



# la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon



**EDITO** Eau, tonne ou tonne d'eau, on reste en attente!

Avec l'automne qui vient de commencer depuis quelques jours, on peut se demander si la pluie ou les orages vont revenir sur la France et particulièrement sur notre région qui commence cruellement à souffrir du manque d'eau. Quid du réchauffement climatique? Si l'on en croit les experts, nous devrions retrouver de plus en plus ce type de climat désormais. Il va donc falloir s'y habituer et sûrement modifier nos habitudes.



Les ressources en eau ne sont pas inépuisables, il sera donc utile de les économiser ! Certes la vigne ne semble pas trop souffrir de cette sécheresse, les vendanges ont été excellentes et l'on parle déjà d'un millésime exceptionnel. Par contre, le reste de la végétation a beaucoup souffert, c'est pourquoi chaque année nous plantons sur la commune des fleurs plus résistantes et moins consommatrices en eau.

Tout ceci s'inscrit dans une politique de développement durable que la commune mène depuis plusieurs années. Prochaine action en date sur le même sujet, l'opération coteaux propres le samedi 6 octobre au matin, où nous vous attendons nombreux afin de nettoyer la nature de tous ses déchets, et ils ne manquent pas, malheureusement !

Durant l'hiver nous allons aménager un amphithéâtre naturel devant le 2ème point de vue, sous le Royal Champagne. Vous pourrez donc le soir, au hasard de vos promenades, assister au coucher de soleil sur le village après avoir parcouru la Diablotine dont vous trouverez le plan dans ce bulletin.

Si vous voulez découvrir le village sous un autre angle, je vous invite aussi à vous inscrire à la ballade contée qui aura lieu le dimanche 21 octobre au matin. Organisée par l'office intercommunal de tourisme d'Hautvillers (et uniquement sur inscription à ce même endroit), vous allez pouvoir vous promener à travers le village et ses chemins et écouter des acteurs disséminés sur le parcours qui vous raconteront des anecdotes inconnues sur le village avant de prendre la coupe de l'amitié tous ensemble à midi. Plaisir garanti !

L'automne et l'hiver vont être aussi occupés par l'aménagement de la salle Clair-Vigne (à côté de l'église). Cette salle dédiée aux associations et autres réunions sera aussi le lieu des vins d'honneur lors des cérémonies.

Au plaisir de vous rencontrer lors de ces prochaines manifestations d'octobre.

Votre Maire, Jean-Marc Béguin

SOMMAIRE

- PAGE 1 Edito
- PAGE 2 Les bornes de la voie de la liberté  
Coteaux propres  
Le club de scrabble a fait sa rentrée  
Embellissement du village  
Dates de fermeture du secrétariat  
Inscription sur la liste électorale
- PAGE 3 Le parcours de la Diablotine  
Balade contée de Champillon  
Le cours d'art floral  
La rénovation de la Salle Henri Lagauche
- PAGE 4 Vendange de la vigne communale  
Food truck à Champillon  
L'agenda  
La 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.beguिन@champillon.com](mailto:jm.beguिन@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.



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)

## Les bornes de la voie de la liberté à Champillon

La voie de la liberté commémore la victoire des Alliés et la libération de la France pendant la seconde guerre mondiale.

Elle est matérialisée par une série de bornes kilométriques le long du réseau routier entre Saint-Mère-Eglise en Normandie et Bastogne dans la province Belge du Luxembourg.

Notre commune dispose de 2 bornes sur son territoire, la première a déjà été rénovée et se situe au Hameau de Bellevue, le long de la RD215 et la seconde qui se situe rue Jean Jaurès, à proximité de la Salle Henri Lagauche, le sera prochainement.



## Coteaux propres

Comme chaque année, la commune de Champillon se mobilise afin de nettoyer notre coteau des débris laissés par négligence. Cette année, la date retenue est le samedi 6 octobre.

Si vous souhaitez donner quelques heures de votre temps afin d'entretenir notre coteau et ainsi préserver ses paysages, nous vous donnons rendez-vous ce 6 octobre à 9h00 en mairie.

Aussi, n'oubliez pas de vous munir de gants le jour J.

## Le club de scrabble a fait sa rentrée!

6 à 7 personnes sont assidues au club de scrabble de Champillon.

Cette activité sert à entretenir et développer sa mémoire.

Tous les niveaux sont acceptés.

Si vous désirez nous rejoindre, nous nous retrouvons tous les lundis après midi de 14h à 16h à la salle St Nivard. (près de la mairie)

Reprise le lundi 3 septembre.

## Embellissement du village

Notre joli village est entretenu toute l'année par les services techniques de la commune. Vous avez dû remarquer les quelques tonneaux et pressoirs installés ici ou là, afin d'embellir la commune. Le tonneau situé rue Pasteur (en face de l'église) était mal en point. Il a donc été démonté et un autre vient de le remplacer.



## Dates de fermeture du secrétariat de Mairie



Le secrétariat de Mairie sera fermé:

le mardi 9 octobre

le vendredi 2 novembre

le lundi 24 décembre

et du lundi 31 décembre au dimanche 6

janvier 2019.

## Inscription sur la liste électorale

A tous les nouveaux habitants ou champillonnais qui ne sont pas inscrits sur la liste électorale, vous pouvez vous inscrire dès à présent.

Pour votre information, l'an prochain sera une année d'élections, puis que nous aurons les élections européennes.



