



# la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon

SOMMAIRE ETAT CIVIL

**Décès :**

Madame Simone Bricotte le 15 novembre 2016 à Champillon

Madame Solange Lamotte le 18 novembre 2016 à Reims

Monsieur Alain Guichaoua, ancien conseiller municipal et ancien directeur du Royal Champagne, le 8 novembre 2016

**PAGE 1** // Edito

**PAGE 2** // Retour sur le 11 novembre, Système d'alerte et d'information SAIP

**PAGE 3** // Oui Je vote, Soirée Beaujolais, Soirée 80'

**PAGE 4** // Expo : Crèches de Noël, Petites Annonces, 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](mailto:info@champillon.com)

Maire : [jm.beguिन@champillon.com](mailto:jm.beguिन@champillon.com)

Adjoints :

[jp.crepin@champillon.com](mailto:jp.crepin@champillon.com)  
[m.launer@champillon.com](mailto:m.launer@champillon.com)  
[mm.adam@champillon.com](mailto:mm.adam@champillon.com)

Le site de la commune :

[www.champillon.com](http://www.champillon.com)  
reprend toutes ces informations.

## EDITO Devoir civique

On l'a appris à l'école, le suffrage universel (certes restreint) a été mis en œuvre en 1791. Réservé aux hommes au départ, il n'a été étendu aux femmes que depuis 1944. Aujourd'hui, on acquiert automatiquement le droit de voter dès 18 ans, avec une inscription automatique sur la liste de la commune où l'on réside.



Ce droit obtenu de haute lutte ne doit pas être oublié. Je suis souvent surpris, voire déçu, quand je vois les taux de participation à Champillon ou même à l'échelle de la France. Ici et là, les critiques fusent en permanence sur le président de la république, les ministres, les députés, les maires etc... Les élections servent justement aux électeurs à s'exprimer.

Le vote des primaires de la droite, avant celles de la gauche, est une belle avancée dans le choix démocratique des candidats. Certes, le succès en termes de fréquentation fut au rendez-vous, mais il faut relativiser, vu le nombre de personnes inscrites sur les listes électorales en France (44 millions environ).

L'an prochain, 4 scrutins auront lieu les 23 avril et 7 mai 2017 pour les présidentielles, et les 11 et 18 juin pour les législatives.

Réservez d'ores et déjà ces dates dans vos agendas, et à ce propos, si vous êtes intéressé pour être membre du bureau de vote et tenir une permanence, faites-vous connaître auprès de la mairie.

Pour rappel, les personnes nouvellement domiciliées à Champillon ont jusqu'au 31 décembre pour s'inscrire afin de voter dans le village, après il sera trop tard !

Tout autre sujet, je vous donne rendez-vous ce jeudi 15 décembre à 18h30 à la salle Henri Lagauche pour la traditionnelle cérémonie de vœux. Toute la population y est invitée. C'est le moment d'échanger avec les élus locaux autour du verre de l'amitié.

Enfin, les 3 prochains week-ends, je vous invite à faire un détour à l'église pour admirer la splendide collection d'environ 160 crèches venues du monde entier. Les bénévoles du comité des fêtes auront plaisir à vous y accueillir (voir article sur le sujet dans ce bulletin) avec beaucoup d'enthousiasme.

Je vous souhaite à toutes et tous d'excellentes fêtes de fin d'année.

Votre Maire Jean-Marc BEGUIN

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

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



[www.champagne-patrimoine mondial.org](http://www.champagne-patrimoine mondial.org)

## 11 novembre : transmettre la mémoire

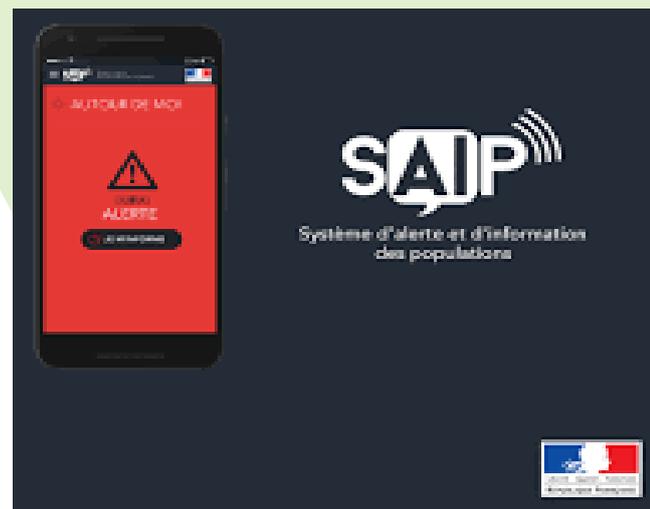


Cette année encore la participation de jeunes filles et garçons, aux commémorations du 11 novembre, a été l'occasion d'insister sur l'importance du souvenir de cette tranche d'histoire douloureuse pour notre pays. Malgré de trop nombreux conflits dans le monde, notre continent vit toujours globalement dans la paix mais cela reste fragile tant les tentations de replis sur soi des pays sont présentes en Europe et dans le monde.



