



la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon

La cérémonie du 11 Novembre

La cérémonie de commémoration du 11 Novembre s'est déroulée en présence de représentants des anciens combattants, d'élus de la commune, ainsi que de nombreux Champillonnais qui se sont rassemblés devant le monument aux morts.

Après le dépôt de gerbes et la lecture du message ministériel, une minute de silence a été observée en l'honneur des personnes tombées pendant la Grande Guerre.

Les personnes présentes ont pu se rendre ensuite à la Salle Clair-Vigne pour le traditionnel vin d'honneur, qui a clos cette journée d'hommage et de souvenir.



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.beguिन@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.



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 Beguin

Possibilité sur demande d'obtenir La Houlotte en format numérique. www.champagne-patrimoine-mondial.org



ETAT CIVIL
SOMMAIRE

Naissance :
Noah BOISSEAU

Décès :
Jane MOUTARDIER, notre centenaire

PAGE 1 / La cérémonie du 11 Novembre

PAGE 2 / Retour sur la fête d'Halloween
Retour sur la soirée Beaujolais Nouveau
L'aide des Papillons Blancs pour le fleurissement
Les décorations de Noël par les employés communaux
Les Voeux du Maire et du Conseil Municipal
A louer !

PAGE 3 / Spectacle de Noël des enfants samedi 14 décembre
Exposition "Hautvillers et Champillon" de P. Adam
Devenez mécènes des pressoirs Pommery à Aÿ
Panneau Pocket
Inscription sur les listes électorales
Le week-end en Alsace organisé par Familles Rurales
Le cours d'Art floral

PAGE 4 / La création d'un Jardin du Souvenir
Fermeture du secrétariat de mairie
Recensement militaire 4ème période
La recette de Jean-Claude
L'agenda

Retour sur la fête d'Halloween

C'est par une météo clémente, que petits et grands ont investi les rues du village pour réclamer bonbons et autres friandises. La fête d'Halloween attire toujours beaucoup d'enfants et ils étaient entre 30 et 40 déguisés et maquillés à y participer.

Après une bonne heure de marche, parents et enfants se retrouvèrent à la salle Henri Lagauche décorée pour l'occasion, pour partager un bon goûter préparé par les bénévoles de l'association Familles Rurales. Un très grand merci aux habitants du village pour leur générosité.



Retour sur la soirée Beaujolais Nouveau

Le Comité des Fêtes remercie l'ensemble des participants de la soirée Beaujolais qui a eu lieu le 23 novembre dernier ; un bon moment de convivialité et de partage autour d'un bon repas et d'un beaujolais du producteur du Marché aux Vins Frédéric Trichard, particulièrement apprécié.



L'aide des Papillons Blancs pour le fleurissement

Le 22 novembre dernier, l'association des Papillons Blancs d'Épernay est venue aider à la plantation de fleurs d'hiver dans la Commune. Nous les remercions pour leur aide



Les décorations de Noël par les employés communaux



Merci au personnel communal d'avoir fabriqué des sapins décoratifs avec des matériaux recyclés.

Vous pouvez venir admirer leurs réalisations devant la mairie.

Les vœux du Maire et du Conseil Municipal

2020

La cérémonie des vœux du Maire et du Conseil Municipal aura lieu le jeudi 19 décembre à 18h30 à la Salle Henri Lagauche. L'ensemble de la population est invitée à partager un verre de l'amitié

Toutes les petites mains sont les bienvenues pour confectionner un joli apéritif pour cette cérémonie.

Rendez-vous le jeudi 19 décembre à partir de 9h30, jusque 13h00 à la Salle Henri Lagauche !

Inscription au 03.26.59.54.44 ou par : info@champillon.com

A louer !

L'appartement communal du 9 rue Henri Martin est à louer. Sa surface est de **80m²**, avec 2 chambres (possibilité 3). Le loyer est de **640 euros, chauffage compris.**



Ci-contre :
Vue de
l'appartement

Pour tout renseignement ou demande de visite, veuillez vous adresser à l'agence Guy Hoquet d'Épernay : **03.26.55.94.94**

Spectacle de Noël des enfants samedi 14 décembre

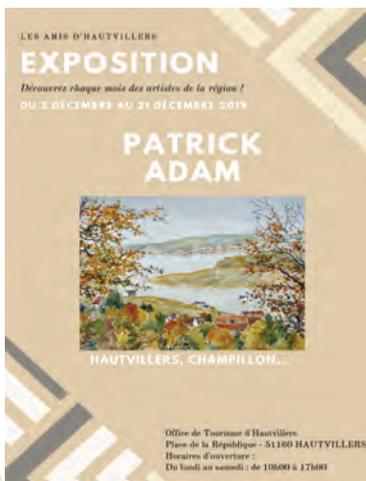
Nous vous rappelons que le spectacle de Noël, organisé par le Comité des Fêtes de Champillon, aura lieu **samedi 14 décembre prochain à partir de 15h30 à la salle Henri Lagache**. Ce spectacle sera suivi d'un goûter.



Inscription obligatoire pour vos enfants et petits enfants par téléphone au 06.99.17.03.69

ou par courriel :
cdfchampillon@gmail.com

Exposition "Hautvillers et Champillon" de Patrick Adam



Ce mois-ci, venez découvrir à l'Office du Tourisme d'Hautvillers l'exposition "Hautvillers, Champillon" de Patrick ADAM, champillonnais connu de tous, **du 2 au 21 décembre 2019**.

