



La Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon

ETAT CIVIL

Naissances :

Leanah EVELOY de Julien EVELOY
et Gwendoline LAMBERT, le 20 juin 2016
à Epernay
Melissa BURE CHARLOT de Julien BURE
et Jessica CHARLOT, le 20 juillet 2016 à Reims

Décès :

Monsieur Fernand GELIN décédé le 07 août 2016
à Epernay

SOMMAIRE

PAGE 1 Edito

PAGE 2 Label Pays d'Art & d'Histoire,
Opération Guirlandes de Noël

PAGE 3 Sortie Nigloland, Soirée dansante 80'

PAGE 4 Mei Hua Zhuang,
Nouveau : espace Petites Annonces,
l'Agenda, Recette de Jean-Claude

EDITO Rentrée...

Voilà ces deux mois d'été déjà écoulés. Le soleil est revenu et je pense que personne ne s'en plaindra ! La rentrée, c'est aussi souvent le moment des changements, que je vous propose d'évoquer en quelques mots.



Tout d'abord la mauvaise nouvelle de l'été : on nous a « enlevé » notre terminal de cuisson. J'utilise ce verbe volontairement car nous n'avons pas été prévenus de cet enlèvement. Certes, le boulanger d'Aÿ m'avait informé des disparités de distribution de pain allant de 20 à 120 baguettes en une journée et engendrant beaucoup de pertes. Je suis plus surpris, par contre, par l'attitude du meunier, propriétaire de la machine, qui n'a même pas pris la peine de nous prévenir de cet enlèvement. Malheureusement, la distribution de pain à domicile n'est plus possible, faute de rentabilité. Il faudra donc aller dans les boulangeries les plus proches.



Alternons avec une bonne nouvelle, l'ouverture, début août, du tourne à droite permettant aux camions travaillant sur les travaux du Royal Champagne d'accéder au chantier sans passer par le village. Pour rappel, cette voirie deviendra définitive et accessible à tous en septembre 2017, à la fin des travaux.

Concernant les travaux du Royal Champagne, ils avancent très vite, il faudra encore patienter un an pour voir le rendu final. Bellevue connaîtra en même temps une véritable mue avec le rachat des propriétés environnantes afin d'aménager des parkings paysagers qui permettront au personnel et aux clients de trouver place facilement.

La réouverture de la rue de la République, quant à elle, a été différée à Noël, suite au retard pris dans la construction du nouveau transformateur EDF.

Je souhaitais aborder ici la hausse des impôts locaux. A la veille de recevoir vos avis d'imposition, je voulais vous rappeler la décision du Conseil Municipal d'augmenter cette année le taux de la taxe d'habitation et de la taxe foncière. Je me suis déjà longuement exprimé sur le sujet mais souhaitais vous rappeler la motivation de vos élus qui, voyant fondre de manière drastique les dotations de l'Etat (- 60 000 € en 10 ans) et augmenter les divers contingents à reverser, n'avaient pas d'autres choix que de trouver de nouvelles ressources.

Vous le savez, depuis mon élection en 2001, j'ai été réticent à augmenter les impôts, préférant me satisfaire des « moyens du bord ». Or, aujourd'hui, cela n'était plus possible. Cette augmentation devra être la seule de ce mandat, sauf circonstances exceptionnelles. Le choix du gouvernement de diminuer les subventions versées aux collectivités territoriales reste un très mauvais choix diminuant les investissements de ces dernières et entraînant une baisse de notre croissance déjà bien à mal.

Je souhaitais enfin terminer cet édito par une bonne nouvelle avec le départ de Raphaël, employé aidé à la commune, qui a trouvé un emploi pérenne à la mairie de Bouzy grâce aux formations que Champillon lui a financées durant son contrat. C'est désormais Kevin qui le remplace depuis début juillet. Bonne chance à tous les deux !

Et enfin, bonne rentrée à toutes et tous, et bonnes vendanges à nos amis vignerons !

Votre Maire Jean-Marc BEGUIN

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

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



www.champagne-patrimoinemondial.org

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
· m.launer@champillon.com
· mm.adam@champillon.com

Le site de la commune :
www.champillon.com
reprend toutes ces informations.