## Le parcours de la Diablotine

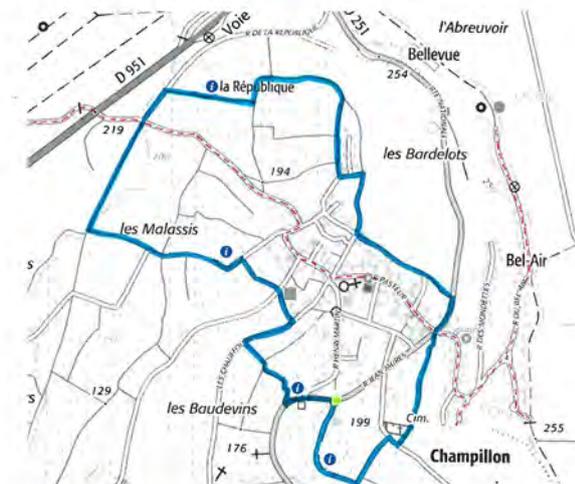
Comme évoqué dans les dernières Houlottes, voici le plan du parcours de la Diablotine.

Le point de départ se situe sur le parking de la Salle Henri Lagauche (Place Pol Baudet).

Le parcours vous emmènera vers le monument aux morts, puis vers le Royal Champagne pour revenir dans le centre du village jusqu'au point de départ. Vous trouverez tout au long du parcours des panneaux d'information en français et en anglais. La durée du parcours se situe aux alentours d'une heure, et celui-ci n'est pas accessible aux personnes à mobilité réduite.



Parcours de la Diablotine



Légende

- Départ-Arrivée Place Pol Baudet
- ⓘ Panneau d'information
- - - Sentier GR

## Balade contée à Champillon

Pour la 4ème année consécutive, l'Office de Tourisme Intercommunal d'Hautvillers et les conteurs de Val de Livre vous proposent une nouvelle balade contée à Champillon, le dimanche 21 octobre 2018.

Au détour des rues et des chemins, vous plongerez dans l'histoire fascinante du village et rencontrerez des personnages dont les destins ont croisé celui de Champillon. Pour encore plus de plaisir, des haltes gourmandes vous attendent.

Parcours de 3 km de difficulté moyenne (prévoir des chaussures de marche)

Départs à 10h00 et 10h30

Tarifs: 8€/adulte et 3€/enfants de 10 à 15 ans

Réservation obligatoire par téléphone au 03 26 57 06 35 ou par mail à [info@tourisme-hautvillers.com](mailto:info@tourisme-hautvillers.com)

Voir le flyer joint à cette Houlotte

## Le cours d'art floral

Le cours d'art floral du 20 septembre a réuni 10 personnes.

Dans une coupelle de 30 cm de long, garnie de mousse, nous avons piqué quelques ornithogalums, 3 lisianthus, 5 papaverts et 7 roses. Quelques feuillages, épis de blé et 3 pommes ont finalisé l'ensemble.

Prochains cours les jeudi 18 octobre- jeudi 22 novembre-jeudi 13 décembre.

Si vous désirez participer à ces cours

Inscription auprès de Sylvie Andrieux 03 26 59 46 55



## La rénovation de la Salle Henri Lagauche

L'an dernier, la façade avant de la Salle Henri Lagauche a été rénovée et cette année, de nouvelles portes d'entrée ont été installées. Pour rappel, le tarif de location est de 300€ ou 500€ pour les habitants en fonction de la saison, et de 600€ à 800€ pour les personnes extérieures. Les clefs vous seront remises le vendredi soir et devront être rendues le lundi matin.



## Vendange de la vigne communale

Les Champillonnais se sont donnés rendez-vous sous un soleil radieux pour la vendange de la vigne communale.

Après la cueillette du raisin, le traditionnel casse-croûte (autour du feu de sarments) a été offert aux participants.

Merci à tous ces Champillonnais présents pour l'occasion et à l'année prochaine.



## Food truck - pizzeria

Pizza Magia vous propose plus d'une vingtaine de pizzas, tous les jeudis de 18h00 à 21h00 Place Pol Baudet à Champillon.

N'hésitez pas à venir déguster ces pizzas artisanales.



## L'agenda

Samedi 6 octobre : Coteaux propres, rv à 9h00 en mairie (se munir de gants)

Dimanche 21 octobre : Balade contée à Champillon

Dimanche 11 novembre: Armistice

Jeudi 15 novembre : Beaujolais Nouveau organisé par le Comité des Fêtes

Dimanche 9 décembre: Marché de Noël à Hautvillers organisé par la CCGVM

Jeudi 20 décembre: Voeux du Maire à la Salle Henri Lagauche

## La recette de Jean-Claude :

### Chausson de magrets de canards, cèpes et foie gras

Pour 4 personnes (1/2 chausson/personne)

2 magrets de canard (gras) sans peau

4 escalopes de foie gras crues congelées de 30 grs pièce

2 pâtes feuilletées épaisses pur beurre

400 grs de jeunes cèpes

200 grs de girolles

100 grs de trompettes de la mort

Persillade (Mélangez le tout)

2 échalotes ciselées

2 c à soupe de persil plat haché

1 gousse d'ail hachée



1) Faire juste colorer les magrets de canard de chaque côté. Laisser refroidir.

2) Faire sauter les champignons et ajouter la persillade à la fin.

3) Prendre 1/3 des champignons les hacher grossièrement (ils serviront à garnir les chaussons)

4) Ouvrir les magrets en portefeuille, saler, poivrer.

5) Répartir les champignons dans les deux magrets et glisser le foie gras congelé au milieu des champignons.

Fermer les magrets et les aplatir.

6) Faire 2 cercles de pâte feuilletée de 20 cm de diamètre. Poser les magrets dessus et fermer comme un chausson aux pommes.

Souder les bords, les dorer et faire une petite cheminée.

7) Cuire au four à 180° pendant 20 mn.

8) Couper le chausson en deux, mettre le reste des champignons sur le côté. Accompagner avec une petite salade de mâche.