

la Houlotte

édito

Merci !

MAIRIE DE



**Secrétariat de
mairie ouvert:**

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

Dès le premier tour de scrutin, vous avez choisi, à une très large majorité, de renouveler votre confiance à mon équipe et à moi-même. Au nom des 15 nouveaux conseillers municipaux fraîchement élus, je tenais à vous en remercier.

Nous allons tout de suite nous atteler à la tâche, car nous avons beaucoup de projets à mettre en œuvre durant ce mandat.

Tout d'abord les projets à très court terme avec, en 2014, l'aménagement du point de vue de Bellevue (travaux en cours), des travaux de toitures des bâtiments publics et surtout l'aménagement des trottoirs de la rue des Mondettes. Nos finances étant serrées, avec la baisse des dotations d'Etat, nous ne pourrions faire plus cette année.

Je souhaite aussi évoquer ici les projets qui occuperont la durée de notre mandat, je veux parler des différents aménagements liés à notre futur classement au patrimoine mondial de l'Unesco, mais surtout de la construction de notre EHPAD (établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes) dans le village. Deux dossiers qui demanderont pas mal de travail pour notre nouvelle équipe, très motivée à l'aube de ce mandat de six années. Les commissions ont d'ores et déjà été constituées afin de commencer le travail sans tarder.

J'ai souhaité modifier, avec l'accord de ces derniers et du Conseil Municipal, l'ordre des adjoints, avec l'arrivée au poste de 1^{er} adjoint, Jean Paul Crépin, adjoint chargé des travaux. Le second adjoint sera Sabine Mousquet, chargée de l'animation du village. Enfin Martine Launer occupera le poste de 3^{ème} adjoint, avec pour fonction le tourisme. Vous retrouverez dans la Houlotte de mai (prochain numéro) la composition des commissions et les fonctions des uns et des autres.

En ce qui concerne la CCGVM, la réforme des collectivités locales a eu pour conséquence de désigner d'office (pour les communes de moins de 1 000 habitants) les représentants qui siégeront au Conseil de Communauté. Ainsi, c'est Jean-Paul Crépin et moi-même qui siégerons à cette assemblée et représenterons les intérêts de notre village. Je pense très fort que d'autres réformes interviendront durant ce mandat, afin de donner plus de pouvoir à l'intercommunalité d'une part, mais aussi pour continuer la fusion des communautés de communes dans le but de rationaliser la dépense publique nationale, qui explose chaque année un peu plus. Nous ne manquerons pas de vous en reparler.

Vous le comprendrez, nous sommes toutes et tous motivés, prêts à relever les manches afin de mener à bien nos projets. Nous resterons, bien sûr, à votre écoute durant ces six années à venir, afin que Champillon continue d'être ce village où tous les habitants se plaisent à dire qu'ils sont heureux de résider dans cet autre berceau du champagne.

Le Maire Jean Marc BEGUIN

Infos Mairie

Vous pouvez nous contacter par mail :

Secrétariat :

info@champillon.com

Maire : jm.beguin@champillon.com

Adjoints :

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

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

La Ville de Champillon soutient



www.paysagesdutchampagne.fr

Erratum

Une erreur s'est glissée dans le bandeau du premier numéro d'INFO TRI, concernant les coordonnées téléphoniques de la CCGVM.

Pour toute question ou réclamation concernant la gestion des déchets, nous vous prions de composer le :

03.26.56.95.20

Au lieu du numéro indiqué initialement.



Infos geeks

La **4G** arrive à Champillon pour le réseau Orange



6 nouvelles chaînes gratuites mardi 8 avril

**Fermeture du
secrétariat**

le mardi 8 avril et le vendredi 25 avril

Nouveau service SNCF

Les voyageurs qui empruntent quotidiennement les TGV et TER Vallée de la Marne à destination de Paris ont la possibilité de suivre, pendant leur trajet, des cours d'anglais individuels.

Cette prestation, de haute qualité, est dispensée par des formateurs de langue maternelle anglaise. Elle permettra aux bénéficiaires de se perfectionner rapidement sur leur temps de voyage.



Pour découvrir ces nouvelles offres, cliquez sur



www.englishontrack.fr



Chasse aux oeufs de Pâques

Organisée pour les enfants de Champillon (de la naissance-jusqu'au CM2)

Lundi 21 Avril 2014 à 15h

Sur le practice de golf du Royal champagne



Les enfants seront sous l'entière responsabilité des parents.

Pour une bonne organisation, merci de prévenir la Mairie de votre participation avant le lundi 14 avril dernier délai

Organisation du Comité des fêtes de Champillon

avril 2014



Repas de la commune



Moment convivial annuel, celui du repas de la commune, offert à toutes les personnes de 60 ans et plus. Cette année, un peu plus de 75 convives se sont retrouvés salle Henri Lagauche dimanche 30 mars dernier.



Après un bon repas concocté par le traiteur sparnacien Marc MOREL, l'animateur a su faire chanter et danser la presque totalité des invités.



