

La Houlotte

Automne

Les feuilles de nos arbres et de nos vignes commencent à prendre leurs couleurs automnales : rouge, orange, marron et donnent à Champillon son plus beau manteau. Malheureusement, ces couleurs sont éphémères et très vite les premières gelées viendront « nettoyer » la nature qui entrera alors en hibernation.

Vous le savez, Champillon soutient pleinement notre candidature au classement des paysages de Champagne au patrimoine mondial de l'Unesco. Le dossier a été déposé le 21 septembre dernier et nous sommes très optimistes sur nos chances de réussite. Le Président de la République, lors de son passage sur la foire de Chalons, a signé un bulletin de soutien, geste politique fort qui nous permet de croire à la suite favorable de ce dossier.

Rappelons que cette candidature porte sur les «Coteaux, Maisons et Caves de Champagne», présentés comme les espaces de la naissance, de la production et de la diffusion commerciale mondiale du vin de Champagne, devenu le modèle des vins effervescents. Au cœur de l'aire de production, le bien regroupe : les coteaux, parmi les plus anciennement viticoles et les plus emblématiques du vignoble champenois, entre Hautvillers et Aÿ (donc de Champillon); les ensembles architecturaux et urbains des Maisons de champagne sur la colline Saint-Nicaise à Reims et sur l'avenue de Champagne à Epernay ; les réseaux des caves et crayères de ces trois sites, qui sont les plus grands de la région.

L'association Paysages du Champagne, qui a déposé officiellement auprès du Comité des Biens Français la candidature des «Coteaux, Maisons et Caves de Champagne» au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, a bien l'espoir d'une sélection par la France en janvier 2013. Si sa valeur universelle était ensuite reconnue par l'UNESCO, le bien dans toutes ses composantes pourrait bénéficier d'un classement au Patrimoine mondial de l'humanité en juillet 2014. Nous en saurons plus en janvier prochain et ne manquerons pas de vous tenir informés. La mobilisation de tous reste un élément fondamental dans la réussite de ce dossier.

Vous l'avez lu peut-être dans le journal «L'union», c'est votre mobilisation qui a permis aux services de l'Etat de revenir sur leur position en ce qui concerne le plan de prévention des risques. L'ensemble des remarques des Champillonnais a été regardé avec attention et le Préfet a choisi de ne pas mettre en œuvre le PPR dans cette mouture qui leur est très défavorable. Aussi les services de la Direction Départementale des Territoires ont-ils repris le dossier à zéro et vont mettre en place une concertation avec non seulement les élus, mais surtout les populations concernées. Nous resterons bien sûr vigilants et suivrons ce dossier avec beaucoup d'attention.

Le Maire

Jean Marc BEGUIN

MAIRIE DE



Secrétariat de mairie ouvert:

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

Infos Mairie

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
reprend toutes ces informations.

La Ville de Champillon soutient



www.paysagesduchampagne.fr

Fermeture du secrétariat de Mairie :
Le secrétariat de mairie sera fermé le **vendredi 19 octobre APRES-MIDI**, et **du 1er au 7 novembre inclus**.



Inscription sur la liste électorale de Champillon :

Les personnes nouvellement arrivées sur la commune en 2012 peuvent s'inscrire sur la liste électorale, munies d'une pièce d'identité et d'une pièce justificative de domicile. Pour plus de renseignements, merci de contacter la secrétaire de mairie, Muriel Jubréaux.

Recensement militaire :

Les jeunes filles et jeunes gens de Champillon qui auront 16 ans en octobre 2012 sont invités à venir se faire recenser dès le lendemain de leur anniversaire, munis de leur carte d'identité, de leur livret de famille et d'une pièce justificative de domicile de leurs parents (facture récente). Pour plus de renseignements, contactez la secrétaire de mairie, Muriel Jubréaux.

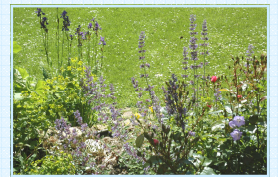


Samedi 15 septembre à la mairie de Champillon, mariage de Sébastien DELATTRE, cadre bancaire, et Amandine VÉBER, chargée de recherche.



Ces jeunes gens, qui sont parisiens, originaires du Nord pour le marié et de Meurthe-et-Moselle pour la mariée, souhaitaient se marier à Champillon en l'honneur d'une amitié, leurs vœux ont été exaucés. La quête de leur mariage, d'un montant de 123,60€, a été offerte à l'Association d'Entraide au Sri-Lanka de Champillon. Tous nos vœux de bonheur aux jeunes époux.

Dans le cadre de la mise en place d'un comité de fleurissement pour l'embellissement de notre village, merci à ceux et celles qui souhaitent en faire partie de s'inscrire auprès de Martine LAUNER ou en mairie, une réunion sera fixée en octobre. A très bientôt!



Nous nous sommes réjouis de la visite du sous-préfet d'Epernay, Monsieur David Loth, jeudi 20 septembre, dans notre village.

Après avoir été accueilli en Mairie par le maire et ses 3 adjoints, il a procédé en leur compagnie à une visite de Champillon.

L'entreprise 'CHAYOUX Plastiques' les a longuement reçus, puis ils sont allés visiter quelques pressoirs dans le village avant de répondre à l'invitation du Royal Champagne.



Notre sous-préfet s'est montré vivement intéressé tout au long de sa visite et n'a pas hésité à nous dire que nous avons le plus beau point de vue de la région.



