



la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon



EDITO
23 ans !



Notre Marché aux Vins a déjà 23 ans et a pris son rythme de croisière. Je me rappelle encore lorsque, président du Comité des Fêtes, je cherchais une idée pour animer le village.

Dès la première année, le succès a été au rendez-vous et, depuis, le nombre de bouteilles vendues par les exposants ne cesse de croître année après année.

Il faut dire que la diversité et la qualité des vins proposés a permis de rendre ce rendez-vous annuel incontournable.

Ce dernier s'inscrit bien dans la démarche œnologique de notre région Champagne que l'ensemble des élus et acteurs économiques ont à cœur de dynamiser.

Champillon devient un village connu et presque célèbre dans le monde entier grâce à la réouverture du Royal Champagne. Il ne se passe pas une semaine sans que l'on parle de cet établissement et donc de Champillon. Cet été, avec l'arrivée des beaux jours, la terrasse du restaurant ne va pas désemplir et les nombreux touristes qui s'y arrêteront auront à cœur de se balader dans le village. Les travaux d'aménagement de la Grand Terre vont démarrer dans les prochaines semaines avec ce nouveau sentier pédestre pour se rendre de Champillon à Bellevue.

La salle Clair-Vigne, future salle dédiée à la vie associative et familiale, a désormais un toit tout neuf, ce qui va permettre au personnel communal d'aménager l'intérieur et de vous offrir une salle flambant neuve pour le 8 mai prochain, où nous l'inaugurerons.

Nous allons ensuite supprimer la moquette bleue des murs de la salle Henri Lagauche pour lui donner une nouvelle jeunesse, avant de nous occuper de l'aménagement de l'amphithéâtre naturel devant le deuxième point de vue à Bellevue.

Tout est fait pour accueillir au mieux les habitants, leurs invités et les touristes, dans notre village, afin qu'ils gardent une belle image de Champillon.

Ce Marché aux Vins, où je vous attends, sera un moment convivial comme chaque année, permettant de bons moments de retrouvailles entre exposants, logeurs (tous Champillonnais) et visiteurs.

Les premiers rayons de soleil arrivés en avance cette année augurent, je l'espère, d'une belle saison.

Au plaisir de vous croiser au Marché aux Vins !

Votre Maire, Jean-Marc Béguin

La Houlotte est éditée par la Commune de Champillon
Comité de Rédaction : Mairie de Champillon et M. Madeleine Adam
Responsable de la Publication : Jean-Marc Béguin



Possibilité sur demande d'obtenir La Houlotte en format numérique.

www.champagne-patrimoine mondial.org

ETAT-CIVIL
Décès de M. ROYER Jacques
le 20 février 2019 à EPERNAY

Décès de Mme HOFFMANN-TERSAC Rose
le 25 février 2019 à EPERNAY

Nous présentons nos sincères condoléances
à leurs familles

PAGE 1 Edito

PAGE 2 Chiens errants à Champillon
Les travaux de la salle clairvigne
Inscription sur la liste électorale

PAGE 3 Repas des Aînés

Marché aux Vins 2019
Les événements de Familles Rurales
Champillon rattachée à l'école de Dizy

PAGE 4 Mei Hua Zhuang Champillon-Epernay

Une rose, un Espoir 2019
L'agenda
La recette de Jean-Claude

SOMMAIRE

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.beguina@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.



Chiens errants à Champillon

Les habitants et les services municipaux se sont aperçus que des chiens divaguent toujours dans les rues du village malgré nos différents messages de mise en garde.

Outre le fait que ces chiens errent sur le domaine public, ils sont dangereux pour les automobilistes ainsi que les piétons, qui sont parfois même des enfants !

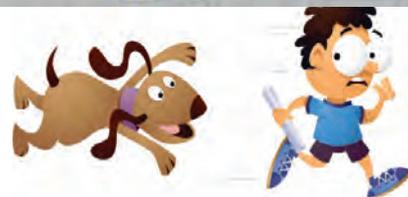
De plus, les déjections canines sont laissées et non enlevées, ce qui est contraire à l'image de notre village.

