

# la Houlotte

édito

Je souhaitais revenir sur mon discours prononcé lors de ma cérémonie de vœux mi-janvier. J'abordais dans mon introduction le rôle de notre association d'entraide au Sri Lanka. Je souhaitais ainsi vous parler de notre dernier voyage avec des membres de l'association dans le sud du Sri Lanka. Je rappelle d'ailleurs à cette occasion que chaque participant paye son voyage sur ses deniers personnels.

Cette année, nous avons décidé d'aider un orphelinat à Weligama, à côté d'Hambantota où nous avons construit des maisons il y a quelques années.

Nous avons été accueillis chaleureusement par les enfants et leurs professeurs qui nous ont offert le repas du midi. Nous avons ensuite inauguré une salle informatique avec 8 ordinateurs flambant neufs en réseau raccordés à une imprimante couleur (entièrement financés par l'association). Puis nous nous sommes rendus au rez-de-chaussée pour inaugurer une bibliothèque (nous avons financé les étagères et les livres). Enfin, nous avons pu acheter un vidéoprojecteur et un écran pour une salle dédiée, afin de diffuser des films aux enfants.

C'est environ 10 000 euros collectés par l'association qui nous ont permis de financer ces cadeaux pour un peuple qui continue de vivre dans la pauvreté. Ces ordinateurs et ces livres permettent aux enfants et aux jeunes de cet orphelinat d'accéder à internet, de pouvoir apprendre le maniement de l'informatique et enfin de se cultiver à travers la littérature ou l'histoire. Ils pourront entrer dans la vie active avec autant de chances que les autres jeunes.

Voilà bientôt 10 ans que le tsunami a ravagé la moitié de cette île, faisant des dizaines de milliers de morts. N'oublions pas ce peuple qui a encore besoin de nous. Notre association continue ainsi de fonctionner en collectant vos dons qui, je le rappelle, vous donnent droit à une réduction d'impôts. N'hésitez pas à laisser votre contribution en mairie, nous vous adresserons un reçu fiscal en retour.

Merci à tous ceux qui continuent de croire en notre action et nous permettent d'aider une population qui aime la France et sa générosité. Pas de plus grand bonheur dans la vie que de voir ces enfants avec leur sourire et surtout leurs mercis répétés...

Le maire Jean-Marc Béguin

MAIRIE DE



**Secrétariat de  
mairie ouvert:**

Lundi, mardi,  
jeudi, vendredi  
10-12h  
13h30 - 16h

## Infos Mairie

Vous pouvez nous contacter par mail :

**Secrétariat :**

info@champillon.com

**Maire :** jm.beguin@champillon.com

**Adjoints :**

- m.launer@champillon.com
- jp.crepin@champillon.com
- s.mousquet@champillon.com

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

## La Ville de Champillon soutient



[www.paysagesdutchampagne.fr](http://www.paysagesdutchampagne.fr)

- 1) Le Secrétariat de mairie sera fermé les jeudi 14 et vendredi 15 février 2013.
- 2) A vos agendas ! Le Repas de la Commune (pour les personnes de 60 ans et +) aura lieu le **dimanche 24 mars 2013** à partir de 12H à la salle Henri Lagauche.
- 3) La bibliothèque est ouverte les derniers mercredis de chaque mois, soit : 27 février et 27 mars.



Les Champillonnais ont répondu nombreux à l'invitation du maire lundi 14 janvier à la salle Henri LAGAUCHE. Après s'être intéressés au bilan de l'année écoulée et aux projets pour l'année à venir, ils ont apprécié verrines et brochettes confectionnées l'après-midi par les bénévoles, et ont échangé nouvelles et points de vue en dégustant le verre de l'amitié.

