

Janvier 2012

Bulletin d'information de la commune de Champillon

La Houlotte

MAIRIE DE



**Secrétariat de
mairie ouvert:**

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

édito

Tous au rendez-vous le 13 février à la Mairie!

Comme j'ai déjà pu l'évoquer dans ce propos, l'Etat et la direction départementale du territoire souhaitent mettre en place un PPR (plan de prévention des risques) pour la plupart des communes de la Montagne de Reims, voire plus. Champillon est concernée, et si nous ne bougeons pas, une grande partie du village deviendra soit inconstructible, soit interdite à tous travaux d'agrandissement de vos propriétés. Le 13 février à 09h00, un commissaire enquêteur se rendra en Mairie afin de recueillir vos doléances en la matière. Je vous invite à venir le plus nombreux possible pour manifester votre refus de voir ce plan arbitraire et imprécis se mettre en place.

Janvier est traditionnellement le mois des vœux et de la Saint-Vincent, deux moments où il fait bon se retrouver afin d'échanger, autour d'une coupe, sur l'année écoulée ou bien encore de bavarder au sujet de l'année 2012 qui commence.

On nous annonce une année compliquée et des perspectives économiques médiocres. Souhaitons qu'il n'en soit rien et que, tous ensemble, en nous serrant les coudes, nous puissions renverser la tendance et faire que l'année qui commence soit plus belle que celle qui vient de se terminer.

Meilleurs vœux de joie, de bonheur et de santé à vous toutes et tous,

Le Maire Jean-Marc Béguin

Infos Mairie

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

reprend toutes ces informations.



Lundi 9 janvier : toute la population est cordialement conviée à la traditionnelle cérémonie des **vœux du Maire** à **18 heures 30** salle Henri Lagauche

Samedi 21 janvier : Saint-Vincent

Dimanche 12 février : repas des Anciens

Samedi 18 février à 11h : accueil des nouveaux habitants



Décès de Monsieur Claude LESAIN'T, domicilié 13 rue de Bellevue, le 10 décembre 2011, à l'âge de 58 ans. Son épouse Odile était décédée le 28 juillet de cette même année.

La doyenne de Champillon, Mme Simone BERTEMÈS, est décédée le 13 décembre à son domicile, 7 rue de Chamisso, à l'âge de 98 ans.

2 enquêtes publiques auront lieu à CHAMPILLON en janvier :

- du 3 janvier au 3 février 2012 inclus, enquête sur les dispositions du zonage de l'assainissement de Champillon (fait par la CCGVM) Permanence du commissaire enquêteur pour toutes questions le lundi 16 janvier de 10H30 à 11H30.

Cette enquête concerne principalement les habitants non raccordés au réseau d'eaux usées.

- du 18 janvier au 25 février 2012 inclus, enquête sur le projet de Plan de Prévention des Risques (PPR) de glissement de terrains sur Champillon. Permanence du commissaire enquêteur pour toutes questions le lundi 13 février de 9H à 10H.

En dehors de ces permanences, chacun est invité à exprimer ses doléances sur un registre mis à disposition à la mairie.



Conseil municipal du 7 novembre 2011

Ont été examinés les points suivants:

- 1) Instauration de la **taxe d'aménagement** : il a été décidé d'appliquer un taux de 1,5% sur l'ensemble du territoire communal. A compter du 1er mars 2002, cette taxe remplacera toutes les autres taxes et participations d'urbanisme existantes jusqu'à présent.
- 2) Lecture des **rapports annuels** sur les services d'eau potable et d'assainissement, sur le prix et la qualité de l'élimination des déchets ménagers, et rapport d'activités de la CCGVM (Communauté de Communes de la Grande Vallée de la Marne)
- 3) Avis défavorable sur le **projet de PPR GT** (Plan de Prévention des Risques naturels de Glissements de Terrains) de la Côte d'Île de France.
- 4) Instruction des **documents d'urbanisme 2012** : Maître Devarenne, avocat conseil à Reims, défendra les intérêts de la commune.
- 5) A la suite d'une lettre-pétition, la vitesse sera **limitée à 30 km/h** sur une partie de la rue Henri Martin.
- 6) **Plan du village et panneau publicitaire pour les viticulteurs** sur le parking de Bellevue. Une participation financière de 300 euros par viticulteur sera demandée.
- 7) **Location du logement communal** 9 rue Henri Martin: étant donné le contexte économique actuel, le loyer mensuel est fixé à 600 euros, chauffage au fuel compris.
- 8) **Projet d'achat de kakémonos** au nom de la commune pour décorer ponctuellement la traverse du village — une abstention, un vote contre.
- 9) **Indemnité de conseil** refusée pour la nouvelle receveuse municipale.
- 10) Mise en place prochaine d'un **plan communal de sauvegarde (PCS)** permettant à la commune d'être efficace en situation d'urgence.
- 11) **Réfection des trottoirs** de l'allée des Pins (début 2012) et de la rue des Mondettes (automne 2012)
- 12) Changement des **systèmes d'alarme** à la mairie et à l'atelier communal.
- 13) **Char champillonnais** à créer et à décorer en vue des Fêtes Henri IV à Aÿ début juillet 2012.



