

la Houlotte



Inscriptions sur les listes électorales :
 Les nouveaux habitants qui souhaitent venir s'inscrire sur les listes électorales peuvent le faire dès à présent au secrétariat de Mairie, munis d'une pièce d'identité et d'un justificatif de domicile, et jusqu'au vendredi 20 décembre INCLUS. (Le Secrétariat de Mairie sera fermé du lundi 23 décembre jusqu'au 1^{er} janvier 2014. Réouverture le jeudi 2 janvier 2014). Le délai officiel pour s'inscrire étant jusqu'au 31/12/2013, **une permanence exceptionnelle tenue par un élu aura lieu le mardi 31/12/2013 de 11h à 12h en mairie pour les éventuels retardataires. Pour voter à CHAMPILLON lors des scrutins de 2014, toute inscription sur les listes électorales sera impossible au-delà de cette date limite du 31/12/2013 à midi.** Les jeunes Champillonais ayant atteint l'âge de 18 ans cette année sont normalement inscrits d'office, via les informations recueillies lors de leur recensement militaire à l'âge de 16 ans en mairie de CHAMPILLON (sauf s'ils résidaient ailleurs à cet âge-là). Quoi qu'il en soit, nous leur conseillons de prendre contact avec le Secrétariat de Mairie avant le 20/12/2013 pour s'en assurer.

Toute la population champillonaise est cordialement invitée à la cérémonie des **vœux du Maire** qui aura lieu à la salle des fêtes «Henri Lagache» **vendredi 20 décembre à 18h30.**

Fermeture du secrétariat de Mairie
 Le secrétariat de Mairie sera fermé du **lundi 23/12 au mardi 31/12 INCLUS.**
 Réouverture le **jeudi 2 janvier 2014 à 10h.**



Formation sur une demi-journée au massage cardiaque et à l'utilisation du défibrillateur externe automatisé, formation offerte aux 10 premiers Champillonais qui se manifesteront en Mairie (une formation par foyer), décision prise lors du conseil municipal du 28 juin 2013. **Merci de contacter Muriel avant le vendredi 20/12 au plus tard.**

Secrétariat de mairie ouvert:

Lundi, mardi, jeudi, vendredi
 10-12h
 13h30 - 16h



AGENDA

Samedi 7 décembre : à 18h concert de chants polonais à l'église St-Barnabé
Dimanche 8 décembre : 11h - 18h marché de Noël intercommunal à Fontaine-sur-Aÿ
Vendredi 20 décembre : à 18h30 les vœux du maire salle Henri Lagache
Mardi 31 décembre à 11h : dernier délai pour l'inscription sur les listes électorales
Samedi 25 janvier 2014 : fête de la Saint-Vincent

Infos Mairie

Vous pouvez nous contacter par mail :
Secrétariat :
 info@champillon.com
Maire : jm.beguin@champillon.com
Adjoints :

- m.launer@champillon.com
- jp.crepin@champillon.com
- s.mousquet@champillon.com

Le site de la commune : www.champillon.com reprend toutes ces informations.

La Ville de Champillon soutient

COTEAUX, MAISONS & CAVES DE CHAMPAGNE
 Candidature UNESCO



A l'occasion de la cérémonie du 11 novembre, le Maire a rendu hommage à **René GUILLEPAIN**, ancien résistant, décédé en novembre à 90 ans, dont la femme Solange est originaire de Champillon, sans oublier son fils et ses petits enfants qui résident dans la commune. Il a aussi rendu hommage à **Bernard RECARTE**, ancien maire de Tours-sur-Marne.

Enfin, la commune offrait un petit drapeau patriote à chaque enfant présent, ils étaient d'ailleurs nombreux.



Cette année, le recensement se déroule à CHAMPILLON du 16 janvier au 15 février 2014. Se faire recenser est un geste civique, simple, utile et sûr. Voici toutes les informations pour mieux comprendre et bien vous faire recenser !

