



# la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon



## EDITO Feux multicolores!

A cette époque où l'état n'en finit pas de tout réglementer en termes de code de la route, je vous propose d'installer quelques feux rouges, oranges ou verts.



Feu rouge pour l'attitude de motards irresponsables qui chaque week end empruntent la RD 251, route touristique du champagne, afin de se livrer à des concours de vitesse particulièrement stupides et dangereux.

L'accident de début janvier a ravivé les esprits, et montré combien les élus étaient impuissants pour faire cesser ces désordres. Les riverains excédés par le bruit n'en peuvent plus ! Nous avons décidé avec le maire de Dizi de demander audience auprès du préfet afin d'interdire les rassemblements de motos sur cette route. La gendarmerie qui fait son possible pour surveiller cet axe ne peut passer le week end entier à cet endroit, il nous faudra donc trouver des solutions. Si l'on ne les trouve pas, j'en appellerai à la population le moment venu !

Feu orange pour l'idée de quelques maires de fusionner les 15 communes de la Communauté de Communes de la Grande Vallée de la Marne. Il faut arrêter de vouloir tout décider, à l'insu des habitants, en agitant le mouchoir sombre de la baisse des dotations publiques. Le conseil municipal n'est absolument pas d'accord avec cette idée et je voulais rassurer les habitants du village qui nous ont interrogés. On sait ce que donnent les fusions de services, regardez EDF, Orange ou Veolia où l'on tombe sur des plates-formes téléphoniques avec des inconnus au bout du fil et un service plus que dégradé. Hors de question de faire de même pour les communes ! Que certaines communes fusionnent peut avoir (et encore!) du sens, mais gardons la proximité que votre commune a toujours su mettre en avant et disons non à la fusion !

Feu orange pour le réseau téléphonique (portables et internet) qui est loin de donner satisfaction. Voilà des années que l'on nous promet la fibre et la date en est toujours repoussée. Pendant ce temps, d'autres collectivités ont déjà beaucoup d'avance avec un réseau performant !

Feu vert pour la réussite des cérémonies de la St Vincent qui ont rassemblé pratiquement tous les vigneron du village. Fier d'avoir impulsé un élan qui, j'en suis sûr, sera repris l'an prochain par les jeunes viticulteurs. Merci à Martine Launer et à l'équipe qui a mis tout son cœur pour faire renaître les traditions dans notre village. Merci au Champagne Roualet pour nous avoir accueillis après l'inauguration du pressoir Goliath de 1880 et de la gloriette construite par le personnel communal.

Feu vert pour le nouveau nom de la place de l'église qui porte désormais le nom de Pierre Cheval, grand bienfaiteur du champagne et de la Champagne, qui a permis, entre autres, aux 7 villages des coteaux historiques d'être classés au patrimoine mondial de l'Unesco

J'aimerais vraiment que tout passe au vert dans les prochains mois. Il est encore temps en ce début d'année de le souhaiter de tous mes vœux...

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

## SOMMAIRE

- PAGE 1 Edito  
PAGE 2 Changement de fréquences de la TNT  
Marché aux Vins de Champillon  
Cours d'art floral de Familles Rurales  
Saint Vincent à Champillon  
PAGE 3 Saint Vincent à Champillon, suite et fin  
PAGE 4 Familles Rurales et le bénévolat  
L'agenda  
La recette de Jean-Claude



Rejoignez le Facebook de CHAMPILLON afin d'être informé en temps réel des activités de la commune et des éventuels dysfonctionnements

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

## Changeement de fréquences de la TNT

Le 27 Mars 2018, notre commune sera concernée par des modifications de fréquences de la TNT.

Cette opération technique importante aura un impact direct sur les téléspectateurs qui reçoivent la télévision par l'antenne râteau. Vous devrez donc, ce même jour, procéder à une recherche des chaînes pour continuer à recevoir l'intégralité des programmes de la TNT. La recherche des chaînes est une opération simple à faire, à partir de la télécommande du téléviseur ou de l'adaptateur TNT.

## Marché aux Vins de Champillon

Le Comité des Fêtes de Champillon, en lien avec la mairie, organise son 22ème Marché aux Vins, les 9/10/11 Mars prochain.

L'entrée est gratuite, si vous désirez déguster sur place les différents vins, la flûte gravée est à 2€.

Le Comité des Fêtes vous attend nombreux lors de cette grande manifestation annuelle.

A très bientôt.

Le Comité des Fêtes de Champillon



## Cours d'art floral par Familles Rurales

La saison des amaryllis se terminant, nous avons réalisé une composition essentiellement à base de ces jolies fleurs. 2 tiges "tête en haut" et une tige "tête en bas", ce qui donne un très joli rendu.

