



La Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon



Le Royal Champagne dans les années 50

EDITO Ouverture !



On vous en parle depuis quelques années, cette fois-ci le compte à rebours est lancé ! Le "relais et châteaux" Royal Champagne ouvrira ses portes au public le dimanche 15 juillet.

Après pratiquement 3 ans de travaux, un établissement complètement reconstruit voit donc le jour dans notre village. Nous sommes très fiers qu'un couple d'Américains soit tombé amoureux de cet endroit et ait choisi d'investir plusieurs dizaines de millions dans la construction de cet édifice.

Tout n'a pas été simple dans ce dossier, mais restons positifs et gageons de la réussite de l'établissement.

Beaucoup d'entre vous vont pouvoir visiter en avant-première cet hôtel-restaurant les 12 et 13 juillet (visites complètes). Vous allez être surpris par la luminosité et la vue qui règnent partout à l'intérieur. L'extérieur n'a pas non plus été négligé avec un magnifique aménagement paysager qui donne à cet endroit un caractère bucolique que nul n'avait présagé.

Mais l'histoire du Royal ne date pas d'hier et j'en profite pour vous rappeler quelques dates importantes, en pensant particulièrement aux personnes qui habitent toujours Champillon aujourd'hui et qui ont contribué au succès de cet hôtel : Marcel, Jean-Claude et Martine.

En 1870, l'auberge de Bellevue (c'était son nom) était alors une guinguette, propriété du champagne Lanson. En janvier 1959, Jean Couten et Jacques Mercier, respectivement directeur et président du champagne Mercier, deviennent propriétaires et nomment directeur André Desvignes, dit le shérif, membre de multiples confréries gastronomiques et ancien propriétaire de restaurants parisiens. C'est à cette même époque que l'établissement est baptisé Royal Champagne, nom d'un régiment de cavalerie de Louis XV. Le restaurant fait aussi parler de lui dans le cadre d'émissions de cuisine avec Raymond Oliver et Catherine Langeais.

Premier macaron Michelin en 1961. Après André Desvignes, arrivée de Marcel Dellinger en 1968 avec 36 personnes à l'époque. L'établissement rentre alors dans la chaîne "relais et châteaux". Arrive aussi un jeune Chef en 1983, Jean Claude Pacherie, ancien élève de Lenôtre. C'est lui qui préparera le déjeuner de la reine mère d'Angleterre qui s'arrêtera au restaurant en 1984.

Gros travaux d'agrandissement en 1984 avec désormais 23 chambres. En 1990, le groupe LVMH fait appel à Alain Guichaoua, qui fut aussi conseiller municipal de Champillon lors de mon premier mandat

2002 : rachat par Roberto Polito, propriétaire du groupe italien Baglioni. Ce sera aussi le départ, quelques années après, du dernier chef étoilé Philippe Augé.

En 2013, arrivée de Martine Launer à la direction puis en 2014, vente de l'établissement à Marc Nunnelly et Denise Dupré.

Aujourd'hui, c'est un établissement de 49 chambres, 2 restaurants, un bar panoramique, des salles de séminaire, un spa de 1500 m² et 2 piscines (une intérieure et une extérieure) qui ouvre ses portes ; je vous invite à y aller faire un tour et déguster les plats du chef 2 macarons Jean-Denis Rieubland qui officie dans une magnifique cuisine tout en inox.

C'est aussi pour le développement touristique de notre bassin de vie, une chance inouïe avec la création de 105 emplois, des retombées économiques sur toute la région et une arrivée de nouveaux visiteurs en masse.

Bonne chance à toute l'équipe dirigée par Nicolas Belliard. La commune continuera d'être à vos côtés !
Bonnes vacances à tous!

Votre Maire, Jean-Marc Béguin

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-patrimoinemondial.org



SOMMAIRE

ETAT CIVIL

Décès de Michel RUSTAT le 24 juin 2018
Toutes nos condoléances à sa famille.

