



la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon



SOMMAIRE

- PAGE 1** / Edito
- PAGE 2** / Commission de fleurissement
Retour sur les vœux du Maire
Limitation à 30 km/h
Mise à jour base de contacts
Des sacs jaunes
Marché de Noël Intercommunal
- PAGE 3** / Dernier cours d'art floral 2018
Elections 2019
Saint Vincent 2019
Isolation à 1€
Nouveaux Habitants
- PAGE 4** / Goûter de Noël
Mot du Président de Familles Rurales
L'agenda
La recette de Jean-Claude

EDITO Jaune !

Le jaune est une couleur à la mode actuellement, et je ne rentrerai pas dans le débat même si je suis inquiet, et ce n'est pas nouveau, de l'organisation de la puissance publique en France.



Un jour, un président aura-t-il le courage politique de véritablement réformer l'État en renvoyant les hauts fonctionnaires, qui ont le véritable pouvoir actuellement. Cela fait des années que tout le monde le répète, mais ces personnages sont intouchables. C'est bien leur méconnaissance du terrain et de la réalité, puisque retranchés dans leurs ministères, qui renforce le mécontentement actuel. Je souhaite en tout cas que le débat national qui s'ouvre apporte de véritables réponses concrètes en termes de modernisation, de transformation et d'économies !

Mais en parlant du jaune, je voulais surtout parler de la couleur du maillot jaune.

Comme j'ai pu le dire lors de ma cérémonie de vœux, dont vous trouverez une copie dans ce bulletin, c'est beaucoup d'honneur que nous fait l'organisation du Tour de France de passer dans les méandres de nos coteaux historiques. Je suppose que vous avez déjà tous noté dans vos agendas cette date du lundi 8 juillet. Nous aurons à Champillon la chance de voir passer deux fois les coureurs cyclistes : une première fois dans la montée du Paradis et de la rue de la République et une seconde fois, après avoir bifurqué au Royal Champagne dans la descente de la RD 251 qui traverse le village.

Je voulais surtout insister sur le fait que Champillon sera complètement fermé à la circulation dès 11h du matin jusqu'environ 19h le soir (quel que soit l'accès !). Il faudra prendre vos dispositions.

A cet effet, j'ai récemment demandé au comité des fêtes d'organiser une manifestation sur la place Pol baudet avec retransmission sur écran géant. Un barbecue convivial pourrait être organisé afin de suivre tous ensemble cet évènement à renommée mondiale.

L'année qui commence verra pas mal de projets aboutir, salle Clair-Vigne, chemin de la Grand Terre etc. et je reste à l'écoute de vos idées ou suggestions, comme chaque année en cette période où il nous faut construire le budget 2019. N'hésitez pas à prendre rdv avec moi via le secrétariat de Mairie.

Permettez moi enfin, au nom de toute l'équipe, conseil municipal et personnel communal, de vous adresser mes meilleurs vœux pour 2019.

Une année que j'espère plus calme que la fin d'année 2018 avec comme maitre mot : le bonheur et la joie!

Votre Maire, Jean-Marc Béguin

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 Béguin

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



www.champagne-patrimoine-mondial.org



La commission de Fleurissement va se réunir

La commune réunira la commission du fleurissement le lundi 21 janvier 2019 à 18h00 en mairie.

Nous aborderons le fleurissement 2019 de la commune ainsi que les nouvelles plantations.

N'hésitez pas à vous joindre à cette commission pour faire part de vos idées mais aussi pour nous prêter main forte lors des différentes plantations.



Retour sur les voeux du Maire

Les voeux 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 mais aussi de ses petits-fours préparés par quelques bénévoles du conseil municipal et du comité des fêtes.



Limitation de vitesse à 30 Km/h à partir de Janvier 2019



**SÉCURITÉ ROUTIÈRE
TOUS RESPONSABLES**



Après une concertation du conseil municipal en décembre dernier il a été décidé d'abaisser la vitesse à 30km/h rue Jean Jaurès et sur la RD 251 au Hameau de Bellevue.

Cette décision a été prise dans le but de sécuriser les usagers de la route qui ne respectaient ni la vitesse, ni les priorités, mais aussi et surtout de sécuriser les piétons.

D'autre part, rue Jean Jaurès, à l'approche de l'intersection avec les rues Pasteur et De Chamisso, il sera installé des coussins berlinois afin de faire ralentir les véhicules à l'approche de cette intersection dangereuse.

Résumé:

-vitesse de 30km/h maximum rue Jean Jaurès et RD 251 (hameau de Bellevue)

-coussins berlinois à l'approche de l'intersection rue Jean Jaurès, rue Pasteur, rue De Chamisso

Enfin, pensez à bien respecter les différents régimes de priorités sur la rue Jean Jaurès: priorités à droite ou cédez le passage (à droite mais aussi à gauche!).