Le « haricot » ou terre-plein central fleuri à l'entrée sud de Champillon n'est pas une aire de rassemblement pour les ados du village qui s'y asseyent, y téléphonent, y font les équilibristes sur la bordure en béton etc. ..., en criant et bien sûr indépendamment de la circulation. Certains conducteurs les interpellent même en passant. Ce n'est pas la première fois que cela se produit, or le passage est assez étroit et on peut imaginer ce qui pourrait arriver.

Vendange de la vigne communale
samedi 19 septembre:
très peu d'enfants ont répondu
« présent » ...



VIRADES DE L'ESPOIR 2012



Près de 1100 randonneurs et promeneurs ont participé cette année. Ils ont apprécié les circuits, les paysages et ... les ravitaillements!



Argent collecté et envoyé à l'association « vaincre la mucoviscidose » : un peu moins de 12000 euros.

Nous remercions chaleureusement tous les bénévoles qui ont œuvré pour faire de cette journée un succès, merci aux peintres et à Patsy.

Des stylos et porte-clés nous restent à vendre en mairie au profit de l'association - règlement en liquide (montant exact) ou par chèque.



Mei Hua Zhuang

L'association de Mei Hua Zhuang de Champillon-Epernay organise un **stage les 13 et 14 octobre** à Champillon et Epernay avec les maîtres YAN Zijié, YAN Yan et REN Junmin.

Cet art martial issu du nord de la Chine allie le mouvement et le travail des énergies internes du corps.

Il contribue de ce fait au rééquilibrage de ces énergies pour une meilleure santé.

On y améliore la souplesse et réapprend à bouger avec des gestes plus justes.

Ce stage co-organisé par l'association de Champillon et l'office des sports d'Epernay

sera précédé le **vendredi 12 octobre à 20h salle des fêtes d'Epernay**

par une **conférence** du professeur **YAN Zijié**, Grand Maître de Mei Hua Zhuang,

sur les « **sagesses chinoises et arts martiaux** ». Entrée libre.

Ce stage et cette conférence s'adressent à toutes et à tous.

Renseignements : A&M Arsène



L'association Familles Rurales organise une **soirée dansante** avec repas **samedi 20 octobre**.

Thème de la soirée " les années 80-90", animée par Bernard et Nathalie.

Plus de renseignements prochainement dans votre

boîte à lettres. Pour réserver dès à présent, adressez-vous à Sylvie Andrieux : 03-26-59-46-55 ou Philippe Petitjean : 06-22-08-35-44

La bibliothèque rouvrira ses portes **mardi 30 octobre et mercredi 28 novembre de 15h à 18h**. Dorénavant, la permanence aura lieu une fois par mois et vous serez averti par l'intermédiaire de la Houlotte.



N'hésitez pas à en franchir la porte afin d'y découvrir des centaines de livres destinés à un public varié .



Samedi 27 octobre :
un rassemblement automobile nocturne

prendra le départ depuis l'ancien circuit de Gueux.

De potentiels groupements de voitures traverseront le village entre 20h30 et 22h30.

Il ne s'agit pas d'un rallye de vitesse, chaque participant est tenu de respecter le code de la route.

DIZY
SAMEDI 06 OCTOBRE 2012
ZUMBA
Salle des Fêtes
Réservation et renseignement au 06 77 97 85 39 ou 06 01 73 53 17
11H00:12H00 14H00:15H00 15H30:16H30
HTTP://veronesechats.canalblog.com

Association Véronèse

Samedi 6 octobre :
3 stages d'initiation à la ZUMBA, réservation au 0677978539 ou 0601735317

Dimanche 7 octobre :
salon de l'élégance - coiffure, maquillage, défilés de prêt-à-porter

SALON DE L'ÉLÉGANCE
DIMANCHE 07 OCTOBRE 2012
DEFILÉS DE MODE 14h30 et PRÉSENTATION DE VOITURES ANCIENNES
Salle des Fêtes de 10h00 à 18 h00
DIZY
HTTP://veronesechats.canalblog.com

La recette de Jean-Claude : **Terrine aux foies de volaille (8 personnes)** - Préparation 30 mn - Cuisson 1 h 45 - Repos 48 h

500 gr de foie de volaille, 200 gr de poitrine de porc, 200 gr de chair à saucisse, 2 gousses d'ail dégermées, 50 gr de persil plat haché, 2 feuilles de laurier et 2 brins de thym, 15 cl d'armagnac, 12 gr de sel, 3gr de poivre, 1 barde pour barder la terrine.

- 1) **La veille :** ôtez le nerf central des foies de volaille et les traces vertes, enlevez les poches de fiel entre les deux lobes, coupez les foies en morceaux.
- 2) Détaillez la poitrine en fines tranches puis tranchez-les en lardons.
- 3) Mélangez les foies, la poitrine et la chair à saucisse dans un récipient, puis ajoutez l'ail haché, le thym effeuillé, sel, poivre et armagnac. Mélangez bien mélanger, couvrez avec un film alimentaire pendant 12 heures au réfrigérateur.
- 4) **Le lendemain :** préchauffez le four à 210° (th 7), tapissez la terrine avec la barde ; versez la viande marinée et déposez 2 feuilles de laurier dessus ; mettez à cuire au bain-marie au four pendant 1 h 45 (la terrine doit être colorée sur le dessus) ; sortez la terrine du four et laissez refroidir 2 h ; couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 1 à 2 jours.

Pour accompagner :
cornichons, cerises au vinaigre, confiture d'oignons, pain de campagne grillé.

La Houlotte est éditée par la commune de Champillon
Comité de rédaction présidé par Marie-Madeleine ADAM
Responsable de la Publication : Jean Marc BEGUIN