



# la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon



Plus d'info page 3

## SOMMAIRE

PAGE 1 // Edito

PAGE 2 // Cérémonie du 11 novembre, Tournée du boulanger, Halloween

PAGE 3 // MHZ la Zen attitude, Marché de la Bière, Inscription liste électorale, Monstres

PAGE 4 // Crêches en Champagne, Marché de Noël, l'Agenda, Recette de Jean-Claude

### INFO MAIRIE :

Secrétariat de Mairie ouvert :  
Lundi au Jeudi : 10h00 à 12h00  
Vendredi : 13h30 à 16h00

**FERMETURE de NOEL : du 24/12 au 02/01 Inclus. Réouverture le 05/01**

**Vous pouvez nous contacter par mail :**  
Secrétariat : info@champillon.com  
Maire : jm.beguिन@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.

Votre Maire  
Jean Marc BEGUIN

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.

## EDITO Droit dans le mur ?



La très forte baisse annoncée par le gouvernement de la dotation globale de fonctionnement est une redoutable erreur politique.

En baisse régulière ces dernières années (127 000 € en 2004 pour 103 000 € en 2014), il faut s'attendre encore à 20 % de moins sur deux ans c'est-à-dire une perte sèche pour la commune de 20 000 €.

Dans le même temps a été créé un fond de péréquation des recettes sensé aider les communes pauvres (quand on sait les communes qui le reçoit : plutôt des grosses villes sans citer de nom...) ponctionnant le budget de notre commune cette année d'environ 6 000 €.

D'un tiers des recettes de fonctionnement en 2014, la DGF ne représente plus que 25 % actuellement et 20 % demain.



Vous l'avez compris d'un côté moins de recettes et de l'autre côté de nouvelles dépenses. Je vous rassure, je ne cherche pas à vous préparer à une hausse des impôts l'an prochain. Nous avons toujours réussi à faire avec les moyens du bord, sans augmentation des impôts depuis mon élection comme Maire en 2001. Nous continuerons dans le même sens, tant que nous le pourrons.

Quel est donc ce gouvernement qui cherche à ponctionner les communes, qui ont obligation de présenter leur budget à l'équilibre, pendant que l'Etat vote sans vergogne un déficit prévisionnel de 75 milliards d'euros pour 2015 ?

Que va-t-il se passer, les collectivités locales (toutes touchées, que ce soit communauté de communes département ou région) vont diminuer leurs budgets d'investissement. Qui va être touché : essentiellement le secteur du BTP qui voit son carnet de commandes fondre comme neige au soleil.

Au moment où l'on cherche à renouer avec la croissance et l'emploi, nous allons droit dans le mur.

L'Etat doit absolument diminuer ses dépenses de fonctionnement. Ces dernières ne font qu'augmenter depuis toujours dans un rythme vertigineux. Certes, ce problème ne date pas d'hier, mais alors que nos voisins ont pris des mesures drastiques pour diminuer leur déficit, celui de la France augmentera encore en 2014. Ce n'est sûrement pas la bonne idée que celle de prendre les collectivités locales comme mauvais élèves.

Je suis donc inquiet à l'aube de 2015, j'espère que de nouvelles solutions seront vite trouvées afin que la France retrouve vite le bon chemin de la croissance et de la prospérité.

J'aurai l'occasion de vous en reparler le jeudi 18 décembre à 18h30, salle Henri Lagache, où toute la population est invitée à l'occasion de ma cérémonie de vœux.



## ■ Cérémonie du 11 novembre : entre reconnaissance et gravité partagées par la population



## ■ Fin de tournée du boulanger : affaire à suivre !



Nous avons appris avec beaucoup de regrets la décision des boulangers de Germaine de cesser leur tournée sur Champillon, invoquant un manque de rentabilité de cette dernière. Certes le terminal de cuisson est une belle invention mais ne devait être qu'une alternative à la tournée. Le Conseil Municipal est assez mécontent de cette décision. En attendant le Maire a demandé aux boulangers d'assurer un service gratuit de livraison à la demande. Pas question de laisser tomber les habitants qui connaissent des difficultés pour se mouvoir.

## ■ Halloween : dans la bonne humeur



HALLOWEEN fut encore cette année une belle réussite. Petits et grands méconnaissables avec leur masque ou maquillage furent accueillis chaleureusement par les habitants. Leurs sacs remplis de bonbons et après une bonne marche, tous ces petits monstres se retrouvèrent à l'espace des diabolins, décoré pour l'occasion pour partager un goûter bien mérité. HALLOWEEN attire chaque année de plus en plus d'enfants. Accompagnés de leurs parents ou grands parents et grâce à la vigilance de tous, surtout à la tombée de la nuit, tout se passe dans la joie et la bonne humeur. Encore merci aux habitants d'avoir gâté généreusement les enfants.

