

# La Houlotte

## Septembre est le mois de l'automne, et s'il tonne, la vendange est bonne.

Ce sont les dictons qui bercent notre vie paisible de Champillonnais. Nous voici déjà aux portes de l'automne. Les viticulteurs préparent leurs pressoirs en vue des vendanges, les écoliers et étudiants préparent leur cartable, et pour nous tous, c'est la rentrée.

Deux nouveaux équipements ont été mis en place durant les vacances afin d'être justement utilisables dès cette rentrée :

Le personnel communal a installé **un abribus flambant neuf**, et du bon côté de la voirie. C'est-à-dire côté départ. Les enfants n'auront plus à traverser lorsqu'il pleut. Ce dernier est éclairé et permettra de lire les dernières informations de la commune à travers un totem d'information. Ne soyez pas surpris que les bus s'arrêtent désormais en pleine voie, c'est la réglementation qui s'applique pour les nouvelles voiries. C'est ainsi plus de sécurité pour tous.

Autre équipement de sécurité : **un défibrillateur cardiaque** est depuis quelques jours à votre disposition en cas d'urgence dans la cour de la Mairie. Simple d'utilisation, il peut sauver des vies en attendant l'arrivée du SAMU. Une réunion d'information aura lieu le mercredi 8 septembre à 18h30 à la salle Henri Lagache. Toute la population y est conviée.

Ces vacances ont aussi coïncidé avec l'alimentation en eau potable par la communauté de communes, en provenance des sources de Bisseuil. Je ne suis pas sûr que vous ayez senti la différence. Cela devrait en tout cas correspondre à une eau beaucoup moins chlorée.

Enfin dans la nuit du 27 au 28 septembre, l'émetteur d'Hautvillers cessera d'émettre en analogique pour diffuser **les émissions télé en numérique**. N'oubliez pas de modifier vos installations avant cette date, sinon vous ne recevrez pas la TNT (télévision numérique terrestre) et ses 18 chaînes gratuites. Une réunion publique aura lieu le vendredi 17 septembre à 19h à l' Espace des Diablotins afin de répondre à toutes vos questions.

Bonne rentrée à tous!

Le Maire Jean-Marc Béguin



### Secrétariat de mairie ouvert:

Lundi, mardi,  
jeudi, vendredi  
10-12h  
13h30-16h

Rappel : vous pouvez nous contacter par mail :

#### Secrétariat :

info@champillon.com

**Maire** : jm.beguin@champillon.com

#### Adjoints :

- m.launer@champillon.com
- jp.crepin@champillon.com
- s.mousquet@champillon.com

Le site de la commune : [www.champillon.com](http://www.champillon.com)  
reprend toutes ces informations.

Nous sommes heureux de vous offrir avec cette Houlotte, un recueil de cartes postales de Champillon qui avait été édité en 1989 lors du bicentenaire de la révolution. Certes en noir et blanc, il donne une bonne vision de la vie de notre village au temps jadis.

*14 juillet : Tout avait bien commencé  
Familles Rurales et le Comité des Fêtes recevaient Champillonnais et amis place Pol Baudet*



*Mais le coup de vent de l'après-midi, non content de mettre prématurément fin à la fête, a eu raison du vieux saule de la place, dont une grosse branche s'est arrachée. A l'examen, le tronc s'est avéré creux, il a fallu tout couper.  
La coupe soignée à l'horizontale permettra de créer une belle potée fleurie au printemps.*



deuxième édition des Virades de l'espoir à Champillon le dimanche 26 septembre

Champillon se mobilise



Après le vif succès remporté l'année passée pour sa première participation aux virades de l'espoir, Champillon renouvelle cette année cette belle initiative. Dans une bonne ambiance et tous unis dans un même geste de soutien, venez partager avec nous une grande journée nationale de solidarité contre la mucoviscidose. Rendez-vous devant la Salle des Fêtes Henri Lagache.

Au programme

\* 3 circuits de randonnées à travers le village, ses vignes et la forêt environnante ( un circuit court et familial de 5km, 10 et 15 km). Dernier départ pour le 15 km à 13Heures. *Nouveauté cette année : un circuit VTT de 20 km avec un départ à 8H45 (possibilité de le faire également en marchant) .*

\*Musique avec la Fanfare des Vignerons de Champillon.

\*Présence de la chanteuse Patsy entourée des danseurs de Champillon et Saint Imoges qui offriront un spectacle de Madison, Tarentelle et Country. Initiation à ces danses durant toute la journée.

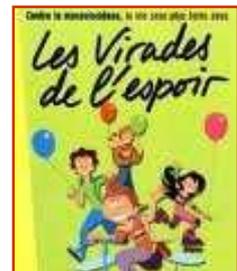
\*Buvette, petite restauration et pâtisseries sur place.

Nous avons besoin de l'aide de tous pour faire de cette journée une très belle journée :

Nous avons besoin de pâtisseries pour le stand restauration (tous à vos fourneaux!!!!!!)

Nous passerons également dans la semaine qui précédera la manifestation chez tous nos viticulteurs pour récolter des bouteilles de champagne.

Faites nous bon accueil !!! Merci, Le Comité des Fêtes



[www.vaincrelamuco.org](http://www.vaincrelamuco.org)

*Vous trouverez joint à ce numéro de la Houlotte le document à remplir si vous souhaitez faire un don contre la mucoviscidose (reçu fiscal sur demande). Ce document est à apporter rempli à la Salle des Fêtes le jour des virades, que vous fassiez ou non la randonnée.*

*Vous pouvez également parrainer d'autres personnes qui souhaitent participer mais qui ne peuvent pas se joindre à nous le 26 septembre.*

Les résultats du bac 2010 - un bon cru :  
**François Philipponnat** a eu son bac ES,  
mention Très Bien, avec 17,32 de moyenne.

