



la Houlotte

Septembre 2020



bulletin d'information de la commune de Champillon



Edito : Nous covidons, vous covidez, ils covident

La rentrée est l'occasion de réviser ses conjugaisons, mais cette année avec ce satané virus, la rentrée n'est pas comme les autres...

De protocole sanitaire en règles de distanciation, tout semble bien compliqué à comprendre : avec masque, sans masque, où, qui, quoi comment, combien, pourquoi ? beaucoup de questions sans véritables réponses ou souvent contradictoires !

La France a le chic pour compliquer ce qui est simple, il suffit d'aller voir dans les autres pays d'Europe où les protocoles sont plus lisibles, plus courts, plus compréhensibles pour tout un chacun.

Une fois de plus le rouleau compresseur de l'administration française anéantit tout sur son passage. Merci une fois de plus aux technocrates parisiens pour leur dur labeur !!! Le parapluie de ces derniers devient actuellement un véritable parasol pour ne pas dire un chapiteau entier.

Certes, je peux comprendre que des règles sanitaires élémentaires puissent s'appliquer et que chacun respecte une distance de sécurité, mais pourquoi rendre incompréhensible ce qui devrait l'être, surtout dans ce moment où tout le monde se pose des questions sur l'avenir de notre économie.

Un exemple : pourquoi annuler la foire de Châlons et pas celle de Strasbourg, au moment où des centaines d'exposants attendaient ce moment pour échapper au dépôt de bilan ?

J'avoue être perdu dans toutes ces décisions. Qui faut-il croire parmi tous les éminents professeurs qui défilent au 20h des journaux télévisés ? La question reste posée !

De plus, notre région va être impactée par la baisse du rendement autorisé dans le vignoble champenois : avec 8000 kg autorisés à la cueillette et des milliers de kilos répandus sur le sol, il est légitime de se poser des questions. Cette baisse de volume va se traduire par une baisse de la consommation et des investissements en champagne. On a le droit d'être inquiet.

Mais concluons par une note optimiste, le plan de relance du gouvernement et le vaccin qui devrait être trouvé d'ici la fin de l'année devrait augurer une année 2021 de reprise économique.

En ce qui concerne notre village, nous continuons notre programme d'investissements sollicitant les entreprises du secteur. Le prochain gros programme sera l'effacement l'an prochain des réseaux de la rue Pasteur sur 2 années, et la réfection de cette voirie. Les premières études vont être lancées dans les tous prochains jours. Dans le même temps, nous lançons aussi l'étude de vidéo-protection du village afin de doter Champillon de caméras dès l'an prochain, je l'espère.

Vous le savez, la population est au cœur de nos préoccupations, vous pouvez compter sur toute l'équipe municipale et encore plus sur notre personnel communal efficace, compétent et dévoué.

Votre maire, Jean-Marc Béguin

ETAT CIVIL
SOMMAIRE

Naissance :
Eloi GOBILLARD

- PAGE 1 ■ Edito
- PAGE 2 ■ Retour sur le 14 juillet
Retour sur l'inauguration du Théâtre des vignes
- PAGE 3 ■ La réfection du court de tennis
Le traitement des nids de guêpes
La vendange de la vigne communale
Les coteaux propres
La fontaine de la Dhuy
Le marché artisanal du Comité des Fêtes
- PAGE 4 ■ Reprise du marché alimentaire
Annulation du repas de la commune
Travaux du personnel pendant l'été
La collecte des bouchons plastiques
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

Maire : jm.beguin@champillon.com

Adjoints :

. jp.crepin@champillon.com

. c.mauduit@champillon.com

. mm.adam@champillon.com

. k.neubarth@champillon.com

Le site de la commune :

www.champillon.com

reprend toutes ces informations.



Retour sur le 14 juillet

La cérémonie du 14 juillet dernier a commencé par un dépôt de gerbe au monument aux Morts. S'en est suivi un discours du Maire, et la remise des tablettes aux enfants entrant en 6ème : Damien BEGUIN, Mathéo FOUILLET, Quentin BOUILLARD, Léonard LOISEAU. Un apéritif convivial a clôturé le tout.



