



# la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon



## EDITO Adieu Thierry



L'automne a commencé très tristement pour notre village avec la disparition brutale d'un de nos employés municipaux.

Thierry Claisse était arrivé à Champillon il y a déjà plus de 5 ans, en janvier 2013, sur un poste d'agent technique stagiaire avant d'être titularisé en 2014 et ainsi entrer dans la fonction publique territoriale. J'ai presque l'impression qu'il était là depuis bien plus longtemps tellement il a accompli de travaux, depuis son arrivée, pour notre village.

Avant Champillon, il avait travaillé dans la restauration et le BTP, ce qui lui avait permis d'être en quelque sorte un roi du bricolage, c'est ce qui m'avait d'ailleurs séduit lors de son embauche.

On retiendra de lui sa gentillesse, sa générosité et sa volonté de faire avancer les choses.

Ses collègues et tout le conseil municipal sont particulièrement touchés de ne plus l'avoir avec eux au quotidien, ses petits mots réconfortants aux uns et aux autres étaient toujours les bienvenus.

Sa dernière tâche aura été de refaire les murs de l'escalier qui mène à l'église. Ils resteront intemporellement rattachés à son souvenir.

Vanina, sa compagne, et Thomas, son fils adoptif, qu'il chérissait plus que tout, sont dans la peine, et nos pensées amicales vont naturellement vers eux.

Thierry va nous manquer.

Difficile de faire la transition avec la bonne nouvelle qui est tombée officiellement le 25 octobre avec le passage du Tour de France dans les rues de Champillon.

Le parcours exact n'est pas encore officiel, mais je peux d'ores et déjà vous dire que les cyclistes arriveront d'Hautvillers pour monter vers le Royal Champagne avant de redescendre sur Dizy puis Ay.

Il y aura du spectacle et vraisemblablement de nombreux visiteurs le lundi 8 juillet 2019 dans les rues du village. J'aurai l'occasion de vous en reparler lors de ma cérémonie de vœux qui se déroulera cette année le jeudi 20 décembre au soir, cérémonie durant laquelle je rendrai hommage à Thierry et à laquelle vous êtes d'ores et déjà invités !

Votre Maire, Jean-Marc Béguin

### SOMMAIRE

- PAGE 1 ■ Edito
- PAGE 2 ■ Des tomates rue Jean Visneux  
Travaux d'élagage d'Enedis  
Point de vue à Bellevue  
Relevés de compteurs  
Attestation des héritiers  
Cours d'art floral d'Octobre  
Coteaux propres, édition 2018
- PAGE 3 ■ Hommage à Thierry  
Réforme des listes électorales  
Le Tour de France 2019  
Balade contée à Champillon
- PAGE 4 ■ Beaujolais nouveau à Champillon  
Formation aux aidants  
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](mailto:info@champillon.com)

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



## Des tomates rue Jean Visneux!

C'est assez insolite mais pourtant vrai!

C'est bel et bien un pied de tomate qui a repris non pas dans un jardin, mais dans le caniveau de la rue Jean Visneux!



## Travaux d'élégage d'ENEDIS

La société nouvelle Etienne Pelle est missionnée par Enedis pour effectuer des travaux d'élégage à proximité des lignes électriques à haute tension, pour éviter des dysfonctionnements sur les lignes.

Des interventions sont prévues sur notre commune à partir du 5 novembre 2018 et pour 2 à 3 semaines environ.



## Point de vue à Bellevue

Le point de vue situé à Bellevue à proximité du Royal Champagne Hôtel & Spa, a été totalement ré-engazonné en septembre dernier.

Il a été également installé des potelets afin que les véhicules ne puissent plus stationner dans le gazon comme auparavant.

## Cours d'Art Floral d'Octobre



Le cours d'art floral a réuni 11 personnes.

Nous avons réalisé une composition originale. Un pot rempli de plâtre pour maintenir une grosse tige. Une boule en mousse placée en haut de cette tige et recouverte de différents feuillages maintenus avec des épingles et agrémentée de différentes fleurs, craspeda, germinis, hortensia, callas, sédum et kermit. Quelques marrons et petites pommes ont permis d'enjoliver la composition.

Prochains cours d'art floral les jeudis 22 novembre et 13 décembre à 14 h à la mairie de Champillon.

Renseignements : Sylvie Andrieux 03 26 59 46 55

## Relevés de compteurs

Les relevés de compteurs gaz et électricité auront lieu le 22 et 23 novembre 2018.