Le recensement, c'est utile à tous

Des résultats du recensement de la population découle la participation de l'État au budget des communes : plus une commune est peuplée, plus cette participation est importante. Du nombre d'habitants dépendent également le nombre d'élus au conseil municipal, la détermination du mode de scrutin, le nombre de pharmacies...

Par ailleurs, ouvrir une crèche, installer un commerce, construire des logements ou développer les moyens de transports sont des projets s'appuyant sur la connaissance fine de la population de chaque commune (âge, profession, moyens de transport, conditions de logement...). Enfin, le recensement aide également les professionnels à mieux connaître leurs marchés et leurs clients, et les associations leur public.

En bref, le recensement permet de prendre des décisions adaptées aux besoins de la population. C'est pourquoi il est essentiel que chacun y participe !

Le recensement, c'est simple : pas besoin de vous déplacer

Une agent recenseur recrutée par votre mairie se présentera chez vous (**Mme Virginie DURANÇOIS, domiciliée 7 rue des Mondettes**), munie de sa carte officielle. Elle vous remettra les questionnaires à remplir concernant votre logement et les personnes qui y résident.

Remplissez lisiblement les questionnaires que l'agent recenseur vous remettra lors de son passage. Il peut vous y aider si vous le souhaitez. Il viendra ensuite les récupérer à un moment convenu avec vous. Vous pouvez également les envoyer à votre mairie ou à la direction régionale de l'Insee.

Le recensement, c'est sûr : vos informations personnelles sont protégées

Seul l'Insee est habilité à exploiter les questionnaires. Ils ne peuvent donner lieu à aucun contrôle administratif ou fiscal. Votre nom et votre adresse sont néanmoins nécessaires pour être sûr que les logements et les personnes ne sont comptés qu'une fois. Mais lors du traitement des questionnaires, nom et adresse ne sont pas enregistrés et ne sont donc pas conservés dans les bases de données. Enfin, toutes les personnes ayant accès aux questionnaires (dont les agents recenseurs) sont tenues au secret professionnel.

Pour plus d'informations, consultez le site internet : www.le-recensement-et-moi.fr



Belle réussite du marché à la bière,
merci à tous nos bénévoles!



SAMEDI 25 JANVIER 2014, prenez note de cette date !

En effet, le moment sera venu de célébrer **notre traditionnelle Saint-Vincent**. La journée débutera par le **défilé** dans les rues du village, suivi de l'incontournable **cérémonie religieuse** en l'église **Saint-Barnabé**. Après quoi nous vous proposons de clôturer la matinée par le verre de l'amitié accompagné du tirage de notre tombola. Puis nous vous donnons rendez-vous, comme à l'habitude, à la **soirée dansante** à 20h à la salle Henri Lagauche autour d'un repas tout droit sorti des traditions champenoises (plus d'informations d'ici peu dans vos boîtes à lettres...)

Notre tournée pour les inscriptions à la soirée, tickets de tombola et achat de brioches se fera début Janvier.

Amicalement, l'amicale de Saint-Vincent

Contact : Laurent Autréau - 06.47.74.81.69
laurent-autreau@orange.fr





samedi 07 décembre :
chorale de Saint-Dizier
« Marowsze » (chants de Noël polonais)
à 18H en l'église Saint-Barnabé
concert gratuit



L'exposition de crèches
que nous organisons maintenant depuis quelques années
dans le cadre des « Noëls de Champagne » sera visible
en l'église Saint-Barnabé tous les samedis et dimanches
du 30 novembre au 15 décembre de 14h à 18h30

La communauté de communes de la grande vallée de la Marne organise dimanche 8 décembre son 16^{ème} marché de Noël associatif à Fontaine-sur-Aÿ. Une trentaine d'associations tiendra des stands de 11h à 18h : objets pour décorer la table de Noël, cartes de vœux, porcelaine peinte, ballotins de chocolat, vente de sapins - mais aussi vin chaud, marrons chauds, huîtres, gaufres... Le Père Noël distribuera des bonbons aux enfants qui pourront se faire photographier en sa compagnie (stand dans la mairie). Il sera aussi possible de se promener en calèche en compagnie du Père Noël. Toute la journée, spectacles de rue, promenades en calèche ou à poney, ateliers pour enfants, tombola, panier garni à peser, pêche à la ligne... A 16h30, concert de Noël à l'église avec l'ensemble Vocalyse. A 18h, feu d'artifice musical en clôture.



