


la Houlotte


bulletin d'information de la commune de Champillon




SOMMAIRE

PAGE 1  Edito

PAGE 2  Nouveau Conseil Municipal,
Les Commissions,
Mairie nouveaux horaires

PAGE 3  Pâques : chasse aux œufs,
21 Juin : fête de la musique,
Champillonaises au Cross de Dizy

PAGE 4  Vie Associatives, agenda,
coup de Gueule, 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.beguin@champillon.com

Adjoints :

. jp.crepin@champillon.com

. s.mousquet@champillon.com

. m.launer@champillon.com

Le site de la commune :

www.champillon.com

reprend toutes ces informations.

EDITO

Si le conseil municipal votait une résolution selon laquelle les pissenlits sont beaux, tout le monde voudrait en avoir, pourtant tout le monde en a sans que le Conseil ne l'ait jamais décidé.

Reprise au hasard de mes recherches internet, j'ai trouvé que cette citation collait bien à la situation du moment et plus particulièrement à ce fameux pissenlit qui se plaît bien dans nos terres sans que l'on ne lui demande d'apparaître.

J'en veux pour preuve le nouveau massif que le personnel communal vient d'aménager à Bellevue qui, avec la sécheresse d'avril, a vu pousser plus rapidement les pissenlits que le gazon.

Merci à nos ouvriers municipaux qui, grâce à leurs compétences, réalisent des prouesses permettant à la commune de substantielles économies. Dans un contexte national où les subventions versées aux communes sont en baisse (- 20 % en 5 ans) et vont continuer de diminuer (on parle déjà de - 20 % pour les 3 prochaines années), nous devons gérer le budget de la commune au plus juste.

Cela ne nous empêche pas de continuer d'investir dans le fleurissement du village qui reste classé 2 fleurs au concours régional de fleurissement.

La nouvelle commission fleurissement, désormais dirigée par Marie-Madeleine ADAM, se réunira pour la première fois le samedi 10 mai à 10h30 (rdv en mairie), vous êtes tous invités à venir nous rejoindre. D'autre part nous procéderons le mercredi 14 mai aux plantations des fleurs du village, et là encore, petits et grands, sont invités à venir nous prêter mains fortes dès 9 heures.

Le budget que consacre Champillon chaque année aux fleurs n'est pas négligeable et s'inscrit dans une vraie démarche de développement durable et touristique. A l'aube du classement, j'espère, au patrimoine mondial de l'Unesco, nous allons continuer de travailler dans ce sens et plus particulièrement avec le monde viticole. Le 25 mai prochain, auront lieu les élections européennes, journée où toute l'équipe municipale vous attend nombreux. Les enjeux européens sont plus qu'importants dans un contexte de mondialisation de l'économie. Ne pas voter revient à nous laisser nous envahir par la technocratie des normes dont le parlement nous inonde en permanence. Je reste un farouche partisan de l'Europe mais vraiment pas d'une Europe administrative dans laquelle nous nous enlions chaque jour un peu plus. J'espère être entendu par les candidats à ces élections.

Vous découvrirez une nouvelle maquette en lisant ce numéro de la Houlotte, j'espère qu'elle vous plaira. Merci à Sylvain Cochet et Laurent Autréau, nouveaux conseillers qui en sont les auteurs. A ce sujet, nous avons souhaité dans ce numéro, diffuser les photos de l'équipe municipale afin que vous nous connaissiez tous un peu mieux.



Jean Marc BEGUIN - Maire de Champillon

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

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

La Ville de Champillon soutient



www.paysagesdutchampagne.fr

L'Équipe Municipale



J. M. BEGUIN
Maire



J. P. CREPIN
1^{er} Adjoint



Sabine MOUSQUET
2^{ème} Adjointe



Martine LAUNER
3^{ème} Adjointe



Marie-Madeleine ADAM



Laurent AUTREAU



Sylvain COCHET



Pascal COFFRE



Eric CHATEL



Annick CHAYOUX



James GUILLEPAIN



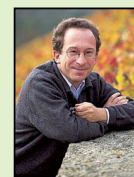
Régine HERR



David LEPICIER



Claudine
MARQUES DE OLIVEIRA



Charles PHILIPPONNAT

Les Commissions

Commissions des Finances :
Charles PHILIPPONNAT,
Jean-Paul CREPIN,
Martine LAUNER,
David LEPICIER,
Sylvain COCHET,
Laurent AUTREAU,
Eric CHATEL.

