



la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon



EDITO

Quand le froid montre le bout de son nez...

Voici venir les premiers frimas et ces mois d'hiver que l'on redoute toujours un peu. Températures glaciales, jours qui diminuent, routes dangereuses etc.

Mais l'hiver est aussi synonyme de moments agréables comme Noël ou le jour de l'an. Moments où l'on aime se retrouver en famille ou entre amis.



Décembre, c'est souvent le mois où il faut saler la voirie, voire même déneiger.

A ce sujet, nous avons fait beaucoup d'économies sur ce poste ces dernières années avec peu de gel et peu de neige !

Le Congrès des maires cette année portait justement sur les finances locales et particulièrement celles des mairies. Elles sont souvent montrées du doigt par l'Etat qui sait surtout donner des ordres sans se les appliquer. Car quand on regarde la dépense publique, celle des communes est bien faible dans la dépense totale alors qu'elles participent pour les 2/3 à l'investissement public !

Alors, arrêtons de critiquer les élus locaux qui doivent sans cesse régler les « petits bobos » du quotidien avec peu de moyens humains et financiers. Vous le savez, Champillon a toujours été sage en termes de dépenses, il suffit de consulter les comptes de la commune pour s'apercevoir que les charges de fonctionnement ne varient pratiquement pas depuis 15 ans ! Par contre, nous avons su investir et continuerons avec « les moyens du bord » !

Je reviendrai sur tout cela lors de ma cérémonie de vœux à laquelle l'ensemble de la population est invitée le jeudi 21 décembre à 18h30, Salle Henri Lagache. Un moment d'échange et de convivialité durant lequel j'aurai plaisir à discuter avec vous.

Pensez aussi à noter dans vos agendas un détour à l'église pour visiter la version champillonaise du chemin des crèches, chaque week-end ! Merci aux bénévoles qui contribuent à la réussite, chaque année, de cette exposition de crèches du monde entier.

Enfin, faites très attention en termes de priorité : depuis ce vendredi 1er décembre, la rue Henri Martin, à son débouché sur la traverse départementale, n'est plus prioritaire. Un panneau « cédez le passage » a été installé. Merci de respecter, donc, la priorité aux véhicules venant de la départementale.

Je voudrais conclure en remerciant la commission qui a mis en œuvre les éclairages de Noël. Nous avons décidé d'investir un peu chaque année, à votre demande, afin de rendre plus festives les rues de Champillon. Un éclairage de la mairie viendra aussi s'ajouter dans les prochains jours, rendant le village plus joyeux en cette période où le soleil est souvent aux abonnés absents.

Bonnes fêtes de fin d'année à tous, et au plaisir de vous retrouver lors de la cérémonie de vœux.

Votre Maire, Jean-Marc Béguin

SOMMAIRE

- PAGE 1 ■ Edito
- PAGE 2 ■ Modification du régime de priorité rue Jean Jaurès et rue Henri Martin
Un nouveau facteur à Champillon
Permanence électorale du 30 décembre 2017
Voeux du Maire
De nouveau la Saint Vincent à Champillon
- PAGE 3 ■ Commémoration du 11 novembre
20ème Marché de Noël Intercommunal
Retour sur le Beaujolais Nouveau
Des crèches en Champagne 2017
- PAGE 4 ■ Cours Floral par Familles Rurales
Halloween par Familles Rurales
L'agenda
La recette de Jean-Claude

INFO MAIRIE :

Secrétariat de Mairie ouvert :
Lundi au Jeudi : 10h00 à 12h00
Vendredi : 13h30 à 16h00

Vous pouvez nous contacter par mail :

Secrétariat : info@champillon.com

Maire : jm.beguin@champillon.com

Adjoints :

jp.crepin@champillon.com
m.launer@champillon.com
mm.adam@champillon.com

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

Modification du régime de priorité Rue Jean Jaurès et Rue Henri Martin



Le régime de priorité de l'intersection de la rue Jean Jaurès et la rue Henri Martin est modifié à compter du vendredi 1er décembre 2017.