Prochain cours le jeudi 18 février à 14 h à la mairie.



## La Saint Vincent 2018 à Champillon

Lundi 22 Janvier dernier, la commune de Champillon a relancé la traditionnelle Fête de la Saint Vincent avec ses viticulteurs.

Après une absence de quelques années, ce fut une véritable réussite; nos amis viticulteurs de Champillon ont quasiment tous répondu présents, et c'est un moment convivial que nous avons donc partagé.

Un grand merci à Martine Launer qui a organisé cette fête, ainsi qu'aux viticulteurs présents.

Nous avons aussi inauguré la "gloriette", appenti surplombant le pressoir Place Ricotteau, offert par le Champagne Roualet Père et fils.

Nous avons enfin inauguré cette place, qui s'appelle désormais "Place Pierre CHEVAL", en hommage à celui qui a porté durant une dizaine d'années, notre dossier, en vue de l'inscription des Paysages de Champagne au Patrimoine Mondial de l'UNESCO.

Cette inauguration a eu lieu en présence de Marie-Paule et Louis CHEVAL (son épouse et leur fils).



# Saint Vincent, suite et fin



## ■ Familles rurales: Qu'est ce que le bénévolat ?

Le bénévolat ,c'est donner un peu de son temps libre à une association,une action caritative ou un club sportif. Faire du bénévolat, c'est ne pas rentrer dans un conseil d'administration avec des heures de réunions et de manifestations interminables, une chaîne et un boulet aux pieds ," surtout pas".

A "Familles rurales Champillon" nous avons mis les chaines et les boulets de côté . Nous préférons nous retrouver autour d'un café ou d'une boisson locale pour échanger nos idées sur de futures manifestations où règnent la joie et la bonne humeur .

Voilà en quelques mots comment fonctionne notre association .N'hésitez plus ! Venez nous rejoindre quelques heures par an .

Venez nous rencontrer lors de notre assemblée générale qui aura lieu le vendredi 2 mars à 19h30 à la mairie de Champillon. A la fin de la réunion, nous partagerons le verre de l'amitié.

Philippe Petitjean, Président de Familles Rurales de Champillon

### Contacts:

Philippe Petitjean : 09 80 32 99 67 ou 06 22 08 35 44

Sylvie Andrieux : 03 26 59 46 55 ou 06 84 53 16 69

### A noter dans vos agendas:

L'assemblée générale des Familles Rurales aura lieu le vendredi 2 mars à 19 h 30 à la mairie de Champillon .

La date du prochain loto est fixée au samedi 14 avril 2018 .

Plus de renseignements prochainement dans vos boites à lettres

Sylvie Andrieux

## ■ L'agenda

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 la mer aux champignons shiitakés pour 4 personnes

12 noix de St jacques avec corail	Thym, laurier, ail
1 kg de moules de bouchot	½ l de vin blanc sec + 100 ml pour faire cuire les coques
500 grs de coques	25 cl de crème fraîche liquide + 10 cl
20 gambas décortiquées	1 bouquet de persil plat haché
240 grs de risotto	
2 oignons hachés fin	



1) Faire dégorger les coques dans de l'eau froide. Laver plusieurs fois et égoutter.

Mettre le vin blanc dans une casserole, amener à ébullition et ajouter les coques.

Au bout de quelques minutes les coques sont cuites. Les égoutter et les décortiquer.

2) Faire cuire un oignon haché avec le vin blanc, le thym, l'ail et le laurier. Après 5 mn de cuisson ajouter les moules, après 2 mn de cuisson ajoutez 25 cl de crème fraîche et le persil haché .Cuire les moules et les égoutter, bien garder le jus avec les oignons.

Les décortiquer et réserver.

3) Faire nacrer le risotto avec le deuxième oignon haché et 2 têtes de shiitakés coupées en petits dés. Cuire le risotto avec la moitié du jus de moule pendant 18 mn. En fin de cuisson ajoutez les coques. Saler à votre convenance.

4) Dans une casserole mettre le restant du jus de moules et 10 cl de crème fraîche.

Réduire un peu, retirer du feu et ajouter les moules.

5) A la poêle faire cuire les lamelles de shiitakés . Les griller légèrement.

6) Poêler les gambas et les St jacques + corail pendant 2 mn.

7) Dans une assiette bien chaude mettre le riz dans un cercle de 10 cm .Posez dessus 3 gambas + les 3 noix de S jacques et quelques lamelles de shiitakés. Former un cordon avec les moules et le jus autour du risotto.

Variante: Si il reste du risotto, mélanger les moules et le jus. Mettre au frigo une nuit.

Servir froid avec un mesclun.