



la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon

ETAT CIVIL

DECES

Monsieur Raymond MEUNIER,
Le 5 Janvier 2016

Monsieur Daniel MARTIN,
Le 25 Janvier 2016

Nous présentons toutes nos condoléances aux proches des défunts.

SOMMAIRE

PAGE 1 Edito du Maire.

PAGE 2 Marché aux vins de Champillon.

PAGE 3 Marché aux vins (suite).

PAGE 4 L'actu de la MJC.
Familles Rurales, aperçu des prochains évènements.
Royal-Champagne, nouvelles fraîches.
L'Agenda.
La recette de Jean-Claude.

DU MAIRE

EDITO



at-

Au revoir Pierre

Je ne pouvais commencer cet édito sans adresser un dernier au revoir à Pierre Cheval. Pierre, élu Maire Délégué d'Ay début janvier, mais plus connu encore comme un des instigateurs et maîtres du classement au patrimoine mondial de l'Unesco, est un personnage que l'on ne peut oublier. Tribun, tachant, passionné et déterminé, il va manquer à la Champagne. Natif des Ardennes,

il a très vite rejoint Ay après un passage à la mairie de Paris. Il a tout de suite compris les enjeux de notre région et de nos célèbres bulles. Grâce à lui, nous sommes encore mieux connus dans le monde entier. Merci à toi Pierre. Je devais te remettre la médaille de la commune dans les prochaines semaines, car tu n'avais pu te libérer pour ma cérémonie de vœux en décembre. Elle le sera à titre posthume prochainement avec ton équipe. Ce n'est qu'un au-revoir Pierre, tu resteras gravé dans nos mémoires et dans celle des vigneronnes qui te célébreront à chaque ouverture d'une bouteille de champagne.

La transition est toute trouvée avec le Royal-Champagne que tu as beaucoup fréquenté. Après la démolition quasi totale de l'établissement, place aux travaux de construction. Ces derniers ont pris quelques semaines de retard et débiteront le lundi 8 février. Vous l'avez lu dans la Houlotte de décembre, ces travaux coïncideront avec la fermeture provisoire de la rue de la République entre Bellevue et la forêt des Rinsillons. Les grues vont désormais prendre place, c'est la société Bec d'Epernay qui a remporté l'appel d'offre en termes de gros œuvre.

C'est parti donc pour 18 mois environ de travaux et une réouverture prévue durant l'été 2017.

A terme, l'ensemble du hameau de Bellevue va se métamorphoser afin d'accueillir les nombreux touristes qui commencent à affluer dans notre région. L'offre hôtelière se verra confortée par le projet hôtelier de Mutigny et l'ouverture de nouveaux hôtels sur Epernay et Reims. L'œnotourisme doit être l'ambition de tous les acteurs publics et privés de notre belle région viticole. Saisissons la remontée des ventes des flacons de champagne en 2015 qui témoigne bien de l'attachement des habitants du monde entier à notre breuvage.

Tous ensemble, nous fêtons notre champagne lors du 20ème anniversaire du marché aux Vins de Champillon les 11, 12 et 13 mars prochain.

Alors « Santé... » à tout le monde, c'est l'essentiel de ce que je peux vous souhaiter à toutes et à tous !

Votre Maire,
Jean - Marc BEGUIN



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.

Marchés aux vins, 20 ans déjà et l'aventure continue !!!

20 ans
avec vous,
merci !

Le temps passe vite !! 20 ans déjà que nous nous retrouvons chaque année le deuxième week-end de Mars pour notre Marché aux vins !

Aux grandes occasions, les grands moyens ! Nous vous préparons un week-end mémorable rempli de surprises et d'animations ! Pour la vingtième, un chapiteau sera dressé sur la totalité de la place devant la salle Henri Lagauche afin de toujours gagner un peu plus de place. L'entrée se fera par ce chapiteau. Où allons-nous stationner me direz-vous ? Pas d'inquiétude ! Un parking gratuit et gardé sera mis à votre disposition et afin de faciliter l'accès au marché aux vins, vous pourrez emprunter la navette une fois votre véhicule parké.