Cette intersection étant accidentogène, il a été décidé de modifier le régime de priorité de ce croisement en instaurant un cédez le passage rue Henri Martin, ceci afin de redonner la priorité aux automobilistes circulant sur la rue Jean Jaurès.

Dorénavant, les automobilistes arrivant de la rue Henri Martin devront laisser la priorité aux automobilistes de la rue Jean Jaurès (traverse).

Un nouveau facteur à Champillon

Vous l'avez peut être déjà remarqué, un nouveau facteur, titulaire cette fois, vient d'arriver sur notre commune.

Sébastien est à votre disposition pour toute demande ou renseignement .

Nous lui souhaitons la bienvenue dans notre commune.



Aussi, nous vous rappelons que pour la bonne distribution du courrier, il est fortement conseillé d'apposer vos noms et prénoms sur votre boîte aux lettres.

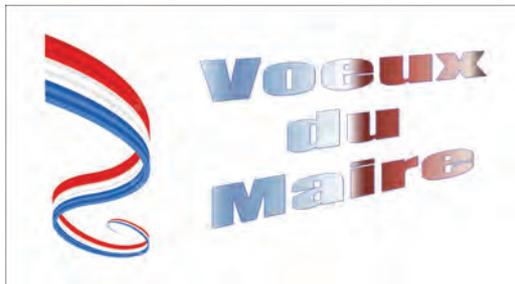
Permanence électorale du 30 décembre

Pour les nouveaux habitants, vous avez jusqu'au 30 décembre 2017 pour vous inscrire sur la liste électorale de Champillon.

Pour cela, une permanence électorale sera mise en place le samedi 30 décembre 2017 de 10h00 à 12h00 en mairie.

Nous vous rappelons que pour toute inscription , vous devez être en possession de votre pièce d'identité ainsi que d'un justificatif de domicile.

Voeux du Maire



Les voeux du Maire auront lieu le Jeudi 21 décembre 2017 à 18h30 à la Salle Henri Lagauche.

Tous les habitants y sont cordialement invités (pour une meilleure organisation, merci de nous informer de votre présence).

Aussi, nous accueillerons volontiers les bénévoles pour la préparation des voeux ce 21 décembre de 13h00 à 16h00 à la Salle Henri Lagauche (merci de contacter Martine Launer au 07.78.41.23.47 à ce sujet).

De nouveau la Saint Vincent à Champillon

Lors de la dernière Réunion tourisme et vigneron du 19 octobre dernier, il a été convenu de faire une cérémonie de la St. Vincent le lundi 22 janvier 2018 (l'heure de la messe n'est pas encore fixée)

Il y aura un défilé suivi de la cérémonie religieuse puis du verre de l'amitié offert par la mairie. Les vigneron qui le souhaitent, peuvent apporter la boisson locale, je reste à leur disposition.

Dans l'attente et le plaisir de vous y voir nombreux

Martine Launer



Commémoration du 11 novembre

La cérémonie commémorative de l'Armistice de 1918 a été célébrée ce 11 novembre à Champillon, comme il se doit.

Notre porte-drapeau, Samuel Briand était présent ainsi que deux jeunes champillonnais qui ont lu un discours.

Le Maire a lu le message du Secrétariat d'Etat aux Anciens Combattants.



20ème Marché de Noël Intercommunal

Le 20ème Marché de Noël Intercommunal aura lieu le dimanche 10 décembre 2017 de 11h00 à 18h00 à Tauxières-Mutry.

Vous pourrez y découvrir des décorations de Noël, des santons champenois, des bougies décorées, des bijoux fantaisie, de la porcelaine peinte, des confitures maison, exposition de lutins de Noël...

Mais aussi profiter des animations, baptême de poney de 14h00 à 16h00 (gratuit), manège à vélo de 11h00 à 18h00, lecture de contes de 14h00 à 18h00, fanfare de rue de 14h00 à 18h00, ateliers divers pour enfants, boîte aux lettres du père Noël.

A 18h00 un feu d'artifice clôturera cette journée festive (RV devant le podium à 17h pour la distribution des lampions).