Travaux route du Paradis

Faisant suite aux dégâts liés aux orages et aux réparations effectuées par Veolia sur les réseaux eaux usées et pluviales, la voirie vient d'être remise en état, ce qui nous a amenés à interrompre la circulation sur cet axe.

Cette portion de chaussée devenue bien confortable ne doit cependant pas être un appel à accroître la vitesse de vos véhicules, la limitation de celle-ci restant en vigueur sur le kilomètre traversant le vignoble.



Stationnement des véhicules

Il est rappelé que tous les véhicules qui stationnent dans les zones publiques doivent le faire dans le respect du code de la route.

Par ailleurs, pour la période hivernale qui approche, il est souhaitable de redoubler de vigilance à cet égard afin de faciliter le déneigement et d'éviter les carambolages.

SOIREE DANSANTE

Le 16 novembre, Familles Rurales Champillon a organisé un repas dansant sur le thème des années 80-90. Cette année, nous avons partagé la poularde au champagne et avons terminé le repas avec un buffet diversifié de desserts confectionnés par les membres de l'association.

C'est jus-
qu'au
bout
de la
nuit
que
nous



avons bougé en rythme sur ces belles années dans une ambiance joyeuse.

Familles
rurales
Vivre mieux!

HALLOWEEN

Près d'une quarantaine d'enfants accompagnés de leurs parents ou grands-parents ont défilé dans les rues du village pour fêter Halloween.



Certains, maquillés par Nicolas Fournelle, maquilleur professionnel, arboraient de belles cicatrices plus vraies que nature!



A Champillon, cette fête est un véritable succès et c'est avec plaisir que les gens du village accueillent les enfants avec des corbeilles de bonbons.

L'après-midi s'est terminée par un goûter à l'espace des Diablotins décoré pour l'occasion.

Un grand merci aux habitants pour l'accueil réservé aux enfants!

MARCHE DE NOEL DU 8 DECEMBRE

L'association Familles Rurales sera présente sur le marché de Noël de la Communauté de Communes organisé cette année à Fontaine-sur-Aÿ.



Seront mis en vente quelques sapins de Noël, pâtés croûte, vin chaud, meringues, écharpes et objets divers.

Nous serons ravis de vous accueillir à notre chalet.

Si vous désirez commander un sapin épicé ou Nordmann, veuillez remplir la feuille jointe à cet effet.



LA RECETTE DE JEAN-CLAUDE :
Saumon façon Rossini sauce aux airelles



Pour 4 personnes :

- 4 pavés de saumon de 120 g chacun
- 4 escalopes de foie gras cru de 50g chacune
- 150 gr d'airelles (en bocal)
- 2 c à soupe de sauce Tériyaki (sauce chinoise)
- 2 c à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c à soupe de porto
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 200 gr de poêlée de champignons (cèpes, girolles, trompettes de la mort, chanterelles)

Dans une poêle, faire chauffer l'huile et cuire les pavés de saumon 3 mn de chaque côté. Retirer les pavés et réserver au chaud sous une feuille de papier d'aluminium.

Dans la même poêle verser le vinaigre balsamique avec le porto et laisser réduire à feu vif au 2/3. Baisser le feu, verser la sauce Tériyaki et les airelles. Laisser frémir 2 mn.

Dans le même temps, dans une autre poêle, faire poêler les escalopes de foie gras 1 mn de chaque côté.

Pour servir, dresser le pavé de saumon dans chaque assiette préchauffée. Posez dessus une escalope de foie gras, assaisonner de sel et de poivre. Mettre sur le côté la fricassée de champignons. Verser la sauce autour de l'assiette et mettre quelques airelles sur le foie gras.