



la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon

SOMMAIRE

PAGE 1 / Edito du Maire

PAGE 2 / Le terminal de cuisson revit, Livraison du pain, Plan Local d'Urbanisme, Infos chaleur

PAGE 3 / Barbecue du 14 Juillet, Rendez - vous Familles Rurales, Association Sri Lanka.

PAGE 4 / UNESCO, la dernière ligne droite, L'Agenda, La recette de Jean-Claude

ÉCOLOGIE

Contribuez à l'économie de papier au sein de la commune en communiquant votre adresse email à la Mairie pour recevoir la Houlotte et autres infos diverses en versions numérisées.

DU MAIRE

EDITO



3,2,1 : c'est parti....

Quand vous lirez ces lignes, il ne restera que quelques jours avant le verdict de notre classement au patrimoine mondial de l'humanité.

Vous l'avez tous lu dans la presse, le comité d'experts d'ICOMOS a donné un avis favorable à notre candidature et donc, le verdict est pratiquement assuré.

Nous sommes annoncés en 23ème position des 38 biens proposés à l'inscription au patrimoine de l'Unesco, et c'est donc normalement le 5 juillet au matin au plus tard que nous saurons si ce dossier de presque 10 ans a abouti favorablement.

La commune de Champillon s'est tout de suite engagée dans cette aventure en siégeant au Conseil d'administration de l'association présidée par Pierre Cheval.

C'est donc avec fierté que nous vous attendons, Champillonnais, résidents des coteaux historiques du Champagne, ce dimanche 5 juillet de 10 à 14h à Hautvillers.

Notre voisine ouvre ses portes avec les sections locales des 7 villages « historiques » qui seront là pour faire couler le champagne à flots (à consommer toutefois avec modération !).

Sera retransmis lors de cette journée en direct ou en différé l'examen de notre candidature à Bonn. A ce même moment sera inaugurée l'exposition photos « La main de l'Homme et la vigne », photos qui seront exposées durant tout l'été entre Cumières et Mareuil, et donc aussi dans notre village.

Chaque visiteur se verra remettre à son arrivée un kit complet de soutien de la candidature avec drapeau, flûte collector, brochure pédagogique etc..

Je compte sur la présence la plus importante des Champillonnais, qui on le sait, sont aussi derrière ce beau projet qui sera récompensé par une arrivée massive de touristes supplémentaires.

Les cloches des villages concernés devraient aussi retentir à 16h, si nous sommes classés, nous reste à croiser les doigts !

Mais une fois classés, les paysages de Champagne n'en resteront pas là et le cahier des charges que nous avons établi continuera de s'imposer. Le respect de l'environnement continuera bien à être le maître mot de ces prochaines années.

Le 14/07, après les cérémonies, je vous invite le midi à nous retrouver place Pol Baudet pour un barbecue géant et fêter ensemble (le CDF vendra tout ce qu'il faut pour se restaurer), je l'espère, notre nomination. Le chanteur Celmar viendra dès 15h assurer un show musical avec pour thème, les années 80. A très bientôt donc, pour tous ces bons moments de joie et de fête.

Le Maire

Jean - Marc BEGUIN

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

. s.mousquet@champillon.com

. m.launer@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 : Laurent Autréau, Sylvain Cochet, Marie-Madeleine Adam
Responsable de la Publication : Jean-Marc Beguin

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



■ Nouveau fournisseur, Le terminal de cuisson revit !

La patience a payé, le terminal de cuisson a été remis en service le 24 juin. C'est désormais la boulangerie Poquet, à l'entrée d'AY qui l'alimente.

Merci à ce couple de boulangers de bien avoir voulu reprendre ce service attendu des Champillonnais mais aussi des habitants aux alentours.

C'est tout de suite environ 80 baguettes de pain par jour qui sortent de cet appareil inégalé pour le moment dans la région.

Le paiement par carte bancaire n'est pas encore en service, mais cela ne saurait tarder. Le prix reste inchangé à 1 euro la baguette Pétrisane, dont la farine provient toujours des moulins de Signy l'abbaye dans les Ardennes.

A noter, le boulanger prenant 3 semaines de vacances début aout, la machine sera, elle aussi, en congé à ce même moment. Une affichette reprendra les dates précises d'arrêt fin juillet.



■ Livraison du pain

Pour les personnes ayant des difficultés à se déplacer

Les personnes âgées ayant des difficultés pour se déplacer peuvent appeler la Mairie au 03.26.59.54.44 pour commander leur pain. Il leur sera livré par Claudine Marques et Annick Chayoux de manière régulière ou occasionnelle.