PAGE 1 / Edito

PAGE 2 / Festivités du 13 juillet 2018
Champillon, une vue magnifique
Le Maire et le Chef du Royal Champagne sur France Bleu
La maladie de Lyme

PAGE 3 / Séjour des réconciliations, un lâcher de lanternes
Cours d'art floral de Familles Rurales
Nettoyage de la façade de l'église
Sortie à Walygator de Familles Rurales
Spectacle de danse "Sourires d'Ukraine"

PAGE 4 / Le Conseil Municipal au Royal Champagne
Local de stockage communal
Fêtes Henri IV à Ay-Champagne
Décharge communale des Rosières
L'agenda
La 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.beguina@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.

■ Festivités du 13 Juillet à Champillon

ATTENTION

Plus que quelques jours (jusqu'au 5 juillet) pour vous inscrire à la soirée festive du 13 juillet (soirée dansante avec repas "Cochon de lait").

Une animation supplémentaire est au programme avec les "Feu Follets", ainsi qu'une tombola.

Nous vous attendons très nombreux.

Par ailleurs, le jeudi 5 juillet, nous organisons une réunion d'information et convions les Champillonnois désireux de nous apporter leur aide pour une organisation optimale.

Cette dernière se tiendra en mairie à 19h30.

Nous vous disons à bientôt.

Le Comité des Fêtes de Champillon

■ Champillon, une vue magnifique!



■ Jean-Marc Béguin et le Chef de cuisine du Royal Champagne sur France Bleu

Le Chef de cuisine du Royal Champagne, Jean-Denis Rieubland était présent avec Jean-Marc Béguin, sur France Bleu le 14 Juin dernier



■ Compteurs Linky

Les compteurs Linky sont installés progressivement dans toutes les communes.

A Champillon, ils seront posés entre août 2018 et juin 2019.



■ Maladie de Lyme

La maladie de Lyme est une infection due à une bactérie (microbe) transportée par une tique, et celle-ci peut transmettre la bactérie à l'homme au moment d'une piqûre.

La maladie de Lyme n'est pas contagieuse et toutes les tiques ne sont pas infectées par cette bactérie responsable de la maladie de Lyme.

Dans les 3 à 30 jours après la piqûre, la maladie de Lyme peut apparaître d'abord sous la forme d'une plaque rouge qui s'étend en cercle à partir de la zone de piqûre, puis disparaît en quelques semaines à quelques mois.

Avec ou sans plaque rouge, il faut consulter un médecin en cas de symptômes grippaux, de paralysie faciale ou de fatigue inhabituelle quelques semaines ou quelques mois après la piqûre. Un traitement antibiotique pourra alors être prescrit.

La meilleure façon de se protéger c'est d'éviter de se faire piquer par les tiques en restant sur les chemins, en portant des vêtements longs et en mettant des répulsifs sur vous.

Pensez aussi à vous procurer un tire-tique (disponible en pharmacie) et vérifier soigneusement votre corps après chaque promenade.

En effet, les piqûres ne font pas mal et il est difficile de s'en apercevoir.



■ Séjour des réconciliations: un lâcher de lanternes

Un lâcher de lanternes organisé par la mission Unesco, et les villages de Dizy et Champillon a eu lieu ce samedi 23 juin dernier.

Une cinquantaine de personnes se sont réunies pour cet évènement dans une atmosphère extrêmement conviviale. Pour finir, le verre de l'amitié a été offert à chacun dans des coupes UNESCO.



■ Le cours d'art floral de Familles Rurales

12 personnes s'étaient donné rendez vous ce jeudi 21 juin avec Marie-Jo pour réaliser ce joli bouquet couleur pastel.

La saison des pivoines s'achevant , cette jolie fleur a été mise en valeur ainsi que quelques dahlias.

Un petit parchemin pour évoquer la fête de la musique a été rajouté.

Prochain cours d'art floral le jeudi 19 juillet .

Si vous souhaitez y participer, n'hésitez pas à vous inscrire

■ Une façade toute propre pour notre église, grâce au personnel communal



■ Sortie à Walygator

Si vous désirez vous rendre à la sortie au parc Walygator, n'hésitez pas à vous inscrire ,il reste encore des places disponibles.

Auprès de Sylvie Andrieux
Tel 03 26 59 46 55



■ Spectacle de danse "Sourires d'Ukraine"

De KIEV à la CHAMPAGNE, les écoles de danse d'Ukraine font leur grand retour! VESNIANKA et YAGIDKI, les prestigieuses écoles de danse et les contorsionnistes du collectif FIESTA, vous émerveilleront le temps d'un spectacle.

