

janvier 2014

bulletin d'information de la commune de Champillon

la Houlotte



Les 23 et 30 mars prochains, vous éliez vos conseillers municipaux.

Ceux-ci désigneront ensuite le Maire et les adjoints de votre commune.

Attention, une récente loi a modifié vos pratiques !

- * *Vos papiers s'il vous plaît !* Pour exercer votre droit de vote, vous devrez obligatoirement présenter un titre d'identité en plus de votre carte électorale
- * **Votez pour un candidat déclaré !** Désormais, vous ne pouvez voter que pour une personne ayant, préalablement aux élections, fait acte de candidature en préfecture. Le nom des candidats sera affiché à l'intérieur du bureau de vote. **Inscrire un autre nom est donc stérile ! En effet, cette personne ne se verrait attribuer aucune voix ...**

Vous conserverez la possibilité de panacher le bulletin de vote, ainsi vous pourrez :

- * rayer des noms de candidats présents sur un bulletin ou en modifier l'ordre de présentation
- * choisir des candidats inscrits sur d'autres listes et les ajouter sur un bulletin
- * déposer dans l'urne un bulletin comportant plus de noms que de sièges à pourvoir. S'il y a trop de noms, le bulletin ne sera pas nul, mais les derniers noms ne recevront pas de voix.
- * déposer dans l'urne une enveloppe comprenant plusieurs bulletins différents. Mais si au total le nombre de noms sur les bulletins est supérieur au nombre de sièges à pourvoir, le vote sera nul. Conseil : inscrivez sur le ou les bulletins de vote des noms dont le nombre est au maximum égal au nombre de conseillers à élire ! Le nombre de conseillers à élire sera également affiché à l'intérieur du bureau de vote.
- * gare aux signes de reconnaissance ! Tout signe de reconnaissance entraînera la nullité du vote

Le mode de scrutin : 1 nom = 1 voix

- * Un candidat sera élu dès le 1^{er} tour s'il obtient plus de 50% des voix = **majorité absolue** et si au moins 1/4 des personnes inscrites sur la liste électorale a voté pour lui.
- * En cas de second tour, seront élus les candidats qui recueilleront le plus de voix, quel que soit le nombre de votants = **majorité relative**.

Election du maire et des adjoints. **Vous ne procéderez pas directement à l'élection du Maire ou des adjoints, c'est le nouveau conseil municipal qui s'en chargera.** Le maire ne sera donc pas forcément celui qui aura obtenu le plus de voix.

Election des conseillers communautaires. Ils seront, pour la première fois, les membres du conseil municipal dans « l'ordre du tableau », c'est-à-dire le maire et un des adjoints (Champillon dispose de 2 sièges au sein de la communauté de communes). Leurs noms ne seront connus qu'après l'élection du Maire et des Adjoints.

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
reprend toutes ces informations.

La Ville de Champillon soutient



www.paysagesdutchampagne.fr



Décès de Mme Josette VAN DURME, domiciliée 2 rue de Chamisso, le 03 janvier 2014 à l'âge de 85 ans, et de Mr Maurice SCHUMACHER, domicilié 2 allée des Pins, le 11 novembre 2013 à l'âge de 67 ans. La Houlotte adresse aux familles ses sincères condoléances.

Le Secrétariat de Mairie sera fermé le lundi 13 janvier 2013 au matin pour cause de formation par l'INSEE sur le recensement de la population .



Vendredi 20 décembre avait lieu à la salle Henri Lagauche la cérémonie des vœux du maire, vous en trouverez le texte joint à ce numéro de la Houlotte.



Quelques chiffres de la population au moment du recensement :

- La population officielle de Champillon est de 539 habitants au 1er janvier 2014.
- La France compte 36 664 communes pour une population de plus de 65 millions d'habitants.
- Plus de 25 000 communes ont moins de 1 000 habitants, il y a même moins de 250 habitants dans 11 967 d'entre elles.
- Seulement 946 villes comptent plus de 10 000 habitants.
- 49 % de la population vit dans ces villes de plus de 10 000 habitants.
- Entre 2006 et 2011, la France a gagné 1,7 millions d'habitants.
- En Champagne-Ardenne, nous sommes 1 336 053 habitants (Ardennes : 283 110 habitants, Aube : 303 997 habitants, Marne : 566 571 habitants, Haute Marne : 182 375 habitants), soit 52 habitants au km².
- Le canton d'Aÿ compte 17 785 habitants (contre 17 633 en 1982).
- La commune de la région la moins peuplée est Vroncourt-la-Côte, en Haute Marne, avec 20 habitants, et la plus peuplée Reims avec 179 992 habitants.



