



# la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon



## EDITO Patience et longueur de temps...

"Patience et longueur de temps font plus que force ni que rage", nous dit Jean de la Fontaine dans sa fable le lion et le rat !



Il est bon de temps en temps de se rappeler les fables apprises durant notre enfance (même si je ne suis plus sûr que l'on apprenne ce type de fables à l'école aujourd'hui !)

Dans une époque où tout va vite et où l'on veut tout, tout de suite, il est agréable de prendre son temps et de rester calme en toutes occasions.

Panne d'électricité, camion de ramassage d'ordures ménagères en retard, éclairage public défectueux, il est normal que les habitants appellent en mairie pour se renseigner (même si cela est du ressort de la CCGVM que vous pouvez appeler aussi) !

Par contre, les réparations ne sont pas toujours aussi rapides que l'utilisateur souhaite et souvent dans ce cas, les invectives pleuvent ! J'en veux pour preuve quelques récents appels sur mon portable.

Vous le savez, l'équipe municipale et son personnel mettent tout en œuvre pour que tous les Champillonnais vivent tranquilles mais nous ne pouvons tout prévoir : déneiger avant qu'il ne neige, balayer les feuilles avant qu'elles ne soient toutes tombées etc...

Croyez-moi, nous avons la chance à Champillon d'avoir un personnel au service des habitants. Je le répète assez souvent, mais ils ne peuvent être partout à la fois.

Ces derniers vont être mobilisés dans ces prochains jours par le Marché aux Vins qui reste notre principale animation annuelle avec plus de 2000 visiteurs et 20 000 bouteilles vendues en 2,5 jours.

Merci à tous les bénévoles qui sont de plus en plus nombreux, année après année, de nous aider pour faire de ce moment une belle réussite !

Cette année, nous inaugurons une nouvelle implantation, suite à la demande des exposants, nous accueillons aussi de nouveaux viticulteurs (Pessac Léognan, Languedoc Roussillon) ainsi qu'une nouvelle charcuterie (Ferme de la Herse dans les Ardennes qui produit sa charcuterie à partir de ses porcs) et un nouveau fromager. A noter, le retour du producteur de foie gras (absent l'an dernier du fait de la grippe aviaire).

Nous vous attendons toutes et tous nombreux pour ce rendez-vous.

Votre Maire, Jean-Marc Béguin

- SOMMAIRE**
- PAGE 1 Edito
  - PAGE 2 Champillon sous la neige !  
Mei Hua Zhuang, art martial chinois
  - PAGE 3 Marché aux Vins de Champillon  
Opération "photographies thermiques des façades"  
Ramassage des bacs jaunes et bleus  
Repas des Aînés
  - Familles Rurales et son traditionnel Loto
  - PAGE 4 Familles Rurales, les autres activités  
L'agenda  
La recette de Jean-Claude



Rejoignez le Facebook de CHAMPILLON afin d'être informé en temps réel des activités de la commune et des éventuels dysfonctionnements

### 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.beguin@champillon.com](mailto:jm.beguin@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.

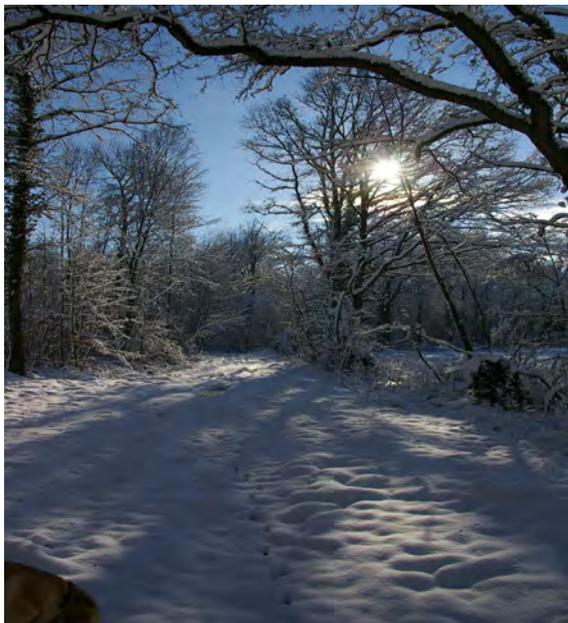
La Houlotte est éditée par la Commune de Champillon  
Comité de Rédaction : Mairie de Champillon et M. Madeleine Adam  
Responsable de la Publication : Jean-Marc Béguin

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



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

## Champillon sous la neige



## Mei Hua Zhuang, art martial chinois

Invitation à un stage découverte gratuit  
Samedi 7 avril de 14h à 17h  
Gymnase Hanauer d'Épernay  
(Près de la place de la méditerranée)

Programme :

Mei hua zhuang et circulation de l'énergie (postures et mouvements)  
Exercices ludiques de boxe chinoise  
Initiation au bâton ou au double poignard

Renseignements : 06 30 13 18 43

Mail : [arsene.lup@wanadoo.fr](mailto:arsene.lup@wanadoo.fr)



## Marché aux Vins de Champillon

Le 22ème Marché aux Vins de Champillon aura lieu les 9/10 et 11 Mars prochain. Vous pouvez retrouver la liste des exposants sur notre site internet [www.champillon.com](http://www.champillon.com), dans la rubrique "Le Village-Exposants du Marché aux Vins".

