



HOUIOTTE Septembre 2023 bulletin d'information de la commune de Champillon



Edito: C'est la rentrée

La rentrée, c'est un peu comme le 1er janvier, on prend plein de bonnes résolutions. Au moment où l'on bavarde beaucoup sur la durée des vacances et la date de la rentrée, je me souviens

que cette dernière avait lieu le 15 septembre de chaque année. Certes, les temps ont changé et la société de consommation est venue désormais rythmer les temps scolaires. On se soucie beaucoup plus des professionnels du tourisme que des vrais rythmes des enfants qui fréquentent nos écoles.

> La société de consommation dans laquelle nous évoluons entraîne pas mal de travers où le gaspillage est malheureusement souvent

Le poids des ordures ménagères ne fait qu'augmenter, renchérissant le coût de leur traitement. Pourtant, notre collectivité paye une taxe d'enlèvement des ordures ménagères parmi les moins élevées. Soyons exemplaires tout d'abord dans le tri, en respectant les consignes. Et aussi, en ne sortant nos poubelles que le jour donné et pas la veille ou l'avant-veille !!! Enfin, n'hésitez pas à créer des composts dans votre jardin, quand vous en possédez un. Les économies sont l'affaire de tous!

Merci toutefois d'avoir joué le jeu dans la collecte du verre, même si je n'étais pas forcément d'accord avec cette notion d'apport volontaire. Les résultats sont au rendez-vous et un 2ème collecteur va être installé dans le village.

La société de consommation, c'est aussi jeter ses détritus un peu partout. L'opération coteaux propres qui se déroulera cette année le samedi 7 octobre sera l'occasion de nettoyer nos galipes et les alentours du village. À ce sujet, mesdames et messieurs les vignerons, merci de bien vouloir demander à vos vendangeurs de ne pas jeter au sol bouteilles et emballages vides. Quand je vois les quantités de papier émanant des fast-foods que nous retirons chaque jour des poubelles des points de vue du village, je me dis qu'il y a beaucoup à faire en termes d'éducation alimentaire.

Enfin, la société de consommation, c'est la société d'abondance dans laquelle nous vivons. Le net nous propose tout à profusion et les livreurs fréquentent le village à longueur de journée pour livrer ici ou là les nombreux paquets qu'on leur demande d'acheminer. En dehors des émissions des voitures, ce sont des tonnes de papiers et cartons d'emballage, certes recyclés par la suite, qui encombrent les poubelles jaunes.

Restons cependant optimistes et gardons espoir en constatant que de nombreux jeunes et très jeunes ont une belle vision du développement durable et sont de plus en plus vigilants en termes d'hyperconsommation.

Pour terminer, je voudrais souhaiter la bienvenue à notre nouvelle adjointe, chargée de l'animation et du sport : Séverine Petit.

Votre Maire, Jean-Marc Béguin



📙 PAGE 1 🥒 Edito PAGE 2 / Retour sur les festivités du 13 juillet Retour sur Musiques en Champagne PAGE 3 Octobre Rose **Coteaux Propres** 4ème Marché des Créateurs Festival Théâtre dans les Galipes Camion à pizza

"Experience Panoramic Tour" Séances de sophrologie Travaux de la rue Pasteur Calendrier des chasses en battue Demande de reconnaissance de l'état de catastrophe naturelle 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.beguin@champillon.com

- Adjoints: . jp.crepin@champillon.com
- .s.petit@champillon.com
- . mm.adam@champillon.com .k.neubarth@champillon.com

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

Retour sur les festivités du 13 juillet

Pour ces festivités du 13 juillet, le défilé est parti de la rue René Baudet, pour arriver au Monument aux Morts, avec la fanfare de Vitry-le-François.

Après un dépôt de gerbe, le cortège est allé place Pol Baudet où l'harmonie a réalisé une aubade.

A la suite d'un discours sur les valeurs de la République, Monsieur le Maire a remis les tablettes aux enfants entrant en 6ème qui étaient présents : Layla Aiguier, Valentin Fouillet et Lucien Loiseau-Boehm.

