



La Houlotte

Avril 2026

bulletin d'information de la commune de Champillon

Elections municipales

À Champillon, lors du 1er tour des élections municipales le 15 mars 2026, la liste conduite par M. Charles Philipponnat a été élue avec 208 voix exprimées.

La réunion d'installation du Conseil municipal s'est tenue le vendredi 20 mars en mairie, au cours de laquelle M. Charles Philipponnat a été élu maire. Le Conseil, à l'unanimité, a fixé à quatre le nombre d'adjoints. Ont été élus : Mlle Séverine Petit (1ère adjointe), M. Xavier Mayran de Chamisso (2ème adjoint), Mme Elodie Lanotte (3ème adjointe) et M. Jean-Rémy Scorza (4ème adjoint).



Les conseillers municipaux installés, dans l'ordre du tableau après le maire et les adjoints, sont : Mme Lydie JACQUESSON, Mme Kirsten NEUBARTH, Mme Marianne GONÇALVES, M. Olivier MANNIELLO, Mme Marianne DEON, M. Carl-Stéphane CERCELLIER, M. David LEPICIER, Mme Lucyle LAGAÚDE, M. Nicolas JACOB et M. Guillaume BAHUCHET.

Edito

Chères Champillonnaises et Champillonnaises,

Avec notre nouveau Conseil municipal, notre équipe d'adjoints, et les membres des diverses commissions d'ores et déjà en charge de la gestion de la commune, je tiens à vous remercier pour notre élection unanime.



Nous prenons cette responsabilité avec le désir d'en être dignes.

Champillon est et restera un village actif dans lequel existent déjà de nombreuses et belles initiatives : le prochain repas de la commune, le marché aux vins et le travail conjoint de la municipalité et du comité des fêtes, le théâtre des vignes et ses animations, entre autres.

Champillon est un village avec vue et en vue, au cœur du vignoble champenois, au cœur des coteaux classés au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO.

Nous continuerons à coopérer avec la mission UNESCO pour faire valoir cet atout, de même que nous œuvrerons à mettre en valeur l'attractivité touristique du village, et la chance que nous avons d'accueillir le Royal Champagne, dont la réputation est mondiale. Plus modestement, la préservation des édifices et éléments architecturaux remarquables du village, certes peu nombreux, feront d'autant plus l'objet d'un soin particulier. Au cœur du Parc Naturel Régional de la Montagne de Reims, nous veillerons à l'harmonie générale de notre environnement urbain et viticole, à la conservation des espaces verts et naturels, ainsi qu'à la qualité du fleurissement.

Champillon est ancré dans un écosystème très dense et très cohérent, ne regroupant que des communes viticoles. Nous collaborerons donc dans l'intérêt de tous avec la Communauté de Communes de la Grande Vallée de la Marne, l'Office de Tourisme, les villages d'Hauvillers et Dizy pour les écoles, etc.

Champillon est un village où il fait bon vivre. Nous aurons à cœur de veiller à la tranquillité et la sécurité de ses habitants et de leurs enfants, en lien avec nos dévoués gendarmes. Notre commune disposant de peu ou pas de commerces ni services, nous aurons le souci de garder des services de mobilité suffisants, notamment pour nos anciens. Un cabinet infirmier (et peut-être un jour médical) et une micro-crèche existent déjà. Nous serons attentifs à faciliter leur implantation et leur activité.

Champillon a la fortune de jouir d'un environnement prospère qui assure son indépendance financière : hôtellerie et restauration, maisons de Champagne, chaudronnerie plastique, etc. Cependant notre budget reste contraint. Avec 519 habitants, dans un contexte économique général dégradé, les contributions de l'Etat nous seront comptées tandis que nous souhaitons stabiliser la fiscalité pour nos habitants.

Tant que l'endettement lié à la réfection de la traverse (rue Jean Jaurès) puis de la rue Pasteur dans un deuxième temps, n'aura pas été remboursé, nous ne pourrions investir que quelques petites dizaines de milliers d'euros. Les grands projets seront pour plus tard. En revanche, notre budget de fonctionnement nous permet de faire travailler 5 agents municipaux, et c'est là notre luxe. C'est donc essentiellement à l'entretien, aux réparations, à l'embellissement et à la sécurité routière que nous nous consacrerons dans les deux années qui viennent.

Soyez assurés que toute l'équipe municipale et le personnel communal se tiennent à votre service. Au sens collectif bien sûr, sans passe-droit.

