



la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon



EDITO
Civisme...

SOMMAIRE

- PAGE 1** / Edito
- PAGE 2** / Marché aux Vins, un bon millésime 2018
Repas de la commune, quelle ambiance !
Mei Hua Zhuang, un stage découverte gratuit
- PAGE 3** / Création de l'ASA Champillon-Dizy-Hautvillers
Le cours d'art floral, toujours une belle réussite
Loto Familles Rurales
Royal Champagne, vers une ouverture de l'établissement
- PAGE 4** / Lutte contre le cancer, Une Rose Un Espoir
Loto des Papillons Blancs
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

Définition du dictionnaire : dévouement envers la collectivité, l'État, et à la participation régulière à ses activités, notamment par l'exercice du droit de vote.

Avec le décès du Lieutenant-Colonel de gendarmerie Arnaud Beltrame, mort pour la France, à qui la commune rend hommage depuis le début de la semaine avec un drapeau en berne, il est bon de rappeler quelques notions élémentaires sur le civisme.



Je vous raconte une petite histoire qui s'est déroulée à Champillon courant mars:

Il neige et les chaussées sont glissantes, c'est le petit matin, les chaussées ne sont pas encore déneigées bien que le personnel commence très tôt l'entretien des voiries. Rue Bel Air, une rue bien connue pour sa pente à 30 %, une voiture descend, dérape et atterrit dans le mur d'un des habitants.

La voiture, repérée par des témoins, ne s'arrête pas, et de plus, personne ne se manifeste auprès du malheureux propriétaire du mur ! C'est ce récit que m'on fait les habitants de la propriété régulièrement détériorée par les glissades des uns et des autres ! Ils ont choisi de ne pas porter plainte mais m'ont demandé de faire ce rappel dans la Houlotte, ce que je fais aujourd'hui, très déçu par le comportement de ces Champillonnais.

J'espère qu'à la lecture de ce propos, ils accourront chez les habitants concernés afin de trouver un règlement à ce litige.

Le dévouement envers la collectivité, ce sont tous les petits gestes du quotidien: faire attention aux déchets, rentrer containers et poubelles, ramasser les déjections canines etc...

Heureusement, je sais que la majorité d'entre vous êtes dévoués et je les en remercie. J'en veux pour preuve le Comité des Fêtes qui voit son nombre de bénévoles augmenter chaque année, la mobilisation de l'équipe de Familles Rurales pour organiser des événements riches et variés, le nombre de joueurs sur les terrains de pétanque de la B'houlotte, les sportifs assidus du mercredi après-midi au Mea Hua Zang, etc... Toutes ces personnes qui œuvrent de près ou de loin pour la collectivité doivent être encouragées et remerciées

Le civisme, prenons en de la graine... le printemps arrive.

Je vous souhaite à toutes et tous de joyeuses Pâques.

Votre Maire, Jean-Marc Béguin

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.beguिन@champillon.com

Adjoints :

· jp.crepin@champillon.com
· m.launer@champillon.com
· mm.adam@champillon.com

Le site de la commune :
www.champillon.com
reprend toutes ces informations.

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

Marché aux Vins 2018: Un bon millésime

Comme les années précédentes, le millésime 2018 du Marché aux Vins a très bien fonctionné.

Les visiteurs se sont présentés aussi nombreux, les viticulteurs sont ravis de leurs ventes et les exposants d'alimentation sont tout aussi ravis et enchantés de la nouvelle installation du chapiteau.

La soirée du samedi a eu un vif succès, dans une ambiance remarquable, grâce aux boules de feu.

Merci encore à tous les bénévoles pour leur aide, qui a permis le bon déroulement de cette manifestation.

Le Comité des Fêtes



Repas de la commune : quelle ambiance !



Cette année encore, la commune a organisé le traditionnel repas des aînés.

Ce dimanche 25 mars, ce sont plus d'une soixantaine de Champillonnais qui se sont donné rendez-vous pour un repas animé par A Sing A Live... ambiance garantie!



Mei Hua Zhuang : Un stage découverte gratuit

Le Mei Hua Zhuang est un art martial chinois, qui se développe chaque année en Europe. Un stage découverte gratuit est organisé le samedi 7 avril de 14h00 à 17h00 au Gymnase Hanauer d'Épernay (Près de la Place Méditerranée).

Au programme: Mei hua zhuang et circulation de l'énergie (postures et mouvements); exercices ludiques de boxe chinoise et initiation au bâton ou double poignard.

Pour tout renseignement, vous pouvez contacter M. Arsène au 06.30.13.18.43



Création de l'ASA Champillon-Dizy-Hautvillers

Après des années de discussion, l'ASA (association syndicale autorisée) de Champillon Dizy Hautvillers va voir enfin le jour suite à l'arrêté préfectoral du 16 mars prescrivant l'ouverture d'enquête publique. Concernant les vigneronnes des 3 villages, elle va permettre, entre autres, la préservation, la restauration et l'exploitation de ressources naturelles.

