



La Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon

Edito : Oenotourisme



Plus que jamais avec le déconfinement, les touristes sont de retour dans nos contrées... Que ce soit à Champillon ou aux alentours, des nuées de visiteurs arpentent nos communes et publient chaque jour de magnifiques photos sur les réseaux sociaux.

Il faut dire que notre village propose de superbes points de vue magnifiés chaque soir par un coucher de soleil qui nous éclaire de tous ses rayons. Nos tables de pique-nique sont victimes de leur succès avec des sacs poubelles plus que remplis chaque jour !

Si on se balade un peu plus loin, on voit aussi de nombreuses cours de vigneron ouvrir leurs portes aux visiteurs et leur proposer de s'attabler pour déguster et grignoter quelques spécialités locales. Encore plus loin, avec l'ouverture de 2 musées, celui d'Épernay (musée du champagne) et celui d'Ay (Pressoria), tout est fait pour retenir nos touristes le plus longtemps possible dans notre région !

Enfin, si l'on ajoute l'offre hôtelière (gîtes, chambres d'hôtes, hôtels etc...) et l'offre de restauration avec notre magnifique Relais et Châteaux, qui est sûrement l'une des meilleures adresses du coin, tout est fait pour que les voyageurs de passage en Champagne gardent le meilleur souvenir de notre région.

Je n'oublie pas le fleurissement magnifique de notre village, qui nous donne beaucoup de travail et particulièrement cette année avec l'alternance de pluie et de soleil. Le personnel municipal fait au mieux pour rendre le village le plus joli possible, mais ne peut être partout en même temps. Nous sommes d'ailleurs preneurs des coups de mains de la population autour de leur maison (tonte, arrachage des mauvaises herbes, arrosage etc) Pour rappel, le jury régional de fleurissement passera le 21 juillet et je compte sur toute la population pour faire de Champillon l'écrin qu'il mérite.

Un seul petit regret, l'état des voiries que nous laissent les vigneron et prestataires, particulièrement après les orages : s'il vous plaît, un coup de balai n'a jamais fait de mal à personne...

Dernière petite information, reprise du marché du samedi matin le samedi 28 août avec beaucoup de surprises (à suivre sur l'appli panneau-pocket que, j'espère, vous avez tous chargée sur votre smartphone).

Pour conclure, nous vous attendons nombreux lors de nos prochaines manifestations : le 14 juillet à midi pour la fête nationale (défilé, cérémonie, remise des tablettes, barbecue etc) et le 19 août en soirée pour le festival intercommunal Musiques en Champagne (au Théâtre des Vignes sous le Royal-Champagne).

Bon été à toutes et à tous,

Votre Maire,
Jean-Marc BEGUIN

ETAT CIVIL

Décès :
Claude ROUALET, le 17 juin 2021
Nous présentons nos sincères condoléances à sa famille.

Mariages :
Vincent BIESMANS et Florence JULIEN
le samedi 12 juin 2021

Guillaume BAHUCHET et Elody DEWITTE
le samedi 26 juin 2021

Jeson BAUDOIN et Naomi BEKDACHE
le dimanche 27 juin 2021

SOMMAIRE

PAGE 1 / Edito

PAGE 2 / Retour sur l'échappée gourmande
L'inauguration du Jardin de Simone
Retour sur l'animation sportive
Fête nationale

PAGE 3 / Les mariages en mairie de Champillon
Vols en montgolfière
La lutte contre l'ambroisie
Plan Local d'Urbanisme

PAGE 4 / Fermeture du secrétariat
Le chiffre - Le baccalauréat
Exposition : Paysages non-figuratifs de Patrick Adam
Interruption de circulation RD251
La recette de Jean-Claude
L'agenda

INFO MAIRIE :

Secrétariat de Mairie est ouvert du
lundi au vendredi de 10h00 à 12h00,
puis de 13h30 à 15h00

Vous pouvez nous contacter par mail :

Secrétariat : info@champillon.com

Maire : jm.beguिन@champillon.com

Adjoints :

. jp.crepin@champillon.com

. c.mauduit@champillon.com

. mm.adam@champillon.com

. k.neubarth@champillon.com

Le site de la commune :

www.champillon.com

repréend toutes ces informations.

Retour sur l'échappée gourmande

Cette première édition en partenariat avec les élèves du BTS d'Avize a rencontré un franc succès. La météo n'a pas été de la partie mais un grand élan s'est manifesté à Champillon afin que l'ensemble des participants puisse rentrer à bon port, et satisfait.

Nous tenons à remercier Cyril Harrois traiteur, la Coopérative de Champillon, Domaine de la Raderie, Château La Rose Côtes Rol, Château La Croix des Pins, Champagne Andrieux Lefort, Antonin Lassausse, la MJC d'Ay, la municipalité de Champillon pour leur implication et leur soutien.