MARCHE AUX VINS  
**CHAMPILLON**  
Vendredi 14h-21h Samedi 10h-20h Dimanche 10h-19h



**Tu as entre 10 et 18 ans et tu te sens costaud pour faire le diablotin au Marché aux vins des 08, 09 et 10 Mars prochains, alors fais-toi connaître auprès de la Mairie en nous communiquant les jours et les heures qui t'intéressent**

**Horaires des Diablotins:**

vendredi :14-17h,17-19h,19-21h  
Samedi: 10-12h,12-14h,14-16h,16-18h,18-20h  
Dimanche: 10-12h,12-14h,14-16h,16-19h.

Pour les nouveaux, le Diablotin est celui qui circule dans les allées et aide les acheteurs à charger leurs achats contre une petite pièce (non obligatoire).

Comité des fêtes

**On ne change pas une formule qui gagne !!!**

Rendez-vous désormais incontournable des amateurs de bons vins, **le Marché aux vins de Champillon** qui ouvrira ses portes cette année pour la 17<sup>ème</sup> année consécutive , se tiendra les 8,9 et 10 mars prochains salle des fêtes Henri Lagauche, place Pol Baudet .

Le Comité des fêtes de Champillon et la Mairie, organisateurs de cette manifestation, mettent un point d'honneur à n'accueillir que des producteurs et à garder à cet événement une dimension raisonnable pour conserver l'esprit convivial qui préside à ce rendez-vous désormais très attendu dans tout le département. Certains n'hésitent pas à venir des départements voisins. Un stand de fruits de mer, d'escargots (avec en plus de la viande charolaise de grande qualité), de maroilles, de foies gras, de produits ardennais et de truffes (nouveau de cette année) seront les seules concessions à cette manifestation entièrement dédiée à la célébration du bon vin. En tout une trentaine de stands de vins permettront aux visiteurs de faire le tour de France par ses terroirs.

Et pour ne pas faillir à la tradition, un stand de vin étranger sera présent encore cette année avec les vins d'Argentine et le vignoble Salentein.

Une restauration sur place aux stands alimentaires sera proposée tout le weekend mais aussi les midis sous la forme de repas moules-frites servis par le Comité des Fêtes.

**Saint-Vincent 2013**

*Cette année, surprise, la neige était au rendez-vous! Malgré cela, notre fête s'est bien déroulée et chaque participant du matin ou de la soirée s'est montré enchanté.*

*Merci à tous et à l'année prochaine!*

**19 janvier 2013 : nouveau permis de conduire**

Tous les États membres de l'Union européenne adoptent le 19 janvier 2013 les mêmes catégories de permis de conduire et en harmonisent les règles d'obtention.



Les permis de conduire délivrés avant le 19 janvier 2013 restent valides tels quels jusqu'au 20 janvier 2033. Leurs titulaires n'ont aucune démarche à effectuer.

Le nouveau permis de conduire sera délivré au format d'une carte de crédit. Il sera valide 15 ans, à l'exception des titres pour les poids lourds et les transports en commun, valides 5 ans. Au terme de la durée de validité, il faudra procéder à un simple renouvellement administratif (comme pour une carte nationale d'identité ou un passeport).

**En 2014** : Les titres délivrés entre le 19 janvier et septembre 2013 seront remplacés par un titre au format « carte de crédit ». Les informations précises sur cet échange seront diffusées ultérieurement.

**Entre 2014 et 2033** : Les titulaires d'un permis de conduire délivré avant le 19 janvier 2013 recevront un nouveau titre au format « carte de crédit ». Les informations précises sur cette délivrance seront diffusées ultérieurement.

**Attention** : le permis à points reste en vigueur. La réglementation actuelle continue à s'appliquer. Chaque conducteur conserve son solde de points. Les modalités de retrait ou de restitution des points sont identiques.

