



la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon



SOMMAIRE

PAGE 1 / Edito

PAGE 2 / Travaux Royal Champagne, Protection mobilisation citoyenne,

PAGE 3 / Repas communal, PLU : demande d'autorisations,

PAGE 4 / Campagne Relevé des compteurs, Renouvellement Comité des Fêtes, Familles Rurales Loto & Nigloland l'Agenda, Recette de Jean-Claude

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.beguिन@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.

EDITO Ne pas tout confondre !

Non je n'ai rien contre les motards, n'en déplaise à certains. Je suis juste énervé par quelques égoïstes irresponsables qui privilégient leur plaisir à autrui.

Ras le bol du bruit qui perturbe le calme de notre village et surtout la crainte d'un accident grave d'un de ses chauffards (en moto ou en voiture) qui prennent la RD251 entre Dizy et Champillon pour une piste d'essai.

Malheureusement, je n'ai aucun pouvoir si ce n'est celui de mise en garde.

Mon interview dans le journal l'Union aura servi à sensibiliser les associations de motards que je remercie.

La Gendarmerie continuera de mener de fréquents contrôles mais ne peut être omniprésente.



Vous le savez, nous mettons en place à Champillon la participation citoyenne dans notre village qui permettra aux habitants référents de faire remonter à la Gendarmerie, tout comportements suspects. Vous étiez d'ailleurs très nombreux à venir à la réunion de présentation mi-avril, il vous reste quelques jours (jusqu'au 8 Mai) pour vous porter candidat.

Un tout autre sujet, le Conseil Municipal a pris la décision, comme je l'annonçais lors de ma cérémonie des vœux, d'augmenter les impôts (taxe d'habitation et taxe sur le foncier bâti) afin de retrouver un équilibre de recettes suite à la baisse plus qu'importante des dotations de l'Etat.

Ces dernières ont fondu de 40 000€ en 5 ans alors que nous devons reverser une nouvelle contribution chaque année de 15 000€ soit 55 000€ de recettes annuelles en moins.

Depuis mon élection en 2011, je n'ai pas augmenté les impôts, nous n'avions cette année pas d'autre choix de fixer des taux à la hausse sans mettre en péril les finances communales.

Cette augmentation reste mesurée et devra permettre chaque année à Champillon de financer son fonctionnement et ses investissements. Sauf catastrophe, nous n'aurons pas à revenir sur ces taux jusqu'à la fin de notre mandat.

Je me tiens à votre disposition pour vous en parler après les cérémonies du 8 Mai lors du vin d'honneur offert par la commune.

Votre Maire Jean-Marc BEGUIN

La Houlotte est éditée par la Commune de Champillon
Comité de Rédaction : Marie-Madelaine Adam, Laurent Autréau, Sylvain Cochet
Responsable de la Publication : Jean-Marc Beguin

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



www.champagne-patrimoinemondial.org

■ Royal Champagne : les travaux sont dans les délais



Les terrassements sont pratiquement terminés. La 2ème grue devrait arriver dans les prochains jours et les murs sortir de terre. Nous faisons tout ce qui est en notre possible pour réduire les nuisances (y compris sonores).



■ Protection : Champillon se mobilise à travers la participation citoyenne



La réunion de participation citoyenne du 18 Avril 2016, organisée par la Mairie et la Gendarmerie a connu un grand succès. Elle vise à sensibiliser les habitants en les associant à la protection de leur propre environnement. Vous pouvez désormais proposer votre candidature à la Mairie, aux horaires habituels d'ouverture. Vous trouverez en mairie, un document reprenant les renseignements demandés et obligatoires pour votre candidature.

Repas de la commune : 72 participants pour ce moment de rencontre en toute convivialité

Quelques pas de danses et la prestation d'un magicien-mentaliste, Cyril Regard, sont venus agrémenter la table dressée par le traiteur Marc Morel.



Un petit colis a été offert à nos plus anciens Champillonnais.

Un grand merci à ces personnes pour leurs sourires et leur bon accueil, cela rend encore plus agréable notre action d'entraide.

PLU : autorisations obligatoires pour les clôtures, les ravalements de façades et les démolitions



Le Conseil Municipal dans sa séance du 29 mars dernier a rendu obligatoires certaines autorisations d'urbanisme, tel que les ravalements de façades, les permis de démolir et l'édification ou modification des murs de clôture sur notre commune.

Cela permettra de vérifier la conformité des demandes quant à notre Plan d'Occupation des Sols et notre futur Plan Local d'Urbanisme et de sauvegarder le patrimoine architectural de notre commune.

