

# La Houlotte

## Respect et tolérance

édito

Je repense à l'école primaire que j'ai fréquentée à Champillon. La petite école avec Madame Granier et la grande école avec Monsieur Degliame. C'était les années 60, on apprenait encore la morale à l'école. Une belle phrase était écrite sur le tableau noir, rappelant à tous les élèves les grandes règles du savoir-être. La pratique de la leçon de morale journalière à l'école primaire a été malheureusement supprimée sous la présidence de Pompidou lors de la création du tiers-temps pédagogique. Il fallait faire place aux six heures hebdomadaires d'éducation physique (récréations incluses). Elle est laissée désormais à l'appréciation des enseignants.

Selon un sondage de septembre 2012, l'introduction de cours de « morale laïque » serait littéralement plébiscitée : 91 % des Français seraient ainsi favorables (48 % « très favorables ») à ce qu'on enseigne aux enfants les principes et comportements du « vivre ensemble » dans notre société, comme c'était le cas il y a quelques dizaines d'années.

Le respect, la tolérance, voilà deux valeurs dont on parle beaucoup aujourd'hui dans les établissements scolaires et qui fait l'objet de nombreux débats pour les enfants d'aujourd'hui. Mais nous adultes, qui avons pu lire et relire ces valeurs sur les tableaux de nos écoles, qu'en avons-nous fait ? Je suis souvent surpris des comportements ou des propos des uns et des autres qui ne supportent plus rien dans ce monde dans lequel, au contraire, chacun devrait mettre en avant la solidarité et l'entraide.

En cette période de fêtes de Noël, rappelons-nous que nous ne pouvons construire et avancer que si nous sommes tous unis dans un même projet et avec des valeurs de référence telles que le respect de l'autre et la tolérance. Le mot « respect » vient du latin « respectus » qui signifie « regard en arrière, égard, refuge ». D'après le Larousse, le respect se définit comme étant un sentiment de considération envers quelqu'un. Le mot « tolérance » vient du latin « tolerare » qui signifie « supporter ». Au sens large, il définit la capacité de chacun à accepter ce qu'il désapprouve. A méditer en cette fin d'année.



Je vous souhaite d'excellentes fêtes de Noël et vous donne d'ores et déjà rendez-vous pour la traditionnelle cérémonie des vœux avec le Conseil Municipal le lundi 14 janvier 2013 à 18h30.

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.beguin@champillon.com

#### Adjoints :

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

Le site de la commune : [www.champillon.com](http://www.champillon.com)  
reprend toutes ces informations.

**Fermeture du secrétariat de Mairie : Le secrétariat sera fermé  
du vendredi 21 décembre 2012 au mardi 02 janvier 2013 à 10H**

La Ville de Champillon soutient



[www.paysagesdutchampagne.fr](http://www.paysagesdutchampagne.fr)



### Au revoir François

Nous avons appris avec beaucoup de tristesse la disparition de **François Bahuchet**, notre maçon local. Nous garderons de lui l'excellent souvenir d'un battant toujours prêt à donner un coup de main. Beaucoup de maisons de Champillon ainsi que les bâtiments communaux garderont son empreinte. L'ensemble du Conseil Municipal transmet ses plus sincères condoléances à sa famille et à ses proches.

Décès de **Mme Gilberte MARTINY**, née DESRUELLES, le 14 novembre dernier à Reims à l'âge de 99 ans. Elle était native de Champillon et connue des anciens du village.



Bienvenue à **Adonis**, Pierre, Jawdat EL HERR, né le 24 octobre 2012 de Bassel EL HERR et Aude-Claire LHOMME, domiciliés 22 rue René Baudet.

Commémoration  
du 11 novembre  
1918



en présence de nombreux enfants du village auxquels la commune a offert de petits drapeaux afin de leur rappeler les valeurs patriotiques.

### Inscription sur la liste électorale :



Les inscriptions seront reçues jusqu'au jeudi 20 décembre **INCLUS** au secrétariat de Mairie. Une permanence d'une heure sera tenue par Mr Jean-Paul CREPIN, 2<sup>ème</sup> adjoint, le lundi 31 décembre (date limite de dépôt des demandes) de 11H à 12H pour ceux qui n'auraient pas pu venir s'inscrire au secrétariat. Après le 31 décembre 2012, aucune inscription ne sera prise en compte pour l'année 2013.

## SAINT-VINCENT 2013

Retenez cette date, ami(e)s champillonnais-champillonnaises : **samedi 19 janvier 2013.**

Après le défilé, la cérémonie religieuse, le vin d'honneur et le tirage de la mini-tombola, retrouvons nous pour 20H à la salle Henri Lagauche autour d'un chili con carne et de la soirée dansante animée à nouveau par ZAZ Animation, son Dj Zaim (orchestre Maracaibo de Reims), ses chanteuses et danseuses. DJ réclamé de nouveau par beaucoup des participants 2012. Un programme détaillé de notre journée vous sera distribué fin décembre ; notre tournée à domicile aura lieu début janvier pour prendre les inscriptions. Cordialement à tous via la Houlotte.