Dépaysement, rythmes, costumes chatoyants... 2H de spectacle inoubliables!



Le mot du Président de Familles Rurales:

Nous avons le plaisir d'accueillir pour la première fois en Champagne, l'association Loubia l'orr'Ukraine, qui nous présente un fabuleux spectacle de danse et de cirque : "Sourires d'Ukraine".

J'ai eu la chance de voir plusieurs fois ce spectacle en Lorraine , et à chaque fois j'en suis sorti émerveillé.

Nous vous attendons nombreux ce mardi 24 juillet 2018 à 20h30 , Salle des Fêtes d'Ay-Champagne. (Entrée libre)

Vous ne regretterez pas votre soirée!

Philippe Petitjean, Président de Familles Rurales de Champillon

Le Conseil Municipal au Royal Champagne

Le Conseil Municipal s'est rendu une dernière fois au Royal Champagne avant son ouverture prochaine. Un grand merci à l'équipe de direction qui nous a réservé un accueil chaleureux pour cette dernière visite.

Nous leurs souhaitons bonne chance dans ce beau projet.



Local de stockage communal

La commune dispose d'un local de stockage rue René Baudet.

Si vous êtes intéressé, vous pouvez prendre contact avec le secrétariat de Mairie.

LOCAL STOCKAGE

Les fêtes Henri IV à Ay-Champagne

Les fêtes Henri IV auront lieu les samedi 7 et dimanche 8 Juillet 2018 à Ay-Champagne.

Au programme: feu d'artifice, animations dans les cours, marché, mapping, festival d'orgues de Barbarie, restauration, grande parade.

Pour tout renseignement, le site internet www.fetes-henri4-ay.fr

Décharge communale des Rosières

Rappel :
Il est désormais interdit à tous d'apporter tous types de matériaux ou déchets végétaux sur l'ancienne décharge des Rosières.
La commune portera plainte auprès de la gendarmerie systématiquement pour tous les contrevenants.
Pour rappel, les déchèteries d'Ay et Dizy sont disponibles pour réceptionner vos matériaux divers (matériaux de déconstruction, branches etc..)

DÉCHARGE INTERDITE

Art : R-632-1 du code pénal
sous peine de 1500€ d'amende

L'agenda

Samedi 7 Juillet: Sortie au parc d'attraction Walligator avec Familles Rurales (info dans les boites aux lettres prochainement)
Vendredi 13 Juillet au soir : Animations du Comité des Fêtes pour la fête nationale
20h15 Rassemblement sur le parking de la Salle Henri Lagauche
20h30 Départ vers le monument aux morts avec retraite aux flambeaux
21h00 Discours du Maire suivi des remises de tablettes aux jeunes collégiens, puis verre de l'amitié
21h30 Repas avec traiteur "Le Lusitano" (17€ /adulte et 8€/enfant)
Samedi 25 Août: Concert de Musique en Champagne suivi d'une démonstration culinaire du chef du Royal Champagne

La recette de Jean-Claude :

Papillottes de la mer au barbecue Pour 4 personnes

8 feuilles de chou chinois blanchies ou salade romaine	200 grs de saumon en dés de 2 cm de coté
200 grs de julienne de carottes très fines	200 grs de lotte en dés de 2 cm de coté
200 grs de pousses de soja	12 gambas crues décortiquées
50 grs de champignons noirs émincés très fins.	4 feuilles de papier alu de 40 cm de coté
150 grs de feuilles de roquette	2 c à soupe d'huile de sésame
10 grs de gingembre râpé	2 c à soupe de sauce soja
	3 c à soupe de sauce piquante (rouge)



- 1) Mélanger la julienne de carottes, les pousses de soja, les champignons et la roquette avec l'huile de sésame, la sauce soja et la sauce piquante.
- 2) Au milieu de la feuille d'alu, poser la feuille de chou et mettre 1/8 de légumes dans le fond de la feuille. Mettre le saumon, la lotte et les gambas dessus. Couvrir avec une couche de légumes et remettre la deuxième feuille de chou.
- 3) Fermer la papillote
- 4) Cuire au barbecue 15 minutes

Bon appétit