



la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon

ETAT CIVIL

DÉCÈS

Trois Champillonnais nous ont quittés durant le mois d'août, Monsieur Jean BCRET (rue des Mondettes), Madame Françoise LECERF (rue de Chamisso) et Madame Christiane LAGAUCHE (rue des Romes)

Nous présentons toutes nos condoléances aux proches des défunts.

NAISSANCE

Zia AIGUIER, le 26 Juin 2015,
fille de Sylvain AUGUIER et Venus CARRILLO

PAGE 1 / Edito du Maire

PAGE 2 / Spécial ROYAL - CHAMPAGNE

PAGE 3 / 14 Juillet,
Rentrée du Mei Hua Zhuang,
Virades de l'espoir,
Départ du Père Rémi Dubois - Matra,
Pensée à Madame Lagauche,

PAGE 4 / Organisation de mariage par S. Zigelbaum,
Accidents de la route, un triste mois d'août,
Agenda,
Recette de Jean - Claude

SOMMAIRE

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.



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.

DU MAIRE

EDITO



Communes, un patrimoine en danger...

L'Etat a décidé de réduire de 30% les dotations qui étaient jusque-là accordées aux communes et intercommunalités pour assurer leurs missions. C'est sans précédent et cela concerne chaque commune ou intercommunalité, chaque habitant, sans exception.

Souhaite-t-on que les services rendus au quotidien à 66 millions de Français

disparaissent ou soient drastiquement réduits ? La réponse est claire : c'est non ! Ces services concernent en effet tous les âges, tous les territoires et fondent le lien social, le "vivre ensemble" si précieux et si fragile dans notre société : logements, crèches, écoles, cantines, centres d'action sociale, transports, équipements sportifs et culturels, environnement, tri et collecte des déchets, travaux d'infrastructures, aménagements pour accueillir les entreprises créatrices d'emplois...

Pour gagner ce combat citoyen, pour que l'Etat revienne sur son projet, l'Association des maires de France et des présidents d'intercommunalités lance l'Appel du 19 septembre pour les communes de France, et met en place un large dispositif de mobilisation.

Tous les citoyens sont appelés à rencontrer leurs élus, partout en France, le 19 septembre entre 10h et midi.

Les citoyens sont également invités à signer l'Appel du 19 septembre pour les communes de France sur le site www.change.org à partir du 24 août.

La commune de Champillon s'associe bien évidemment à ce mouvement, il est grand temps de nous mobiliser. Je serai donc présent ce samedi 19 pour vous répondre.

Vous le savez, votre Conseil Municipal s'attache à ce que le village puisse vivre sereinement. L'Etat doit continuer de nous aider ; il ne peut se défausser.

Pour être plus positif, vous le savez, le mois de juillet a été porteur d'excellentes nouvelles pour Champillon, avec tout d'abord notre classement le 4 au patrimoine mondial de l'Unesco mais aussi la signature du permis de construire du Royal Champagne le 24.

C'est ainsi une nouvelle page de l'histoire de notre village qui se tourne. Les travaux de démolition devraient commencer courant septembre (après les vendanges), ainsi que la création de la nouvelle voirie dont vous trouverez le plan dans ce bulletin.

Il est clair que ces travaux ne seront pas sans causer quelques perturbations, je sais pouvoir compter sur vous pour les appréhender de la meilleure façon. Tout Bellevue va connaître une véritable métamorphose à l'horizon du printemps 2017, nous vous tiendrons informés au fur et à mesure.

Je compte aussi sur vous pour répondre présents lors des Virades de l'espoir qui de dérouleront, Place Pol Baudet le dimanche 27 septembre. Vos dons sont indispensables pour continuer les recherches sur la lutte contre la mucoviscidose.

Enfin, je souhaite d'ores et déjà d'excellentes vendanges à nos amis viticulteurs, les premiers coups de sécateurs sont prévus pour les tous prochains jours et gageons tous ensemble que 2015 sera un excellent millésime.

Votre Maire

Jean Marc BEGUIN

ROYAL CHAMPAGNE,

Quelques informations en images



Nouveau croquis de déviation de la route de la République



UNE NOUVELLE VOIRIE POUR DESSERVIR LE ROYAL CHAMPAGNE, SOURCES DE CAUDALIE.

A compter de début octobre, des travaux importants vont être entrepris par le Royal Champagne afin de dévier la voirie permettant l'accès. Validé par votre Conseil Municipal, c'est ainsi une nouvelle voirie qui remplacera la route du vieux chemin de Reims.