## Mei Hua Zhuang (MHZ) : la zen attitude Nouveaux horaires & lieux



Démonstration de MHZ pendant la Fête du Sport à Epernay

Le Mei Hua Zhuang, art martial chinois accessible à tous, a repris ses cours en changeant ses horaires :

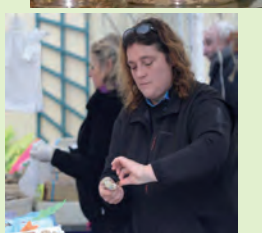
Lundi : 18h30 - 20h annexe du gymnase Terres Rouges d'Epernay

Mercredi : 18h30-20h salle Henri Lagauche à Champillon

Renseignements : A.Arsène Tél 03.26.59.46.93 ou 06.61.45.06.62

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

## Marché de la Bière : mise à l'honneur de l'artisanat



## Inscription sur la liste électorale : dès maintenant jusqu'au 31 décembre

Inscriptions sur les listes électorales : Les nouveaux habitants qui souhaitent venir s'inscrire sur les listes électorales peuvent le faire dès à présent au secrétariat de Mairie, munis d'une pièce d'identité et d'un justificatif de domicile, et jusqu'au mardi 23 décembre INCLUS. (Le Secrétariat de Mairie sera fermé du mercredi 24 décembre jusqu'au 2 janvier 2015 (Réouverture le lundi 5 janvier 2015). Le délai officiel pour s'inscrire étant jusqu'au 31/12/2014, une permanence exceptionnelle tenue par un élu aura lieu le mercredi 31/12/2014 de 11h à 12h en mairie pour les éventuels retardataires. Pour voter à CHAMPILLON lors des scrutins de 2015, toute inscription sur les listes électorales sera impossible au-delà de cette date limite du 31/12/2014 à midi. Les jeunes Champillonnois ayant atteint l'âge de 18 ans cette année sont normalement inscrits d'office, via les informations recueillies lors de leur recensement militaire à l'âge de 16 ans en mairie de CHAMPILLON (sauf s'ils résidaient ailleurs à cet âge- là). Quoi qu'il en soit, nous leur conseillons de prendre contact avec le Secrétariat de Mairie avant le 24/12/2014 pour s'en assurer.

## Ramassage des "monstres" :

Il est rappelé que le ramassage des "monstres" n'est effectué par le personnel que pour les personnes en difficultés (personnes âgées ou souffrantes).

Pour le reste de la population, les déchetteries de la CCGVM sont à votre disposition.

Pour une bonne gestion du ramassage, il est conseillé de ne pas appeler en direct le personnel communal mais la mairie, lors des horaires d'ouvertures.

# Exposition de crèches : Un tour du monde de la Foi à travers la Nativité

Comme nous vous l'avions annoncé dans la Houlotte de novembre, les bénévoles de Champillon ont décidé de continuer cette année encore l'exposition de crèches traditionnellement organisée dans le cadre des Noëls de Champagne (opération annulée au niveau départemental). C'est donc sous l'intitulé Des Crèches en Champagne qu'ils vous proposeront un tour du monde de la Foi à travers la Nativité avec de très belles nouvelles crèches qui viendront augmenter l'exposition de l'année passée qui regroupait déjà plus de 100 crèches du monde entier : de l'Europe au Sri Lanka en passant par le Vietnam, la Colombie et l'Amérique, vous ne pourrez être qu'émerveillés par tant de diversité et de beauté.

Autre nouveauté de cette année, un village animé digne des grandes vitrines de magasin sera créé pour les yeux des jeunes et des moins jeunes. Vous trouverez joint à la Houlotte un flyer regroupant les villages autour d'Épernay qui se sont joints à nous pour ouvrir leurs églises et faire perdurer cette belle magie de Noël.

Nous vous attendons donc à partir du samedi 6 décembre et durant les 2 week-ends suivants de 14h à 18h à l'église de Champillon pour découvrir cette exposition dans laquelle nous avons mis tout notre cœur pour le plaisir de tous.



## Marché de Noël Intercommunal: Familles Rurales y sera

Le dimanche 7 décembre L'Association Familles Rurales sera présente au marché de Noël de la communauté de commune à Louvois.

Vin chaud et pâtés-croûte préparés par les membres du bureau seront vendus pour l'occasion. Des objets divers viendront agrémenter notre chalet. N'hésitez pas à venir nous rendre visite afin de partager ensemble un moment convivial.

Nos pâtés-croûte, mélange de porc et de veau marinés 24 h dans le champagne sont vendus 12 € l'unité. Si cela vous donne envie, n'hésitez pas à passer commande et nous pourrions même vous les livrer tout chaud à domicile, soit le vendredi 5 ou le samedi 6 en fin d'après-midi. Sylvie Andrieux Tel : 03.26.59.46.55



## L'agenda des prochaines semaines :

**à partir du 06 décembre :** Expositions de crèches du monde à l'église chaque week-end, jusqu'au 21 décembre.

**Dimanche 07 décembre :** Marché Noël Intercommunal à Louvois

**JEUDI 18 Décembre : Voeux du Maire**  
**18h30 : Salle Henri Lagauche - Champillon**  
Tous les habitants sont invités



**25 décembre :** Noël  
**31 décembre :** Réveillon Nouvel An



## La recette de Jean-Claude :

### Noix de Saint Jacques à la crème de truffes noires

Pour 4 personnes :

24 Noix de Saint Jacques

1 échalotte ciselée

10 cl de Noilly Prat

30 cl de crème fraîche fleurette entière

12 lamelles de truffes fines (Mélanosporum)

30 gr de truffes hachées fin

200 grs d'épinards équetés, lavés, égoutés. Les faire sauter 2 mn avec un peu d'huile d'olives.

Salez, poivrez (réservez à chaud)

1. Faire revenir l'échalotte ciselée au beurre. Ajoutez les 10 cl de Noilly Prat. Faire réduire de moitié.

2. Ajoutez la crème. faire réduire de moitié. Salez, poivrez. Ajoutez les truffes hachées. Réservez.

3. Faire sauter les Saint Jacques bien sèches, deux minutes de chaque côté, quelles soient bien colorées.

4. Dans une assiette bien chaude, faire un petit rond d'épinards au milieu, versez la sauce au truffes autour des épinards.

5. Posez les 6 Noix de Saint Jacques autour et mettre 3 rondelles de truffes sur 3 Saint Jacques (en triangle).

BON APPETIT