Le Comité des Fêtes de Champillon



L'inauguration du Jardin de Simone



Le samedi 26 juin, une vingtaine de Champillonnais étaient réunis chemin de la Grand-Terre pour l'inauguration du "jardin de Simone", dédié à une habitante du village, aujourd'hui disparue.

Nous avons récupéré des fleurs et arbustes de son jardin, afin de lui rendre cet hommage.

Madame Monique Cuiet, sa soeur, était présente pour inaugurer avec Monsieur le maire ce joli massif.

Retour sur l'animation sportive



Un petit retour sur l'animation sportive avec cours de step et renforcement musculaire proposée le samedi 19 juin avec peu de participants, mais un bon moment. Encore un grand merci à Lydie Jacquesson pour cette activité.

Fête nationale

Pour notre fête nationale, le groupe de percussions "Ritmistas dos Pily" défilera dans les rues de Champillon.

La municipalité invite la population à se réunir à 10h30 au bout de la rue des Mondettes, pour le départ de la fanfare.

Suivra le dépôt de gerbes au monument aux Morts. Puis le discours du maire, et la remise des tablettes aux enfants entrant en 6ème. Un apéritif sera ensuite offert par la municipalité.

La Comité des fêtes propose, sur réservation, un repas à partir de 12h30 place Pol Baudet, ainsi que des parcours de jeux pour les enfants, et un tournoi de Molky (sur inscription, voir flyer joint).



Les mariages en mairie de Champillon

Trois couples champillonnais se sont dit "oui" au mois de juin.

Le samedi 12 juin, le mariage entre Vincent Biesmans et Florence Julien, habitants de la rue des Mondettes. Monsieur est cadre supérieur. Madame est assistante maternelle sur Champillon, ainsi qu'une exposante occasionnelle de notre marché hebdomadaire, avec ses créations "Les Cousettes De Pôminette". Ils ont été unis par Cédric Mauduit, adjoint au maire.

Le samedi 26 juin, l'union de Guillaume Bahuchet et Elody Dewitte, par Jean-Marc Béguin, maire.

Le dimanche 27 juin, ont été unis Jeson Baudoin et Naomi Bekdache. Madame est commerciale. Monsieur est plaquiste/peintre, il a depuis peu son entreprise sur Champillon, "R'BAUDOIN". La cérémonie a également été célébrée par Jean-Marc Béguin, maire.



Union de Jeson Baudoin et Naomi Bekdache



Union de Vincent Biesmans et Florence Julien

Vols en montgolfière

Courant juin, vous avez peut-être pu observer quelques montgolfières dans le ciel au-dessus de notre village. En effet, Patrick Cuiller organise ces décollages de ballon, notamment pour les clients du Royal Champagne Hôtel & Spa.



Il est désormais possible d'organiser des vols pour les habitants de Champillon !

Voici les conditions : Départ devant « Le Cadrillon » (Les Rinsillons Champagne Josseaux). La date du vol dépend de la météo. Décollage le matin, au lever du soleil en été.

Le vol : Comptez environ 1h de vol. Prévoir en tout 3h (entre briefing avant décollage, vol, atterrissage, et retour au point de départ).

Nombre de personnes : 4 personnes maximum par ballon (fonction de la température extérieure et du poids des personnes). Adultes sauf contre-indication médicale. Enfants 1,10 sous le menton (accompagnement d'un adulte).

Possibilité d'un départ de 2 ou 3 ballons en même temps.

Prix : 180€ / personne.

Tarif familial (3 adultes & un enfant) : 160€ / personne.

Si cela vous intéresse, contactez la mairie au 03.26.59.54.44 pour recenser le nombre de personnes, afin d'organiser un décollage groupé « Spécial Champillon » en fonction de la demande.

La lutte contre l'ambroisie

Plante exotique envahissante et au pollen très allergisant, l'ambroisie accroît sa présence sur le territoire métropolitain. Un arrêté préfectoral du 9 juillet 2018 impose l'élimination systématique de l'ambroisie dès son repérage par le propriétaire, le locataire, l'exploitant ou le gestionnaire du terrain. L'élimination non chimique de l'ambroisie doit être le mode d'action privilégié : arrachage, broyage, tonte répétée, désherbage thermique...



N'hésitez pas à prévenir la mairie si vous en apercevez dans votre terrain.

Plan Local d'Urbanisme

Comme cela vous avait été indiqué il y a quelques semaines, nous avons préparé en relation avec le bureau d'études CDHU l'évolution de notre PLU. Celui-ci, finalisé initialement en 2017, nécessitait diverses évolutions afin de faciliter les possibilités d'aménagement et d'extension du bâti tout en préservant une bonne intégration dans notre environnement.

