

Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon





Retour sur le Marché aux Vins La chasse aux oeufs En direct des travaux de la salle Clair-Vigne L'AMAP d'Ay

PAGE 3 / Vélo fleuri pour le Tour de France Répertoire Electoral Unique Chaudière à 1€?

Des chats à Champillon

Nouvelle micro-entreprise à Champillon

Début des travaux Chemin de la Grand Terre Un arbre a disparu Les manifestations de Familles Rurales

La recette de Jean-Claude

Il y a quelques jours, Martine Launer, adjointe chargée du développement touristique, et moi-même participions aux premières assises de l'œnotourisme en

Champagne à la maison Nicolas Feuillatte à Chouilly. Salle comble pour un sujet hautement important avec deux objectifs : la signature d'un livre blanc

sur le sujet et le lancement du label « la Champagne, refined art de vivre ».

L'ambition de ce livre blanc est de faire de l'œnotourisme un levier de développement économique en le mettant au cœur d'une stratégie qui fédère les territoires champenois, afin de créer une destination d'envergure internationale, différenciée, et cohérente avec les valeurs de l'Unesco.

Ces actions se décomposent en 7 points :

- 1) mutualiser les moyens de promotion et de communication derrière la marque « la Champagne, refined art de vivre »
- amplifier la formation et l'accompagnement des acteurs de l'œnotourisme
- 3) innover pour renouveler l'expérience champagne
- 4) valoriser et animer le territoire, améliorer la diffusion de flux touristiques
- 5) définir un pacte d'embellissement et d'accueil
- 6) mesurer l'activité oenotouristique et évaluer les actions mises en place
- 7) organiser un pilotage pour renforcer l'efficacité des actions

L' oenotourisme aujourd'hui, c'est surtout une recherche d'expériences. "Finie la route des vins à la papa" a évoqué le président de la commission tourisme du Conseil Régional.

Comme évoqué lors de cette conférence, seul on va plus vite, mais ensemble on va plus loin.

Dans un contexte où le nombre de bouteilles de champagne vendues est en baisse, année après année, et particulièrement en France, il est grand temps de réagir, ont rappelé les acteurs du champagne (propriétaires, négoce, coopératives...)

Evidemment, ces propos s'adressent plus particulièrement à nos amis viticulteurs, mais pas seulement. L'accueil est l'affaire de tous. J'en veux pour preuve la propreté de notre village.

A ce sujet, nous joignons à la Houlotte, le calendrier de collecte des ordures ménagères. Certains l'ont oublié en sortant leurs poubelles ou sacs le mauvais jour, ou bien trop longtemps à l'avance.

Merci à tous pour ce respect de l'environnement et pour les touristes, nombreux, qui se promènent dans le village.

Votre Maire, Jean-Marc Béguin

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

Maire: jm.beguin@champillon.com

- . jp.crepin@champillon.com
- . m.launer@champillon.com . mm.adam@champillon.com

Le site de la commune : www.champillon.com reprend toutes ces informations.

Village Fleuri

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.



Retour sur le Marché aux Vins





Les 8, 9 et 10 mars dernier s'est déroulée la 23è édition du marché aux vins de Champillon. Ces 3 jours de manifestation ont rencontré un franc succès tant au niveau des visiteurs qu'auprès de nos fidèles exposants. Nous tenons à remercier chaleureusement l'ensemble des logeurs et bénévoles ayant donné de leur temps d' avoir contribué à cette réussite!!







Nous donnons RDV aux petits Champillonnais et petits enfants de Champillonnais à nous rejoindre le lundi 22 avril après-midi afin de participer à la chasse aux œufs de Pâques.

En direct des travaux de la salle Clair-Vigne

Les travaux se poursuivent dans la salle Clair-Vigne : l'isolation, la plomberie, l'électricité et l'assainissement sont en cours.

La salle commence à se métamorphoser, vous devriez la découvrir pour son inauguration lors de la cérémonie du 8 mai!



L'AMAP d'Ay

La vocation générale des AMAP, Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, est la préservation d'une agriculture locale, paysanne et biologique. Le principe est de mettre en relation un exploitant local bio et des "consom'acteurs" qui s'engagent par un contrat à l'année, à acheter la production de manière solidaire avec cet exploitant (légumes frais, pas d'intermédiaire, action solidaire et citoyenne).

L'AMAP d'Ay (10€/adhésion) compte aujourd'hui une soixantaine d'adhérents. Les <mark>distributions ont lieu tous les mardis de 18h00</mark> à 19h15 à la « cordonnerie 21 » 7 bis rue Roger Sondag à Ay à partir du 23 avril.

Pour plus d'information : amap.ay@live.fr

L'AMAP sera présente au salon de Mareuil le mercredi 8 mai, et à celui de Dizy le dimanche 19 mai. La distribution du 21 mai se fera à la bibliothèque d'AY.

■ Vélo Fleuri pour le Tour de France

Dans le cadre des préparatifs du Tour de France, Odile MARTIN recherche un vieux vélo qui pourrait être utilisé en guise de support pour des fleurs.

Si vous souhaitez vous débarrasser de votre vélo, n'hésitez pas à vous faire connaître en mairie.

Répertoire Electoral Unique



Suite à la mise en place du répertoire électoral unique en janvier dernier, son contenu est désormais stabilisé.

Cette situation autorise l'ouverture de la télé-procédure permettant à chaque électeur d'interroger sa situation électorale (ISE).

C'est pourquoi, à compter de ce jour, chaque électeur peut accéder à ce service sur le site service-public.fr , afin de vérifier sa commune d'inscription et le bureau de vote dans lequel il est inscrit.

Si l'électeur n'est pas retrouvé par cette application, il sera invité à contacter sa commune d'inscription ou à déposer une demande d'inscription sur les listes électorales sur le même site

Chaudière à 1€?

