



# la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon



ETAT-CIVIL


Naissance de Arthur CORDIER de Anne CORDIER

Décès de Louis GELIN le 5 Décembre 2017

Décès de Robert LASSAUSSE le 16 Décembre 2017

PAGE 1  Edito

PAGE 2  Manifestations du Comité des Fêtes

PAGE 3  Réception des nouveaux habitants  
Collecte des recyclables

Manifestations de Familles Rurales

PAGE 4  La Saint Vincent à Champillon

L'agenda

La recette de Jean-Claude

SOMMAIRE



Rejoignez le Facebook de CHAMPILLON afin d'être informé en temps réel des activités de la commune et des éventuels dysfonctionnements (exemple: la panne d'électricité du 3/01)

## 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.beguain@champillon.com](mailto:jm.beguain@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

Excellent millésime 2018!



Dans une région viticole, comment ne pas commencer l'année en parlant d'assemblage des principaux voeux que je peux formuler à toute la population.

Beaucoup de cépages, de terroirs et d'années entrent dans l'assemblage d'un vin, ce qui en fait une recette bien mystérieuse laissée à l'appréciation de chaque vigneron dans l'élaboration de son brut sans année !

Mais comme je parle de millésime dans mon titre, je n'aborderai que cette année qui commence, en vous souhaitant beaucoup de bonheur, de joie, de plaisir. Je n'oublie pas d'ajouter aux ingrédients qui composent l'année, la réussite, la sérénité et surtout la santé.

Des êtres chers nous quittent chaque année, profitons donc de l'instant présent pour savourer ensemble les bons moments de la vie.

L'année 2018 verra l'ouverture du Royal Champagne et CHAMPILLON sera cité dans la plupart des revues qui relateront cet événement. Sachons profiter de cette occasion pour magnifier notre village.

Comme l'a dit le Président de la République lors de ses vœux, c'est une ambition commune à chacun, de contribuer à la réussite de son pays, de sa région, de sa commune.

Le 22 janvier prochain, nous fêterons la St Vincent. Faute de comité organisateur, la commune s'y substituera cette année afin de renouer avec cette manifestation traditionnelle.

Ainsi, le 22 janvier à 10h30, une messe aura lieu en l'église de CHAMPILLON (RV à 10h15 devant la mairie), suivie de l'inauguration de la gloriette construite par le personnel communal, qui se situe en face.

Enfin nous terminerons par un vin d'honneur offert par le champagne Roualet qui a donné le pressoir à la commune.

L'ensemble de la population est invitée à partager la brioche qui sera bénie auparavant par le prêtre officiant. J'espère vous voir nombreux à cet événement !

Ne surestimons pas l'économie du champagne, qui certes est actuellement florissante, mais qu'en sera-t-il dans quelques années si la profession ne se fédère pas ? J'en appelle à la sagesse de tous, oublions les rancœurs passées pour avancer ensemble.

Belle et heureuse année 2018 !

Vous trouverez dans cette Houlotte, le texte de mon discours lors de la cérémonie des vœux fin décembre.

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-patrimoine mondial.org](http://www.champagne-patrimoine mondial.org)

## Le Comité des Fêtes, les dernières manifestations de cette année 2017

Le Comité des Fêtes de Champillon a débuté le mois de décembre en fête avec 2 manifestations.

-Le vendredi 1er décembre, un groupe d'une vingtaine de personnes s'est rendu aux Marchés de Noël de Colmar et de Strasbourg, sous un ciel bleu et ensoleillé.

Nous avons profité pleinement des magnifiques décors, des gourmandises de Noël (vin chaud, pain d'épices...).

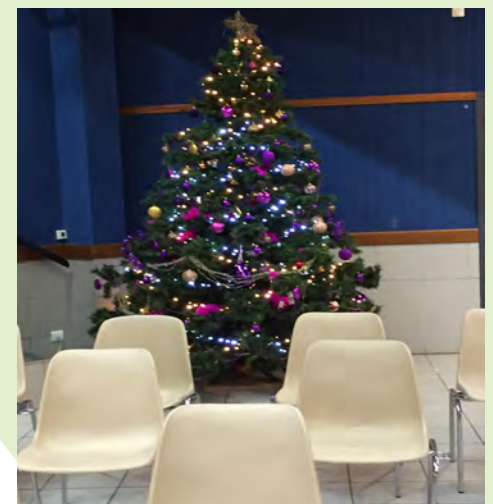
Nous sommes rentrés heureux de notre journée.



Une pensée particulière pour Titi, qui a été un bénévole dynamique et très présent, que nous n'oublierons pas.  
Le Comité des Fêtes

-Le samedi 9 décembre, le goûter de Noël des enfants animé par l'Harmonie de Mardeuil, qui nous a joué des chants de Noël.

Une distribution de friandises et boissons chaudes a été faite auprès des enfants, qui étaient déjà dans l'ambiance « Père Noël ».



## Réception des nouveaux habitants

Comme chaque année, la commune de Champillon organise une réception afin d'accueillir les nouveaux habitants. Celle-ci aura lieu cette année, le lundi 29 Janvier 2018 à 19h00 en Mairie.

Chaque nouveau foyer recevra donc prochainement un courrier d'invitation. Si toutefois vous ne receviez pas ce courrier au plus tard le 22 janvier, merci de vous faire connaître auprès de la mairie afin de vous y inscrire.

