



# la Houlotte

Juillet 2020



bulletin d'information de la commune de Champillon

## Edito : Vacances, j'oublie tout ?



J'avais déjà repris ce titre il y a quelques années, mais je trouve que cette chanson est bien d'actualité...

Après ces nombreux mois d'anxiété, il est temps de souffler

un peu, sans toutefois oublier les gestes barrières, mais sans tomber dans la psychose. Certes, comme cela est répété par tous les médias, le virus est toujours là, mais on a compris que si l'on était un tant soit peu vigilant (masque, lavage de mains, distanciation etc), on pouvait dompter ce covid 19!

Nous avons choisi à Champillon de maintenir l'inauguration de l'amphithéâtre naturel, rue de la République, le 28 août prochain, avec un programme sympathique (démonstration culinaire du chef du Royal-Champagne, animation musicale et une autre surprise). Pour rappel, cet amphithéâtre a été entièrement réalisé par le personnel communal dont je loue chaque jour l'efficacité et la disponibilité.

La nouvelle équipe municipale a déjà bien pris ses marques avec les réunions de chaque commission sous la responsabilité des 4 adjoints. L'aménagement de la commune qui se veut le trait d'union entre ces 4 commissions génère pas mal de nouvelles idées qui vont permettre dans les mois et années à venir de renforcer l'attractivité de notre village.

Dans un premier temps, comme nous vous l'avions promis, la table d'échecs et les équipements sportifs, chemin de la Grand-Terre, sont en cours d'installation, je vous invite à les tester... Ensuite, nous allons très vite travailler à l'agrandissement de la Diablotine en créant différents parcours et en revoyant la signalétique de façon à permettre aux Champillonnais et à nos visiteurs de se balader dans Champillon tout en pointant les nombreux points de vue qui font notre renommée.

Mais vacances ne doit pas rimer avec relâchement, j'insiste de nouveau sur deux points concernant les animaux domestiques :

- d'une part, les déjections canines restent trop nombreuses alors que nous avons installé ici et là des distributeurs de sacs. Je rappelle que les chiens doivent être tenus en laisse, tous gentils qu'ils soient !

- d'autre part, les chats errants détruisent pas mal de potagers environnants. Je sais combien c'est compliqué de faire respecter un territoire à nos amis matous, mais merci de veiller autant que faire se peut à ce qu'il ne se baladent pas partout. Nous réfléchissons, comme à Dizy, à une campagne de stérilisation pour éviter les chats sauvages supplémentaires.

Merci à tous pour votre compréhension, je vous souhaite d'excellentes vacances, si vous en prenez, et vous donne rendez-vous à la rentrée avec des vendanges précoces annoncées à ce jour vers le 24 août à Champillon.

Votre maire, Jean-Marc Béguin

- SOMMAIRE**
- PAGE 1** / Edito : Vacances, j'oublie tout ?
  - PAGE 2** / Le jardin partagé public de Champillon  
Un bosquet en souvenir de Madame Cuinet  
La borne électrique  
Un taxi sur Champillon
  - PAGE 3** / L'association d'entraide au Sri Lanka  
L'inauguration de l'amphithéâtre  
Des pavés colorés Chemin des écoliers  
Des activités Chemin de la Grand-Terre  
Les déjections canines
  - PAGE 4** / Fermeture mairie  
Cartes postales et sacs "Champillon"  
Les bouchons d'amour  
Les chats errants  
Inscription pour le transport scolaire  
La recette de Jean-Claude  
L'agenda

### 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](mailto:info@champillon.com)

Maire : [jm.beguin@champillon.com](mailto:jm.beguin@champillon.com)

Adjoints :

. [jp.crepin@champillon.com](mailto:jp.crepin@champillon.com)

. [c.mauduit@champillon.com](mailto:c.mauduit@champillon.com)

. [mm.adam@champillon.com](mailto:mm.adam@champillon.com)

. [k.neubarth@champillon.com](mailto:k.neubarth@champillon.com)

Le site de la commune :

[www.champillon.com](http://www.champillon.com)

reprend toutes ces informations.

## Le jardin partagé public de Champillon

Depuis fin 2019, le Square Menu s'est transformé en jardin partagé public. Cela grâce à l'idée d'une jeune habitante du village, Elisa Torcq, qui gère à merveille ce jardin.

Cette initiative permet une cohésion sociale, chacun peut y apporter son savoir-faire, ses connaissances et sa propre vision du jardinage.

N'hésitez pas à y participer !



## Un bosquet en souvenir de Madame Simone Cuinet

Un massif va être réalisé Chemin de la Grand-Terre en souvenir de Madame Simone Cuinet, qui nous a quittés en avril 2018.