Depuis janvier 2019 un nouveau dispositif dit « à 1€ » a vu le jour à travers les pompes à chaleur et chaudières à 1€. Il s'agit d'une prime à la conversion des chaudières, validée par le gouvernement français, pour réduire les émissions de gaz à effet de serre des logements. Cette prime doit ainsi permettre le remplacement des anciennes chaudières à énergie fossiles (fioul, gaz, charbon) pour des équipements plus performants, utilisant notamment des énergies renouvelables.

1€ vraiment ?

Vous avez donc pu entendre récemment des publicités qui vous proposent une pompe à chaleur à 1€. Pour rappel, le dispositif concerne le remplacement de chaudières au fioul et des vieilles chaudières à gaz pour des chaudières à bois, granulés, biomasse, système solaire combiné, gaz très haute performance ou par des pompes à chaleur.

Prudence face à ce genre d'offre alléchante car ce n'est pas la pompe à chaleur qui est à 1€ mais bien le cumul de toutes les aides financières de l'Etat qui fait baisser le coût initial de la chaudière ou de la pompe à chaleur. Cette expression « à 1€ » s'applique surtout pour les ménages les plus modestes, qui sont autorisés à cumuler plusieurs aides financières

Pour tout renseignement, vous pouvez contacter un conseiller Info Energie : Alexandre Péan, Maison de l'habitat à Epernay au 03.26.54.00.37

Des chats à Champillon

Les chats sont de plus en plus nombreux dans notre village et notamment dans le haut du village, rue des Mondettes et rue Bel Air.

Afin d'éviter une reproduction non contrôlée, pensez à la stérilisation / castration de vos chats. La reproduction sera ainsi contrôlée et surtout les chats n'iront plus investir les terrains voisins.



Une nouvelle micro-entreprise à Champillon



Depuis le 1er mars, une micro entreprise de création de couture a ouvert ses portes à Champillon.

Florence vous propose une large gamme de produits "faits main et made in France" qui va du coussin au bavoir, sac à pain, sac à tarte, pochette de toilette, snood, chèche, porte portable, set de table etc etc...

N'hésitez pas à venir découvrir la page facebook "Les Cousettes De Pôminette"!!! Les Cousettes De Pôminette ont pour vocation la création d'accessoires mais n'est pas un atelier de retouche de vêtements!!

Au plaisir de vous rencontrer!

Florence, 20 rue des Mondettes, 06.61.50.47.43



Début des travaux Chemin de la Grand Terre

Les travaux du Chemin de la Grand Terre vont débuter le 22 avril prochain (derrière les Bardelots).

Il sera difficile de circuler dans le quartier des Bardelots.

Nous nous excusons d'avance pour l'éventuelle gêne occasionnée et nous ne manquerons pas de vous tenir informé de la suite de ces travaux.

Merci pour votre compréhension



Un arbre a disparu!

Le personnel communal et les élus, qui s'efforcent d'embellir notre village, ont constaté avec émotion la disparition d'un cerisier à fleurs récemment planté pour ombrager une table de pique-nique, volé avec son tuteur dans la nuit de mardi à mercredi.

Si vous avez été témoin ou victime de tels agissements, n'hésitez pas à les signaler en mairie. Merci

Les manifestations de Familles Rurales

L'association Familles Rurales organise son prochain loto le samedi 13 avril 2019. De nombreux lots à gagner (un PC portable, une balancelle, un nettoyeur haute pression, des corbeilles garnies, champagne, vin, nombreux bons d'achat etc). Buvette et restauration sur place. N'hésitez à vous inscrire. Nous vous attendons nombreux. Ambiance conviviale Pour d'autres renseignements, voir feuille jointe

SORTIE EN ALSACE

Faute de participants pour le weekend en Alsace prévu fin avril, nous sommes dans l'obligation d'annuler cette sortie. Nous proposons la date du 12 et 13 octobre prochain pour renouveler cette sortie. En espérant que cette nouvelle date conviendra à un plus grand nombre de personnes.

L'agenda

Jeudi 11 avril: Assemblée Générale du Comité des Fêtes Samedi 13 avril: Loto Familles Rurales, Salle Henri Lagauche

Lundi 22 avril: Chasse aux oeufs Jeudi 25 avril: cours d'art floral

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

Dimanche 26 mai: Elections européennes

Dimanche 26 mai: Randonnée cyclotouriste "Les boucles de la Marne"

Lundi 8 juillet: Passage du Tour de France à Champillon

Dimanche 14 juillet: Fête Nationale Samedi 5 octobre: Coteaux Propres



La recette de Jean-Claude :

Noix de Saint Jacques aux queues de langoustines et pointes d'asperges vertes

Ingrédients:

12 noix de St Jacques décortiquées avec corail

12 queues de langoustines décortiquées

20 pointes d'asperges vertes

12 échalotes ciselées

10 cl de Noilly Prat

20 cl de crème liquide

Sel, poivre

1 botte de ciboulette ciselée



- 1)Cuire les asperges à l'eau bouillante salée puis les refroidir dans l'eau glacée
- 2) Faire suer l'échalote, ajouter le Noilly Prat, faire réduire de moitié. Ajouter la crème, faire réduire et réserver.
- 3)Dans un sautoir cuire 2 minutes de chaque côté avec de l'huile d'olive et du beurre les langoustines et les St jacques. Les égout-
- 4) Faire chauffer la sauce et ajouter la ciboulette ciselée.
- 5)Dans une assiette bien chaude mettre la sauce dans le fond. Ajouter les asperges vertes sur le côté. Au milieu mettre en triangle les St jacques et les langoustines et mettre le corail au centre.

Bon appétit