Après le vin d'honneur offert par la Mairie, la soirée s'est poursuivie par le repas organisé par le Comité des Fêtes, et une soirée dansante. Vif succès pour cette soirée en extérieur et un grand merci aux Champillonnais avec 70 participants très enjoués.





Retour sur l'oenofestival Musiques en Champagne

Ce sont presque 400 spectateurs qui se sont réunis lors du passage de Musiques en Champagne à Champillon!

La Cheffe Pâtissière du Royal Champagne Claire Santos Lopes a réalisé une démonstration culinaire d'un sablé breton, abricots rôtis au miel des ruches de l'établissement et flambés au marc de Champagne. La recette est jointe à la Houlotte.

Ce dessert a été proposé à la dégustation, accompagné d'un verre de ratafia offert par le Champagne Fabrice Roualet. Le service a été réalisé par le personnel du Royal Champagne.

Pour clôturer la soirée, Alcidia Farias a fait sensation avec son nouveau projet : « Les divas d'Edith PIAF à Céline DION », en reprenant de grands standards arrangés jazzy.

Le Comité des Fêtes de Champillon était également présent, avec un bar à champagne.









La Mairie de Champillon tient à remercier les équipes de la Communauté de Communes de la Grande Vallée de la Marne, la Maison des jeunes et de la culture Intercommunale et l'Office de Tourisme intercommunal d'Hautvillers pour l'organisation de cet évènement, les équipes du Royal Champagne pour leur participation, le Comité des Fêtes de Champillon, le Champagne Fabrice Roualet et l'équipe technique communale.

Octobre Rose COURSE À PIED OU MARCHE 5/10KM AU CHOIX PARCOURS ENFANT 5 ETARIF UNIQUE POUR LE FUN | Bure du Brus de Ruse du Même dégue

La commune participe comme chaque année à l'« Octobre Rose », une campagne de mobilisation pour la lutte contre le cancer du sein. Ainsi, pendant tout le mois d'octobre la mairie va s'éclairer de rose.

En collaboration avec le Comité des Fêtes, une course à pied et marche est organisée le samedi 7 octobre.

Vous pouvez choisir un parcours de 5km, 10km ou le parcours enfant. Inscription le jour même, sur le parking de la salle des fêtes, pour 5,00€.

Départ entre 9h30 et 10h00. Les dons seront reversés à une association. Renseignements au 06.99.17.03.69.

Madame Laurence Vallois sera présente le même jour sur le marché avec son association #DonneTonSoutif, pour collecter vos dons de "soutifs". Ceux-ci seront redistribués à différentes associations pour être revalorisés, ou mis en ballots et revendus au poids pour les plus "moches", ou encore remis à la vente pour les neufs avec étiquette. L'argent récolté est ensuite reversé à la Lique contre le cancer ou redistribué aux femmes n'ayant pas les moyens financiers pour se soigner.

VILLAGES

COTEAUX PROPRES

Plus d'infos sur

Coteaux Propres

Comme chaque année, la commune se mobilise afin de nettoyer notre coteau des détritus laissés par négligence, notamment pendant les vendanges.

Cette 10ème édition de Coteaux Propres aura lieu le samedi 7 octobre 2023.

Si vous souhaitez donner quelques heures de votre temps afin d'entretenir notre coteau et ainsi préserver ses paysages, nous vous donnons rendez-vous le samedi 7 octobre à 9h30 au Théâtre des Vignes (rue de la République, en contrebas du Royal Champagne).

Une équipe du Royal Champagne Hotel & Spa se joindra également aux habitants.

La matinée se clôturera par un pique-nique convivial, sur réservation auprès de la mairie avant le jeudi 5 octobre 2023.

4ème Marché des Créateurs

Le Marché des Créateurs organisé par le Comité des Fêtes de Champillon est de retour le

dimanche 8 octobre de 10h à 18h à la salle des fêtes Henri Lagauche!