Horaires : lundi au samedi de 10h00 à 17h00

Devenez mécènes des anciens pressoirs Pommery à Aÿ

Dans le cadre de la transformation des anciens pressoirs Pommery en Centre d'interprétation sensorielle des vins de Champagne, notre Communauté de Communes de la Grande Vallée de la Marne travaille avec la Fondation du Patrimoine afin de lancer un appel au mécénat.

Bâti au pied des côteaux, cet ancien centre de pressurage est resté le témoin des savoir-faire des métiers viticoles et vinicoles. Le but de la restauration est de préserver l'esthétique du bâtiment originel, tout en l'agrandissant pour ajouter de nouvelles fonctions comme un bar et un restaurant.



Si vous souhaitez soutenir ce projet, rendez-vous sur le site de la Fondation du Patrimoine :
<https://www.fondation-patrimoine.org/les-projets/pressoir-pommery-a-ay>

Panneau Pocket

Pour ceux qui voudraient être rapidement au courant de tout événement sur Champillon, nous vous invitons à télécharger l'application Panneau Pocket sur vos smartphones, via votre magasin d'applications (Appstore ou Googleplay ou Playstore etc.). Il vous suffira ensuite de choisir Champillon en favori.



Inscription sur les listes électorales

Les prochaines élections sont les élections municipales, qui se dérouleront les **15 et 22 mars 2020**.



La date du 31 décembre n'est plus impérative pour être inscrit. Il est désormais possible de s'inscrire sur les listes et de voter la même année. Il faut toute fois respecter la date limite qui est le **7 février 2020**.

Vérifiez votre inscription sur : www.service-public.fr rubrique "Vos droits"

Le week-end en Alsace organisé par Familles rurales

Le week-end en Alsace avec au programme le spectacle au Cabaret Le Royal Palace Music Hall à Kirrwiller est prévu les vendredi 7 et samedi 8 mars 2020.



Départ le samedi en début d'après midi : Soirée au Cabaret - retour à l'hôtel -

Dimanche matin : Balade de Strasbourg en bateau
Dimanche 15 h : Retour à Champillon

N'hésitez pas à réserver votre week end !
Les informations seront données en janvier.

Le cours d'Art floral



14 personnes ont participé au cours d'art floral du jeudi 21 novembre.

Autour d'un support en mousse nous avons placé des feuilles que nous avons collées à l'aide d'un pistolet à colle. Roses, Germinis rehaussés de différentes fleurs et d'une coloquinte ont formé une jolie composition.

Prochain cours le jeudi 12 décembre

La création d'un Jardin du Souvenir pour le cimetière communal de Champillon



Parmi les travaux réalisés au sein de la commune, le conseil municipal a souhaité créer un jardin du souvenir, au fond du cimetière sous le Monument aux Morts pour la France.

Encore une fois, le personnel communal a su faire de son mieux pour fabriquer lui-même ce lieu de recueillement.



Un arrêté a été pris afin de réglementer l'utilisation de ce Jardin du Souvenir. Ainsi, des plaques commémoratives pourront être accrochées sur le mur du cimetière, en respectant des mesures de 20x30 centimètres.

Cet arrêté est consultable sur le panneau d'affichage à l'extérieur de la Mairie.

Fermeture du secrétariat de Mairie

Pour votre information, le secrétariat de Mairie sera fermé :

mercredi 11 décembre
jeudi 12 décembre
vendredi 13 décembre



Puis du 23 décembre au 1er janvier inclus, pour une réouverture le jeudi 2 janvier à 10h00.

Recensement militaire 4ème période

Tous les jeunes (filles et garçons) nés en octobre, novembre ou décembre 2003 sont invités à se présenter en mairie **avant le 31 décembre**.



Rappel également : la Journée Défense et Citoyenneté s'organise en ligne, sur le site majdc.fr après le recensement.

La recette de Jean-Claude : Noix de Saint-Jacques et Escalope de foie gras au beurre de champagne (pour 4 personnes)

Ingrédients : 4 tranches de foie gras cru de 60 grs pièce
12 grosses noix de St Jacques fraîches ; 1 échalote ciselée
15 cl + 3 cl de champagne ; 10 cl de crème fraîche
80 grs de beurre ; 10 grs de julienne de truffe



1) Faire revenir l'échalote ciselée avec une noix de beurre, ajoutez le champagne. Faire réduire à sec. Ajoutez 5 cl d'eau et la crème fraîche. Laissez réduire. Incorporez le beurre, sel, poivre + 3 cl de champagne.

2) Faire une fondue de poireaux : 200 grs de blancs de poireaux émincés, 20 grs de beurre, 10 cl d'eau, un morceau de sucre, sel. Faire réduire le tout et ajoutez 10 cl de crème. Faire réduire et montez au beurre. (En ajoutant une cuillère à soupe de beurre en fin de cuisson). Réservez

3) Poêlez les St Jacques 2 minutes de chaque côté avec un peu de beurre et d'huile. Salez, poivrez. Poêlez les tranches de foie gras dans une poêle bien chaude 1 minute de chaque côté.

4) Dans une assiette creuse bien chaude, mettre un cercle de 5 cm de diamètre et 1 cm de haut. Le remplir de fondue de poireaux enlever le cercle, mettre un cordon de sauce autour. Posez la tranche de foie gras sur la fondue. Disposez les St Jacques en triangle sur la sauce et mettre la julienne de de truffes sur les St Jacques.

L'agenda



- Samedi 14 décembre Goûter de Noël des enfants par le Comité des Fêtes, Salle Henri Lagauche à 15h30
- Jeudi 19 décembre Voeux du Maire, Salle Henri Lagauche à 18h30
- 13, 14 et 15 mars 2020 Marché aux Vins de Champillon
- Dim. 29 mars 2020 Repas des Aînés par la Commune, Salle Henri Lagauche