Contact : 0326594711 cricat3@orange.fr

Christian Autréau et son équipe



### SEL = Système d'Echange Local pour changer ..... échangeons (sans argent)

des savoirs, des biens, des services, organisons des rencontres, des sorties et loisirs dans un esprit de convivialité et de solidarité.

Pour nous rencontrer :

**2 décembre à Aÿ, matinée éco-citoyenne, place de la Libération 10h-14h**

**9 décembre à Saint-Imoges, marché de Noël**

Pour tout renseignement : sur internet, tapez **club AY21** puis **SEL**

Permanence à la cordonnerie, rue Roger Sondag à Aÿ, **mardi 18h-19h30** et **vendredi 9h30-11h30**

**Corinne MILLE, tél : 06 15 95 18 30**



Les 24 et 25 novembre derniers a eu lieu la troisième édition du Marché à la Bière à la salle des fêtes Henri Lagauche .



Si le public a été long à venir en début d'après midi le samedi, la salle était pleine en fin de journée pour assister au concert du groupe « Everest » tout en dégustant une choucroute cuisinée par les fidèles membres du comité des fêtes.

Cette choucroute a remporté un vif succès puisque 200 couverts ont été servis sur 2 jours (saucisse frite et choucroute confondues)



Dimanche, la troupe des Feufollets a émerveillé petits et grands en offrant un très beau spectacle de jonglerie et percussions.



**L'église Saint-Barnabé** ouvrira ses portes tous les samedis et dimanches du 1er au 16 décembre de 14h à 18h30 pour permettre aux visiteurs de découvrir son **exposition de crèches traditionnelles et modernes des pays du monde entier.**



**Un concert de gospel gratuit** offert par le Comité des Fêtes sera proposé par « les Citrons Bleus » **samedi 08 décembre à 18h** en l'église Saint Barnabé.

Nous vous y attendons nombreux !!!!





Attention!  
**La bibliothèque**  
ouvrira ses portes le  
**jeudi 27 décembre de**  
**15 h à 17 h 30.**

Profitez des vacances  
scolaires pour emprunter quelques livres  
ou, si vous êtes curieux,  
venez découvrir les lieux.

À partir de janvier :  
ouverture les derniers mercredis du mois  
de 15 h à 17 h 30.

L'association Familles rurales sera présente sur le  
**marché de Noël de Saint-Imoges**  
**le dimanche 9 décembre.** Seront en vente  
pour l'occasion pâtés- croûte, vin chaud,  
meringues, écharpes et objets divers .



**Les réservations de sapins** sont terminées.  
Pour les retardataires, 4 sapins Nordmann 1.50 m - 1.70 m  
ont été commandés en plus.  
Si vous êtes intéressés, n'hésitez pas à réserver au plus vite  
au 03-26-59-46-55

Nous vous attendons nombreux sur notre stand !!!!!

### la recette de Noël de Jean-Claude : **Fricassée de homard et ris de veau** **aux morilles**

Faire dégorger les ris de veau dans de l'eau froide  
pendant une nuit au frigo. Le lendemain, les blanchir  
8 mn à l'eau bouillante salée, les refroidir, les éplucher  
et les couper en escalopes.

Cuire les homards avec le bouquet garni 5 mn  
après ébullition. Les décortiquer ainsi que les pattes .

Dans un sautoir, verser 20 cl de bisque,  
10 cl de lait et le fond de veau dilué dans 20 cl d'eau,  
faire cuire pendant 3 mn.  
Faire revenir les morilles avec l'échalote ciselée,  
mouiller avec le vin blanc  
puis les incorporer dans la sauce.

Faire revenir les ris de veau 2 mn dans un  
sautoir afin qu'ils colorent légèrement .

Deux minutes avant de servir, ajouter les tronçons de homard simplement pour  
les chauffer, disposer les épinards dans le fond de l'assiette bien chaude avec un cercle,  
poser les ris de veau et les tronçons de homard dessus, napper avec la sauce et les morilles.

Pour la déco, mettre quelques lamelles de truffes sur les ris et les homards.



***Pour 8 personnes : 2 homards***  
***de 500 gr (breton), 800 gr de ris***  
***de veau, 200 gr de morilles***  
***(bocal), 20 cl de bisque de***  
***homard surgelée (Picard),***  
***100 gr de beurre, 10 cl de lait,***  
***2 c à soupe de fond de veau***  
***en poudre, 10 cl de vin blanc,***  
***1 bouquet garni, 2 c à soupe***  
***d'huile d'olive, 1 kg d'épinards***  
***frais sautés dans du beurre***  
***(réserver).***

**Erratum : Tourte de canard aux champignons des bois (recette de Jean-Claude de novembre 2011) :**

**« mettez au four... » - fort bien, et puis quoi?..... La technique ayant encore frappé,**  
**la suite n'apparaît pas! - La voici : Mettez à four chaud à 180 ° (th 6 ) pendant 20 mn.**

**Baissez le four à 150° (th 5) et laissez cuire encore pendant 35 mn.**

**Servez avec une salade de scarole bien blanche**  
**+ mâche et des pommes de terre sautées.**