Des plantes et des arbustes (ci-contre en jauge) ont été récupérés de son ancien jardin rue René Baudet, avant que les travaux y soient entrepris, afin de créer un bosquet à son nom.



## La borne électrique

La borne de recharge pour voitures électriques Place Pol Baudet a été installée. Sa mise en service se fera à priori le 28 juillet 2020, après raccordement d'ENEDIS.

Pour utiliser ce type de bornes, il est recommandé de disposer d'un smartphone.

Afin de devenir abonné, il faut s'inscrire sur le site : [www.modulo.register.virtaglobal.com/register](http://www.modulo.register.virtaglobal.com/register)

A l'inscription, vous devrez enregistrer votre carte bancaire et un solde prépayé de 30€ sera crédité sur votre compte client. Une fois inscrit, vous disposez d'un compte accessible grâce à votre identifiant et à un code à plusieurs chiffres.

Lorsque votre solde prépayé passe sous le seuil de 10 €, celui-ci est automatiquement crédité de 30€ pour vous garantir la réalisation de toutes vos recharges. Le coût de l'abonnement mensuel est de 2€ seulement si vous n'effectuez aucune recharge dans le mois. Dans le cas contraire (minimum une recharge), l'abonnement est gratuit.

Votre abonnement vous permet d'accéder à un réseau de points de recharge vaste et des tarifs préférentiels (30% moins élevé qu'un usage sans abonnement).

L'application VIRTÀ est téléchargeable gratuitement sur votre smartphone à partir des plateformes Google play ou App Store.

Pour les non-abonnés, vous pouvez utiliser les bornes avec le site : <https://modulo.charge.virtaglobal.com/>

Pour plus d'information sur les bornes et les tarifs, rendez-vous sur : <https://modulo-energies.fr/>



## Un taxi sur Champillon

Monsieur le Maire a pris un arrêté afin d'autoriser le stationnement d'un taxi à Champillon. Le conducteur de ce taxi est Monsieur Thomas DELORD. Celui-ci a une autorisation de stationner sur la Place Pol Baudet.

**Vous pouvez le contacter au :**  
**07.69.76.10.75**

## L'association d'entraide au Sri Lanka

Nous souhaitons vous informer que l'association d'entraide au Sri Lanka, présidée par le Maire, a offert ce mois-ci 1 000 coffrets pour la population Srilankaise qui souffre énormément avec le Covid-19.

Les colis comprennent : 1 kg de lentilles corail, 5 kg de riz, 1 kg de farine, des noix de coco, des oignons et d'autres articles alimentaires similaires par colis.



## L'inauguration de l'amphithéâtre



L'inauguration de l'amphithéâtre, qui se trouve rue de la République, est prévue pour **le 28 août 2020**.

A cette occasion, la mairie prévoit une animation musicale. Ainsi qu'une démonstration culinaire de Monsieur Jean-Denis Rieubland, Chef du Royal Champagne Hôtel & Spa.

Plus d'informations vous seront données par courriel et sur le site Internet de la mairie.

## Des pavés colorés Chemin des écoliers

Samedi 27 juin, le conseil municipal s'est rendu Chemin des écoliers afin d'égayer ce passage, qui se trouve entre la rue Pasteur et la rue des Gouttes d'or.



## Des activités Chemin de la Grand-Terre

Fin juin, les employés communaux ont installé une table d'échecs à côté du Chemin de la Grand-Terre, avis aux amateurs ! **Les pièces d'échecs sont disponibles en mairie, en prêt gratuit.**

Trois modules de sport d'extérieur vont prochainement être mis en place, afin de créer un parcours fitness tout le long du chemin (un exemple ci-contre tout à droite).



## Les déjections canines

Les habitants et les services municipaux se sont aperçus que de plus en plus de déjections canines sont laissées et non enlevées dans le village. Les déjections canines sont interdites sur les voies publiques, les trottoirs, les plates bandes, pelouses, les espaces verts publics, les aires de jeux, etc.

**Il y a trois distributeurs de sachets pour le ramassage des déjections canines dans Champillon : devant la mairie, au chemin de la Grand-Terre et devant la Salle Henri Lagauche (Place Pol Baudet).**

**Tout propriétaire de chien est tenu de procéder immédiatement par tout moyen approprié au ramassage des déjections de son animal sur le domaine public communal.**

Le non ramassage des déjections de son chien fait encourir à son maître une amende de 35€, sur la base de l'article R632-1 du code pénal. Cet article stipule en effet : "est puni de l'amende pour les contraventions de la 2e classe le fait de déposer, d'abandonner, de jeter ou de déposer, en lieu public ou privé, à l'exception des emplacements désignés à cet effet par l'autorité administrative compétente, des ordures, déchets, déjections..."