**Caroline Autréau** a eu son bac S avec mention  
Bien.

Félicitations aux nouveaux bacheliers!

**DONNEES BUDGETAIRES DE CHAMPILLON**

520 habitants - 267 foyers fiscaux - 24% foyers non imposables ( France 45,1%) - revenu fiscal moyen par foyer : 40.280 euros (moy. départementale 29.056 euros, moy. nationale 22.123 euros) - 246 logements dont 6,5% résidence secondaire. (Trésor Public)



Salle comble vendredi dernier avec 300 spectateurs pour accueillir Musiques en Champagne de la CCGVM : chanson française avec la compagnie « LES PIEDS S'ENTÊTENT » .



Le concert était précédé par une démonstration culinaire du chef de cuisines du royal Champagne : Franck TAUPIN accompagné de son directeur David CASADEWAHL.

Atelier d'aquarelle

Une réunion de pré-rentree se tiendra lundi 13 septembre à partir de 19h à la salle des Diablotins. Les cours, ouverts à tous, ne commenceront que début octobre, après les vendanges. (P.Adam)

*c'est la rentrée!*

Scrabble

Après quelques semaines de vacances, le club de scrabble reprend son rythme hebdomadaire le lundi 6 septembre à 14h30 salle des Diablotins. Apporter son jeu et de quoi écrire. A bientôt! (MJ Chayoux)



Le Centre de Loisirs a accueilli cette année 30 enfants dont 9 venant de l'extérieur avec l'encadrement de 4 animatrices, dont faisait partie une stagiaire BAFa native de notre village, Violette MILLE.

Tout le mois de juillet, de nombreuses sorties ont été proposées aux petits et aux grands. Cette année, le mini - camp s'est déroulé dans l'Aube avec initiation aux sports nautiques : catamaran, ski nautique, bouée tractée, kayak. Sans oublier le « grimpobranche ». Comme l'an dernier avec les petits, nous avons fait un échange inter - centre avec la commune d'HAUT-VILLERS.

En clôture, la MJC d'AY a organisé pour tous les centres aérés le festival de la craie, au cours duquel nos jeunes enfants ont montré leurs talents d'artistes. Ces œuvres ont été exposées lors de la fête du Centre qui a commencé par le spectacle des enfants. La soirée s'est poursuivie autour d'un barbecue convivial auquel de nombreuses personnes du village et de l'extérieur sont venues participer.

Nous tenons vivement à remercier les parents qui ont accompagné les enfants lors des sorties et organisé les pique-niques des animateurs, Mrs TARTE et ROUSSEAU pour l'organisation et l'accompagnement de la sortie vélo, Corinne MILLE qui a fait découvrir son goût pour la sculpture, les bienfaits de l'argile et le four de son atelier, PATSY pour sa soirée country qui a précédé la nuit sous la tente, Mr SAINZELLE, président de la coopérative, qui prête ses locaux pour l'hébergement des animatrices, enfin Mr le Maire avec son conseil pour le prêt de la salle des fêtes ainsi que pour la subvention importante allouée, qui permet d'organiser toutes ces sorties.

En espérant que le nombre d'inscriptions 2010 sera le même pour 2011 et que nous pourrons ainsi continuer à recevoir nos enfants et animer le Centre Aéré.



Du nouveau pour les jeunes parents : [www.fairegardermonenfant.fr](http://www.fairegardermonenfant.fr)  
En un clic, tous les modes d'accueil du Pays d'Epernay.

## Les recettes ...

## de Jean-Claude

### Pour 6 personnes

800 gr de mirabelles dénoyautées  
6 œufs entiers  
180 gr de sucre semoule  
100 gr de farine  
50 gr de crème fraîche  
25 cl de lait entier  
10 grs de beurre



### CLAFOUTIS AUX MIRABELLES

Beurrer le plat à gratin et mettre les mirabelles dans le fond.

Dans un cul de poule, mélanger à l'aide d'un fouet les œufs et le sucre.

Ajouter la farine. Faire chauffer le lait et l'incorporer à la pâte en même temps que la crème. Verser le mélange sur les mirabelles.

Mettre au four pendant 35 mn à 180° (th 6) .

Laisser refroidir à température ambiante.



### Pour 6 personnes

800 gr de mirabelles  
1 jaune d'œuf  
100 gr de sucre glace  
100 gr de farine  
100 gr de beurre salé  
20 gr de poudre d'amandes  
1 sachet de sucre vanillé

### CRUMBLE AUX MIRABELLES

Dénoyauter les mirabelles et les mettre dans un plat à gratin.

Dans un cul de poule, couper le beurre dur et mélanger le tout avec les doigts (sucre, farine, poudre d'amandes et jaune d'œuf) jusqu'à obtenir une pâte granuleuse. Etaler uniformément sur les fruits et saupoudrer de sucre glace vanillé. Mettre au four pendant 35mn à 180° (th 6) , servir à température ambiante.

### Fatiguée de dénoyauter les mirabelles pour en faire des confitures?



Lavez celles qui restent, ôtez la queue et mettez les fruits simplement dans des sachets moyens à congélation que l'on place au fond du congélateur. Elles feront de délicieux desserts cet hiver.

Videz les fruits congelés dans une casserole, faites chauffer jusqu'à ébullition. Mettez à refroidir dans un plat, on obtient un bon dessert sans trop de manipulations. (MJ CHAYOUX)

La Houlotte est éditée par la commune de Champillon  
Comité de rédaction présidé par Marie-Madeleine ADAM  
Responsable de la Publication : Jean Marc BEGUIN