En cas d'absence, vous pouvez relever vous-même vos compteurs puis :

- transmettre par courrier le carton "auto relevé" dûment rempli qui vous aura été déposé dans votre boîte aux lettres

- transmettre par téléphone votre relevé au 0820 333 433

- transmettre par internet votre relevé sur <http://enedis.fr/faire-le-releve-en-ligne> pour le compteur électrique et sur <https://www.grdf.fr/particuliers> pour le compteur gaz

## Attestation des héritiers

L'attestation des héritiers est un document permettant d'attester de sa qualité d'héritier.

Il est établi et signé par tous les héritiers concernés et remplace désormais le « certificat d'hérédité » (article 312-1-4 du comofi)

Cette attestation permet d'obtenir :

- la clôture des comptes du défunt et le versement des sommes y figurant

- le règlement des frais funéraires ou de dernière maladie, les impôts dus par le défunt, les loyers autres dettes successorales urgentes.

Le montant total des sommes pouvant être obtenues pour chacune de ces 2 actions est limité à 5000€ (montant révisé chaque année en fonction de l'indice des prix à la consommation).

Il est donc inutile de se rendre en mairie qui n'est pas habilitée pour établir ou contrôler l'attestation.

Le porteur de l'attestation doit ensuite se rendre dans l'établissement bancaire détenteur de comptes pour remettre cette attestation.

En cas de doute, ou de situation complexe, il peut être prudent de contacter, non pas la mairie, mais un notaire qui est compétent pour établir un certificat de notoriété après avoir effectué les recherches nécessaires.

## Coteaux Propres, édition 2018

Samedi 6 octobre dernier fut organisée la 4ème édition de coteaux propres dans le cadre du classement à l'Unesco.

A Champillon, une dizaine de bénévoles ont nettoyé nos coteaux autour de Champillon afin que notre paysage ne soit plus gaché par les débris.

Nous remercions les bénévoles présents, et vous donnons rendez-vous l'an prochain.



## Hommage à Thierry

Thierry, employé communal à Champillon depuis 2013, nous a quittés brutalement le 16 octobre dernier.

Nous présentons nos sincères condoléances à sa compagne et son fils.

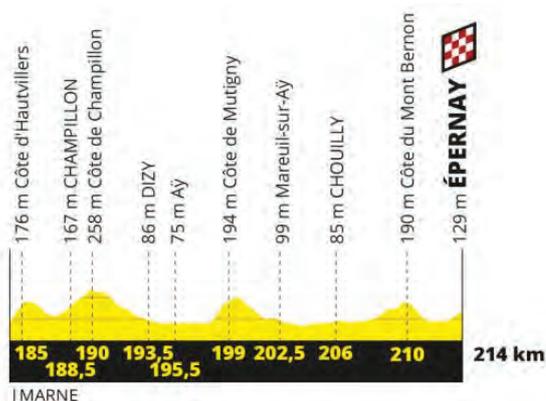
Nous vous informons qu'une enveloppe a été ouverte en mairie afin de soutenir sa compagne et son fils.



## Tour de France 2019

C'est officiel, le Tour de France 2019 passera par Champillon le 8 juillet 2019.

Les cyclistes devraient monter par la rue du Paradis et la rue de la République jusqu'au Royal Champagne Hôtel & Spa puis redescendre par le RD 251.



## Réforme des listes électorales

A compter du 1er Janvier 2019, la liste électorale de la commune sera extraite à partir d'un répertoire électoral unique et permanent (REU) établi par l'INSEE sur la base des listes électorales des communes de 2018.

Cela signifie que les demandes d'inscriptions et radiations seront enregistrées par la commune mais que c'est l'INSEE qui se chargera de mettre à jour notre liste électorale.

L'inscription d'office :

-les nouveaux électeurs ayant atteint l'âge de 18 ans avant la date du prochain scrutin seront inscrits automatiquement sur la liste électorale.

Pour un jeune qui obtiendrait sa majorité entre les 2 tours de scrutin, son inscription sera portée d'office en vue de sa participation au second tour.

L'inscription volontaire :

Les demandes d'inscriptions volontaires (suite à l'arrivée dans notre commune ou pour les personnes y résidant déjà mais qui ne seraient pas encore inscrites sur la liste électorale), doivent toujours être déposées en mairie.

En cas d'élections, les demandes d'inscription sur la liste électorale, en vue d'y participer, doivent être déposées en mairie au plus tard le 6ème vendredi précédant le scrutin.

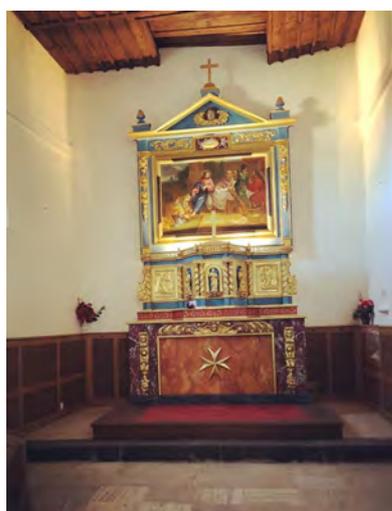
A l'exception de l'année transitoire de 2019, où la date limite d'inscription est le dernier jour du 2ème mois précédant le scrutin.