Retour sur l'inauguration du Théâtre des Vignes

Les Champillonnais étaient invités le vendredi 28 août dernier à l'inauguration du Théâtre des vignes, un lieu regroupant le point de vue sous le Royal Champagne et l'amphithéâtre réalisé par les agents communaux.



En premier lieu, la démonstration par le second du Chef du Royal Champagne Hôtel & Spa, Pascal Dufournaud, accompagné de Quentin ainsi que toute l'équipe de salle dirigée par Florent, a eu lieu devant une centaine d'admirateurs. A la suite de l'inauguration du Théâtre par le Maire, une averse de pluie est arrivée, les spectateurs ont été invités par la direction à s'abriter devant le spa du Royal Champagne. L'évènement a ensuite repris, Marie Roualet, jeune habitante de Champillon, a pu jouer et chanter en première partie de Dominique Magloire. Cette dernière a pu réaliser 45 minutes de concert avant que la pluie ne reprenne et oblige à couper court à l'évènement. Le feu d'artifice initialement prévu est reporté à une date ultérieure. Pénélope ZIELINSKI, asbente le 14 juillet a reçu des mains de Kirsten NEUBARTH, Adjointe au Maire, sa tablette pour sa rentrée en 6ème.

Monsieur le Maire remercie le personnel communal et l'équipe de la MJC d'Aÿ, dirigée par Julien Drege, et le personnel du Royal champagne, qui ont réalisé un travail de qualité malgré les conditions atmosphériques



La réfection du court de tennis

Une réfection du sol du court de tennis a été réalisée courant juillet.
Avis aux amateurs !

Pour rappel, un arrêté a été pris par le Maire le 08 juin 2020 afin de réglementer l'utilisation du court de tennis. Celui-ci est réservé exclusivement aux habitants de Champillon et leurs relations, ainsi qu'aux clients du Royal Champagne Hotel & Spa. L'arrêté est affiché à l'entrée du court.



Le traitement des nids de guêpes

La formation de nids de guêpes est un problème récurrent en été.
Le Service départemental d'incendie et de secours (SDIS) de la Marne a limité ses interventions aux voies publiques et aux bâtiments communaux.
Pour les particuliers, les sapeurs-pompiers interviennent s'il y a un danger particulier, comme pour des enfants en bas âge.
Sinon, les particuliers doivent se tourner vers un organisme privé de désinsectisation.



La vendange de la vigne communale



Les Champillonnois se sont donné rendez-vous le mercredi 26 août pour la vendange de la vigne communale.

Une vingtaine d'habitants ont répondu présent. Ils ont récolté en deux heures le raisin de la commune.

Après la cueillette a eu lieu le traditionnel casse-croûte.

Merci à toutes les personnes présentes pour l'occasion, et à l'année prochaine !

Les coteaux propres

Comme chaque année, la commune se mobilise afin de nettoyer notre coteau des débris laissés par négligence. Cette année, la date retenue est le **samedi 3 octobre 2020**.

Si vous souhaitez donner quelques heures de votre temps afin d'entretenir notre coteau et ainsi préserver ses paysages, nous vous donnons rendez-vous le **3 octobre à 9h30 devant la mairie**.

La matinée se clôturera par un pique-nique, sur réservation en mairie avant le **mardi 29 octobre**.

N'oubliez pas de vous munir de gants le jour-J !



La fontaine de la Dhuy

Pour votre information, il est possible de vous servir de l'eau de la fontaine de la Dhuy, située rue de Chamisso, afin de remplir des seaux et/ou des bidons pour de l'arrosage, du nettoyage etc.

Attention, cette eau est non potable.

Cette fontaine connaîtra un lifting durant l'automne.



Le marché artisanal du Comité des Fêtes

Le Comité des Fêtes de Champillon organise un marché des créateurs le **dimanche 13 septembre prochain, Place Pol Baudet à Champillon**. Buvette et restauration sur place.

