



# la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon



## Naissance :

Noé GOBILLARD né de Clarisse POUSSIN et Julien GOBILLARD le 15 Septembre 2016

## Décès :

En Janvier : décès de Mr. J. MANDRILLE  
décès de MME de CHAMISSO  
Nos sincères condoléances à leurs familles

PAGE 1 Edito

PAGE 2 Modalité de délivrance des CNI, Aménagement de Bellevue

PAGE 3 Histoire : une famille de bouchonniers  
Marché au Vins : appel aux bénévoles

PAGE 4 Succès pour le cours d'art floral, Rendez-vous associatifs, L'Agenda, 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.beguine@champillon.com](mailto:jm.beguine@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.

## EDITO Oenotourisme

Notre classement au patrimoine mondial de l'Unesco, dont nous fêterons déjà le deuxième anniversaire en juillet prochain, n'a pas été à la hauteur de nos espérances en termes de fréquentation touristique.

Certes, notre région a pâti comme le reste de la France de la désaffection des étrangers suite aux différents attentats sur notre territoire.

Pour autant, nous devons nous poser des questions sur nos capacités à développer l'accueil des visiteurs sur notre territoire. Si le développement touristique est une compétence de la communauté de communes, les efforts doivent provenir de l'ensemble des acteurs du tourisme : collectivités et surtout viticulteurs.



Alors, je pose la question à nos amis vigneron de Champillon, il est grand temps de se fédérer à nouveau et redonner vie à une véritable action pour l'accueil des visiteurs de notre village.

Je me souviens, à une époque, d'un petit fascicule vert sur le village, mais aussi de panneaux le long de la route, etc...

Qu'en est-il aujourd'hui : plus de communication, plus de Saint Vincent, plus rien, silence radio...

J'en appelle donc à tous les viticulteurs de Champillon pour qu'ils se mettent autour d'une table avec Martine Launer, adjointe chargée du tourisme, afin de reconstruire une véritable ambition touristique pour notre village.

La réouverture du Royal Champagne d'ici la fin de l'année va faire parler de Champillon dans les médias du monde entier. Les touristes vont être nombreux à venir, soit pour fréquenter l'hôtel, soit pour déjeuner ou dîner au restaurant, ou encore suivre des soins dans le spa panoramique avec ses deux piscines intérieure et extérieure. Il serait dommage qu'ils ne se sentent pas accueillis chez nous.

La réfection du chemin de la Grand Terre, qui va démarrer cet été et qui permettra de rejoindre l'hôtel à pied sur un chemin carrossable réservé aux piétons, est bien réalisé dans ce sens.

J'espère bien pouvoir retrouver aussi l'ensemble des champagnes du village sur la carte du restaurant. Mais pour tout cela il faut une action concertée, retrouver ces valeurs combattives d'antan qui avaient donné aux viticulteurs le surnom de diables rouges de Champillon (révolte des vigneron de Champillon contre les moines de l'abbaye d'Hautvillers).

Donc, amis vigneron, unissez-vous, je compte sur votre réaction!

Votre Maire Jean-Marc BEGUIN

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

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



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

## ■ Délivrance des cartes d'identité nationales : nouvelles modalités



A compter du 27 Mars 2017, la mairie de Champillon ne pourra plus recevoir de demande de carte nationale d'identité.

En effet, seules les mairies équipées de dispositif de recueil de documents (scanner) seront habilitées à recevoir les demandeurs de carte nationale d'identité à partir de cette date.

Par conséquent, il vous faudra vous rendre en Mairie d'Épernay sur rendez-vous, comme pour les passeports pour réaliser cette démarche.

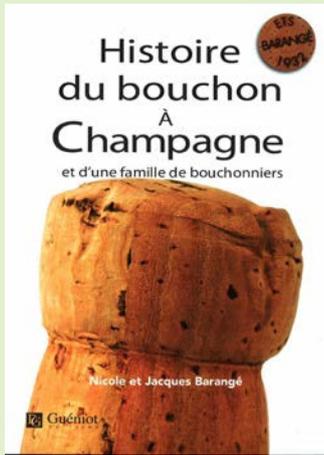
## ■ Aménagement de Bellevue : Démolition de la maison au hameau à l'angle du Chemin de la Neuville et de la RD 251



La maison à l'angle du Chemin de la Neuville et de la RD 251 au Hameau de Bellevue a été démolie Fin Janvier, elle laissera place à l'un des deux parkings du Royal Champagne prochainement.