## Appli SAIP : système d'alerte et d'information de la population

Le gouvernement lance l'application d'alerte SAIP. Cette application vous renseigne en cas de crise majeure, vous donne les consignes à suivre et vous informe lorsque vous sortez d'une zone de danger et que l'alerte est finie. Vous pouvez télécharger cette application dès à présent sur votre téléphone.



## 2017 : Oui, je vote !



Pour les nouveaux habitants, vous avez jusqu'au 31 décembre 2016 pour vous inscrire sur la liste électorale de Champillon.

Pour les plus jeunes ayant eu 18 ans cette année, l'inscription est automatique si vous résidiez déjà dans notre commune, toutefois il est recommandé de vérifier en Mairie que cette procédure automatisée ait bien été effectuée.

## Comité des fêtes : convivialité lors de la soirée Beaujolais



## Familles Rurales : ambiance rythmée au son des années 80' & 90'

Malgré le manque de participants Bernard et Nathalie ont su mettre l'ambiance et nous ont fait danser sur les rythmes des années 80-90 jusqu'à 5 h du matin. Perruques, chapeaux pailletés et accessoires ont mis de la couleur et de la bonne humeur. Le traiteur, Mr Thieffin, nous a régalé avec sa potée très copieuse. Merci à toutes les personnes d'avoir participé à cette soirée.



# Expo : crèches du monde entier en notre église

Pendant cette période de l'Avent, l'église Saint-Barnabé ouvre ses portes les 3 et 4, 11 et 12, 17 et 18 décembre de 14h00 à 18h30 pour une exposition de plus de 160 crèches traditionnelles et modernes de tous les continents. A voir aussi ... la maquette du village sous la neige !  
A contempler, cette vaste crèche entièrement élaborée par Eliot, jeune Champillonnais de 15 ans (voir photo).  
Renseignements en mairie : 03 26 59 54 44.



Bravo à lui et à tous les passionnés qui n'ont pas compté les heures pour organiser ce beau spectacle.

Sous la protection de Saint-Barnabé, l'église possède entre autres trésors, un magnifique autel en bois datant de l'époque de Louis XIV, offert par Dom Pérignon et restauré en 2002. Prêtez l'oreille et vous entendrez le son de l'une des deux cloches ou le carillon, en parfait état, offerts en 1895 par M. Ricotteau-Roualet, habitant du village.



## 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.



Vend bureau type ministre bon état général L1,60/L 0,80/H0,73  
3 Tiroirs à gauche dont un pour dossiers suspendus et 3 tiroirs à droite  
PRIX 50€ Contact : Pascal COFFRE 06 51 32 99 68



## L'agenda des prochaines semaines :

11, 12, 17 et 18 décembre de 14h00 à 18h30 : Exposition de crèches en l'église de Champillon

Jeudi 15 Décembre 2016 à 18h30 Salle Henri Lagauche : Voeux du Maire

Mercredi 21 décembre 2016 à 15h00 : Goûter de Noël des enfants organisé par

le comité des fêtes

Samedi 24 Décembre 2016 : Réveillon de Noël

Dimanche 25 Décembre 2016 : Noël

Samedi 31 Décembre : Réveillon de la St Sylvestre

Dimanche 01 Janvier : Nouvel An

Samedi 14 Janvier 2017 à 11h00 en mairie : Réception nouveaux habitants

Du Vendredi 10 au Dimanche 12 Mars 2017 : Marché aux Vins 2017

Dimanche 2 Avril 2017 : Repas de la Commune 2017

## La recette de Jean-Claude : tarte aux champignons et gésiers de canard confits

Pour 6 personnes :

Pour la pâte : 220 gr de farine de châtaigne, 50 gr de mimolette râpée, 120 gr de beurre, 3gr de sel, 2 c à soupe d'eau.

Mélanger et mettre en boule au frigo 12 h

Pour la garniture :

450 gr de girolles, cèpes, chanterelles d'automne.

200 gr de marrons cuits au naturel.

200 gr de gésiers de canard confits coupés en deux.

250 gr de fromage crémeux (Samos)

3 carottes râpées, 1 oignon haché, 80 gr de mimolette en petits dés.

2 cuillères à soupe d'huile d'olive,

80 gr de cerneaux de noix,

1 gousse d'ail hachée,

1 cuillère à soupe bien bombée de persil plat haché. Sel, poivre

Dans une sauteuse faire blondir avec l'huile, l'oignon et les champignons. Les faire dorer et ajouter les carottes râpées, l'ail et la moitié du persil.

Cuire le fond de tarte à blanc 180° pendant 12 mn.

Dans un cul de poule mélanger le fromage (Samos), les marrons, les champignons, les gésiers, les carottes et le reste du persil.

Garnir la tarte, décorer avec les noix, les dés de mimolette et cuire 30 mn à 180°.

Servir chaud avec un mesclun de jeunes pousses (vinaigrette à l'huile de noix).

Au moment de servir, on peut rajouter une tranche de foie gras poêlé au milieu.