Rappel : Election Européenne du 26 mai 2019 : date limite de demande d'inscription fixée au 31 mars 2019

Pour pouvoir s'inscrire sur la liste électorale d'une commune, les conditions à remplir sont :

- Être de nationalité française
- Être majeur et jouir de ses droits civiques
- Avoir son domicile réel dans la commune depuis au moins 6 mois au moment du dépôt de la demande ou avoir une réelle attache (être l'enfant de moins de 26 ans d'un électeur qui a son domicile ou sa résidence depuis 6 mois dans la commune ; figurer au rôle des contributions directes locales comme la taxe foncière ou la CFE).

## Balade contée à Champillon



La balade contée de Champillon organisée le 21 octobre dernier a remporté un vif succès.

En effet, ce sont pas moins de 150 personnes qui sont venues écouter et regarder des scènes qui se sont déroulées il y a quelques dizaines voire centaines d'années.

## Beujolais nouveau à Champillon

Le Comité des Fêtes vous rappelle la soirée Beujolais Nouveau organisée le 15 novembre prochain. Retrouvons-nous autour d'une salade aux lards accompagnée du Beujolais nouveau cuvée 2018.

Les réservations distribuées dans vos boîtes aux lettres sont à nous retourner pour le 7 novembre dernier délai.

Nous aurons également le plaisir de convier les enfants et leurs parents au spectacle de Noël qui se déroulera le samedi 8 décembre après midi à la Salle Henri Lagauche; nous vous tiendrons informés prochainement.



## Formation aux aidants



L'association "EntourAge" d'Ay met en place une formation aux aidants sur notre territoire. Cette formation est destinée à tous les aidants. Elle n'a pas pour but de former des aidants pour se substituer aux professionnels mais de les soutenir dans l'accompagnement d'un proche malade, handicapé ou dépendant.

6 modules différents seront proposés (gratuits).

Pour tout renseignement ou inscription, veuillez contacter le 03.26.54.82.15 ou [secretariat@entourage-bien-veillir.fr](mailto:secretariat@entourage-bien-veillir.fr)

## L'agenda

Dimanche 11 novembre: Cérémonies de l'Armistice

RV à la SHL à 10h45 pour départ vers le monument à 11h00

Cérémonie à 11h05 puis vin d'honneur à 11h30

Jeudi 15 novembre : Beaujolais Nouveau, organisé par le Comité des Fêtes (sur réservation)

Jeudi 22 novembre: Cours d'art floral, organisé par Familles Rurales de Champillon

Samedi 8 décembre: Spectacle de Noël l'après-midi, organisé par le Comité des Fêtes

Dimanche 9 décembre: Marché de Noël à Hautvillers, organisé par la CCGVM

Jeudi 13 décembre: Cours d'art floral, organisé par Familles Rurales de Champillon

Jeudi 20 décembre: Voeux du Maire à la Salle Henri Lagauche



## La recette de Jean-Claude :

### Du chou à la mer

Pour 4 personnes

1 kg de moules de bouchot (prévoir vin blanc, thym, laurier, branche de céleri, oignon et ail pour la cuisson)

12 noix de St Jacques

12 gambas décortiquées crues

12 joues de lotte (petites)

1 chou vert pointu (cœur de bœuf)

80 grs de lardons

1 oignon ciselé

1/2 gousse d'ail

20 cl de crème fraîche

2 c à soupe de persil plat haché



1) Cuire les moules dans 20 cl de vin blanc, une feuille de laurier, une branche de thym, 1 oignon ciselé, une gousse d'ail et une petite branche de céleri. Décortiquer les moules et garder le jus de cuisson (le filtrer)

2) Faire réduire le jus de moules de moitié. Ajouter la crème fraîche, faire réduire.

Ajouter le persil haché, sel, poivre et réserver.

3) Ciseler le chou. Faire revenir les lardons avec l'oignon et l'ail. Ajouter le chou. Cuire 3 mn (il faut qu'il soit presque cru).

4) Cuire les St Jacques, la lotte et les gambas séparément.

5) Faire chauffer les moules dans la sauce, ne pas les recuire.

6) Dans une assiette creuse bien chaude. Mettre le chou en dôme. Sur le côté mettre les trois St Jacques, les 3 morceaux de lotte, les 3 gambas. Placez les moules autour de la couronne de chou avec la sauce.