Label Pays d'Art et d'Histoire : **nouvel objectif pour Champillon**



Après l'UNESCO, nous voici avec la Ville d'Epernay et d'autres villages candidats au label national " Pays d'Art et d'Histoire". A ce titre, nous organisons une exposition à la mairie de Champillon du 14 au 18 septembre prochain de 9h à 12h et de 14 à 18 h. Pour ceux et celles qui auraient des photos anciennes pour agrémenter notre exposition, merci de nous les déposer en mairie pour le 09/09 au plus tard.

Martine LAUNER joignable au 06.30.48.84.47

Comité des Fêtes : **ambiance Noël pour les rues de Champillon**



Le Comité des Fêtes de Champillon vous propose des guirlandes de Noël extérieures LED basse consommation à prix très compétitif.

Si vous êtes intéressés, rendez-vous à la Salle des Fêtes le Mardi 30 Août 2016 de 18h00 à 20h00, pour visualiser et commander ces guirlandes.

Le Comité des Fêtes de Champillon

/// Familles Rurales : Sortie réussie à Nigloland



La sortie au parc d'attraction Nigloland a remporté un vif succès.

Ce sont 57 personnes tous âges confondus qui ont profité de cette journée conviviale et le temps superbe a contribué à la réussite de cette sortie.

Merci aux Champillonnais d' y avoir participé en nombre.



/// Soirée Dansante 80' : A vos agendas !

Samedi 29 octobre

L'association Familles Rurales organise un dîner dansant sur le thème des années 80.

Des informations complémentaires et les inscriptions seront dans vos boîtes aux lettres courant septembre.

Prix entre 30 et 35 € par adulte

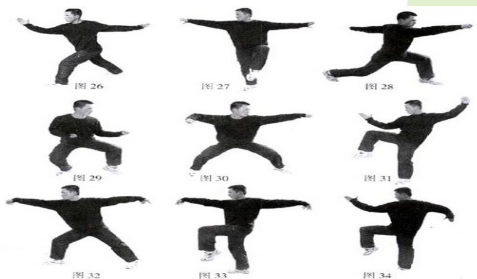


Mei Hua Zhuang: Reprise des cours après la trêve estivale

Reprise des cours :

à Champillon tous les mercredis de 18h30 à 20h00 à la Salle Henri Lagauche
à Epernay tous les lundis de 18h30 à 20h00 à l'Annexe du Gymnase Terres Rouges

Pour tout renseignement, vous pouvez contacter M. André Arsène par téléphone au 06.61.45.06.62 ou par mail à arsene.lup@wanadoo.fr



Sortie Comité des Fêtes : plus que quelques places pour la visite de Rungis le 14/10



Plus grand marché alimentaire du monde, c'est un lieu unique que nous vous proposons de visiter.
Réservation jusqu'au 8 septembre auprès de Annick au 06 86 77 08 09, ou Claudine au 06 74 53 70 87.



Nouvelle rubrique : Petites Annonces locales



Nouveau !

Une rubrique petites annonces pour vos ventes ou échanges de biens mobiliers ou immobiliers.

Les demandes sont à transmettre à la mairie avant le 20 de chaque mois pour parution dans la Houlotte du mois suivant.



Un Champillonnais recherche une agrafeuse électrique pour des travaux de bricolage. Si vous en possédez une, vous pouvez le contacter au 06.15.95.18.30



L'agenda des prochaines semaines :

14 au 18 Septembre : En Mairie de Champillon de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00, Exposition "Pays d'Art et d'Histoire".

à partir de mi-septembre (probablement) : Vendanges en Champagne (la date officielle sera communiquée par le CIVC)

14 Octobre : visite du marché RUNGIS

29 Octobre : Soirée Dansante Années 80'

31 Octobre : Fêtes d'Halloween avec les enfants

La recette de Jean-Claude : Marinade pour viande

- 4 oignons blancs coupés en rondelles
- 2 jus de citron vert + 1 citron vert coupé en quartiers (16 morceaux)
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 6 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 bouquet de coriandre fraîche hachée
- 1 bâton de citronnelle coupé en rondelles
- 1 piment frais émincé

- 1) Faire mariner la viande 24 h au frigo
- 2) Egoutter la marinade en gardant le jus et la garniture
- 3) Faire cuire la garniture à la poêle
- 4) Remettre dans le jus de la marinade
- 5) Faire cuire la viande à la plancha.
- 6) Dans l'assiette sur la viande, mettre une cuillère de marinade avec sa garniture. Déposer la coriandre fraîche sur la viande.