Entièrement pris en charge financièrement par les exploitants, afin de gagner de la place pour les parkings, c'est une route toute neuve que nos visiteurs et vous-mêmes pourrez emprunter. Les travaux se dérouleront en deux phases : un revêtement provisoire dans un premier temps et un revêtement définitif lorsque le gros œuvre du Royal Champagne sera terminé. Le plan illustre bien l'ancienne voirie en pointillés et la nouvelle voirie qui rattrapera la route existante.

14 Juillet

Une cérémonie et un barbecue ensoleillés

C'est sous le soleil que s'est déroulée la cérémonie du 14 Juillet à Champillon !

Celle-ci fut suivie de la remise des tablettes tactiles aux enfants du village qui entrent en 6^{ème} dans quelques jours.

Pour clôturer cette cérémonie, le traditionnel verre de l'amitié était offert par la commune juste avant de passer à table avec le barbecue organisé par le comité des fêtes.

Nous en profitons pour remercier l'ensemble des personnes ayant oeuvré au bon déroulement de cette journée ainsi qu'au artistes qui nous ont accompagnés tout au long de l'après-midi.



Mei Hua Zhuang

Reprise des activités le 2 Septembre

Le Mei Hua Zhuang reprend ses activités à partir du mercredi 2 septembre à Champillon à 18h30 salle des fêtes et à Epernay le lundi 7 septembre à 18h30 à l'annexe du gymnase Terres Rouges. Nous avons des représentants à Espalion lors de l'assemblée générale européenne et nous en avons profité pour pratiquer sous le château devant un paysage magnifique et sous le soleil.



Départ du Père Rémi Dubois - Matra

Nous avons été informés par un courrier de sa part que le Père Rémi Dubois - Matra curé des paroisses La Grappe et l'Épi, Notre-Dame du Chêne et également Saint Vincent du Val d'Or, est appelé à d'autres fonctions.

Nous le remercions d'avoir oeuvré pour notre paroisse et nous le remercions également du message de sympathie qu'il nous communique dans son courrier qui est, bien évidemment, réciproque !

Ce sera donc le père Dominique Fleury, nommé par Monseigneur Jordan (Archévêque de Reims), qui prendra la suite de la mission du Père Rémi Dubois-Matra.

Virades de l'espoir,

Nous avons besoin de vos dons

Nous vous attendons nombreux pour cette 7ème édition des Virades de l'espoir, le 27 Septembre 2015 à la salle Henri Lagauche (Place Pol Baudet).

Inscrit depuis peu au patrimoine mondial de l'UNESCO, le village de Champillon situé au coeur du vignoble champenois vous offrira de magnifiques panoramas sur la vallée de la Marne, vous pourrez observer Epernay, Aj et Hautvillers (Berceau du Champagne).

Au programme, 3 circuits de 6, 12 et 18 km avec la possibilité de les allonger selon le niveau de chacun. Le premier départ est prévu à 9h et le dernier pour le circuit 18 kms est prévu à 13h.

Pour les moins sportifs, nous proposons des animations musicale avec l'école des trompes de Magenta et la "Fanfare à Paulette", ainsi qu'une démonstration de danse orientale avec l'association Shamis.

Il y aura également le traditionnel stand de plaques de muselets ainsi qu'un service de buvette et restauration rapide.

Infos et réservations auprès de
Madame Sabine MOUSQUET (06.74.14.28.62)
Mairie de Champillon (03.26.59.54.44 ou info@champillon.com)



Christianne et
Henri Lagauche
(1981)

Pensée à Madame Lagauche

Christiane Lagauche, femme d'Henri Lagauche, ancien maire de 1981 à 1991, nous a quittés ce jeudi 20 août.

Christiane fut longtemps l'instigatrice de nombreuses soirées théâtrales des années 60 aux années 80 à Champillon.

La plupart des enfants des écoles du village ont joué dans de nombreuses représentations qui réunissaient les Champillonais dans l'ancienne salle des fêtes, rue Henri Martin.

Le Maire au nom du Conseil Municipal lui a rendu un dernier hommage lors de ses obsèques célébrées en l'église de Champillon mercredi dernier.

Activité professionnelle : Le wedding-planning

Sandrine Zigelbaum, organisatrice de mariage, vient de se lancer à Reims et elle est prête à préparer le plus beau jour de votre vie.

Sandrine Zigelbaum, 49 ans, vient de se lancer dans le *wedding-planning*, à son domicile de Reims.