Vous pouvez d'ores et déjà adresser vos remarques et demandes aux conseillers que vous connaissez, au secrétariat de mairie, et à moi-même en tant qu' élu. Je recevrai en mairie ceux qui me le demanderont, et auront préalablement pris rendez-vous auprès du secrétariat.

Je compte enfin sur votre sens citoyen à toutes et tous pour faire de chacune et chacun de vous-mêmes les meilleurs promoteurs et défenseurs de Champillon et de ses atouts.

Le maire, Charles Philipponnat



- PAGE 1 ■ Elections municipales
- Edito
- PAGE 2 ■ Retour sur le Marché aux Vins
- PAGE 3 ■ Concert à la salle Henri Lagauche
- Cours d'art floral
- Loto des Familles rurales
- Scrabble
- Chenilles processionnaires
- Civisme et propreté
- PAGE 4 ■ Pâques
- Atelier sablés
- Une rose, un espoir
- Le repas de la commune
- Participez à l'embellissement de Champillon
- Impôts : permanence téléphonique
- L'agenda

INFO MAIRIE :

Le secrétariat de mairie est ouvert du lundi au vendredi de 10h00 à 12h00, puis de 13h30 à 15h00.

Vous pouvez nous contacter par mail :
Secrétariat : info@champillon.com
Maire : c.philipponnat@champillon.com
Adjoints :
- scla@outlook.fr
- x.dechamisso@champillon.com
- e.lanotte@champillon.com
- jr.scorza@champillon.com

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

Retour sur le Marché aux Vins

Les 13, 14 et 15 mars derniers, la salle Henri Lagache a accueilli la 29ème édition du Marché aux Vins de Champillon, confirmant une fois de plus l'engouement pour ce rendez-vous désormais incontournable. Plus de 1700 visiteurs ont répondu présents tout au long du week-end, témoignant du succès toujours renouvelé de cette manifestation.

Pendant ces trois jours, les amateurs de vin ont pu parcourir les stands et déguster des cuvées issues des grandes régions viticoles françaises : Alsace, Beaujolais, Bordeaux, Bourgogne, Côtes du Rhône, Corse, Languedoc, Loire, Sud-Ouest, Côtes de Provence, ainsi qu'une sélection de vins étrangers. Les spécialités à base de fraises du Cellier Saveurs d'Ornain ont une nouvelle fois rencontré un franc succès, tout comme la présence désormais bien installée de l'exposant du Jura.

Côté gastronomie, les visiteurs ont également pu se régaler grâce à une offre riche : le miel de "La Miellerie d'Apolline", le foie gras de "A Pas de Canard", les fromages proposés par "La Cave à Comtés", les pâtés croûte de "PâtéKà", ainsi que les savoureuses truffes de "Signorini Tartufi". Un véritable parcours gourmand qui a su séduire tous les palais.

Le vendredi soir, la traditionnelle nocturne a offert un moment festif et animé, porté par un concert gratuit qui a largement contribué à la bonne ambiance.

Le dimanche après-midi, la démonstration culinaire, assurée par une équipe du Royal Champagne Hotel & Spa, très attendue par le public, a rassemblé de nombreux visiteurs. La recette présentée, suivie d'une dégustation, a séduit les gourmets et permis de clôturer cette édition sur une note à la fois conviviale et raffinée.

La recette est à retrouver ci-dessous pour prolonger l'expérience à la maison !

Un grand merci à l'ensemble des acteurs qui ont contribué à la réussite de cette manifestation : exposants, bénévoles, partenaires, logeurs, et la municipalité pour leur soutien, ainsi que le Champagne Autréau.

Nous vous donnons rendez-vous l'année prochaine pour une 30ème édition qui s'annonce déjà pleine de promesses !

Le Comité des Fêtes de Champillon

La recette du Chef Christophe Raoux

À l'occasion de la démonstration culinaire du dimanche, l'équipe du Chef Christophe Raoux a proposé une recette fraîche et pleine de finesse, idéale pour sublimer un produit brut : le saumon.

Saumon mariné aux saveurs fraîches (pour 2)

Ingrédients :

200 g de saumon frais

1 cuillère d'oignon rouge finement ciselé

1 cuillère de graines de grenade

1 cuillère de ciboulette ciselée

½ cuillère à café de gingembre frais râpé

Le zeste et le jus d'un citron vert

3 cl de sauce soja

Sel

Préparation :

- Commencez par trancher finement le saumon, puis disposez-le dans un saladier. Ajoutez l'oignon rouge, les graines de grenade, la ciboulette et le gingembre râpé.