L'Association Familles Rurales de Champillon sera présente au 20ème Marché de Noël.

Vous seront proposés: pâtés croûte, vin chaud, noix et objets divers.

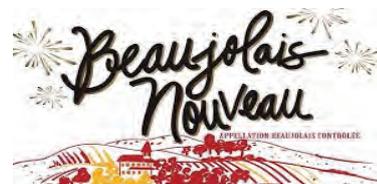
N'hésitez pas à venir leur rendre visite à leur chalet.



Beaujolais Nouveau

La soirée du Beaujolais Nouveau s'est une nouvelle fois bien déroulée, ce sont une trentaine de personnes qui se sont réunies dans la bonne humeur et la convivialité. Merci aux bénévoles pour avoir apporté leur aide, et aux participants pour leur joie de se retrouver ensemble.

Le Comité des Fêtes



Des crèches en Champagne

Pendant cette période de l'Avent, l'église Saint-Barnabé de Champillon ouvre ses portes les 2,3,9,10,16 et 17 décembre de 14h00 à 18h00 pour une exposition de 150 crèches traditionnelles et modernes de tous les continents.

Vous pouvez aussi découvrir la maquette du village sous la neige en mairie, aux horaires d'ouverture du secrétariat, du lundi au jeudi de 10h00 à 12h00 ou le vendredi de 13h30 à 16h00.



■ Cours Floral par Familles Rurales

12 personnes ont participé au cours d'art floral le jeudi 9 novembre.

L'automne étant bien là ,la composition réalisée comportait en majorité des couleurs orangées.

Prochain cours le jeudi 14 décembre . Nous réaliserons une couronne de Noël.



■ Halloween par Familles Rurales



Le 31 octobre, jour d'Halloween, beaucoup de petits monstres et fantômes ont sonné aux portes des maisons pour récolter bonbons et autres friandises.

Les habitants les attendant souvent avec des corbeilles bien remplies ,chacun repartit avec une poignée de bonbons.

A la fin de la " tournée ", parents et enfants se retrouvèrent à la salle Henri Lagauche pour partager un bon goûter.

Un grand merci aux habitants pour leur accueil .

Et merci aux personnes ayant suivi le défilé pour aider à surveiller les enfants et stopper les voitures .

■ L'agenda

Weekend des 2/3; 9/10 et 16/17 décembre: Exposition des crèches en Champagne de 14h00 à 18h00 à l'église de Champillon

Samedi 9 décembre :16h00 Goûter de Noël des enfants et 17h00 concert de chants de Noël pour tous organisé par le Comité des Fêtes de Champillon

Dimanche 10 décembre : 20ème Marché de Noël Intercommunal à Tauxières-Mutry de 11h00 à 18h00 (Théâtre de rue, balades en poney, parade de Noël, feu d'artifice)

Jeudi 21 décembre: Voeux du Maire à 18h30 Salle Henri Lagauche (Salle des Fêtes de Champillon)

Lundi 22 janvier 2018: Saint Vincent

La recette de Jean-Claude :

Huîtres chaudes aux truffes pour 4 personnes

24 huitres plates Belon N° 3

4 belles truffes

8 cuillères à soupe de crème épaisse

4 cuillères à café de jus de truffe

50 grs de beurre, sel, poivre

Un peu de varech (algues) pour la présentation

1) Ouvrir les huitres .Vider la première eau, les laisser reposer 5 mn puis vider la deuxième eau dans un bol. Décoller délicatement les huitres de leurs coquilles

2) Couper les truffes en rondelles puis en petits bâtonnets de 1 à 2 mm.

3) Porter à ébullition la crème, le jus de truffe et les 2/3 d'eau des huitres. Laisser réduire jusqu'à ce que la crème ait une consistance onctueuse. Incorporer le beurre et un filet de citron.

4) Dans les assiettes poser le varech, puis les coquilles d'huitres. Mettre les huitres dans les coquilles, passer au four 45 secondes, puis napper de sauce et julienne de truffes dessus.