Plus d'informations vous seront données par les réseaux sociaux.

Reprise du marché alimentaire

Le marché Place Pol Baudet reprendra le **samedi 26 septembre de 8h00 à 11h00**.

Monsieur Collet sera présent avec son étal de fruits et légumes. Ainsi que la Ferme de la Herse, toujours sur commande à l'avance, au 03.24.38.71.45 ou par mail : gilles.gambier@wanadoo.fr. Et la boulangerie Le Trio de Montchenot.

En nouveautés, la présence du traiteur portugais Lusitano, et du poissonnier Thomas Blond.

Pour cette reprise, et dans le cadre du Festival de théâtre dans Les Galipies, le **26 septembre sur la Place Pol Baudet à 11h00**, aura également lieu un spectacle de la Compagnie Ni nommé "Des pieds et des mains", en partenariat avec la MJC D'Aÿ.

Tous nos remerciements au personnel communal qui a effectué durant l'été différents travaux.

Notamment, l'amphithéâtre naturel rue de la République, l'installation de nouveaux bancs et poubelles Chemin de la Grand-Terre, et la réfection du panneau situé à Saint Imoges, afin de faire la publicité des événements sur la commune, comme Musiques en Champagne.

Annulation du repas de la commune

En raison de la crise du COVID-19, le conseil municipal a décidé **d'annuler le repas de la commune**, qui avait été reporté au 11 octobre.

A la place, un panier garni sera offert à chaque foyer d'habitants de plus de 75 ans.

Travaux du personnel pendant l'été



La collecte de bouchons plastiques



La collecte des bouchons plastiques a repris, en plus de la collecte de bouchons en liège.

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

Les bouchons recyclables sont les bouchons exclusivement composés de plastique.



La recette de Jean-Claude : Risotto aux moules de bouchot du Mont St Michel et langoustines rôties (4 personnes)

1,400 kg de moules ;

12 queues de langoustines décortiquées ;

300 gr de riz carnaroli (ou spécial risotto) ;

80 g d'oignons hachés ;

2 gousses d'ail hachées ;

2 c à soupe de persil haché ;

Thym ; Laurier ; 1/2 verre de vin blanc sec ; 50 cl de crème fraîche liquide ; Huile d'olive.

1) Dans un faitout mettre les oignons, l'ail, thym, laurier et le vin blanc. Cuire 5 minutes. Mettre les moules et la crème avec un couvercle. Faire ouvrir les moules, les égoutter et bien garder le jus avec les oignons. Retirez le thym et le laurier. Décortiquez les moules et réserver.

2) Faire nacrer le risotto avec l'huile d'olive. Mouillez avec le jus de moules, les oignons et l'ail. Cuire 17 mn. En fin de cuisson ajoutez 5 cl de crème liquide et le persil haché. Bien mélanger. Mettre au frigo le risotto et les moules pendant 12 heures.

3) Rôtir les langoustines 3 mn et les égoutter.

4) Dans une assiette moulez le risotto dans un cercle rond 10 cm x 2 cm de haut. Déposez les moules sur le riz et les langoustines sur le côté.

5) Faire une crème chantilly salée avec un peu de paprika. Servir à part.

Bon appétit !

L'agenda

- Dimanche 13 septembre : Marché des créateurs, organisé par le Comité des Fêtes, Place Pol Baudet
- Samedi 26 septembre : Festival de théâtre dans Les Galipies, spectacle "Des pieds et des mains" par la Compagnie Ni, à 11h00 Place Pol Baudet
- Samedi 3 octobre : Coteaux propres, rendez-vous devant la mairie à 9h30
- Dimanche 11 octobre : Repas de la Commune **ANNULÉ** (cf. article page 4)
- Lundi 11 Novembre : Cérémonies du 11 novembre
- Samedi 12 décembre : Goûter de Noël des enfants par le Comité des Fêtes, Salle Henri Lagache