Commission Environnement
(Fleurissement, Tourisme, Unesco,
Parc Naturel Montagne de Reims) :
Martine LAUNER,
Régine HERR,
Sylvain COCHET,
James GUILLEPAIN,
Eric CHATEL
Sabine MOUSQUET,
David LEPICIER,
Marie-Madeleine ADAM,
Charles PHILIPPONNAT,
Claudine MARQUES DE OLIVEIRA

Commission
Sport, Vie Associative,
Culture, Fêtes & Cérémonies :
Sabine MOUSQUET,
Régine HERR,
Pascal COFFRE,
Annick CHAYOUX,
Claudine MARQUES DE OLIVEIRA,
Jean-Paul CREPIN

Commission
Travaux & Urbanisme :
Jean-Paul CREPIN,
Pascal COFFRE,
David LEPICIER,
Laurent AUTREAU,
James GUILLEPAIN,
Charles PHILIPPONNAT.



Commission
Enfance & Enseignement :
Claudine MARQUES DE OLIVEIRA,
Annick CHAYOUX,
Sabine MOUSQUET,
Régine HERR,
Marie-Madeleine ADAM

Commission
Chemins & Vignobles :
Jean-Paul CREPIN,
James GUILLEPAIN,
David LEPICIER,
Laurent AUTREAU.

Commission Action Sociale
et Personnes Agées :
Claudine MARQUES DE OLIVEIRA,
Annick CHAYOUX,
Sabine MOUSQUET
Régine HERR
Eric CHATEL

Commission Communication :
Laurent AUTREAU,
Sylvain COCHET,
Marie-Madeleine ADAM.

Personnes en charges
des Salles Communales :
Régine HERR,
Claudine MARQUES DE OLIVEIRA

Commission Sécurité :
Jean-Paul CREPIN,
Régine HERR,
Eric CHATEL

Nouveaux horaires en Mairie

Secrétariat de mairie ouvert au public : du lundi au jeudi : 10h00 à 12h00 - le vendredi : 13h30 à 16h00
Fermetures exceptionnelles du Secrétariat de Mairie : Les vendredi 2 et 9 mai 2014

850 Œufs, 32 enfants, un practice de golf...

LA CHASSE EST OUVERTE !!!



Les enfants s'en sont donnés à cœur joie en courant sur le practice de golf du Royal Champagne



32 enfants, accompagnés de leurs parents et grands-parents, sont venus ramasser ce lundi 21 avril les quelques 850 œufs de Pâques emballés par les bénévoles du Comité des fêtes de Champillon.

Cette chasse aux œufs réservée aux enfants de moins de 10 ans était la 2ème organisée sur la commune puisque l'année passée la famille De Chamisso nous avait gentiment accueilli autour de son château de la Malmaison.

Cette année, le soleil bien que timide était au rendez-vous et c'est dans une ambiance chaleureuse que les enfants s'en sont donnés à cœur joie en courant sur le practice de golf du Royal-Champagne mis à leur disposition (merci à Martine Launer).

A la fin de la récolte, tous sont repartis enchantés après avoir bu ensemble un jus de fruit accompagné de chocolats bien sûr !

Et avec un grand lapin... et oui encore en chocolat !

Les Champillonaises au Cross de Dizy :

Arrêtes-moi si tu peux !

Comme chaque année le Cross de Dizy a regroupé, le 11 Avril, les enfants du CP au CM2, des écoles de Dizy, Hautvillers, Magenta, Cumières, Mardeuil, Damery et Fleury-la-Rivière. C'est dans une ambiance chaleureuse et ensoleillée que le départ fût donné sous le regard de nombreux parents et grands-parents venus encourager les jeunes coureurs.

Organisé par Sylvère Pierrot (directeur de l'école primaire de Dizy), assisté de ses confrères des écoles participantes et aidé par la municipalité de Dizy, le cross fût de nouveau une réussite. En effet, près de 600 écoliers, des cours préparatoires aux cours moyens, ont participé à l'évènement où ils pouvaient d'ailleurs profiter d'une collation bien méritée à l'issue de chaque course. Chacun des participants repartaient médailles en poches et

les 3 premiers de chaque course se voyaient monter sur le podium pour recevoir un trophée et une médaille, or, argent ou bronze selon le résultat de la course. Autant dire une remise des prix dans les règles de l'art puisque une réception, en présence des représentants de chaque commune, était organisée pour l'occasion.

L'école de Champillon ayant disparue, cela n'a pas empêché les enfants du village de briller lors de plusieurs courses et nous les félicitons ! En effet, Capucine Maurice obtient la première marche du podium lors de la course des CP et Fleur Gelin-Thomas, visiblement indétrônable depuis 2011, termine à nouveau sur la plus haute marche, cette fois lors de la course des CM1. Félicitation à nos deux championnes ainsi qu'à tous les participants !



Même lieu, même heure !

Le 21 Juin c'est la... FÊTE DE LA MUSIQUE !!!