■ Plan Local d'Urbanisme (PLU)

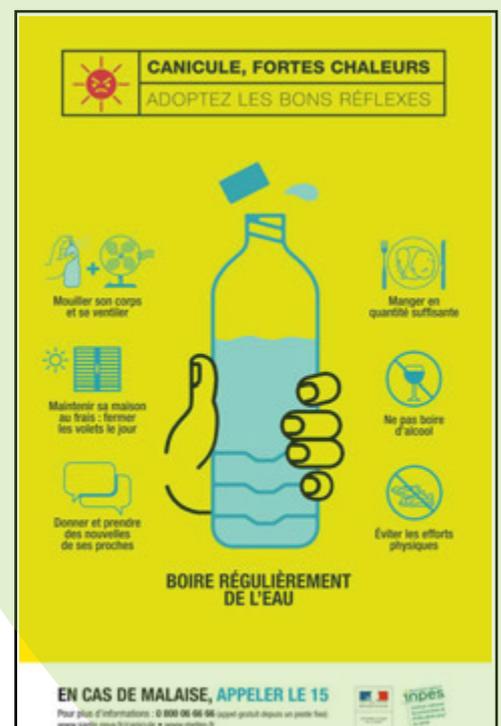
Les nouvelles fraîches



Dans le cadre de l'élaboration du Plan Local d'Urbanisme, la commission urbanisme, le CDHU et les partenaires de la commune, notamment le Parc Naturel Régional de la Montagne de Reims se sont réunis lors d'un atelier de travail sur les paysages et le patrimoine communal. Il s'agit du premier échange sur le projet de la commune. Cet échange permettra de réaliser un diagnostic paysager précis pour la commune de Champillon. Un atelier de travail en concertation avec les exploitants viticoles a également été organisé fin juin.

Finalement, le diagnostic de notre territoire sera présenté à la commission urbanisme à l'automne. La première étape de réalisation du PLU sera ainsi terminée et la commune continuera ses réflexions, notamment sur le projet communal en tant que tel, qui sera traduit dans un autre document du PLU : le Projet d'Aménagement et de Développement Durables.

INFOS CHALEUR



■ Bientôt le 14 Juillet

Pensez à réserver vos places pour le barbecue !

**DERNIERS JOURS POUR VOUS INSCRIRE AU
BARBECUE DU
14 JUILLET !!!**

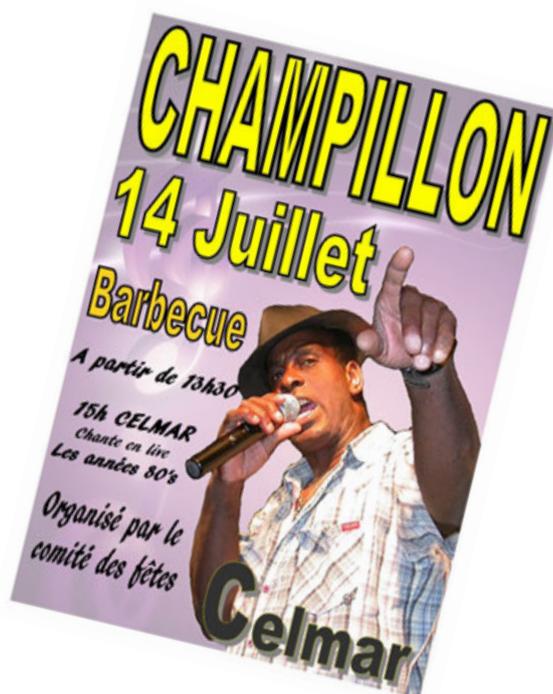
Comme évoqué dans les 2 précédents numéros, le comité des fêtes organisera un grand barbecue au 14 Juillet sur fond de musique des années 80.

Au programme : grillades, buvette, convivialité et bonne humeur !

Les amateurs de pétanque pourront également s'inscrire au tournoi organisé le même jour.

Nous comptons sur votre présence pour nous accompagner tout au long de cette journée !!

Le soleil aurait déjà réservé sa place ...



■ Familles Rurales

Les rendez - vous à venir

PARC D'ATTRACTIONS

Rendez - vous le 11 Juillet pour une journée à Maizières les Metz au parc d'attractions WALYGATOR !



Tarifs

35 € / pers. (Adh. Familles Rurales)

38 € / pers. (Non Adh.)