Des panneaux de signalisation sont présents pour vous le rappeler!

Des sacs jaunes!



L'an dernier, nous sommes passés à la collecte des cartons, bouteilles, conserves, journaux via les sacs jaunes.

Il n'y aura pas de distribution unique cette année, 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.

Mise à jour de la base de contacts

La commune en lien avec le RGPD, procède à la mise à jour de sa base de contacts (adresse, mails, téléphone).

Vous trouverez dans cette Houlotte, un courrier explicatif de cette procédure obligatoire avec un coupon-réponse.

Merci de bien vouloir nous faire retour du coupon-réponse.

Celui-ci est obligatoire, faute de quoi nous serons dans l'obligation de supprimer vos contacts et ne pourrons plus vous contater en cas d'urgence.

Marché de Noël Intercommunal

Le dimanche 9 décembre les Familles Rurales de Champillon ont participé au marché de Noël de la CCGVM qui s'est déroulé à Hautvillers.

Malgré un temps désastreux, les habitués dont beaucoup de Champillonnais sont venus nous voir. En vente à notre chalet, 60 pâtés-croûte préparés par les membres de l'association, 15 litres de vin chaud, des sablés de Noël et divers objets de décoration.

A la fin de l'après midi, il ne restait que quelques décorations. Les pâtés croûte et le vin chaud ont manqué dès 16 h.

Un grand merci aux personnes qui ont fait le déplacement pour nous voir à Hautvillers.

Et à celles qui sont venues chercher leurs pâtés -croûte à domicile et les déguster chauds vendredi.



Le dernier cours d'Art Floral de 2018

La fête de Noël est l'occasion de préparer une jolie table pour ses invités.

16 personnes ont participé au cours d'art floral du mois de décembre afin de réaliser un centre de table, garni de branches de sapins et d'autres feuillages avec quelques roses, orchidées et tulipes blanches. Nous avons ajouté quelques boules de Noël, pomme de pin et autres petits accessoires qui ont enjolivé la composition.

Les dates des prochains cours sont le jeudi 31 janvier - 28 février et 21 mars 2019

Si vous désirez y participer, n'hésitez pas à vous inscrire auprès de Sylvie Andrieux 06 84 53 16 69



Des élections en 2019

Le 26 Mai 2019, les élections européennes seront organisées en France et donc à Champillon.

Réservez d'ores et déjà votre date pour venir voter!



La Saint Vincent 2019

La Saint Vincent 2019 aura lieu le mardi 22 janvier 2019 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 avec le même prêtre que l'an dernier.

Tous les Champillonnois sont invités à cette célébration !

Venez nombreux !!!



Isolation à 1€: Soyez vigilants!

Les conseillers de la Maison de l'Habitat sont régulièrement interpellés par des particuliers pour savoir si les travaux d'isolation à 1 € sont une arnaque. Cette initiative privée a été validée par le Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire mais on constate malheureusement des interventions inefficaces qui peuvent s'avérer dangereuses pour vous et votre logement et qui doivent inciter à la prudence.

Il est possible de faire isoler ses combles perdus et même ses sols (plancher bas) grâce au dispositif « isolation à 1€ ». Mais la plupart des offres ne s'adressent qu'aux ménages très modestes. De plus ce dispositif peut vous couper d'aides financières plus avantageuses.

Si vous souhaitez bénéficier du dispositif d'isolation à 1€ pour les combles perdus, assurez-vous que les conditions techniques sont réunies.

Concernant les planchers bas, cette offre à 1€ ou à 0 € est en ce moment disponible sans conditions de ressources pour les logements utilisant un combustible comme chauffage principal (gaz, fioul, bois). Le prix moyen de l'isolation d'un plafond de cave ou garage est compris entre 60 et 100 €TTC/m². Or les primes énergie récupérées par ces entreprises tournent autour de 20€/m² : le montant des primes est donc loin d'être au niveau du coût d'une prestation réalisée dans les règles de l'art (sans ponts thermiques, avec traitements de réseaux et avec des matériaux réglementaires respectant les Documents Techniques Unifiés). Le résultat est souvent sans appel : une pose très rapide, sans soins apportés aux détails, réalisés avec des matériaux bon marché et parfois non adaptés.

Alors Que FAIRE ?

Pour éviter tout problème, ne donnez pas votre accord avant d'avoir consulté le Conseiller Info Energie de la Maison de l'Habitat qui vous accompagnera dans votre projet et vous apportera des conseils neutres et gratuits : Maison de l'Habitat, 2 Rue du Colonel Pierre Servagnat à Epernay ou 03.26.54.00.37 ou 06.98.24.70.74 (Alexandre PEAN) ou pean@maison-habitat-epernay.fr

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 2019 (pour les habitants arrivés en 2018) que nous vous recevrons autour d'un verre et quelques petits fours.