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez vous rapprocher du Secrétariat de Mairie.

Relevé des compteurs : une campagne fin mai



Afin d'améliorer la collecte des relevés des compteurs d'électricité et de gaz de vos habitations, nous vous informons que les agents de l'entreprise LS Services, prestataire d'ERDF - GRDF seront présents dans notre commune les 25 et 26 mai 2016.

Merci de leur réserver le meilleur accueil possible pour permettre l'accès aux comptages.

Comités des Fêtes : Renouvellement du bureau



L'assemblée générale du Comité des Fêtes a été l'occasion de renouveler le bureau et de revenir sur un des événements de l'année : le Marché aux Vins.

Celui-ci a connu encore une fois un grand succès, avec de très bonnes ventes pour nos amis vigneron et une animation au sein de notre commune, appréciée par des amateurs de toute la région. L'aspect stationnement à travers la mise en place d'un parking a été le point sensible de cette édition, malgré le système de navettes. Une meilleure information et signalisation permettront certainement d'améliorer ce point l'année prochaine. En remerciant Sabine Mousquet pour ces années de présidence, l'élection du nouveau bureau a permis de désigner : JM Béguin, Président d'Honneur, Claudine Marquès, Présidente, Annick Chayoux, Vice-Présidente, Jean-Paul Crépin, Trésorier et Marie-France Gardes, Secrétaire. Toutes les bonnes volontés sont invitées à entrer au comité, même de manière occasionnelle.

Familles Rurales : Forte participation pour le Loto



Le Loto organisé par l'association Familles Rurales a rassemblé près de 150 personnes.

C'est une réussite et nous remercions les Champillonnais qui se sont déplacés.

Certains d'entre eux ont gagné de plus ou moins gros lots. Même si c'est le hasard du boulier, nous les félicitons.

Un grand merci aux viticulteurs qui nous ont offert quelques bouteilles de champagne, cela nous a permis d'offrir des lots plus attractifs.

Une partie des bénéfices permettra de financer partiellement les frais de bus pour la sortie Nigloland prévue le 9 juillet. Nous vous donnons rendez-vous en 2017



L'association Familles Rurales organise une sortie au parc d'attraction Nigloland le samedi 9 juillet.

C'est l'occasion de faire une sortie en famille et de découvrir 2 nouvelles attractions dans ce parc familial.

Si vous désirez vous inscrire à cette sortie complétez le coupon joint à la Houlotte.

Vous pourrez remettre votre inscription dans la boîte aux lettres Familles Rurales située à la mairie, ou chez Sylvie Andrieux 9 rue des Genève.

L'agenda des prochaines semaines :

05 Mai : Ascension

08 Mai : Cérémonie commémorative

Victoire seconde guerre mondiale :

11h15 : RDV Salle des Diablotins

11h30 : Départ du défilé vers le

monument au mort pour un dépôt de gerbes

11h45 : vin d'honneur offert aux participants

15 Mai : Pentecôte

22 Mai à 14h00 : Loto des Papillons Blancs d'Epernay à la salle Henry Lagauche - Champillon

29 Mai : Fêtes des Mères

09 Juillet : Sortie au Parc Nigloland organisée par l'association Familles Rurales

La recette de Jean-Claude :

Côtes de veau aux morilles et asperges vertes et blanches

Pour 4 personnes :

4 côtes de veau de 150 gr pièce

8 asperges blanches et 8 asperges vertes

2 échalotes ciselées

15 cl de fond de veau

15 cl de champagne

30 cl de crème fraîche

150 gr de morilles

1) Cuire les asperges à l'eau bouillante salée puis les refroidir

2) Faire revenir les échalotes au beurre puis ajouter les morilles, les laisser cuire 10 mn à feu doux. Ensuite ajouter le champagne, faire réduire. Ajouter le fond de veau, faire réduire de moitié. Ajouter la crème, laisser cuire. Sel, poivre.

3) Dans un sautoir mettre le beurre et l'huile d'olive et faire cuire les côtes de veau 2 mn de chaque côté.

Réserver et déglacer le sautoir avec un peu de champagne.

4) Mettre les morilles et la sauce dans le sautoir

5) Faire colorer les asperges dans une autre poêle.

6) Dans une assiette bien chaude, dresser les asperges sur le côté. (1 verte, 1 blanche etc.)

Mettre la côte de veau au milieu, la

napper avec les morilles et saucer les queues d'asperges.