Nous vous rappelons que que tout chien sur le domaine public doit être tenu en laisse.

Afin de mettre un terme à ces divagations, nous vous informons qu'à compter de ce jour, les chiens errant dans le village seront emmenés en fourrière, et les frais liés à ces captures seront facturés aux propriétaires des chiens .

Il est vraiment dommage d'en arriver là, mais certains propriétaires de chiens ne nous laissent plus le choix !

**MA VILLE, JE L'AIME
JE LA RESPECTE.
Mon maître ramasse
mes déjections !**



Les travaux de la salle Clair-Vigne

Les travaux de la salle Clair-Vigne ont débuté début février.

L'entreprise Gombert couverture reprends la toiture et des fenêtres de toit sont en cours d'installation.

Les employés prennent en charge les travaux d'assainissement et les travaux d'intérieur.

Ces travaux se termineront fin mars, pour une inauguration de cette salle le 8 mai 2019.



Inscription sur la liste électorale

Cette année, vous avez jusqu'au 31 mars pour vous inscrire sur la liste électorale, en vue des élections européennes qui auront lieu le dimanche 26 mai 2019. Si vous souhaitez vous inscrire, pensez à vous faire connaître au secrétariat de mairie avant le 31 mars 2019.

Pour information, une permanence sera tenue en mairie le samedi 30 mars 2019 pour les dernières demandes d'inscriptions.

Pour rappel, le secrétariat de mairie est ouvert du lundi au jeudi de 10h00 à 12h00 et le vendredi de 13h30 à 16h00.

Service-Public.fr

ÉLECTIONS EUROPÉENNES



**Inscriptions sur les
listes électorales
jusqu'au 31 mars**



Repas des Aïnés

Le Repas des Aïnés est prévu le dimanche 31 mars 2019. Il aura lieu à 12h00 à la Salle Henri Lagauche.

Les Champillonnais de plus de 60 ans recevront prochainement une invitation dans leur boîte aux lettres début mars.

Si vous avez plus de 60 ans et que vous ne recevez pas cette invitation, merci de vous faire connaître auprès du secrétariat de mairie avant le 15 mars 2019.



Le Marché aux Vins 2019

Concert à partir de 19h le vendredi par le groupe Rockando
Restauration sur place possible le vendredi soir, samedi et dimanche midi

ENTRÉE GRATUITE
Verre payant (2€)

MARCHÉ
Aux Vins
de CHAMPILLON

23^{ème} EDITION

8 - 9 - 10 Mars 2019

vendredi 8 : 16h - 21h / samedi 9 : 10h - 20h / dimanche 10 : 10h - 19h
Salle Henri Lagauche / Champillon

Parking gratuit

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Événements de Familles Rurales

Jeudi 21 mars : Cours d'art floral
Samedi 13 avril : LOTO
27-28 Avril : Weekend en Alsace
Mardi 23 Juillet : Spectacle " Sourires d'Ukraine" à la salle des fêtes d'Ay Champagne

Champillon rattachée à l'Ecole de Dizy

Suite à la fermeture de la dernière classe de Champillon il y a quelques années, notre commune n'a plus d'école maternelle et primaire.

Champillon n'a pas souhaité se rattacher à Dizy ni à Hautvillers afin de laisser aux parents le choix de la scolarité de leurs enfants.

L'an dernier, le rectorat nous a demandé de nous rattacher soit à Dizy soit à Hautvillers.

Au vu du nombre plus important d'enfants scolarisés actuellement à Dizy, notre commune a décidé de se rattacher à Dizy.

Toutefois, nous tenons à vous préciser que vous pourrez toujours scolariser vos enfants, soit à Hautvillers soit à Dizy. (les frais de scolarité seront pris en charge par la commune de Champillon).