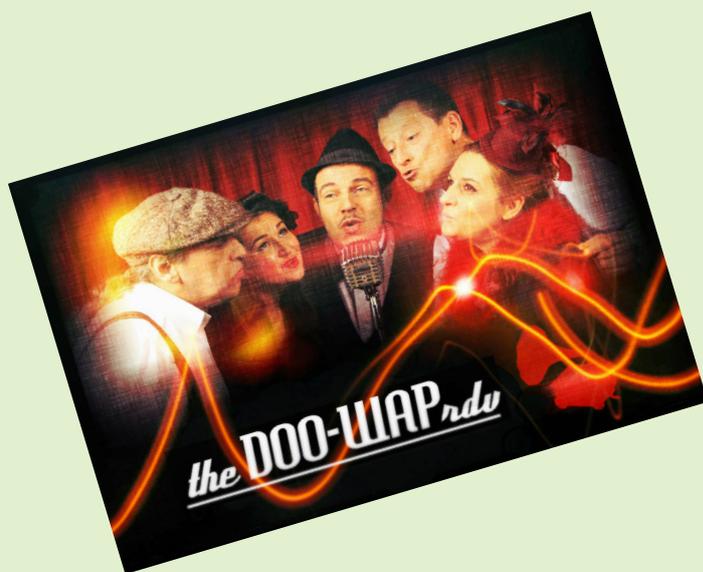
Qui dit anniversaire, dit ... surprises !! Et le week-end en sera riche !!

Pour l'ouverture, le vendredi soir, la nocturne se prolongera jusqu'à minuit sous le chapiteau, vous pourrez ainsi déguster vos vins préférés dans la bonne humeur tout en profitant de la musique du groupe DOO WAP (déjà présent à la dernière fête de la bière). Quant au marché aux vins proprement dit, il fermera ses portes à 22h afin de permettre aux exposants de profiter avec vous de l'ouverture de cette 20^{ème} édition.

Le samedi nous aurons l'honneur de recevoir parmi nous un des ténors de la gastronomie Française au palmarès impressionnant : meilleur jeune sommelier de France en 1984, meilleur sommelier de France en 1988, meilleur sommelier du monde en 1992 à Rio de Janeiro et enfin meilleur ouvrier de France en 2015. Egalement gérant du « Bistrot du Sommelier » boulevard Haussmann à Paris, Monsieur Philippe Faure-Brac nous fait le plaisir de venir passer la journée parmi nous, à ne surtout pas manquer !!

Enfin, dimanche nous accueillerons Monsieur Gérard Baud, chroniqueur gastronomique de l'émission Téléshopping sur TF1. Cuisinier puis formateur en école hôtelière depuis plus de 30 ans, il anime aujourd'hui plusieurs émissions culinaires en France et à l'étranger, à la télévision et à la radio.

Réservez dans vos agendas, le week-end des 11, 12 et 13 Mars et venez rencontrer avec nous ces deux figures de la gastronomie qui nous feront partager leur passion pour ce que l'on fait de mieux de mieux en France, la gastronomie et les grands vins !!

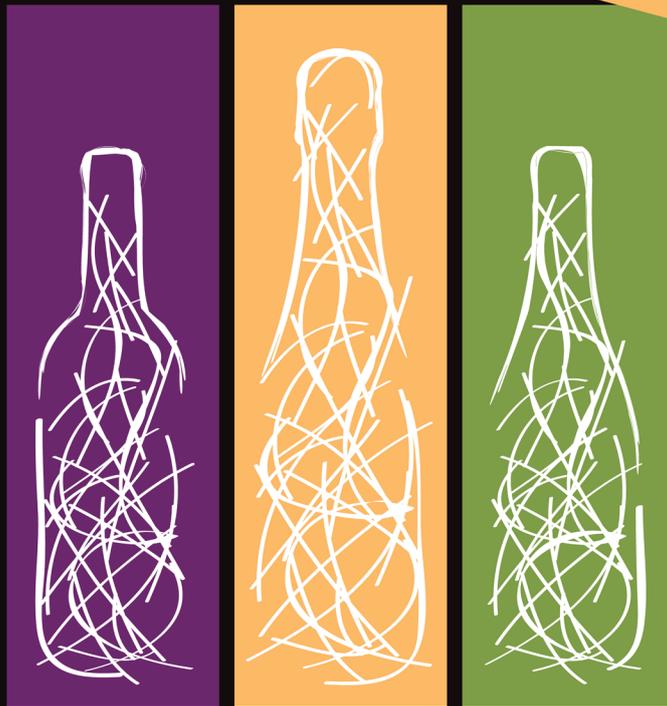


"Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres"
- Louis Pasteur -

LES INFOS CLÉS

ENTRÉE GRATUITE

Verre payant (2€)



MARCHÉ *Aux Vins* de CHAMPILLON

20^{ème} anniversaire

11-12-13 Mars 2016

vendredi 11: 16h - 22h / samedi 12 : 10h - 20h / dimanche 13 : 10h - 19h

Salle Henri Lagache / Champillon

Parking et navette
gratuits

AU PROGRAMME

vendredi 11 :