Spectacle de danse « **CANAPÉ(S)** » de la Compagnie APPEL D'AIR de la M.J.C. Intercommunale d'Aÿ, **mercredi 25 janvier à 19h** à la **salle Henri Lagauche**



Le comité des fêtes de Champillon remercie tous les habitants du village qui ont participé à ses différentes manifestations durant l'année **2011** (virades, marché de la bière, marché aux vins, sorties...) et vous adresse ses meilleurs vœux pour **2012**.

Rendez-vous en mars 2012 pour notre prochain **marché aux vins** qui aura lieu les **9,10 et 11 mars** avec comme nouveautés un stand de vins de Nouvelle-Zélande et un stand de charcuterie ardennaise.

Avant cela, nous vous invitons à vous joindre à nous pour aller tous ensemble au **Salon de l'Agriculture le 28 février**. Le coût de **35 euros** (déplacement et entrée du salon) reste inchangé. Départ à 7h00 de Champillon, retour prévu vers 20h.



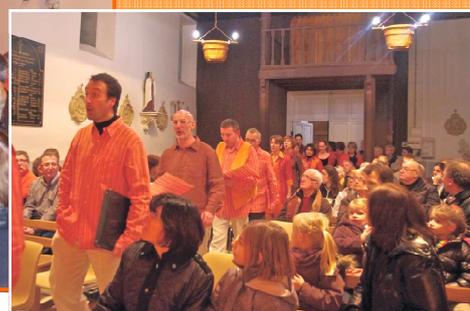
(inscriptions: Muriel en mairie, Régine Herr ou Sabine Mousquet)



Durant 3 week-ends, notre église Saint-Barnabé a ouvert ses portes pour faire découvrir une très belle exposition de plus de 60 crèches de tous horizons. Plus de 400 personnes ont franchi les portes de l'église pour admirer cette exposition qui faisait partie du chemin des crèches, sans compter tous ceux qui ont pu contempler nos deux crèches extérieures.



Le 10 décembre dernier a eu lieu, dans le cadre du chemin des crèches, un concert de Gospel offert par le Comité des Fêtes de Champillon à l'église Saint-Barnabé.



Les Citrons Bleus ont régalé les nombreux mélomanes présents !!



A Bisseuil dans un grand esprit de Noël, une météo clémente nous a permis de rencontrer de nombreuses personnes dans ce nouveau village de la CCGVM.

L'association Familles Rurales de Champillon a participé à cette manifestation où une fois de plus elle a écumé tout son stock de vin chaud, pâtés en croûte au champagne, meringues...

Au seuil de ce nouvel an, votre association Familles Rurales vous adresse ses meilleurs vœux de bonheur, paix, amour, prospérité, santé et succès pour chacun d'entre vous et pour les êtres qui vous sont chers. Elle aura plaisir à vous retrouver dans toutes les manifestations qui vous seront proposées au cours de l'année 2012.



ACCRAS DE MORUE , BACON , CREVETTES ROSES

- 400 gr de morue dessalée 24 h à l'eau froide
- 200 gr de bacon coupé en dés de 3 mm de côté
- 2 oignons ciselés
- 300 gr de crevettes roses décortiquées

Pâte à chou

- 1) Faire bouillir ½ l d'eau avec 250 gr de beurre et 5 gr de sel.
- 2) Incorporer et mélanger en dehors du feu 250 gr de farine tamisée, dessécher

en remuant sur feu doux.

3) Hors du feu incorporer un par un les œufs entiers (il en faut 7 ou 8) afin d'obtenir une pâte bien lisse.

Purée

- G1) Faire cuire 750 gr de pomme de terre à l'eau.
- 2) Bien les égoutter et les faire sécher 5mn au four à 180°.
- 3) Les passer au presse-purée.
- 4) Mélanger la pâte à chou avec la purée

ACCRAS DE MORUE

- 1) Égoutter la morue
- 2) Dans un sautoir faire revenir 1 oignon ciselé avec huile d'olive, 2 gousses d'ail haché et 10 gr de persil haché
- 3) Mélanger la morue à 1/3 de pâte à chou et 1/3 de purée
- 4) Faire cuire à la friteuse à 180° pendant 3 mn
- 5) Faire des petites boules avec 2 cuillères à café.

ACCRAS BACON

- 1) Faire cuire les oignons à l'huile d'olive, ils doivent être légèrement colorés .
- 2) Ajouter le bacon et du thym frais.
- 3) Mélanger le bacon à 1/3 de pâte à chou et 1/3 de purée (même principe que pour les accras de morue)

ACCRAS DE CREVETTES : même principe que pour les accras de morue et bacon

SERVIR AVEC une salade mesclun et échalotes
Sauces ketchup, soja, men, piquante, aïoli, tartare
Pour l'apéro faire des petites boulettes.

