

La Houlotte

MAIRIE DE



**Secrétariat de
mairie ouvert :**

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

Réformes à gogo

Nos parlementaires se sont saisis du texte de la réforme en profondeur de nos collectivités locales, entamée au sénat quelques jours avant d'arriver à l'assemblée nationale.

Après la disparition de la taxe professionnelle remplacée par la contribution économique territoriale, nous allons vivre quelques bouleversements dans les années à venir à tous les échelons de notre pays, communes, communautés de communes, pays, départements, régions.

Il est vrai que cela devient très difficile pour le commun des mortels de s'y retrouver actuellement dans cet ensemble de collectivités.

Qui fait quoi ? A quoi sert telle ou telle entité ? Quels sont les sources de financements ? etc...

Le président de la République a jeté un pavé dans la mare en souhaitant cette réforme, rapide. Nous comptons sur la sagesse de nos parlementaires afin de trouver un compromis qui sache satisfaire tous les élus que nous sommes. Tout le monde souhaite ces réformes censées réduire le coût de fonctionnement de notre administration territoriale.

Difficile de dire aujourd'hui ce qui touchera réellement notre commune de Champillon à part le mode de scrutin municipal qui passera, si la réforme est adoptée, au scrutin de liste, comme pour toutes les communes de plus de 500 habitants.

Ce qui peut le plus nous inquiéter dans ces réformes, c'est plutôt la pérennité de nos ressources fiscales et dotations d'Etat. Vous le savez, la fiscalité de Champillon est une des plus faibles de la communauté de communes et nous souhaitons bien ne pas avoir à augmenter les impôts locaux. D'autant que se profile une autre réforme, un peu plus inaperçue que les autres, la réforme des bases locatives (ce qui sert à calculer vos taxes d'habitation et taxes foncières). Cette dernière conduira vraisemblablement à une sensible hausse de ces bases, augmentant de fait la pression fiscale sur les habitants. Il est vrai que l'évaluation de ces bases remonte à 1970 et qu'un nettoyage semble vraiment nécessaire.

Nous suivons tous ces dossiers de près et vous tiendrons informés de l'avancée des réflexions dans ce même journal.

Le Maire
Jean-Marc BEGUIN



Rappel : vous pouvez nous contacter par mail :

Secrétariat :

info@champillon.com

Maire : jm.beguिन@champillon.com

Adjoints :

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

Le site de la commune :

www.champillon.com

Infos Mairie:

Elections régionales

Elles auront lieu les :

- **14 et 21 mars prochain**

Dans la nouvelle salle du Conseil, derrière la Mairie (ancienne école). Un plan d'accès sera matérialisé.

A noter les conseillers régionaux seront élus pour 4 ans exceptionnellement suite au projet de réforme des collectivités locales évoqué ci-dessus



Mercredi 15 janvier avait lieu la traditionnelle cérémonie des vœux du Maire en présence d'environ 150 personnes qui ont pu profiter du buffet élaboré par les conseillers municipaux pour le plus grand plaisir des convives.

Un merci particulier aux personnes qui ont spontanément aidé au rangement en emplant les verrines vides et au nettoyage le lendemain.



Le Repas de la Commune, fixé cette année au 7 février, réunira salle Henri Lagache les habitants de plus de 60 ans désirant faire connaissance ou renforcer des liens de convivialité. Ce repas est offert par la commune comme chaque année. Il sera animé par notre artiste locale Patsy . Si vous ne l'avez pas déjà fait, inscrivez-vous vite avant le 3/02 auprès de Muriel en Mairie.

Bref compte-rendu du conseil municipal du 26 octobre 2009

- 1) budget supplémentaire 2009 voté à l'unanimité : l'objectif est de permettre le règlement de certaines factures dès le début de l'année 2010 (deuxième tranche des travaux rue J.Jaurès)
- 2) recours à un emprunt de 400.000 euros pour financer la 2ème tranche des travaux de réaménagement de la traverse de Champillon (rue J.Jaurès—RD 251)
- 3) recours à un emprunt relais de 85.000 euros pour financer la TVA liée aux travaux ci-dessus
- 4) contrat d'assistance et de conseil juridique auprès de SVP (service de conseil et d'assistance juridique) , sur proposition de la CCGVM (communauté de communes de la grande vallée de la Marne) . Après délibération, le conseil municipal autorise la dépense annuelle correspondante de 101,79 euros
- 5) le conseil municipal prend connaissance du rapport annuel d'activités de la CCGVM

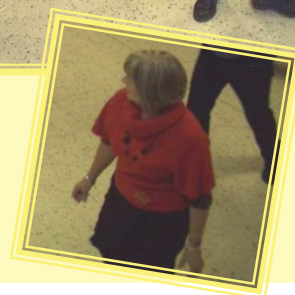
Monsieur Pierre Chayoux est décédé le 7 janvier 2010. Ses obsèques ont été célébrées le 12 janvier à l'église en présence d'une nombreuse assistance.
Monsieur Chayoux était l'époux de Marie-José Chayoux, personne relais de proximité pour notre paroisse Notre-Dame du Chêne, par ailleurs animatrice de l'activité SCRABBLE de l'association Familles Rurales de Champillon. L'ensemble du Conseil Municipal adresse ses plus sincères condoléances à la famille Choyoux.