Vous recevrez début janvier, une invitation personnelle. Si vous n'aviez pas reçu cette invitation au plus tard le 15 janvier 2019, merci de contacter le secrétariat de mairie afin de le signaler.

Nous vous souhaitons d'ores et déjà la bienvenue !



Le goûter de Noël

Le 8 décembre dernier a eu lieu le Noël des enfants de Champillon. Petits et grands se sont retrouvés afin d'assister au spectacle d'Alcyde le clown, puis autour du goûter composé de crêpes et jus de fruits. Nous avons eu la chance d'avoir la visite du Père Noël. Nous espérons que l'animation vous a plu.

LE MARCHE AUX VINS APPROCHE A GRANDS PAS. Nous proposons aux bénévoles, les plus fidèles, mais aussi aux nouveaux qui souhaiteraient nous rejoindre, de nous réunir le lundi 21 janvier à 19h30 à la mairie de Champillon afin de préparer tous ensemble cette belle manifestation. Nous comptons sur vous !



Le mot du Président de Familles Rurales

Au seuil de cette nouvelle année, le Président et le Conseil d'Administration de l'Association des Familles Rurales de Champillon, tiennent à remercier tous les Champillonnois et Champillonnoises qui nous ont fait l'honneur de leur présence lors de nos manifestations de 2018 qui ont été diverses et variées.

Petit retour sur nos différents rendez-vous de l'année passée:

Le 14 avril 2018 notre traditionnel loto, encore de très beaux lots qui ont récompensé les heureux gagnants.

Le samedi 7 juillet plus de 30 personnes ont passé une super journée attractive sous le soleil au parc Walygator.

Le 23 juillet le spectacle « Sourires d'Ukraine » ou 3 écoles de danse de l'est de l'Ukraine ont émerveillé le public venu en nombre les applaudir.

Le 31 octobre la fête d'Halloween avec toujours autant de petits monstres à la recherche de bonbons dans le village, se terminant par un goûter à la salle Henri Lagauche.

Le 9 décembre Marché de Noël de la CCGVM à Hautvillers, nous avons eu beaucoup de visiteurs malgré une pluie incessante.

Familles Rurales, c'est aussi des rendez-vous ponctuels :

Le scrabble tous les lundis à 14 h à la mairie.

Un cours d'art floral (animé par une professionnelle) un jeudi par mois. Si vous voulez y participer n'hésitez pas à contacter Sylvie Andrieux

Nous vous tiendrons informés du nouveau calendrier des manifestations 2019 dans la prochaine Houlotte.

En espérant vous retrouver nombreux à nos prochaines manifestations.

Toute l'équipe de l'association se joint à moi pour vous souhaiter, Joie, Santé, Bonheur et Prospérité pour cette année 2019

Philippe Petitjean, Président de l'Association Familles Rurales de Champillon

L'agenda

Lundi 21 janvier à 18h00 : Commission de Fleurissement en mairie

Lundi 21 janvier à 19h30: Réunion du Comité des Fêtes pour le Marché aux Vins 2019, en mairie

Mardi 22 janvier: Saint Vincent, rv à 10h15 en Mairie puis 10h30 à l'église de Champillon

Lundi 28 janvier : Réception des Nouveaux Habitants

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

Dimanche 31 mars : Repas des Aînés, Salle Henri Lagauche

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

Lundi 8 juillet: Passage du Tour de France à Champillon

Dimanche 14 juillet: Fête Nationale



La recette de Jean-Claude :

Noix de Saint Jacques, pois gourmands et shiitakes

Pour 4 personnes

16 Noix de St jacques avec corail

200 grs de pois gourmands

150 grs de shiitakes (champignons)

10 cl de champagne

1 échalote ciselée

200 cl de crème fraîche

80 grs de beurre



1) Nettoyer les St jacques, bien les éponger

2) Emincer les pois gourmands dans le sens de la longueur (grosseur d'une allumette) et les blanchir

3) Garder 4 belles têtes de shiitakes. Emincer le reste des têtes, les faire sauter avec un peu d'huile avec les 4 têtes. Réserver.

4) Préparation de la sauce : Dans une casserole mettre les échalotes ciselées avec le champagne, faire réduire de moitié. Ajouter la crème, faire réduire et mettre le beurre. Bien fouetter.

5) Faire sauter les pois gourmands 2 minutes avec un peu de beurre.

6) Cuire les St jacques 2 mn de chaque côté avec un peu de beurre et d'huile d'olive.

7) Dans une assiette bien chaude, mettre au milieu les pois gourmands en dôme, mettre la sauce autour. Poser les noix de St Jacques et le corail autour. Poser les shiitakes émincés sur les St jacques et la tête de shiitake sur les pois gourmands