Espérant vous y retrouver afin de partager un moment convivial de bienvenue.



## Collecte des recyclables en sacs



La collecte des recyclables en sac (jaune) va débiter prochainement.

Pour cela, une distribution sera organisée le samedi 13 janvier 2017 en mairie de 9h00 à 12h00.

Vous retirerez ainsi le nombre de sacs (en rouleaux) pour votre foyer pour l'année. Le calcul de votre dotation a été fait de telle manière que vous soyez autonomes pour l'année 2018. Toutefois et s'il vous en manquait, quelques sacs seront disponibles en mairie aux horaires d'ouverture habituels.

Pensez bien à écraser vos bouteilles et canettes afin d'en mettre un maximum dans chaque sac, sinon vous risqueriez de ne pas avoir assez de sacs pour l'année!

## Familles Rurales: Dernières manifestations de 2017

### Marché de Noël

Familles Rurales a participé au marché de Noël de la communauté de commune qui avait lieu cette année à Tauxières.

Bilan mitigé, la neige tombée le matin n'a pas incité les gens à sortir et il n'y a pas eu le monde espéré.

Malgré tout, les pâtés croûte ont pratiquement tous été vendus. Seul le vin chaud n'a pas eu le succès escompté.

Merci aux personnes nous ayant aidés pour réaliser près de 60 pâtés croûte. Et merci à tous ceux qui nous ont rendu visite à notre chalet.



### Cours d'Art Floral

Jeudi 14 décembre, une dizaine de personnes étaient présentes pour réaliser une couronne de Noël.

A la base, une couronne vierge que nous avons recouverte de 3 sortes de sapin. Nous avons rajouté boules, rondelles d'oranges séchées, branche de houx, pomme de pin etc

Moment convivial à l'approche de Noël.

Les prochains cours auront lieu le jeudi 18 janvier et le jeudi 22 février 2018.



Le Président et les membres de l'association Familles Rurales de Champillon vous présentent leurs voeux pour 2018 et vous espèrent encore plus nombreux à participer à leurs manifestations.

## La Saint Vincent à Champillon

La Saint Vincent aura de nouveau lieu cette année.  
Lundi 22 Janvier 2018, le rendez-vous est donné à 10h15 devant la mairie, pour une messe à l'église de Champillon à 10h30.

Cette messe sera suivie d'un apéritif, puis de l'inauguration de la gloriette Place Ricoteau.

Tous les habitants sont les bienvenus à cette fête de Saint Vincent.



## L'agenda

Lundi 22 janvier 2018: Messe de la Saint Vincent à 10h30 à l'église de Champillon (RV à 10h15 en mairie) puis défilé et verre de l'amitié

Lundi 29 janvier 2018: Réception des nouveaux habitants à 19h00 en mairie

Vendredi 9/Samedi 10 et dimanche 11 Mars 2018: Marché aux Vins de Champillon

Dimanche 18 Mars: Spectacle de la MJC d'Ay à la Salle des Fêtes de Champillon

Dimanche 25 Mars 2018: Repas des Aînés de la commune à la Salle des Fêtes de Champillon

Lundi 2 Avril 2018: Chasse aux oeufs de Pâques organisée par le Comité des Fêtes

### La recette de Jean-Claude :

#### Risotto de foie gras, truffes et langoustines pour 4 personnes

250 grs de riz

½ oignon

½ magret de canard fumé

500grs de consommé de volaille

30 grs de purée de foie gras

8 grosses langoustines décortiquées

60 grs de truffes fraîches

160 grs de foie gras de canard frais

5 cl de jus de truffes

40 grs de beurre

2 cuillères à soupe de graisse d'oie



1) Découper les 160 grs de foie gras en 16 gros cubes.

Découper le magret de canard en brunoise (petits dés). Mixer le consommé de volaille avec 30 grs de purée de foie gras.

2) Séparer les têtes des queues de langoustines et faire revenir les carcasses dans une poêle avec une cuillère à soupe de graisse d'oie. Ajoutez ensuite le consommé, cuire 5 mn puis passer au chinois.

3) Emincer l'oignon et le faire revenir à la sauteuse avec une cuillère à soupe de graisse d'oie. Le laisser à peine blondir puis ajouter le magret de canard taillé en brunoise et 20 grs de truffes coupées en petits dés. Laisser revenir quelques secondes puis ajouter le riz, mélanger et verser le consommé dans la sauteuse, couvrir et cuire pendant 18 mn en remuant de temps en temps.

4) Dans une poêle anti adhésive, faire sauter 30 secondes de chaque côté sans aucune matière grasse les cubes de foie gras. Saler, poivrer. Réserver. Faire revenir avec un peu de matière grasse les queues de langoustines et le restant des truffes également coupées en petits cubes, ôter de la casserole et réserver. Déglacer ensuite avec le jus de truffe en raclant bien le fond de la poêle avec une cuillère en bois pour bien récupérer les sucs. Laisser réduire légèrement et ajouter 40 grs de beurre tout en fouettant pour donner une bonne consistance.

5) Dans une assiette bien chaude, mouler le riz avec un cercle. Disposer dessus en alternant et en faisant une corolle les langoustines, le foie gras et les truffes. Mettre le cordon de sauce autour.