Les cours de danse avec Patsy

remportent un grand succès. C'est dans une ambiance sympathique et dans la bonne humeur que 15 à 20 danseurs se retrouvent à la Salle des Diablotins tous les mardis de 19h30 à 20h30.



Au programme :
madison, tarentelle, country, tcha tcha, et bien d'autres pas que nous apprendrons durant l'année.



Saint Vincent 2010

Un bon cru pour notre équipe formée en l'an 2000 : pour cette 10^{ème} année, de la jeunesse est venue nous rejoindre : Sandrine et Sylvain Autréau, Marion Herr et Nolwen qui nous avait déjà rallié l'été dernier.

Cette année la cérémonie religieuse célébrée par le Père Remi Dubois-Matra a vu son déroulement quelque peu modifiée : en effet pour la première fois les fidèles ont pu partager le vin nouveau avec le pain après leur bénédiction, dans notre église animée par les trompes de chasse du Rallye St Hubert de Champagne, le Grand St Vincent joué par deux trompettes de notre Fanfare Municipale : quel souvenir pour tous ! A l'issue de la cérémonie, chacun a mis sa contribution pour les Haïtiens en détresse sous l'égide du Secours Catholique.

Après le vin d'honneur avec remise du diplôme de taille à Marjorie Chayoux, le tirage de la Tombola a fait de nombreux gagnants.

Vers 13h, 38 convives dont notre prêtre se retrouvaient au banquet à la Table Kobus d' Epernay pour un repas gastronomique qui a enchanté les papilles.



A 20H, à la salle des fêtes, 185 invités nous rejoignaient pour se régaler d'un dîner alsacien, danser avec Laurent Animation et surtout se réjouir du superbe show de cabaret orchestré par les Rominger Sisters.

Comme vous le voyez, une très bonne Saint Vincent qui sera renouvelée l'an prochain avec certainement d'autres surprises.



Familles Rurales organise le samedi 6 mars son **traditionnel loto.**

A gagner :

- Un dîner spectacle au Cabaret des secrets
- Un caméscope
- Un appareil-photo numérique
- Un vélo, de l'outillage, et bien d'autres lots

Nous vous attendons nombreux!

Des infos plus précises seront distribuées prochainement dans vos boîtes à lettres.



Le comité des fêtes organise un déplacement en bus au salon de l'agriculture le mardi 2 mars - départ 7h30, retour vers 19h30 - pour un coût de 35 euros par personne.

Il reste quelques places. Inscriptions à déposer en mairie au plus tard le 10 février.

La recette de Jean-Claude

Cuisse de pintade farcie aux petits légumes (4 pers)

4 cuisses de pintade (désosser le haut des cuisses)
200grs de crépine (se commande chez Leclerc)
2 bottes de cresson (garniture)

Farce : 150grs de chair à saucisse – 50grs de champignons de Paris hachés – 1 échalote hachée – 20grs de persil haché – un brin de thym – 1 œuf entier – 20grs de farine – sel, poivre

Mélanger le tout, farcir le haut de la cuisse, refermer avec la crépine (on peut aussi ficeler) pour lui redonner sa forme initiale ; faire revenir dans un sautoir côté peau.

Légumes : 50grs de carottes, 50grs de céleri rave, 50grs d'oignons jaunes, 50grs de navets, 50grs de champignons de Paris, 50grs de pommes de terre.

Couper tous ces légumes en petits dés de 5mm (mirepoix), les faire cuire dans 50cl d'eau et un cube de bouillon de volaille, les garder croquants.

Dans un plat en grès, verser les légumes avec le jus de cuisson, déposer dessus les cuisses de pintade (côté chair), sel, poivre et faire cuire à 180° (thermostat 6) pendant 25 mn .

Ajouter au mirepoix de légumes 30grs de persil haché.

Dans chaque assiette poser la cuisse de pintade, à côté le mirepoix de légumes et un peu de cresson.

Tous les ans lors du marché aux vins, qui aura lieu cette année les 12, 13 et 14 mars salle Henri Lagauche, certains clients font appel aux « enfants diabolins » qui ont pour mission de les aider à transporter leurs cartons jusqu'à leur véhicule, moyennant une petite pièce.



Grands enfants (pas moins de 12 ans) et adolescents, si vous êtes intéressés, faites-vous connaître dès maintenant à la mairie auprès de Muriel.

Repas de la commune

7 février

Salon de l'agriculture

2 mars

Loto Familles Rurales

6 mars

Marché aux vins

12, 13 et 14 mars

La Houlotte est éditée par la commune de Champillon par ses soins

Comité de rédaction présidé par Marie-Madeleine ADAM

Responsable de la Publication :

Jean Marc BEGUIN