^e marché des bouche etc. DIMANCHE 8 OCTOBRE 2023 de 10h à 18h .E HENRI LAGAU A CHAMPILLON

Les candidatures sont ouvertes à tous les créateurs/artisans qui proposent des produits fabriqués de manière artisanale et locale, quel que soit le domaine : textile (mode, accessoires de mode...), bijoux, céramique, décoration, maroquinerie, illustration, produits de

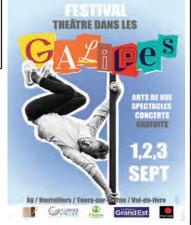
Pour proposer sa candidature en tant qu'exposant : demander la fiche d'inscription au secrétariat de mairie par mail à info@champillon.com, et renvoyer avant le samedi 30 septembre 2023 la fiche remplie et le règlement par chèque à l'adresse suivante :

Comité des Fêtes - Mairie 7 rue Pasteur

Festival Théâtre dans les Galipes

édition de son festival d'arts de rue « Théâtre dans les Galipes », dans différentes communes de la CCGVM. Au programme : des spectacles de théâtre, cirque et musique gratuits!

Retrouvez le programme complet sur le site de la MJCI : www.mjc-ay.com/



Camion à pizza



Depuis le début du mois de juillet, un nouveau camion pizza est présent le jeudi de 18h à 22h sur le parking de la salle des fêtes.

"Experience Panoramic Tour"

Dans le cadre des Journées Européennes du Patrimoine, profitez gratuitement de 3 expériences immersives originales sur 3 points de vue du Panoramic Tour :

- Le samedi 16 septembre à 11h à Hautvillers : une dégustation à deux voix par la Villa Bissinger.
- Le samedi 16 septembre à 20h à Bouzy: un duo de musiciens en acoustique (flûte et violoncelle) vous proposera des airs d'opéra à la lueur de la bougie.
- Le dimanche 17 septembre à 11h à Mutigny : "Rendez-vous conté", des histoires à mâcher pleines d'humour, de malice et de poésie, le tout en musique!

Réservation obligatoire via l'Office de Tourisme Intercommunal d'Hautvillers au : 03.26.57.06.35 ou sur: www.tourisme-hautvillers.com

Séances de sophrologie



Besoin d'un temps pour soi ? De relâcher les tensions et/ou gérer les émotions ? Le CIAS propose aux habitants du territoire des séances gratuites de sophrologie à partir du lundi 11

septembre (tous les 15 jours).

Des séances animées par Nadine ETCHEVERRY, Sophrologue certifiée RNCP.

Le nombre de place est limité. Pour tout renseignement ou inscription, contactez le 03.26.56.92.51 ou envoyez un mail à secretariat@cias-gvm.fr

Travaux de la rue Pasteur

Les travaux de la rue Pasteur touchent à leur fin.

Après l'enlèvement des câbles et poteaux électriques durant le mois d'août, la phase 2 est en voie de finition. La rue sera rendue à tous à la circulation (dans le sens définitif descendant) entre le 11 et 24 septembre (durée des vendanges). Attention à la verbalisation des contrevenants via les caméras. Elle sera refermée ensuite dans la partie haute pour terminer le pavage puis le séchage.

Début octobre tout sera donc, comme prévu, presque terminé.

Calendrier des chasses en battue

La période d'ouverture générale de la chasse à tir (arme à feu et arc) et au vol est fixée pour le département de la Marne du dimanche 17 septembre 2023 au jeudi 29 février 2024 inclus. Par dérogation, la chasse du sanglier en battue est autorisée avant l'ouverture générale. Retrouvez ci-dessous les dates prévisionnelles de chasse autour de Champillon.

Pour Champillon / Dizy:

- Samedi 2 septembre
- Samedi 23 septembre
- Samedi 7 octobre
- Samedi 21 octobre
- Samedi 4 novembre
- Samedi 18 novembre
- Samedi 2 décembre
- Samedi 16 décembre
- Samedi 30 décembre
- Samedi 13 janvier
- Samedi 27 janvier
- Samedi 10 février
- Samedi 24 février
- Jeudi 29 février

Pour « La Malmaison » / Mutigny :

- Dimanche 15 octobre
- Mercredi 25 octobre
- Dimanche 5 novembre
- Mercredi 15 novembre
- Dimanche 26 novembre
- Mercredi 6 décembre
- Dimanche 17 décembre
- Mercredi 27 décembre
- Dimanche 7 janvier
- Mercredi 17 janvier
- Dimanche 28 janvier
- Mercredi 7 février
- Dimanche 18 février
- Mercredi 28 février

Demande de reconnaissance de l'état de catastrophe naturelle

Nous vous informons que la commune a déposé une demande de reconnaissance de l'état de catastrophe naturelle concernant les mouvements de terrain consécutifs à la sécheresse et à la réhydratation des sols durant la période de 2022.

