

# LA HOULOTTE



## Secrétariat de mairie ouvert:

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

## Ouverture

Notre communauté de communes de la Grand Vallée de la Marne se prépare à accueillir les communes de la côte des noirs. Après Ambonnay et Louvois, c'est Tours sur Marne qui a marqué son accord, et mon petit doigt me dit que Bouzy et Bisseuil ne tarderont pas à se manifester à leur tour.

Notre communauté de communes comptera alors environ 15 000 habitants, de quoi nous donner encore plus de poids, s'il en était besoin, afin de développer notre bassin économique.

Il est clair que nos 17 communes ont beaucoup de points communs et auront plaisir à collaborer afin que chacune d'entre elles s'y retrouve à travers les différentes compétences de notre collectivité.

Nous vous informerons des discussions qui sont d'ores et déjà engagées et des répercussions que cela pourra avoir.

Rappelons pour Champillon que la CCGVM a participé pour 20 % aux dépenses des travaux de la traverse du village en finançant l'ensemble des réseaux. Et que sans mutualisation, nos petites communes ne pourraient plus aujourd'hui entamer des travaux de telle ampleur.

Maintenant que les vendanges sont rentrées, notre village va se parer de ses manteaux d'automne puis d'hiver. Nous en profitons pour réaliser des travaux de toiture des bâtiments communaux (atelier, mairie etc) et aussi pour terminer, ici ou là, les petits aménagements prévus pour 2010.

Déjà, il nous faut penser au budget 2011 qui devra marquer une pause dans les investissements. Nous n'oublions pas toutefois qu'il reste les trottoirs de la rue des Mondettes et de l'allée des Pins et nous essaierons, en concertation avec les riverains, d'entamer leur réfection au 2<sup>ème</sup> semestre 2011 ou en 2012 en fonction de nos recettes à venir.

Merci encore pour votre participation à la 2<sup>ème</sup> édition des Virades de l'espoir qui nous on permis, cette année encore, de recueillir plus de 7000 € qui permettront de financer la recherche pour la lutte contre la mucoviscidose. Un mauvais point toutefois aux imbéciles (je ne trouve pas d'autre mot) qui ont, soit retiré, soit modifié le fléchage effectué par les bénévoles afin de guider les marcheurs dans la forêt. Jusqu'où ira la bêtise humaine quand on sait dans quelles souffrances atroces décèdent chaque année des centaines de victimes de cette horrible maladie.

**Secrétariat :** [info@champillon.com](mailto:info@champillon.com)

**Maire :** [jm.beguin@champillon.com](mailto:jm.beguin@champillon.com)

**Adjoints :**

- [m.launer@champillon.com](mailto:m.launer@champillon.com)
- [jp.crepin@champillon.com](mailto:jp.crepin@champillon.com)
- [s.mousquet@champillon.com](mailto:s.mousquet@champillon.com)

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

Le Secrétariat de Mairie sera fermé **le vendredi 08 octobre au matin** pour cause de réunion informatique de la Secrétaire, **le mardi 19 octobre au matin**, pour cause de 2<sup>nde</sup> réunion trimestrielle des Secrétaires de Mairie de la Communauté de Communes de la Grande Vallée de la Marne, ainsi que **le vendredi 22 octobre après-midi et les 2 et 3 novembre** .

**Inscriptions sur la liste électorale :**

Les personnes souhaitant s'inscrire sur la liste électorale de Champillon sont priées de venir en Mairie munis d'une pièce d'identité et d'une pièce justificative de domicile, et ce **jusqu'au jeudi 23 décembre 2010**.

Après cette date, et jusqu'au vendredi 31 décembre DERNIER DELAI, ils devront s'adresser directement au maire ou aux adjoints, car le secrétariat de mairie sera fermé pendant les fêtes de Noël à partir du vendredi 24 décembre 2010, et il ne rouvrira qu'à partir du lundi 3 janvier 2011.



La municipalité a décidé d'entreprendre de gros travaux sur les toitures des bâtiments communaux

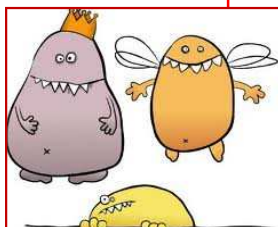


**DERNIERE MINUTE : PIZZA LOUKA,**

un marchand ambulant de pizzas sera présent sur la commune **tous les mercredis de 17h à 21h,**

**à partir du mercredi 13 octobre.**

place Pol BAUDET (parking de la salle Henri Laugauche)



**Le ramassage des monstres** sur les pas de porte aura lieu **les matins du mardi 30 novembre et du mercredi 1er décembre.** Pensez à sortir vos objets encombrants sur le trottoir la veille au soir.