- Incorporez ensuite le zeste et le jus de citron vert, puis la sauce soja.



- Salez légèrement et mélangez délicatement afin de bien enrober l'ensemble.

- Laissez mariner au frais pendant une dizaine de minutes pour permettre aux saveurs de se développer.

- Au moment du dressage, disposez le saumon en chiffonnade dans l'assiette.

- Ajoutez un filet d'huile d'olive et parsemez de sobacha pour apporter une touche croustillante.

- Terminez avec quelques brins d'aneth pour la fraîcheur et la décoration.

Bonne dégustation !

Concert à la salle Henri Lagauche

Le 29 mars dernier, la salle Henri Lagauche de Champillon a vibré au son des cuivres en accueillant la Société Philharmonique de Champagne pour un concert intitulé « La trompette dans tous ses états ».

Un grand merci aux organisateurs, aux artistes et aux bénévoles qui ont largement contribué à la réussite de cet événement, ainsi qu'au public venu nombreux et enthousiaste !



Cours d'art floral

Le jeudi 19 mars, 13 participants se sont retrouvés pour le cours d'art floral, dans une ambiance conviviale et créative. À cette occasion, nous avons réalisé une composition printanière, nous avons tontiné (entourer chaque racine de mousse des bois) afin de préserver l'humidité des plantes. Nous avons ensuite mis en place différentes variétés - kalanchoé, crocus, pensées, primevères, narcisses, muscaris et jacinthes - dans une grande coupelle garnie de terreau. Une petite déco de Pâques et des cailloux ont été rajoutés.

Les prochains cours d'art floral auront lieu **les jeudis 16 avril, 11 juin et 9 juillet.**

Loto des Familles rurales

Le loto des Familles Rurales se tiendra **le dimanche 12 avril à partir de 14h.**

De nombreux lots seront à gagner, parmi lesquels des bons d'achat, des corbeilles gourmandes, des lots de vins et de champagne, un Air Fryer ainsi qu'un repas pour deux personnes au Royal Champagne ! Nous vous attendons nombreux ! **Les inscriptions sont d'ores et déjà ouvertes auprès de Sylvie Andrieux au 06 84 53 16 69.** Buvette et petite restauration sur place. Des flyers seront prochainement distribués.

Scrabble Nous avons appris avec tristesse le décès de M. Pierrot, habitant de Dizy et joueur de scrabble assidu, présent chaque semaine parmi nous. Il nous avait rejoints l'an dernier. Instituteur à Dizy durant de nombreuses années, c'était une personne très appréciée et charmante.

Chenilles processionnaires : informations et démarches pour les habitants

Suite à l'article de prévention consacré aux chenilles processionnaires publié dans notre précédent bulletin, nous souhaitons apporter des précisions complémentaires. Face à la présence de ces insectes sur le territoire, il est important de rappeler que chacun peut se renseigner et obtenir des conseils auprès de la **FREDON Grand Est**, organisme spécialisé dans la lutte contre les organismes nuisibles, **au 03 26 77 36 70.**

Si des nids sont observés sur une propriété privée, leur prise en charge relève de la responsabilité du propriétaire. Les interventions nécessaires (élagage des branches infestées ou destruction des nids) doivent être réalisées à ses frais, soit par un élagueur professionnel, soit par une entreprise spécialisée disposant des équipements adaptés. Ces interventions sont indispensables pour limiter les risques sanitaires et éviter la propagation des chenilles sur l'ensemble de la commune.

La municipalité remercie les habitants pour leur vigilance et leur implication dans la lutte contre ce phénomène, afin de préserver la santé de tous et le cadre de vie.

Civisme et propreté : ramassage des crottes de chiens

Pour le bien-être de tous, il est important de ramasser les déjections de son chien. Au-delà de la propreté, elles représentent un risque pour la santé : bactéries et parasites présents dans les excréments peuvent provoquer des infections, surtout chez les enfants qui jouent dans les espaces publics.

Pour faciliter cette démarche, **quatre distributeurs de sacs sont à votre disposition dans le village :**

Place Pol Baudet (parking de la salle des fêtes),
Rue des Rommes,
Place Pierre Cheval,
Chemin de la Grand Terre.



