



# La Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon

## Une autre figure du village vient de nous quitter...

Marie-José Chayoux, originaire des Ardennes et maman de 4 enfants dont Bernard et Joel résidant Champillon et bien connus des villageois.



Marie-José a été longtemps la présidente de Familles rurales de Champillon, c'est elle qui organisait, entre autres à l'époque « la Ruche », nom du centre aéré qui se déroulait tous les ans à Champillon.

Elle a aussi beaucoup œuvré pour l'équipe paroissiale, on se rappelle tous Marie-José à l'église jouant de l'harmonium puis ensuite de l'orgue électrique. Elle avait monté la petite chorale de la paroisse avec le curé de l'époque Constant Godart. Qui ne se souvient pas non plus de ses célèbres confitures qu'elle confectionnait pour les œuvres chrétiennes.

Elle fait aussi partie des personnes qui ont créé à l'époque la Houlotte, écrivant des articles ou des jeux de mots croisés.

Ceux qui l'ont connue, garderont d'elle d'excellents souvenirs et nous sommes de tout cœur associés à la peine de la famille toute entière. Elle peut être fière de son passage dans ce monde.

## Retour sur les vœux du Maire et du Conseil municipal



Les vœux du Maire et du Conseil municipal se sont déroulés comme chaque année mi-décembre. Passé le traditionnel discours, les invités se sont rassemblés autour du verre de l'amitié et des petits-fours préparés par des bénévoles du Conseil municipal et du Comité des fêtes.

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](http://www.champagne-patrimoine-mondial.org)



Décès :

Marie-José CHAYOUX  
Elisabeth BAUDET

PAGE 1 Une autre figure du village vient de nous quitter  
Retour sur les vœux du Maire et du Conseil

PAGE 2 Retour sur le goûter des enfants  
Réunion du Comité des fêtes  
Bienvenue aux nouveaux habitants  
La Saint-Vincent 2020

A louer !

PAGE 3 40 nouvelles aires de covoiturage sur le territoire  
Recensement militaire 1ère période  
Devenez mécènes des pressoirs Pommery à Aÿ  
Le cours d'Art floral

Le week-end en Alsace organisé par Familles rurales  
Des sacs jaunes !

PAGE 4 Panneau Pocket

Circulation alternée le 28 janvier sur la RD251  
Inscription sur les listes électorales  
Coupure d'électricité le 22 janvier  
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)  
[m.launer@champillon.com](mailto:m.launer@champillon.com)  
[mm.adam@champillon.com](mailto:mm.adam@champillon.com)

Le site de la commune :  
[www.champillon.com](http://www.champillon.com)  
reprend toutes ces informations.

## Retour sur le goûter des enfants

Le Noël des enfants organisé par le comité des fêtes a réuni une soixantaine d'enfants accompagnés de leurs parents, qui ont pu profiter d'un spectacle de magie, d'un goûter et de la venue du père Noël.



Nous vous remercions d'être venus si nombreux. Et vous donnons rendez-vous en 2020 pour de nouvelles manifestations.

L'ensemble des membres du Comité des fêtes de Champillon vous souhaite une merveilleuse année 2020.

## Réunion du Comité des fêtes



Réunion organisée par le comité des fêtes le **lundi 27 janvier à 19h00 à la salle Claire-Vigne** pour la préparation du marché aux vins des 13, 14 et 15 mars 2020.

## Bienvenue aux nouveaux habitants



Comme chaque année, la commune organise une réception à destination des nouveaux habitants qui sont arrivés l'année précédente.

C'est donc le **28 janvier 2020** que nous vous recevrons autour d'un verre et quelques petits fours.

Vous recevrez une invitation personnelle. Si nous ne recevez pas cette invitation au plus tard le **15 janvier 2020**, merci de contacter le secrétariat de mairie afin de la signaler.

Nous vous souhaitons d'ores et déjà la bienvenue !

## La Saint-Vincent 2020



La Saint Vincent 2020 aura lieu le mercredi 22 janvier 2020 à Champillon.

Le rendez-vous est fixé à 10h15 dans la cour de la mairie et la célébration à 10h30 à l'église de Champillon.

Tous les Champillonnois sont invités à cette célébration !

Venez nombreux !!!



Ci-dessus : Vue de l'appartement

## A louer !

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

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

## 40 nouvelles aires de covoiturage sur le territoire

Le Parc naturel régional de la Montagne de Reims (PNRMR) et le Pays d'Epervain Terres de Champagne ont décidé de s'associer afin de créer 40 nouvelles aires de covoiturage sur les territoires de 4 intercommunalités : la Grande Vallée de la Marne, les Paysages de la Champagne, Epervain Agglo Champagne et le Grand Reims.



Covoiturage

Ces aires de covoiturage sont installées à proximité d'axes routiers significatifs (carrefours de routes nationales ou de routes départementales à fort trafic) et sur des zones sécurisées et identifiées comme des parkings de salle des fêtes.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site du Parc de la Montagne de Reims : [www.parc-montagnedereims.fr](http://www.parc-montagnedereims.fr)

## Recensement militaire 1ère période

Tous les jeunes (filles et garçons) nés en janvier, février ou mars 2004 sont invités, dès leurs 16 ans, à se présenter en mairie dans le courant du trimestre afin d'effectuer leur recensement militaire.



