

La Houlotte

édito

MAIRIE DE



Voici le mois de mai. Déjà les clochettes des brins de muguet fleurissent ça et là et nous rappellent que le printemps est bien là. Les bourgeons des vignes ont laissé place aux premières feuilles, et déjà les viticulteurs s'activent dans leur galipes. Après cet hiver triste et long, on est heureux d'accueillir le soleil qui redonne à toutes et tous, petits et grands, du baume au cœur.

Quand il fait beau, on redevient tous optimistes et pleins d'idées nouvelles. Cette époque coïncide pour nous avec la fin des travaux de la traverse du village. Un an aura suffi pour littéralement transformer cette voirie qui laissera désormais à nos visiteurs le souvenir d'un village sympathique et accueillant.

Toutes et tous auront pu constater que la vitesse est en diminution dans cette rue qui se veut avant tout une route touristique. Les deux cinémomètres à chaque entrée du village rappellent que la vitesse réglementée est de 50 km/h, n'en déplaise à certains.

J'espère toutes et tous vos retrouver en compagnie du Président du Conseil Général le 5 juin prochain à 11h pour fêter comme il se doit la fin de ces travaux titanesques.

Reste à terminer les abords et le fleurissement. A ce sujet, vous êtes tous conviés, petits et grands, le mercredi 19 mai au matin pour nous donner un « coup de mains » dans le cadre des plantations de la commune.

Nous continuerons de rendre notre commune la plus agréable qui soit, vous pouvez compter sur votre équipe municipale.

Le Maire
Jean-Marc BEGUIN



Secrétariat de mairie ouvert:

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

Infos Mairie:

Rappel : 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
prend toutes ces informations.

* **Le secrétariat de mairie sera fermé** les vendredi 14 mai, lundi 24 mai (lundi de Pentecôte) et mardi 25 au matin.

* **Défilé du 8 mai** : départ rue de Chamisso.
RV à 11h15 pour un départ à 11h30



Pas de répit pour les travaux de voirie!

Les travaux de la rue J. Jaurès à peine terminés, c'est au tour de la rue du Paradis de connaître les pelles et les pioches.

Cette fois-ci, c'est à un effondrement de la route qui mène de Champillon à Dizy que nous devons faire face depuis le jeudi 22 avril. Aussitôt, nous avons mis en place une déviation, mais c'était sans compter avec quelques irréductibles qui ne savent pas lire le panneau « route barrée » Aussi avons-nous fermé la voirie en attendant que la canalisation qui passe sous le pont partiellement effondré soit réparée.



A tous nos jardiniers en herbe, et à toute personne volontaire : le jour de plantation approche à grands pas.

Notre rendez-vous est fixé au mercredi 19 mai prochain à 9h devant la mairie.

Merci de vous inscrire auprès de notre secrétaire de Mairie pour le 14 mai au plus tard afin de commander notre déjeuner prévu à 12h à l'Espace des Diablotins, 9 rue Henri Martin.

Ce déjeuner vous sera gracieusement offert. Au plaisir de vous revoir tous.

A très bientôt!



Fêtes Henri IV

Les personnes désireuses de s'associer à la préparation des Fêtes Henri IV, qui auront lieu début juillet à Aÿ, sont priées de prendre contact avec l'Atelier (pressoirs Pommery) aux numéros suivants :
06 83 66 02 77 (Paul) ou 06 49 48 44 57 (Emilie)

11^{ème} festival Musiques en Champagne

Pour la 11^{ème} année consécutive, la Communauté de Communes de la Grande Vallée de la Marne, en partenariat avec la MJC d'Aÿ et l'Office de Tourisme Intercommunal d'Hautvillers, vous propose **une découverte de lieux, de produits et de sonorités dans le cadre de son festival effervescent.**

Au programme, six soirées associant un concert et une animation découverte

Dimanche 22 août : AY – Chanson française

Mardi 24 août : HAUTVILLERS – Gospel

Mercredi 25 août : MAREUIL-SUR-AY – Jazz

Vendredi 27 août 2010 : CHAMPILLON – Hommage à Brassens

Samedi 28 août 2010 : TAUXIERES-MUTRY – Récital classico-délicieux

Dimanche 29 août : DIZY – Musique du monde



Concert de clôture gratuit en partenariat avec les « Musiques d'Été » d'Epernay 31 août :

MOSQUITO SALSA CLUB – Palais des fêtes – Epernay.

*Renseignements & réservations** : Office de Tourisme Intercommunal d'Hautvillers*

Les questions les plus fréquentes sur la traverse

Les travaux sont-ils terminés ?

Non, il reste encore une résine à poser sur l'ensemble des trottoirs.

L'éclairage sera-t-il toujours aussi intense ?

Non, nous travaillons pour que ce dernier (comme indiqué dans le dernier magazine de la CCGVM) puisse permettre un éclairage diminué de moitié de minuit à 5h.

Où doit on passer pour aller de la rue de Chamisso à la rue Pasteur ?

Tout simplement entre les deux ronds-points. Le parallélogramme en pavés au milieu a été conçu pour être franchi.

Peut-on rouler sur les pavés ?