Marché aux vins

C'est sous une météo qui nous a gâtés cette année que la 18^{ème} édition du marché aux vins de Champillon a eu lieu. Rarement la météo avait été aussi clémente et, pour le plus grand plaisir de beaucoup, ce fut l'occasion de prendre un premier repas au soleil.

Côté fréquentation du salon, nous avons constaté que les clients fidèles avaient répondu présents (et ce bien que notre marché tombe cette année pendant les vacances scolaires de notre zone) puisque nous avons enregistré 2200 personnes sur le week-end. A noter également la présence d'étrangers de passage dans la région (Japonais, Belges, Anglais, Espagnols) et 170 nouveaux visiteurs.

Ceux qui ont eu l'occasion de lire l'Union du lendemain auront pu constater qu'une page entière nous était dédiée, preuve que notre salon est désormais un évènement incontournable de la région.

Pour la première fois cette année, une vente aux enchères « verticale de Pauillac » de 1996 à 2012 a permis de récolter 675 euros pour l'association communale d'entraide au Sri Lanka, en plus de l'euro par entrée payante, reversé depuis déjà de nombreuses années.



Le repas traditionnel du samedi soir regroupant les exposants, leurs logeurs et les membres du Comité des Fêtes a réuni cette année, autour d'une potée champenoise, 98 personnes à la Maison du Vigneron.

Un grand merci à tous les bénévoles du Comité des Fêtes, à ceux qui ont donné quelques heures de leur temps, et grâce à qui ce beau week-end fut une réussite.

Rendez-vous les 13,14 et 15 Mars 2015 pour la 19^{ème} édition du Marché aux Vins de Champillon !!!

24 mai : Loto

Si vous désirez passer une soirée conviviale, n'hésitez pas à venir nous rejoindre à la salle Henri Lagauche le samedi 24 mai à 20 h.

De nombreux lots vous seront proposés : un téléviseur 80 cm, une Senséo, une Tassimo, une tablette, un aspirateur, des lots de vin etc.



samedi 19 juillet : Familles Rurales propose une sortie famille au parc Astérix

Ce parc conçu pour petits et grands vous permettra de passer une agréable journée.

Parents et grands-parents, si vous voulez faire plaisir à vos enfants ou petits-enfants, réservez dès à présent cette journée.

Dans la prochaine Houlotte, deux dates vous seront proposées pour une activité peinture sur assiette. C'est une activité à la portée de tous et qui ne demande aucune expérience.

Pour chaque manifestation, des informations plus précises seront déposées dans vos boîtes aux lettres.

La recette de Jean-Claude

JOUES DE PORC CONFITES AUX ASPERGES VERTES ET MORILLES

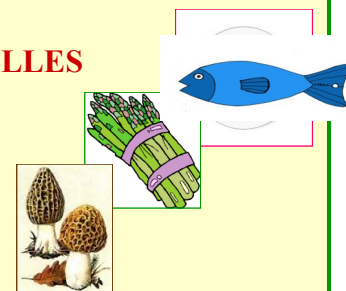
Pour 4 personnes

16 asperges vertes-200 gr de morilles-12 joues de porc

Marinade

2 carottes-2 oignons-1 gousse d'ail-2 feuilles de laurier-1 branche de thym-1 brin de céleri-1 litre de vin blanc-1 bouillon cube de bœuf-50 gr de fond de veau-1 échalote ciselée-30 gr de ciboulette hachée-10 cl de Noilly-Prat (rayon Martini Leclerc)

- 1) Faire mariner les joues de porc pendant 24 heures au réfrigérateur.
- 2) Égoutter les joues de porc. Dans une autre passoire, égoutter la garniture en gardant bien le jus de la marinade.
- 3) Faire revenir les joues de porc dans une cocotte en fonte, bien les colorer. Faire revenir la garniture, puis mouillez avec le vin blanc et le bouillon de bœuf. Compléter avec de l'eau afin de recouvrir les joues de porc, faire bouillir et mettre au four avec le couvercle à 180° (th 6) pendant 1 heure.
- 4) Sortir du four la cocotte, égoutter les joues de porc, filtrer le jus de cuisson, ajouter le fond de veau. Faire réduire afin d'obtenir une sauce qui nappe bien.
- 5) Couper les morilles en deux dans le sens de la longueur et bien les laver. Les faire cuire avec l'échalote et 10 cl de Noilly-Prat pendant 15 mn à feu doux et un peu de jus de cuisson des joues.
- 6) Dans un sautoir, faire rôtir les joues de porc afin d'obtenir une belle coloration. Verser ensuite la sauce dessus et laisser mijoter pendant 10 mn à feu doux
- 7) Dans une assiette bien chaude, mettre 3 joues de porc au centre, les 4 asperges sur le côté droit et les morilles au milieu des joues de porc. Napper avec la sauce, disposer la ciboulette hachée dessus.



Les prochains rendez-vous de la B'Houlotte



- samedi 12 avril à 13h30
- vendredi 25 avril à 18h30
- dimanche 4 mai à 9h30



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