SPECTACLE SONS ET LUMIÈRES

Rendez - vous le 25 Juillet pour un spectacle sons & lumières accompagné d'un dîner à La Cassine dans les Ardennes

Tarifs

42 € / pers. (Adh. Familles Rurales)

45 € / pers. (Non Adh.)

INFOS ET RESERVATIONS

Sylvie Andrieux : 03.26.59.46.55

ou

Philippe Petitjean : 06.22.08.35.44

■ Collecte pour les puces de Saint - Imoges
Au bénéfice de l'association pour le Sri Lanka

Le dimanche 6 Septembre 2015, le célèbre marché au puces de Saint-Imoges ouvrira sa 38^{ème} édition au public.

A ce titre, Monsieur Lassause y représentera l'association pour le Sri Lanka.

C'est pourquoi nous sollicitons vos dons, vous pourrez déposer chez Robert Lassause à partir du 31 Août : capsules, cartes postales, vêtements, tout bric-à-brac, matériel de bricolage ancien ou récent, etc ...

L'intégralité des fonds récoltés par la vente de vos dons sera reversé à l'association pour le Sri Lanka.

Nous comptons sur votre soutien et vous remercions d'avance !!



L'Agenda



Dimanche 5 Juillet

Résultat UNESCO

Mardi 7 Juillet

Résultats officiels des Brevets des collèges et Baccalauréats

Dimanche 11 Juillet

Sortie Walygator avec Familles Rurales (voir article en p.3)

Mercredi 14 Juillet

Fête Nationale

11h15

Rassemblement Place Pol Baudet

11h30

Départ du défilé

12h00

Apéritif offert par la commune

13h30

Barbecue géant

15h00

Spectacle musical

Samedi 25 Juillet

Sortie La Cassine avec Familles Rurales (voir article en p.3)

Samedi 15 Août

Férié

Mardi 1^{er} Septembre

Rentrée des classes de l'éducation nationale

JUILLET 2015
Vibrez!
JOUR J!

JOUR J!
CANDIDATURE
CHAMPAGNE

Rendez-vous à **Hautvillers**
le dimanche **5 juillet**
de **10h à 14h**

Venez vivre, à Hautvillers,
les moments forts
de la **39^{ème} session**
du **Comité du**
patrimoine mondial
de Bonn en Allemagne !

Écran géant
Inauguration de l'exposition photo
«La main de l'Homme et la vigne» (10h00)
par le Parc naturel régional de la Montagne de Reims

Bar à Champagne / Dégustation pédagogique
par le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne

Animations musicales
avec le Karpates Show et la fanfare d'Hautvillers

Restauration sur place / Pique-nique tiré du sac

Jeux quizz

Champagne d'honneur

Objectif JUILLET

COTEAUX, MAISSONS & CAVES de CHAMPAGNE
patrimoine mondial de l'UNESCO

Hautvillers
Le bureau du champagne

MAISSONS & CAVES de CHAMPAGNE

SGV

CCC

Aire

GRAND MÉTIER

NORD EST

La recette de Jean-Claude

Trio grillé "Bar moucheté" "Langoustine" "Filet de mulot"
Purée au basilic et huile d'olive, ail sur un lit de roquette

Pour 4 personnes

Ingrédients :

4 morceaux de bar en filet de 50 grs pièce
4 morceaux de mulot en filet de 50 grs pièce
(On peut remplacer ces poissons par des filets de saumon ou dorade)
8 grosses langoustines décortiquées
1 kilo de pommes de terre
3 gousses d'ail, 20 feuilles de basilic
Roquette
Huile d'olive, vinaigre, sel, poivre

1) Cuire 1 kg de pommes de terre à l'eau salée avec 2 gousses d'ail dégermées. Après cuisson, écrasez les pommes de terre à la fourchette, ajoutez 3 c à soupe d'huile d'olive à l'ail.

Rectifier l'assaisonnement et mettre 20 feuilles de basilic ciselées dans les pommes de terre.

Prévoir 4 bouquets de basilic pour la déco

2) Salade de roquette

1 échalote ciselée, 1/2 gousse d'ail haché, vinaigre (melfor), huile d'olive.

3) Faire griller les poissons sur la peau 3 mn ainsi que les langoustines.

Salez, poivrez.

4) Dans une grande assiette carrée faire une couronne de roquette, au milieu mettre la purée dans un cercle.

Posez dessus les poissons en triangle et au milieu ajoutez le bouquet de basilic.