Cours d'Art Floral-janvier 2019

Le 31 janvier ,13 personnes ont participé au cours d'art floral .

Dans une boule en verre, nous avons déposé 5 plantes grasses (2 grosses et 3 petites) sur un fond de terreau. Du sable de deux couleurs a été déposé au fond pour faire un effet de vague , ainsi que des petits objets décoratifs.

Cette composition va durer plusieurs semaines .



Cours d'Art Floral-février 2019

13 personnes ont participé au cours d'art floral du jeudi 28 février 2019.

La saison des amaryllis se terminant , Marie Jo nous a proposé de faire une composition avec deux de ses jolies fleurs. Nous avons rajouté trois tulipes,une rose,trois feuilles d'aspidistra,deux tiges d'ornitogalum, deux anturiums, deux orchidées et quelques petits feuillages pour finaliser le tout.

Prochain cours d'art floral le jeudi 21 mars et le jeudi 25 avril.



Le Mei Hua Zhuang Champillon-Epernay

L'association Mei Hua Zhuang Champillon-Epernay organise un stage de Mei Hua Zhuang les 16 et 17 mars 2019 au gymnase Hanauer d'Epernay.

Notre association a participé au défilé des arts martiaux à Paris pour le nouvel an chinois.

Les cours ont lieu à Champillon (le mercredi) et Epernay (le lundi) de 18h30 à 20h.

Renseignements: André et Michèle ARSENE
06.61.45.06.62



Une Rose, un Espoir - Secteur Marne

De nouveau cette année, le parcours passera par Champillon le dimanche 28 avril 2019. Des motards viendront à la rencontre des habitants afin de leur offrir une rose en contrepartie d'une participation pour la ligue contre le cancer.

L'agenda

Vendredi 8/samedi 9/ dimanche 10 mars: Marché aux Vins de Champillon, Salle Henri Lagauche

Dimanche 31 mars : Repas des Aînés, Salle Henri Lagauche

Samedi 13 avril : Loto Familles Rurales, Salle Henri Lagauche

Lundi 22 avril: Chasse aux oeufs

27 et 28 avril: weekend en Alsace avec Familles Rurales

Mercredi 8 mai: Commémoration de la fin de la seconde guerre mondiale

Lundi 8 juillet: Passage du Tour de France à Champillon



La recette de Jean-Claude : Gigot d'agneau en cocotte Luter Pour 8 personnes

Ingrédients:

1 gigot de 2.5 kg désossé et ficelé

1 morceau de couenne de porc

8 carottes fanes, 8 gousses d'ail en chemise, 8 oignons grelots nouveaux, 8 navets botte nouveaux,

8 pommes de terre grenaille, 1 bouquet garni + romarin.

50 cl de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe de tomates concassées

20 cl de vin blanc

10 cl de madère.

Pour luter la terrine : 125 grs de farine, 1 cuillère à soupe d'huile et 5 cuillères à soupe d'eau



- 1) Mélanger et pétrir la pâte pour qu'elle soit bien homogène. Mettre au frigo.
- 2) Faire revenir le gigot dans une cocotte afin qu'il soit bien doré. Ajouter la couenne dans le fond de la cocotte, poser le gigot dessus et mettre les légumes autour.
- 3) Dans une casserole faire bouillir le fond de volaille, la tomate concassée, le vin blanc et le madère. Verser sur le gigot. Saler, poivrer et ajouter le bouquet garni.
- 4) Rouler la pâte en boudin, mettre le boudin sur le bord de la cocotte avant de mettre le couvercle. Faire cuire au four pendant 5 heures TH 5 150°
- 5) Sortir la cocotte du four, briser la pâte et retirer le couvercle. Récupérer le jus et faire réduire. Retirer la ficelle du gigot et le mettre dans un plat creux. Mettre les légumes autour et verser le jus réduit.