## Historie : Une famille de bouchonnier à Champillon



La famille Barangé qui habite Champillon est une famille de bouchonniers depuis 6 générations.

Leur réputation n'est plus à faire, en atteste leur livre « Histoire du bouchon à champagne et d'une famille de bouchonniers » aux Editions Guéniot.

En vente dans les librairies sparnaciennes

## Marché aux Vins : Préparez vos agendas

Réservez dès maintenant votre weekend du 10, 11, et 12 Mars prochain pour notre 21ème édition du Marché aux Vins.

Nous aurons plaisir à retrouver nos fidèles exposants viticoles et gustatifs.

Toute personne bénévole est la bienvenue, à cet effet notre prochaine réunion aura lieu le Jeudi 9 Février à 18h30 à la Mairie.

Le Comité des Fêtes



## Culture : Concours de photos 2017

L'Office de Tourisme Intercommunal d'Hautvillers organise un concours photos sur les villages de la communauté de communes de la Grande Vallée de la Marne jusqu'au Dimanche 7 mai 2017.

Cet évènement permettra de découvrir ou redécouvrir le territoire.

A l'issue de ce concours, les plus belles photographies seront sélectionnées pour la réalisation d'une exposition du 29 Mai au 10 Juillet 2017 à l'Office de Tourisme.

Contact à l'office de tourisme à Hautvillers : <http://www.tourisme-hautvillers.com/>



## /// Familles Rurales : Succès pour le cours d'art floral



Ce sont 8 personnes qui ont participé au cours d'art floral le jeudi 26 janvier.

C'est dans une ambiance conviviale et studieuse que nous avons réalisé chacune une très jolie composition. Etant pratiquement toutes novices en la matière, notre fleuriste a su étape par étape nous expliquer le montage de la composition et nous avons toutes été agréablement surprises du résultat.

Prochain cours d'art floral : jeudi 30 mars 14 h à l'espace des diabolotins. Les inscriptions seront mises dans la Houlotte début mars.



## /// Familles Rurales : de nombreuses activités en cours et à venir

Nous vous rappelons aussi que le club de scrabble est ouvert à toutes et à tous. Le lundi après-midi de 14 h à 16 h. N'hésitez pas à vous renseigner auprès de Sylvie Andrieux : Tel 03 26 59 46 55



Sortie au parc Astérix : 1er Juillet 2017

Sortie La Cassine en Ardennes sur le thème "La bicyclette bleue" : Le samedi 22 juillet 2017

## /// L'agenda des prochaines semaines :

Jeudi 09 Février 2017 à 18h30 en mairie : Réunion préparation Marché aux Vins

Du Vendredi 10 au Dimanche 12 Mars 2017 : Marché aux Vins 2017

Dimanche 2 Avril 2017 : Repas de la Commune 2017

Jeudi 30 Mars 14h00 : Cours d'art floral, salle des diabolotins.

13 Mai 2017 : Loto AFR

## /// La recette de Jean-Claude : Potage de topinambours - Pomme de terre au Bacon

Pour 6 personnes :

500 gr de topinambours  
250 gr de pommes de terre  
1 oignon  
100gr de bacon coupé en tranches fines  
1 petite branche de romarin  
75 cl de bouillon de légumes  
15 cl de crème fraîche épaisse  
3 c à soupe d'huile

Epluchez les pommes de terre et brossez les topinambours. Détaillez ces légumes en morceaux.

Détaillez la moitié du bacon en fines lanières. Dans une cocotte faire chauffer 2 c à soupe d'huile, versez l'oignon émincé, la moitié du bacon et faites revenir le tout. Ajoutez les topinambours et les pommes de terre. Continuez la cuisson 5 mn.

Versez le bouillon et la crème, mélangez et ajoutez le romarin. Baissez le feu.

Faire griller le reste du bacon dans la cuillère d'huile, retirez du feu et éponger sur du papier absorbant.

Après 30 mn de cuisson enlevez le brin de romarin et passez la soupe au mixeur. Au moment de servir parsemez chaque bol de soupe de bacon.