POUR LE BIEN DE TOUS  
MERCİ DE RAMASSER  
LES DÉJECTIONS DE VOTRE  
ANIMAL DE COMPAGNIE

## Fermeture mairie



Le secrétariat de mairie sera fermé **du lundi 17 août au vendredi 28 août inclus**.  
Réouverture au public le **lundi 31 août à 10h00**.

## Cartes postales et sacs "Champillon"

Vous pouvez retrouver en mairie des cartes postales et des "tote-bags" représentant le village de Champillon.

Les cartes sont vendues 1€60 pièce.  
Les "tote-bags" sont vendus 12€00 pièce.  
Règlement par chèque à libeller à l'ordre du Trésor Public.



## Les Bouchons d'amour

La collecte des Bouchons d'amour a été relancée dans la Marne !

Depuis le début d'année 2020, Yohan CHANGUION reprend la responsabilité départementale de l'Association des Bouchons d'Amour, dont le parrain est Jean-Marie BIGARD. Les objectifs de cette association sont : l'acquisition de matériel pour les personnes en situation de handicap et des opérations humanitaires ponctuelles (en France et à l'étranger).

Les revenus de l'association viennent du recyclage des bouchons en plastiques, revendus pour être transformés en palettes.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur : <https://www.bouchonsdamour.com/l-association/objectifs>

**Un collecteur est disponible, face à la mairie, derrière la salle Saint-Nivard.**

Les bouchons recyclables sont les bouchons exclusivement composés de plastique.

**L'association cherche également des bénévoles**, leur rôle sera principalement de collecter, trier et transporter les bouchons.

Si vous êtes intéressés, n'hésitez pas à contacter le secrétariat de mairie, ou Monsieur CHANGUION au 06.87.86.15.42 ou par courriel à : [bouchonsdamour51@gmail.com](mailto:bouchonsdamour51@gmail.com)



## Les chats errants

La mairie de Champillon souhaite prochainement passer une convention avec une association afin de stériliser les chats errants sans propriétaire sur la commune.

Cela va permettre de maîtriser les populations de ces chats errants par le contrôle de leur reproduction, en accord avec la législation en vigueur.

## Inscription pour le transport scolaire

Pour la rentrée 2020/2021, l'abonnement de transport scolaire pour vos enfants est désormais simple et rapide, rendez-vous **AVANT LE 15 JUILLET** sur : <https://www.fluo.eu/fr/transport-scolaire/74> pour procéder à une inscription en ligne.

## La recette de Jean-Claude : Chou pointu terre mer

Pour 4 personnes : 1 chou pointu coupé en morceaux de 3 cm sur 2 cm ; 500 grs de moules de bouchot décortiquées  
500 grs de coques décortiquées ; 8 queues de langoustines décortiquées  
8 queues de gambas décortiquées ; 4 filets de rougets de 80 grs pièce ; 8 tranches de lard fumé très fines  
1 oignon émincé, 1 gousse d'ail, 200 grs de lardons fumé, sauce soja, huile de sésame, graines de sésame grillées, persil plat

- 1) Faire revenir au wok l'oignon émincé avec de l'huile de sésame. Ajouter les lardons et faire colorer. Ajouter l'ail haché et le chou. Faire cuire 3 minutes (il doit rester croquant).
- 2) Faire ouvrir les moules dans un peu de vin blanc, puis les coques.
- 3) Cuire les queues de langoustines 2 minutes à la poêle ensuite les gambas et les filets de rouget (réservez)
- 4) Mettre les tranches de lard entre deux plaques de four. Cuire 7 minutes à 180°C. Les égoutter.
- 5) Préparer la vinaigrette avec l'huile de sésame et la sauce soja.
- 6) Dans une assiette dresser le chou en dôme. Mettre la vinaigrette en spirale sur le dôme. Poser les moules et les coques autour du chou. Sur le côté placer le rouget, les langoustines, les gambas, les graines de sésame, 2 tranches de lard fumé pour la décoration et les feuilles de persil.
- 7) A manger avec des baguettes, la dégustation durera plus longtemps.

## L'agenda

- Samedi 4 juillet Célébration des 5 ans de l'inscription sur la Liste du patrimoine mondial de l'Unesco. **Partageons le message d'anniversaire sur Facebook, sur la Page "Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne - Patrimoine mondial" !**
- Mardi 14 juillet Fête Nationale : **sous toutes réserves**, rendez-vous à 11h00 Place Pol Baudet pour le dépôt de gerbe au monument aux Morts. Puis discours du Maire suivi de la remise des tablettes des enfants entrant en 6ème. Un apéritif convivial clôturera le tout.
- Vendredi 28 août Inauguration de l'amphithéâtre, Rue de la République