Les personnes âgées peuvent appeler en Mairie pour que les employés communaux viennent leur donner un coup de main.



Les virades - un beau succès pour cette 2ème édition des Virades de l'Espoir, malgré la pluie et la fin des vendanges: environ 600 marcheurs « courageux » et ... 7109 € de recette!!!



Merci à tous les bénévoles qui se sont impliqués, à ceux qui ont apporté des pâtisseries, à tous les viticulteurs et marchands de champagne qui ont été généreux. Un merci chaleureux à Patsy qui a su, avec son dynamisme et sa bonne humeur, animer l'après-midi et faire en sorte que les marcheurs restent passer un moment avec nous après leur randonnée.



Le 4ème *classic rallye de Champagne* (automobiles construites entre 1952 et 1990) traversera notre commune samedi 23 octobre en début d'après-midi en direction d'Aÿ, dans le respect total des règles du Code de la route, sans contrainte ni restriction de circulation pour les habituels usagers.







Comme chaque année, les enfants de la commune, accompagnés des adultes du foyer de vie d' Epernay, encadrés par le personnel communal et la municipalité, ont cueilli les raisins de la vigne communale. Merci à la coopérative, à son président Denis SAINZELLE et son épouse, pour le goûter offert comme chaque année aux vendangeurs d' un jour.



Nombre d'enfants scolarisés

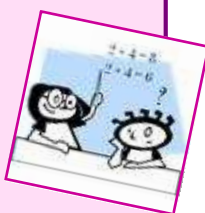
à Hautvillers : 10

4 en maternelle et 6 en primaire

Nombre d'enfants scolarisés

à Dizy : 24

11 en maternelle et 13 en primaire



Un nouvel abribus accueille les collégiens et lycéens qui, chaque matin, se rendent dans les établissements scolaires d' Epernay.





Bougez vous avant l'hiver!!  
Repas dansant à la salle Henri Lagauche  
le samedi 23 octobre à 20 h  
Party Dancing (country, madison, années 80.....)  
Danses toutes générations. Prix 30 €



Réservation avant le 18 octobre chez  
Sylvie Andrieux : 03-26-59-46-55

## COURS DE DANSE



Les cours de danse ont repris.  
N'hésitez pas à venir nous rejoindre tous les  
mardi de 19h30 à 20h30 à l' Espace des  
Diablotins . Danses accessibles à tous .  
Ambiance conviviale. Possibilité de faire un  
ou deux essais.  
Renseignements au 03-26-59-46-55

31 Octobre : Hallo-



HALLOWEEN

**NB : Le prochain repas de la commune  
aura lieu le 6 février 2011**



## LA RECETTE DE JEAN -CLAUDE

### Jarrets de veau braisés en cocotte sur une fricassée de champignons sauvages

Pour 6 personnes : 3 jarrets de veau (1,5 kg les trois), 2 oignons, 2 gousses d'ail, 3 tomates, un bouquet garni, 20 cl de champagne,  $\frac{3}{4}$  de litre de bouillon de bœuf (2 tablettes), 5 carottes coupées en rondelles, sel, poivre.

400 gr de cèpes bien frais (ne jamais laver, nettoyer avec un torchon humide), 200gr de girolles, 200 gr de pied de mouton.

Persillade : 50 gr de persil plat haché, 2 gousses d'ail hachées, 2 petites échalotes hachées.

Avec un peu d'huile d'olive, faire dorer les jarrets de veau sur toutes les surfaces.  
Ajouter les oignons coupés en quatre, les gousses d'ail, les tomates coupées en quatre, le bouquet garni et les carottes.

Ajouter le champagne (laisser cuire 5 mn) puis le bouillon de bœuf. Laisser cuire pendant 1h30 à feu doux. Retourner les jarrets toutes les 10 minutes. Les égoutter et les garder au chaud.  
Passer le jus au chinois et faire réduire pour obtenir un jus assez épais.

Faire sauter les cèpes avec un peu d'huile d'olive, les faire colorer (comme des pommes de terre sautées). Faire sauter les pieds de mouton et les girolles.

Mélanger les trois et ajouter la persillade.

Garnir le fond de l'assiette avec la fricassée de champignons. Mettre un demi jarret de veau dessus. Napper avec le jus bien réduit.



**Bon Appétit!**