Rendez-vous Place Pol Baudet le 21 Juin prochain pour célébrer ensemble la fête de la musique !! Nous espérons ne pas en avoir besoin, mais la salle Henri Lagache sera mise à disposition en cas de mauvais temps. Nous accueillerons

pour l'occasion le groupe de Jazz Blue Cocktail qui animera la première partie de soirée, suivi d'une ambiance un ton plus « Rock » pour la deuxième partie de la soirée... Malgré tout la scène reste ouverte à tous les amateurs de musique !

N'oubliez pas de préparer votre pique-nique pour dîner en famille et entre amis en vous laissant entraîner par qu e l q u e s



Vitesse maxi: 70 km/h

Arrêté permanent limitant la vitesse à 70 km/h sur la RD201 (source via Michelin), du hameau de Bellevue à Dizy (hors agglomération de Champillon limitée à 30 km/h).



L'agenda des prochaines semaines :



4 Mai à 09h30 : Prochain rendez-vous B'HOULOTTE

8 Mai à 11h15 : Commémoration du 8 Mai 1945, rendez-vous à la Mairie pour le départ du défilé mené, jusqu'au monument aux morts, par la Fanfare de Champillon. Le verre de l'amitié sera ensuite échangé à l'Espace des Diablotins.

Bien sûr, l'ensemble de la population champillonnoise est conviée à cette cérémonie !

14 Mai à 8h30 : Fleurissement du village ! Toutes les personnes souhaitant aider le personnel communal et les élus sont les bienvenus !



24 Mai à 20h : Loto organisé par Familles Rurales à la Salle Henri Lagauche.



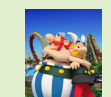
Elections Européennes : Pensez à voter le 25 mai du 8h à 18h dans votre bureau de vote en Mairie de Champillon



21 Juin à 19h00 : Fête de la Musique



5 et 6 Juillet : Fêtes Henri IV à Aÿ



19 Juillet : Sortie Astérix organisée par Familles Rurales, pensez à réserver !

Coup de Gueule



Incroyable mais vrai ! Depuis quelques temps maintenant, nous déplorons le vol de fleurs voir de compositions florales sur certaines tombes du cimetière de notre village ce qui est tout simplement scandaleux !

La Houlotte étant diffusée bien au-delà de Champillon, nous

décidé d'y introduire quelques mots à ce sujet. En espérant que cet article sera aperçu par les voleurs de bas-étages indéliçats et malveillants qui commettent ces vols afin qu'eux-mêmes prennent conscience de la gravité d'un tel acte et du manque de respect général qu'ils reflètent ! Nous vous invitons donc,

à l'avenir, à vous rendre chez votre fleuriste pour lui faire part de vos demandes aussi originales soient-elles et vous remercions d'avance pour nos défunts champillonnois et leurs familles respectives...



La recette de Jean-Claude :

Escalopes de saumon soufflées à l'oseille

Pour 4 personnes :

8 carottes fanes, 8 asperges vertes, 150 grs de champignons de Paris bien blancs, 1 échalote ciselée, 15 cl de champagne, 30 cl de crème fraîche liquide, 50 grs de beurre, 15 feuilles d'oseille ciselé très fines, 8 escalopes de saumon de 70 grs pièce, 200 grs de saumon pour la farce, 2 blancs d'oeufs.

1) Au robot coupe, hachez les 200grs de saumon avec 3 grs de sel, rendre la chair bien ferme, ajouter un blanc d'oeuf, mixer, puis mettre le 2ème blanc d'oeuf afin d'obtenir une chair bien ferme.

2) Ensuite mélanger à la spatule 5 cl de crème liquide et ajouter la moitié de l'oseille ciselée.

3) Posez 4 escalopes de saumon sur une planche, salez, poivrez, répartir dessus la farce puis les recouvrir avec la deuxième escalope.

4) Dans un sautoir, faire revenir avec un morceau de beurre l'échalote ciselée avec les champignons émincés. Ne pas faire colorer, mouillez avec 15 cl de champagne, portez à ébullition pendant 3 mn, ajoutez la crème fraîche (25 cl) et faire bouillir.
5) Déposez les escalopes farcies sur la préparation N° 3, laissez cuire à couvert 5 mn.

6) Cuire les carottes et les asperges à l'eau salée et réserver au chaud.

7) Sortir les escalopes, les réserver au chaud, faire réduire la sauce qui doit napper le dos d'une cuillère puis monter au beurre.

8) Au milieu d'une assiette bien chaude, déposer une escalope de saumon farcie, nappez de sauce aux champignons, mettre 2 asperges et 2 carottes de chaque côté puis déposez sur l'escalope l'oseille ciselée bien fine.



Bon Appétit