Le terme d'origine anglophone « wedding-planneuse » signifie organisatrice de mariage. Cette ancienne commerçante connaît bien le milieu puisqu'elle a travaillé pendant plus de vingt ans dans une boutique de mariage. « *J'ai toujours baigné dans cet univers magique. C'est devenu une vraie passion. J'ai donc décidé de me lancer !* » Son agence, baptisée « Un jour pour la vie », commence à se faire connaître : « *Ce n'est pas évident de se lancer mais je veux contribuer au bonheur des gens. Je prépare les mariages de A à Z. Je réalise leur rêve tout simplement.* » Sandrine a récemment décidé de se lancer aussi dans la création de packs de demande en mariage : « *Je souhaite aider les hommes à faire leur demande de façon exceptionnelle, pour que ce moment reste magique lui aussi.* » La Rémoise, originaire d'Epernay, accepte de relever tous les défis et a pour seul leitmotiv le bonheur des futurs époux.

Pour plus de renseignements : tél. 06 74 76 49 23

ou sandrine_zigelbaum@yahoo.fr



REVISION DES LISTES ELECTORALES

Réouverture exceptionnelle des délais d'inscription sur les listes electorales. Toute demande d'inscription à compter de ce jour et ce jusqu'au 30 septembre 2015 sera effective pour les prochaines élections régionales des 6 et 13 décembre 2015.



Mardi 1^{er} Septembre

Rentrée des classes de l'éducation nationale

Du 10 au 12 Septembre

Ouverture de la cueillette pour le terroir de Champillon

Lundi 14 Septembre

Conseil Municipal

Samedi 19 Septembre

Mouvement dans toutes les Mairies de France (Faisons cause commune)

Dimanche 27 Septembre

Virades de l'espoir (Salle Henri Lagauche)

+ 175 %

C'est la progression du nombre de personnes ayant perdu la vie sur les routes marnaises depuis début août.

En effet, récemment le chiffre de 20 était publié dans la presse, celui-ci désignait le nombre de victimes d'accidents mortels sur les routes champenoises entre le 1^{er} et le 26 Août et dont la majorité sont dus à une vitesse excessive.

Nous rappelons donc à chacun que la côte de Champillon et toutes les autres routes ne sont pas faites pour battre des records de vitesse. Il existe de nombreuses possibilités de s'entraîner sur des pistes fermées et sécurisées moyennant bien entendu une participation financière mais... la vie vaut-elle moins cher que ça ?...

La recette de Jean-Claude

PATE EN CROUTE DE TANTE SOLANGE (en 4 jours)

Pour 8 personnes

Ingrédients :

1 kg de viande de canard (magrets),
250 gr de sauté de veau,
750 gr de gorge de porc (ou poitrine de porc fraîche),
150 gr de foie gras,
1 oignon, 1 échalote hachée, 1 brin de thym,
1 feuille de laurier,
5 cl de porto, 5 cl de cognac, sel, poivre.

1^{er} Jour

Faire mariner une nuit la viande en gros morceaux avec le porto, le cognac, le thym et le laurier.

2^{ème} Jour

Emincer l'oignon, l'échalote et les mettre à confire (cuire à feu doux 4-5 mn)
Hacher 1/3 de la viande et couper le reste en dés de 1 cm.
Mélanger tous ces ingrédients, assaisonner,

ajouter un œuf, mélanger délicatement et réserver 2 jours au frigo.

4^{ème} Jour

Préparation de la pâte. 250 gr d'eau, 2,5 œufs, 1 kg de farine, 375 gr de beurre et une pincée de sel.

Préparer la pâte en mélangeant tous les ingrédients.

Ajouter le beurre bouillant à la fin. Réserver en boule.

Filmer et mettre au frigo 2 heures.

Etaler la pâte et garnir votre moule de 20 cm de diamètre et 5 cm de hauteur.

Garnir de farce et à mi-hauteur, déposer une couche de foie gras, recouvrir du reste de la farce. Saupoudrer d'une cuillère à soupe de gelée en poudre.

Recouvrir le tout de pâte en soudant les bords avec les doigts (chiqueter).

Dorer à l'œuf, faire un trou au centre du pâté pour faire office de cheminée.

Enfourner à 155° et faire cuire durant 2 heures.

Préparer une gelée à partir d'une préparation achetée toute faite et en ajoutant 4 cl de porto.

Une fois le pâté froid introduire cette préparation tiède par le trou de la cheminée

BON APPÉTIT !!