Dans l'hypothèse où des dégâts liés à cette sécheresse seraient apparus sur votre propriété, nous vous conseillons de faire dès à présent une déclaration à votre assureur. En parallèle, nous vous invitons à nous envoyer un dossier, à l'attention de Monsieur le Maire, précisant la nature des dommages et accompagné de photos.

Si la commune de Champillon était reconnue en état de catastrophe naturelle par arrêté interministériel, vous disposeriez d'un délai de 10 jours maximum, après la publication de l'arrêté au Journal Officiel, pour déposer une demande d'indemnisation auprès de votre compagnie d'assurance.

L'agenda

- Samedi 7 octobre: Marche "Octobre Rose", inscription le jour même, parking de la salle des fêtes, départ entre 9h30 et 10h.
- Samedi 7 octobre: Coteaux Propres, après inscription auprès de la mairie, rendez-vous au Théâtre des Vignes à 9h30.
- Dimanche 8 octobre: Marché des Créateurs, de 10h à 18h, salle des fêtes Henri Lagauche.
- Vendredi 17 novembre : Soirée Beaujolais Nouveau organisée par le Comité des Fêtes.
- 04 🛮 la Houlotte

SABLÉ BRETON, ABRICOTS RÔTIS AU MIEL DE NOS RUCHES ET FLAMBÉS AU MARC DE CHAMPAGNE, CARAMEL AU CITRON VERT

DE LA CHEFFE PÂTISSIÈRE CLAIRE SANTOS LOPES RECETTE POUR 4 PERSONNES

Pour le sablé breton

Beurre doux - 100gr Sucre semoule - 100gr Jaune d'œuf - 2 unités Levure chimique - 6gr Fleur de sel - 1 pincée Citron vert - 1 unité Farine de blé - 140gr

Laisser le beurre à température ambiante afin qu'il obtienne une texture pommade lorsqu'on le mélange à l'aide d'une spatule.

Mélanger avec le sucre semoule puis ajouter les jaunes d'œufs petit à petit.

Ensuite, ajouter les poudres (farine, levure et fleur de sel)

ainsi que les zestes de citron vert.

Etaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson

au rouleau sur 1 mm d'épaisseur.

Tailler à la forme souhaitée puis cuire au four à 165°C (thermostat 5/6)

pendant 14min.

Pour le caramel au citron vert

Sirop de glucose - 140gr Sucre semoule - 160gr Beurre doux - 30gr Crème 35% - 120gr Jus de citron vert - 60gr

Commencer par peser ensemble la crème et le jus de citron dans une casserole puis porter à ébullition.

Réaliser ensuite un caramel blond avec le sirop de glucose et le sucre semoule.

Ajouter petit à petit le mélange crème et jus de citron chaud

sur le caramel à feu moyen.

Bien fouetter. Une fois tout le caramel homogène, verser dans un bol puis ajouter le beurre en morceaux et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Laisser refroidir puis conserver pour le montage des sablés bretons.

Pour les abricots rôtis

Abricot frais - 8 unités Marc de champagne - 50gr Beurre doux - 50gr Miel de nos ruches - 50gr Citron vert - 1 unité

Tailler les abricots en quartiers.

Dans une poêle, faire chauffer le miel puis ajouter les abricots. Laisser colorer légèrement, ajouter ensuite le marc de champagne et faire flamber.

Ajouter le beurre. Laisser le tout cuire à feu doux quelques minutes.

Lorsque les abricots sont bien tendres, arrêter la cuisson.

Ajouter ensuite quelques zestes de citron vert.

Commencer le montage de vos sablés lorsque les abricots sont encore tièdes.

Bon Appétit!