Les ASA disposent sur un périmètre déterminé de prérogatives de puissance publique pour exécuter certains travaux spécifiques d'amélioration ou d'entretien intéressant à la fois l'ensemble de leurs propriétés et d'utilité générale.

Les propriétaires de vignes sur Champillon ou sur les 2 autres communes, vont recevoir par courrier vers le début du mois d'avril les éléments concernant l'adhésion à cette ASA en cours de constitution. L'enquête publique se déroulera du 3 au 22 avril et le dossier relatif à celle-ci sera disponible en Mairie aux heures habituelles d'ouverture; vous pourrez également consigner vos remarques et questions sur un registre qui sera à votre disposition.

Par ailleurs, le commissaire enquêteur sera à votre écoute en mairie de Dizy uniquement les 23, 24 et 25 avril.

Des informations complètes seront mentionnées dans les documents qui vous parviendront par courrier.

Le cours d'art floral : toujours une belle réussite !

Le cours d'art floral a réuni 11 personnes.

La composition de ce mois-ci fut en accord avec les fêtes de Pâques. Dans une grande coupelle, nous avons piqué dans un cube de mousse deux feuilles de canna, 2 orchidées et 3 arômes et complété par différentes fleurs et petits sujets de Pâques.

Prochain cours le jeudi 19 avril à 14 h à la mairie.



Loto de Familles Rurales

Familles Rurales organise son prochain loto le samedi 14 avril 2018 à 20h à la salle Henri Lagauche. N'hésitez pas à vous inscrire. Ambiance conviviale assurée (voir feuille jointe).

Royal Champagne : Vers une ouverture le 1er Juillet

Les travaux d'aménagement touchent à leur fin.



Lutte contre le cancer, Une rose Un espoir

Comme l'année dernière, l'association "Une rose, Un espoir" organise à nouveau sa randonnée moto afin de récolter des dons pour la lutte contre cette terrible maladie qu'est le cancer.

Pour votre information, les motards traverseront notre village le samedi 28 Avril dans l'après midi afin de recueillir vos dons en échange d'une rose, symbole de l'amour



Loto des Papillons Blancs



Les Papillons Blancs organisent leur traditionnel loto le dimanche 20 mai à 14h00 salle Henri Lagauche. Ils vous y attendent nombreux.

L'agenda

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

Lundi 9 Avril 2018: Assemblée Générale du Comité des Fêtes à 19h00 à la Mairie

Samedi 14 Avril 2018: Loto Familles Rurales à 20h00 Salle Henri Lagauche

Mardi 8 Mai 2018: Commémoration fin de la seconde guerre mondiale RV 10h45 en Mairie, dépôt gerbe à 11h00

Dimanche 20 Mai 2018: Loto Papillons Blancs à 14h00 Salle Henri Lagauche

La recette de Jean-Claude :

Selle d'agneau farcie aux morilles et haricots verts Pour 6 personnes

1.2 kg de selle d'agneau désossée	2 échalotes
300 grs de morilles fraîches	1 botte de persil plat haché
12 petits oignons grelots	3 brins de thym
700 grs d'haricots verts extra fins frais	25 grs de beurre
12 gousses d'ail en chemise	15 cl de bouillon de bœuf
12 asperges blanches de champagne	3 cuillères à soupe d'huile d'olive
18 pommes de terre grenaille	Sel, poivre
6 carottes fanes.	(Pour cette recette prendre un plat allant au four et sur la plaque ou autre)



1) Bien nettoyer les morilles. Ciseler les échalotes.

Faire revenir les échalotes et les morilles 7 mn à la poêle dans le beurre. Saler, poivrer et ajouter la moitié du persil haché.

2) Préchauffer le four à 210° Th 7.

Aplatir la selle d'agneau côté gras vers le bas. Répartir la préparation aux morilles à la base. Rouler et ficeler et badigeonner d'huile, saler, poivrer et parsemer de thym. Déposer dans un plat de cuisson avec les gousses d'ail en chemise et les pommes de terre grenaille. Cuire 10 mn.

3) Eplucher les oignons grelots, mélanger les avec le reste d'huile et ajouter les dans le plat. Baisser le four à 180° TH 6 et poursuivre la cuisson 20 mn.

4) Cuire les haricots verts croquants. Cuire les carottes à part dans l'eau.

5) Oter la selle d'agneau du plat et l'emballer dans du papier alu.

Dans le plat de cuisson déglacer avec le bouillon de bœuf, faire réduire et ajouter les haricots verts et les carottes.

6) Cuire les asperges dans l'eau bouillante salée.

7) Découper la selle d'agneau en tranche. Répartir sur des assiettes bien chaudes et parsemer du reste de persil. Répartir les légumes autour.