La validité de la carte d'identité passe à 15 ans

L'état simplifie vos démarches :

- > les cartes délivrées à partir du 1er janvier 2014 seront valables 15 ans.
- > les cartes valides au 1er janvier 2014 sont automatiquement valides 15 ans sans démarche particulière.
- > les cartes d'identité restent valables 10 ans pour les personnes mineures (moins de 18 ans) lors de la délivrance de la carte.
- > si vous souhaitez voyager à l'étranger avec votre CNI (carte nationale d'identité), rendez-vous sur www.diplomatie.gouv.fr pour plus d'informations.

www.interieur.gouv.fr / www.diplomatie.gouv.fr

Collecte sélective (calendrier 2014 inchangé par rapport à 2013)

MARDI : ordures ménagères en HABITAT COLLECTIF

JEUDI : bac vert (verres) en SEMAINE IMPAIRE

VENDREDI : bac à ordures ménagères, bac marron (biodéchets) et sacs réutilisables (déchets verts de jardin) , bac jaune (emballages ménagers) , bac bleu (papiers)

NB : 3 jours fériés où les collectes sont reportées au samedi qui suit : le 01/01/2014, le 01/05/2014 et le 25/12/2014.

Veillez à bien sortir les bacs la veille au soir du jour de ramassage
Biodéchets : vous pouvez vous procurer des sacs adaptés à la mairie

Contact CCGVM : [03 26 56 95 20](tel:0326569520) ou info@ccgvm.com ou www.ccgvm.com

Pour information, les calendriers sont en ligne sur le site de la CCGVM (lien direct : http://www.ccgvm.com/page_type.php?rec=73)



La bibliothèque

ouvrira ses portes
le dernier mercredi de
janvier (29.01)
aux heures habituelles
(15h-17h) .

Rappelons qu'elle est
située dans le Bureau
des Diablotins, 9 rue
Henri Martin, à droite
de l'Espace des
Diablotins.

SAMEDI 25 JANVIER

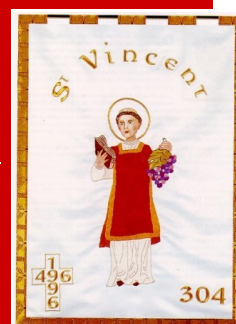
nous célébrons notre traditionnelle Saint-Vincent

La journée débutera par le défilé dans les rues du village, suivi de la cérémonie religieuse en l'église Saint-Barnabé. Nous clôturerons la matinée par le verre de l'amitié, accompagné du tirage de notre tombola.

Puis nous vous donnons rendez-vous pour la soirée dansante à 20h à la salle Henri Lagauche autour d'un repas tout droit sorti des traditions champenoises (plus d'informations d'ici peu dans vos boîtes à lettres...)

Début janvier, notre tournée pour les inscriptions à la soirée, tickets de tombola et achat de brioches

Amicalement, l'amicale de Saint-Vincent



Voyage à Budapest des 14 et 15 décembre avec le CDF

L'impression globale : Budapest est une ville superbe, avec une architecture remarquable en tout point. Le vendredi, à l'arrivée, nous avons visité en bus la partie Pest. Au début nous avons trouvé la ville terne, mais progressivement notre opinion a très largement changé.

Arrivés à l'hôtel, nous avons pris possession de chambres confortables, après quoi nous avons mangé dans un restaurant permettant d'accueillir tout le groupe.

L'après midi, nous avons visité Buda (la partie haute de la ville). Nous avons découvert des monuments, une architecture, des ensembles remarquables et particulièrement la basilique, qui est un véritable trésor (encore plus à l'intérieur qu'à l'extérieur). Pour la plupart, nous n'avions jamais vu une aussi belle église. Le soir, nous avons fait un tour sur le Danube, redécouvrant toute l'architecture illuminée, c'était magique !!!! Le samedi, départ en tramway. Le matin, nous avons visité les halles centrales; il en reste une impression de grandiose et de propreté (sur trois niveaux, avec alimentaire, habillement, artisanat local et restauration). Après le repas de midi, nous sommes arrivés au marché de Noël. Ce marché représente plus la fête de Noël que ce que nous connaissons, à Reims par exemple : énormément d'artisanat local, de nombreux articles de décoration de Noël. Contrairement à Reims, ce n'est pas un marché gourmand ! Nous avons pourtant tous dégusté de la pâtisserie et de la confiserie locale. Bien fatigués, nous sommes rentrés à l'hôtel où nous avons pris notre dîner. Dimanche matin, lever de bonne heure et départ vers les bains chauds, spécialité de Budapest : ce fut de nouveau un grand moment et des expériences diverses. Certains ont choisi de repartir sur le marché de Noël et surtout de visiter la basilique St-Etienne.

