art floral du 19 juillet nous a permis de réaliser 3 compositions miniatures représentant un échantillon des bouquets préparés lors de l'année écoulée, le tout étant posé sur une ardoise: une part de fromage en mousse, une composition avec des petits biscuits roses, et un petit bouquet boule. Prochain cours le jeudi 20 septembre.

Si vous désirez participer au cours d'art floral pour partager un moment agréable et sympathique, n'hésitez pas à vous inscrire auprès de Sylvie Andrieux 03 26 59 46 55



## L'agenda

Jeudi 20 Septembre : Cours d'art floral en mairie à 14h00 (Familles Rurales)

Samedi 6 octobre : Coteaux propres, rv à 9h00 en mairie (se munir de gants)

Dimanche 11 Novembre: Armistice

## La recette de Jean-Claude :

### Compote de lapereau aux mirabelles

Brunoise:

1 Lapereau de 1.5 kg	50 grs de céleri rave	1 bouquet garni
4 foies de lapin	100 grs de carottes	1 bouillon de poule
16 rognons de lapin	100 grs d'oignons	60 grs de persil plat haché
30 mirabelles dénoyautées	1 gousse d'ail	30 grs de gelée en poudre



1) Préparer un litre de bouillon de poule, ajouter un demi litre de vin blanc et la brunoise de légumes. Mettre le lapin coupé en morceaux et cuire une heure.

2) Désosser le lapin avec les mains. Egoutter la brunoise en gardant le jus.

3) Passer le jus de cuisson au chinois. Couper les foies en lanières.

4) Dans le jus, ajouter la gelée, remettre la viande de lapin, la brunoise, les foies et les rognons. Faire bouillir le tout avec le persil haché.

5) Pocher les mirabelles pendant 3 minutes.

6) Chemiser la terrine avec un papier film.

7) Mettre la moitié de la viande dans la terrine. Ajouter les mirabelles au milieu.

Mettre le reste de la viande et verser le jus jusqu'à hauteur de la viande.

Laisser 24 heures au frigo.

8) Servir avec une mesclun