Nous invitons tous les propriétaires de chiens à utiliser ces sacs et à nettoyer systématiquement après leur animal. Un geste simple qui protège la santé de chacun et contribue à la propreté de notre village.

/// Pâques

Le Comité des Fêtes de Champillon a le plaisir d'inviter petits et grands à une matinée festive et gourmande à l'occasion de Pâques.

Rendez-vous dimanche 5 avril à partir de 10h à la salle Henri Lagauche.

Venez partager un moment convivial autour d'activités et de gourmandises pour toute la famille.

Inscription obligatoire pour les enfants et petits-enfants champillonnais au **06 99 17 03 69**.



/// Atelier sablés

Le mercredi 22 avril à 10h à la salle polyvalente Henri Lagauche, petits et grands sont invités à participer à un atelier **de préparation de sablés**.



Chaque sablé sera décoré de manière originale, et les participants pourront **repartir avec quelques douceurs en récompense** de leur travail.

Pour faciliter l'organisation, nous vous remercions de confirmer votre présence au : **06 99 17 03 69**.

Nous vous attendons nombreux pour partager ce moment convivial et gourmand !

/// Une rose, un espoir



Le dimanche 26 avril 2026, les motards parcourront les rues de Champillon pour proposer **une rose contre un don minimum de 2€**. Cette collecte se fera de porte à porte, offrant à chacun l'occasion de soutenir une noble cause tout en échangeant avec les bénévoles.

L'intégralité des fonds récoltés sera reversée à la **Ligue contre le cancer**, participant ainsi au financement de la recherche et au soutien des patients.

/// Le repas de la commune



Les cartons d'inscription pour le repas de la commune, destiné aux habitants âgés de 65 ans en 2026 et plus, ont été distribués.

Les personnes concernées ont **jusqu'au 10 avril 2026 pour retourner leur carton à la mairie** ou dans la boîte aux lettres de la mairie, afin de confirmer leur participation.

Le repas aura lieu **le dimanche 26 avril 2026 à 12h à la salle polyvalente Henri Lagauche**. Nous vous attendons nombreux pour partager ce moment convivial et festif organisé par la commune.

/// Participez à l'embellissement de Champillon

La municipalité invite tous les habitants souhaitant contribuer à l'embellissement de notre commune à se joindre à nous pour une matinée de plantation de fleurs.

Rendez-vous finalement le jeudi 28 mai 2026 à partir de 9h devant la mairie. Initialement prévue la veille, cette rencontre a été décalée. Votre aide sera précieuse pour rendre notre village encore plus agréable à vivre. N'hésitez pas à venir avec vos gants et outils de jardinage, si vous en possédez.

Pour remercier chacun de son engagement, **un casse-croûte convivial sera offert à la fin de la matinée**.

Merci d'avance pour votre participation et votre enthousiasme !



/// Impôts : permanence téléphonique

Pour vos questions fiscales, un service téléphonique des impôts est à votre disposition : **0 809 401 401**, accessible du lundi au vendredi de 8h30 à 19h, pour obtenir des réponses personnalisées, des explications ou une aide pour utiliser les services en ligne de l'administration fiscale.

Par ailleurs, le service des impôts des particuliers d'Épernay est également joignable au **03 51 67 00 70** du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 16h.

REPUBLIQUE FRANÇAISE
Département de la Marne-et-la-Vallée

Avis au public

Des questions sur vos IMPÔTS ?

Des agents des Finances publiques vous répondent au **du lundi au vendredi de 8h30 à 19h**

0 809 401 401
Service gratuit à prix appel

Depuis le 02/03/2026
votre Service des Impôts des Particuliers
Antenne d'EPERNAY
peut également être joint au
03 51 67 00 70
du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h et de 13h30 à 16h.

/// L'agenda

- Dimanche 5 avril : Pâques par le Comité des Fêtes, salle Henri Lagauche, 10h.
- Dimanche 12 avril : Loto des Familles Rurales, salle Henri Lagauche, 14h.
- Mercredi 22 avril : Atelier sablés, salle Henri Lagauche, 10h00.
- Dimanche 26 avril : Repas de la Commune, salle Henri Lagauche à 12h00, sur inscription.
- Vendredi 8 mai : Cérémonie, rendez-vous place Pol Baudet (devant la salle des fêtes), à 10h45.
- Jeudi 28 mai : Plantation des fleurs dans la commune, appel aux volontaires, rendez-vous à 9h à la mairie.