**Recensement** (enquêtes menées de 2008 à 2012) :  
Populations légales en vigueur à compter du 1er janvier 2013

Commune de Champillon (population recensée en 2009)

\*Population municipale .. : 521

\*Population comptée à part : 14

C'est-à-dire certaines personnes qui ont conservé une résidence sur le territoire de la commune mais qui résident ailleurs (entre autres, étudiants, personnes âgées en maison de retraite)

\*Population totale ..... : 535

## SOS AMPHIBIENS RECHERCHE BÉNÉVOLES !



Le Parc naturel régional de la Montagne de Reims reconduit, pour la 2e année consécutive, l'opération "SOS Amphibiens" sur une des routes fréquentées de son territoire, celle reliant Saint-Imoges à Germaine au lieu-dit "L'étang du Petit Maupas".

Une barrière piège sera posée le long de l'axe routier qui sépare le lieu d'hivernage du lieu de ponte ; de nombreuses animaux étaient jusque alors écrasés (tritons, grenouilles et crapauds).

Les amphibiens sont transférés, chaque jour, pendant la période de migration, d'un côté à l'autre de la route par des bénévoles.

Un appel est aujourd'hui lancé à tous les amoureux de la nature pour participer à l'implantation d'une bâche le long de la route le samedi 9 février (si le temps le permet) .

**Si vous souhaitez participer à cette opération**, inscrivez-vous auprès des services du Parc naturel régional :

tél. **03 26 59 44 44** / [contact@parc-montagnedereims.fr](mailto:contact@parc-montagnedereims.fr)



L'association "Histoire et Patrimoine" de **Mareuil sur Ay** organise une **exposition**

sur la construction du canal parallèle à la Marne, ainsi que sur l'église saint Hilaire de Mareuil sur Ay.

L'exposition sera visible

**samedi 9 février de 14 h à 18 h**

**dimanche 10 février de 10 h à 18 h** à

**l'Espace Culturel Jean-Philippe COLLARD.**

L'entrée est gratuite.



**SAINT-VALENTIN** ... Depuis le III<sup>e</sup> siècle , le 14 février s'est transformé en fête pour les amoureux . Saint--Valentin , patron des amoureux , est en fait un **prêtre mort martyrisé par les Romains le 14 février 270** . À cette époque Valentin s'attira la colère de l'empereur Claude II qui venait d'abolir le mariage, car il trouvait que les hommes mariés faisaient de piètres soldats parce qu'ils ne voulaient pas abandonner leur famille . Valentin encourage alors les jeunes fiancés à venir le trouver en secret pour recevoir de lui la bénédiction du mariage . Aujourd'hui , le jour de la Saint-Valentin est considéré dans de nombreux pays comme la fête des amoureux . Les couples en profitent pour échanger des mots doux, des roses et des cadeaux comme preuves d'amour . On estime qu'environ un milliard de cartes de vœux sont expédiées chaque année à l'occasion de la Saint Valentin . Chiffre battu seulement par le nombre de cartes échangées lors des fêtes de Noël .



### La recette de Jean-Claude - Poulet en croûte d'ail - 6 personnes, cuisson 1 heure à 180° (th6)

**Ingrédients** : un beau poulet fermier - 10 gousses d'ail - 1 bouquet de thym, 1 bouquet de basilic - 600 gr de farine - 600 gr de gros sel - 20 cl de vin blanc.



Préchauffez le four à 180° - Mélangez la farine et le sel, liez le tout avec le vin blanc afin d'obtenir une pâte souple - Epluchez l'ail, farcissez le poulet avec la moitié des gousses d'ail, le basilic et quelques croûtons de pain dur - Emincez les gousses d'ail restantes, étalez la pâte, parsemez de thym et d'ail, disposez le poulet à l'envers, enveloppez-le en appuyant bien sur les jointures, enfournez pendant 1 heure -

Cassez la croûte devant les convives ... .. quel délicieux fumet !

*(Débutants - comment farcir : il s'agit tout simplement d'introduire les ingrédients cités à l'intérieur du poulet)*

La Houlotte est éditée par la commune de Champillon  
Comité de rédaction présidé par Marie-Madeleine ADAM  
Responsable de la Publication : Jean Marc BEGUIN