Nocturne sous chapiteau animée avec le groupe Doo Wap RDV

samedi 12 :

Présence de Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde

dimanche 13 :

Participation de Gérard Baud, chroniqueur gastronomique de Télésopping TF1

En partenariat avec :



L'actu de la MJC,

2 pièces de théâtre seront jouées à Champillon

« Le petit poilu illustré » Théâtre cabaret

Lundi 28 mars à 15h00
Salle Les diabolins de Champillon

Démobilisés, Paul et Ferdinand, artistes de cabaret, revêtent capotes et godillots pour rejouer les poilus qu'ils furent à l'attention de jeunes, bien loin de soupçonner la vie au front. Comme égarés dans une chambre d'enfants, ils racontent l'histoire à leur façon, de la mobilisation à la bataille de la Marne. Ils miment certaines situations à l'aide de quelques objets de la vie quotidienne de l'époque et de jouets qui traînent. Saynètes satiriques et chansons en vogue dans les cabarets où ils se produisaient amènent une touche de légèreté et cette petite note humoristique indispensable à la survie.



« Les veufs » Théâtre

Mardi 24 mai à 19h00
Salle Les diabolins de Champillon

Ils vont régulièrement au cimetière rendre hommage à « leurs moitiés » et s'occuper de leurs tombes. Bien évidemment, ils se croisent régulièrement. Finissent par se parler. Un dialogue laborieux, fait de banalités et de répliques automatiques s'engage. Un dialogue « au ras de sol » et aux frontières de l'absurde pour évoquer les petites choses comme elles viennent. Oui, la vie est dure, alors que d'autres se la coulent douce, sous la terre. L'amertume a pris le pas sur les illusions de jeunesse perdues depuis longtemps. Ne reste que le quotidien, jamais facile, à affronter mais aussi quelques brèves échappées de douceur. L'Alliage Théâtre, toujours fidèle à la MJC. Intercommunale renoue avec Calaferte dont il avait déjà monté L'Amour des Mots, il y a une dizaine d'années.



Familles Rurales, Les événements à venir

L'association Familles Rurales vous propose :

Un Loto le samedi 23 Avril

Une sortie à Nigloland pour découvrir de nouvelles attractions le Samedi 9 Juillet.

Plus d'infos dans la prochaine édition mais vous pouvez déjà réserver ces dates dans vos agendas !!

L'Agenda



Lundi 8 Février

Début des travaux de reconstruction du Royal-Champagne et fermeture de la rue de la République

11-12-13 Mars

Marché aux vins de Champillon

24 Mars, 19h

Réunion publique d'information sur le Plan Local d'Urbanisme du village actuellement en cours d'élaboration.

28 Mars, 15h

Théâtre Cabaret salle des diabolins (voir article ci-dessus).

23 Avril

Loto Familles Rurales

24 Mai, 19h

Théâtre salle des diabolins (voir article ci-dessus)

9 Juillet

Sortie Nigloland avec Familles Rurales

INFOS ROYAL-CHAMPAGNE

C'est avec un mois de retard que les travaux de reconstruction vont débuter avec la société BEC Construction (Epernay)

LE LUNDI 8 FÉVRIER 2016

Ces travaux impliquent la fermeture de la rue de la République à compter du même jour.



La recette de Jean-Claude Crêpes surprises aux fraises

6 PERSONNES



Ingrédients :

125 gr de farine
25 cl de lait
25 gr de sucre
2 œufs + 3 blancs
30 gr de beurre fondu + 20 gr
2 c à soupe d'huile
1 pincée de sel
50 cl de crème pâtissière (en brique)
300 gr de fraises
1 orange
2 c à soupe de Grand Marnier

- 1) Mélangez la farine, le sucre, le sel, cassez les œufs au centre. Mélanger à la spatule en délayant peu à peu avec le lait. Incorporez le beurre fondu et laissez reposer 2 heures.
- 2) Détaillez le zeste d'orange en filaments, les plonger dans l'eau froide, portez à ébullition, rincez et égouttez.
- 3) Allumez le four Th 7 (210 °), cuisez les crêpes (12) dans une poêle huilée.
- 4) A joutez à la crème pâtissière les zestes, le Grand Marnier et les blancs d'œufs montés en neige.
- 5) Étalez les crêpes, les garnir de crème et les plier en 4. Les mettre dans un plat beurré et les passer au four 12 à 15 mn.
- 6) Glissez-les sur une assiette, saupoudrez de sucre glace et garnissez avec les fraises émincées.