Rappel également : la Journée Défense et Citoyenneté s'organise en ligne, sur le site [majdc.fr](http://majdc.fr) après le recensement.

## 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>

## Le cours d'Art floral

17 personnes se sont retrouvées autour de Marie Jo pour notre dernier cours d'art floral de l'année 2019.

A l'approche des fêtes un centre de table a été réalisé. Branches de sapin, orchidées, roses blanches, boules de Noël, fils argentés, rubans, pommes de pin ont été utilisés.

Nous aurons le plaisir de nous retrouver en 2020 pour d'autres cours d'art floral. La prochaine date n'est pas encore fixée.



## Le week-end en Alsace organisé par Familles rurales

La sortie en Alsace au Cabaret "le Royal Palace" aura lieu le samedi 7 et dimanche 8 mars prochain.

Si vous voulez profiter d'un week-end convivial et sympathique n'hésitez pas à vous inscrire.

Des infos seront mises prochainement dans vos boîtes aux lettres.



## Des sacs jaunes !

Depuis 2018, nous sommes passés à la collecte des cartons, bouteilles, conserves, journaux via les sacs jaunes.

Cette année encore, vous devez venir récupérer en mairie, vos sacs jaunes pour l'année.

Pour rappel, voici les horaires d'ouverture de la mairie : du lundi au jeudi de 10h00 à 12h00 et le vendredi de 13h30 à 16h00.



## Panneau Pocket

Depuis juin 2019, la Mairie de Champillon s'est dotée de Panneau Pocket. Cette application mobile informe sur l'actualité de la commune, que ce soit les événements locaux, les alertes ponctuelles comme les coupures d'eau etc. Afin d'être rapidement au courant de tout événement sur Champillon, nous vous invitons à télécharger Panneau Pocket sur vos smartphones, via votre magasin d'applications (Appstore ou Googleplay ou Playstore etc.).



## Circulation alternée le 28 janvier sur la RD251 au hameau de Bellevue

La société ENGIE Axima ayant besoin de réaliser des travaux de maintenance, la circulation des véhicules sera alternée sur la RD251 au Hameau de Bellevue à Champillon, devant le Royal Champagne Hotel & SPA, le **mardi 28 janvier 2020**.

**CIRCULATION  
ALTERNEE**

Ainsi, une seule voie de circulation sera maintenue et un sens de circulation alterné, régulé par des feux de signalisation, sera mis en place.

## 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](http://www.service-public.fr) rubrique "Vos droits"

## Coupeure d'électricité le 22 janvier

**ENEDIS**  
L'ELECTRICITE EN RESEAU

ENEDIS a programmé des travaux qui entraineront une coupeure d'électricité sur la commune le **mercredi 22 janvier entre 8h30 et 12h30**

## La recette de Jean-Claude : Terrine de lapin au fenouil et griottes

Pour 8 personnes

### Ingrédients :

1 lapin coupé en 6 ; 300 grs de griottes dénoyautées (congelé) ; 1 oignon émincé ; 1 carotte émincée ; 30 grs de beurre ; 100 grs de sucre ; 10 cl de marasquin (liqueur de cerises) ; 40 cl de vin blanc sec ; 3 c à soupe de vinaigre de cidre ; 10 grs de feuilles de gélatine ; 1 c à soupe de graines de fenouil ; sel ; poivre.

### Préparation :

- 1) Dorez le lapin au beurre dans une cocotte. Ajoutez le fenouil, l'oignon et la carotte. Faites blondir et arrosez de marasquin, vinaigre et vin blanc. Laissez frémir 5mn puis versez 60 cl d'eau, sel, poivre et une pincée de sucre. Couvrez et laissez compoter 1h30 au four à 180° Th 6.
- 2) Cuisez 10 mn les griottes avec le sucre et mouillez à hauteur. Egouttez, réduisez le jus en sirop.
- 3) Trempez les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
- 4) Egouttez le lapin, émiettez la chair, filtrez le jus de cuisson. Versez le jus des griottes, portez à ébullition. Hors du feu incorporez la gélatine égouttée.
- 5) Coulez une couche de gelée dans un moule à cake et faites durcir au frigo. Recouvrez de couches de lapin et cerises, versez un peu de gelée entre chaque couche. Mettez au frigo 12 h.

Démoulez la terrine en la passant dans de l'eau chaude.

Bon appétit !



## L'agenda



- Mercredi 22 janvier Saint-Vincent, rendez-vous devant la Mairie à 10h15
- Lundi 27 janvier Réunion du CDF pour la préparation du Marché aux Vins 2020, Salle Clair-Vigne à 19h00
- Mardi 28 janvier Nouveaux habitants, rendez-vous à la Mairie à 19h00
- 13, 14 et 15 mars Marché aux Vins de Champillon
- Dimanche 29 mars Repas des Aînés par la Commune, Salle Henri Lagauche
- Dimanche 5 avril Loto de Familles Rurales, Salle Henri Lagauche