Oui, ils ont été conçus pour résister aux mouvement de véhicules (même les poids lourds). La société Art bloc qui pose les pavés les garantit pour 10 ans (on peut se dire que s'ils n'ont pas bougé d'ici là, il n'y a pas de raison pour que cela change)

Les poids lourds sont-ils autorisés à passer sur cette traverse ?

Non, un arrêté départemental interdit les poids lourds à Champillon, sauf desserte locale.

Les cinémomètres enregistrent-ils les voitures en dépassement de vitesse ?

Non, ils sont là pour inciter les automobilistes à réduire leur vitesse. Par contre, des contrôles de gendarmerie auront lieu régulièrement (contrôle de vitesse et de poids lourds)

Quelles sont les règles de priorité pour cette voirie ?

Les rues perpendiculaires sont désormais prioritaires, sauf le petit chemin venant de derrière le cimetière et débouchant en face de la rue Pasteur. Dans la plupart des cas, des panneaux « cédez le passage » ont été installés pour rappeler ces règles. Ainsi, venant de Reims, doit-on laisser le passage aux véhicules venant de la rue de Chamisso.

Cela ne sera-t-il pas gênant lors des vendanges pour la coopérative ?

Un sens de circulation sera instauré durant cette période en accord avec les coopérateurs.



entraide et partage Notre-Dame du Chêne

La misère s'abat sans prévenir en tout lieu de notre terre : inondations, tsunamis, tornade etc ...

Nous participons modestement au mieux-être de ces populations si démunies.

Les « confitures maison » sont toujours très appréciées, surtout par les touristes qui passent par l'église d'Hautvillers. Depuis le début de l'année, 300 euros ont été réunis pour aider les victimes d'Haïti par l'intermédiaire du Secours Catholique.

Merci à toutes les personnes qui donnent fruits, sucre et pots à confitures, vides et bien grattés.

On aura encore besoin de pots vides pour mettre les confitures de fruits promis par les arbres magnifiquement fleuris. La rhubarbe arrive bientôt.

En prévision du Marché de Noël qui aura lieu à Champillon cette année, on peut préparer des sachets de fleurs de lavande séchées, des petits lapins au tricot, des sachets de coton tricoté pour mettre une savonnette parfumée à glisser dans l'armoire.

Demandez les modèles.

Toutes les idées sont les bienvenues pour garnir notre stand. Merci pour ceux qui sont plus malheureux que nous.

Marie-José Chayoux

Patrick ADAM expose à l'Office de Tourisme d'Epernay

Ses aquarelles, sur le thème des parcs et jardins, sont visibles jusqu'au 30 mai.

Le vernissage a eu lieu jeudi 29 avril en présence d'une nombreuse assistance et de beaucoup d'amis, parmi lesquels les aquarellistes des ateliers de Champillon



Jeune homme 16 ans propose ses services pour de petits travaux (tonte des pelouses, karcher ...)
Si vous êtes intéressé, n'hésitez pas à me contacter au 06 45 82 80 97.

Houlotte tête de Linotte!

Le mois dernier, nos lecteurs attentifs n'ont pas su quoi faire de la 1/2 bouteille de champagne qu'ils avaient réservée pour la recette du pavé de saumon. Sans doute l'ont-ils bue, et ils ont eu raison! Ce mois-ci, avec toutes ses excuses, la Houlotte propose à nouveau la recette, complète cette fois.
Bon appétit!



Les jeunes du club ado sont toujours à la recherche d'un réfrigérateur pour mettre dans leur local. Merci pour eux!

8 mai à 11h30:

Défilé départ rue de Chamisso

19 mai à 9h :

Plantations

5 juin :

inauguration de la traverse

19 et 20 juin :

Fête intercommunale de musique à Avenay

Pavé de saumon au champagne

4 pavés de saumon de 140g (sans la peau)
30g d'échalotes ciselées - 200g de champignons de Paris bien blancs
1/2 bouteille de champagne
25cl de crème liquide - 50g de beurre - sel, poivre

Dans un sautoir, mettre les échalotes et le champagne. Faire bouillir pendant 5 petites minutes.

Garniture : 500g de pommes de terre cuites à l'eau, égoutter, écraser grossièrement à la fourchette, ajouter 20g de persil haché, 2 cuillères d'huile d'olive, sel, poivre.

Cuire les pavés de saumon pendant 4 mn, les garder au chaud.

Emincer les champignons, cuire pendant 5mn. Ajouter d'abord la crème, laisser réduire de moitié, puis le beurre.

Mélanger au fouet, vérifier l'assaisonnement.

Napper les pavés de saumon de sauce, attendre quelques minutes avant de servir.

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

Asperges blanches de Champagne sauce gribiche

Éplucher 2kg d'asperges, les faire cuire 15 mn dans 3l d'eau avec 2 morceaux de sucre et 15 g de sel.

Faire 1/2 litre de mayonnaise.

Hacher 2 oignons blancs nouveaux, 2 œufs durs, 6 cornichons, 20g de cerfeuil, 20g de persil plat, 10g d'estragon, 2 cuillères à café de câpres.

Mélanger la mayonnaise avec tous les ingrédients hachés.

Servir les asperges tièdes.