Le repas de midi s'est fait dans un restaurant "buffet" où l'on pouvait manger et boire à volonté, et surtout faire cuire à volonté poissons, viandes et autres plats de son choix.

L'après midi, de nouveau le marché de Noël, visite de Pest à pied, et marche le long du Danube.

Malheureusement, retour à l'hôtel dès 17 heures, puis départ pour l'aéroport et retour en France. Les impressions qui nous restent : une ville superbe, un très beau marché de Noël, une ville très propre, une guide interprète très compétente maîtrisant autant la langue française que l'histoire de sa ville, pour tout dire une dame extrêmement brillante. Par contre, à l'unanimité nous avons trouvé les gens tristes, peu causants, malgré tout généralement polis. Nous avons aussi été confrontés à la foule très dense, qui peut être un handicap sur un marché de Noël, mais qui témoigne aussi de l'intérêt que suscite un tel marché.

Robert Lassausse



Marché de Noël

Le temps agréable et clément a contribué à la réussite du marché de Noël à Fontaine-sur-Aÿ. Beaucoup de promeneurs se sont arrêtés à notre stand pour déguster un verre de vin chaud ou acheter un pâté-croûte pour le repas du soir. Une quinzaine de sapins ont été vendus et livrés à domicile. Merci aux Champillonnois qui nous ont rendu visite pour nous dire un petit bonjour. Cela fait toujours plaisir!

Si le marché de Noël dure une journée, les heures passées en préparatifs et rangement ne se comptent pas. Merci aux membres du bureau de donner de leur temps pour la réussite de cette journée conviviale.

L'association Familles Rurales vous souhaite une très bonne année 2014 et remercie les habitants du village pour leur participation aux diverses manifestations. Nous espérons vous retrouver encore nombreux cette année.



La recette de Jean-Claude :

TERRINE DE QUEUE DE BOEUF

Pour 6 pers :



2 kg de queue de bœuf, 1 pied de veau, 4 carottes-2 blancs de poireaux-2 oignons-2 gousses d'ail, 1 bouquet garni, 75 cl de Cahors rouge, 3 c à soupe de ciboulette ciselée et persil haché

Faire cuire 3 h à feu doux dans 2 litres d'eau : la queue de bœuf, le pied de veau, les carottes entières, les blancs de poireaux entiers, les oignons, le bouquet garni, sel, poivre, l'ail et le vin de Cahors.

Bien écumer le bouillon, sortir les légumes et réserver. Effiloche la queue de bœuf.

Filmez un moule à cake, mettez au fond une couche de queue de bœuf, posez dessus une carotte coupée en quatre dans le sens de la longueur, intercalez avec 1/4 de poireau coupé aussi dans le sens de la longueur. Saupoudrez de ciboulette et de persil haché.

Renouvelez l'opération jusqu'à remplir la terrine.

Faites bouillir le bouillon de bœuf, puis versez dans la terrine. Laissez refroidir 12 heures au frigo.

Servez avec une mesclun échalote, vinaigre de Xérès et huile de noix.

Accompagnement : petites tomates vertes au vinaigre, gros câpres, cornichons et petites râtes en salade tiède.

La recette de Jean-Claude :

CLAFOUTIS AUX POIRES

(Préparation: 15 mn - Repos : 1 nuit - Cuisson: 1 h)

Pour 6 pers :

4 poires (Comice, Conférence, William), 4 œufs entiers, 2 jaunes d'œufs, 100 gr de farine, 150 gr de sucre roux, 50 cl de crème fleurette, 1 gousse de vanille + fleur d'oranger



La veille, mélangez les œufs entiers, les jaunes, la farine tamisée, le sucre, la crème fleurette, la gousse de vanille coupée en deux et quelques gouttes de fleur d'oranger. Recouvrez d'un film alimentaire.

Pochez les poires dans un sirop (eau + sucre) 15 à 20 mn à feu doux. Egouttez.

Le lendemain, préchauffez le four à 180° (th 6).

Dans un grand moule rond (hauteur 5 cm) ou dans des ramequins individuels, remplissez de la préparation au 3/4 puis ajoutez les poires coupées en quartiers.

Cuisez pendant 40 mn environ.

Servez tiède ou froid. Saupoudrez de sucre glace.

On peut servir aussi avec une sauce au chocolat.

Bon appétit!