A bientôt.

Le Comité des Fêtes de Champillon



## Opération "Photographies thermiques des façades"

Le Parc lance sa nouvelle édition de l'opération « Photographies thermiques des façades... car l'énergie la moins chère, c'est celle qu'on ne consomme pas ! »



Cette opération - gratuite et accessible à tous les habitants des communes du Parc - permettra aux propriétaires d'identifier les pertes énergétiques de leur habitation. A l'issue de ce diagnostic thermique, les participants pourront profiter de conseils en rénovation recommandés par la chargée de mission Energie, et ainsi pouvoir conduire des travaux pour réduire au mieux leur consommation d'énergie et plus particulièrement de chauffage.

Pour bénéficier de cette action gratuite, les personnes intéressées devront s'inscrire auprès du Parc naturel régional (tél. 03.26.59.44.44 ou par mail à [contact@parc-montagnedereims.fr](mailto:contact@parc-montagnedereims.fr)) en précisant leur nom, prénom, adresse et numéro de téléphone.

Une première session débutera entre mars et avril 2018, puis une seconde sera planifiée entre novembre et décembre 2018. Pour organiser au mieux cette opération merci de bien vouloir nous transmettre votre inscription avant le 9 mars pour les bénéficiaires de la première session.

## Ramassage des bacs jaunes et bleus

Le prestataire de collecte réalisera le ramassage des bacs jaunes (et bleus), en porte à porte à Champillon le Jeudi 29 mars 2018. Seuls les bacs présentés vides seront ramassés, car il faut désormais utiliser uniquement les sacs jaunes.



Vous trouverez dans cette houlotte, un flyer reprenant ces informations.

## Repas des aînés - Dimanche 25 Mars 2018

Le repas des aînés aura lieu le dimanche 25 Mars 2018 à la salle Henri Lagauche.

Vous recevrez prochainement une invitation dans votre boîte aux lettres.

Le dernier jour pour ces inscriptions est fixé au vendredi 16 Mars 2018.

## Familles Rurales: Le loto

Familles Rurales organise son prochain loto le samedi 14 avril 2018 à 20h à la salle Henri Lagauche. A gagner: une télévision, un nettoyeur haute pression, des corbeilles gourmandes, un service à raclette, une machine à bière, du champagne, vins etc Mais aussi des bons d'achat de 10 € - 20 € - 50€

Nous vous attendons nombreux pour passer un moment sympathique et convivial

## Familles rurales: Le cours. d'art floral de février 2018

Le jeudi 22 février 10 personnes étaient présentes au cours d'art floral et nous avons réalisé une composition avec au centre un bouquet de 12 œillets rouges et à sa base différentes fleurs et petits feuillages.

Prochain cours le jeudi 22 mars à 14 h en mairie.



## Familles rurales: Evènement à ne pas manquer !

Pour la première fois en Champagne, Familles Rurales de Champillon reçoit l'association Loubia Lorr' Ukraine.

3 écoles de danse et cirque venues d'Ukraine vous présenteront un spectacle inoubliable riche en danses, chants, acrobaties. "

Plus de 50 artistes sur scène en costume traditionnel.

Notez dès maintenant dans vos agendas cette soirée "Sourires d'Ukraine":

Le mardi 24 juillet 2018 à 20 h 00 à la Salle des fêtes d'Ay

De prochaines infos dans vos boîtes aux lettres.

Le président  
Philippe Petitjean



## L'agenda

Vendredi 9/Samedi 10 et dimanche 11 Mars 2018: Marché aux Vins de Champillon

Dimanche 18 Mars: Spectacle de la MJC d'Ay à la Salle des Fêtes de Champillon

Dimanche 25 Mars 2018: Repas des Aînés de la commune à la Salle des Fêtes de Champillon

Lundi 2 Avril 2018: Chasse aux oeufs de Pâques organisée par le Comité des Fêtes

## La recette de Jean-Claude :

### Foies et rognons de lapin en civet pour 4 personnes

- 400 grs de rognons de lapin (retirer la petite peau)
- 12 foies de lapin (séparer les lobes)
- 200 grs de champignons de Paris coupés en quartiers
- 150 grs de lardons fumés coupés en bâtonnets de 0.5 cm
- 2 échalotes
- 30 cl de fond de veau
- ½ bouteille de vin rouge



- 1) Faire réduire le vin rouge avec les échalotes ciselées (attention à ne pas faire brûler la réduction). Ajouter le fond de veau, sel et poivre.
- 2) Faire sauter les lardons et les champignons
- 3) Faire sauter les rognons avec un peu d'huile puis les égoutter.
- 4) Mettre à pocher les foies de lapin 4 mn dans la sauce vin rouge. Ajouter les rognons, les champignons et les lardons.
- 5) Pour l'accompagnement : Cuire des pommes de terre à l'eau. Les écraser grossièrement à la fourchette en ajoutant une échalote fraîche ciselée, sel, poivre et persil plat haché.
- 6) Dans une assiette bien chaude, mouler dans un cercle de 8 cm de diamètre la pomme de terre écrasée. Poser les lobes de foie de lapin dessus et mettre autour les rognons, champignons et lardons.
- 7) Servir avec des croûtons de pain grillés et aillés.