Les dossiers relatifs à ces procédures vont être « arrêtés » lors de notre prochain conseil municipal. Ils seront ensuite transmis aux services de l'état et aux personnes publiques associées (DDT, Chambre d'Agriculture, SCOT d'Epernay et de sa région, PNR de la montagne de Reims, Conseil Régional, CCI, DREAL, ... etc ...) qui disposeront de 3 mois pour analyser en détail ces documents et préciser leurs remarques.

A la suite de cette consultation, une enquête publique sera lancée vers mi octobre et vous pourrez formuler vos éventuels avis dans un registre spécifique. Vous serez informés des dispositions de cette enquête prochainement sur notre site www.champillon.com ainsi que dans cette même publication.

Le dossier de travail remis aux services de l'état et aux PPA sera consultable en Mairie et sur le site internet de la commune dès qu'il aura été envoyé à ces derniers. Cependant vous ne pourrez indiquer vos remarques éventuelles que durant l'enquête publique, ce dossier étant alors préalablement complété des avis des services de l'état.

Fermeture du secrétariat

Le secrétariat de mairie sera **fermé du lundi 12 au vendredi 16 juillet**, réouverture au public le lundi 19 juillet à 10h00.

Le secrétariat sera également **fermé du lundi 2 août au vendredi 13 août**, réouverture le lundi 16 août à 10h00.

Exposition : Paysages non-figuratifs de Patrick Adam

Venez découvrir au Champagne Charles Mignon, 7 rue Irène Joliot-Curie à Epernay, l'exposition de Patrick ADAM, champillonnais connu de tous, **du 2 juillet au 15 septembre 2021**.

Horaires : du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30.

Du 2 juillet au 15 septembre 2021



Paysages non-figuratifs de
PATRICK ADAM

CHAMPAGNE CHARLES MIGNON

7, rue Irène Joliot-Curie Epernay

du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30.

Le chiffre - Le baccalauréat

54% La part de la population diplômée du BAC pour Champillon, contre 47% pour la France métropolitaine

Ouverture de PRESSORIA

Après 18 mois de travaux, PRESSORIA, équipement didactique et ludique dédié aux vins de Champagne, ouvrira ses portes au public **le 2 juillet prochain**.

Il est situé boulevard Pierre Cheval à Aj. Horaires d'ouverture : du lundi au dimanche / fermeture le jeudi - de 9h30 à 18h30.

Adulte : 16€ ; Résident de la CCGVM : 13€
Enfant (à partir de 6 ans) : 8,5€
tous les tarifs sur : www.pressoria.com



Interruption de la circulation RD251

Le département de la Marne nous a informés d'une interruption de la circulation sur la RD251 entre Champillon et Dizy, en raison du tournage du film "Champagne!" **du 8 au 9 juillet 2021 de 21h à 4h**.

Le département propose aux conducteurs d'emprunter la RD951, et de descendre depuis Bellevue pour arriver rue Jean Jaurès.

Vous pouvez également emprunter la route de la Folie de Dizy, et remonter depuis la rue du Paradis.



La recette de Jean-Claude : Rougets sauce safranée

Pour 4 personnes : 20 petits filets de rouget ; 4 gousses d'ail ; 1 bouquet de persil ; 2 brins d'aneth ; 1 petite botte de ciboulette ; 25 cl de crème liquide ; 1 pincée de safran en poudre ; 1 c à café de baies roses ; sel ; poivre ; petits piques en bois.

- 1) Préchauffez le four TH 6 (180 °). Pelez les gousses d'ail et hachez-les finement avec le persil.
- 2) Posez les filets de rougets bien à plat sur une planche. Salez, poivez et répartissez dessus le hachis d'ail et persil. Roulez chaque filet de rouget en les maintenant avec un petit pique en bois. Enfouissez l'ensemble pendant 8 minutes.
- 3) Hachez l'aneth et la ciboulette. Versez la crème dans une casserole, ajoutez le safran et laissez bouillir. Quand la sauce est d'une belle onctuosité, salez, poivez, et ajoutez les herbes.
- 4) Répartissez les filets de rougets sur une assiette bien chaude, arrosez avec la sauce et décorez avec des brins d'herbe et les baies roses.

Bon appétit !



L'agenda

- Tous les samedis : Marché hebdomadaire, Place Pol Baudet, de 8h00 à 12h00.
- Mercredi 14 juillet : Fête nationale. Défilé d'un groupe de percussions, "Ritmistas dos Pily", dans les rues de Champillon. Rendez-vous au bout de la rue des Mondettes à 10h30 pour le départ de la fanfare. Suivi du dépôt de gerbes au monument aux Morts, du discours du maire, et de la remise des tablettes aux enfants entrant en 6ème. Apéritif offert par la municipalité. A partir de 12h30, repas, activités et buvette proposés par le Comité des Fêtes de Champillon, place Pol Baudet.
- Jeudi 19 août à 19h00 : "En attendant Musiques en Champagne" au Théâtre des Vignes (Rue de la République – En contrebas du Royal Champagne Hotel & Spa)