

# La Houlotte

## édito

## Merci...

Merci à tous d'être venus aussi nombreux dans le cadre de l'enquête publique liée au plan de prévention des risques que souhaite mettre en œuvre notre préfet. Votre détermination, comme celles des habitants des autres villages particulièrement concernés (Mutigny, Hautvillers...) décideront, je l'espère, les instances administratives à revoir leur copie. Il semble oublié depuis quelque temps que l'administration est au service de l'usager et pas le contraire. L'obstination de certains fonctionnaires à imposer des règles sans concertation est navrante. J'espère que les conclusions du commissaire enquêteur, bien embêtée pour répondre à toutes nos questions, obligeront les instances dirigeantes à recevoir les élus afin de mieux prendre en compte leurs doléances. Les nombreux documents que vous avez apportés viendront corroborer cette volonté de réécrire ce plan de prévention afin de mieux prendre en compte les caractéristiques de notre village.

Le Syndicat des Vignerons de notre village, avec à sa tête Véronique GELIN, que je remercie, a bien compris l'enjeu de ces éventuelles décisions pour les viticulteurs du village. L'administration ne doit pas oublier que le champagne est le poumon de notre économie locale et qu'il faut tout faire pour accompagner les acteurs locaux de ce noble breuvage. La mise en œuvre de ce plan empêcherait de nombreuses plantations à un moment où l'on parle d'extension de la zone d'appellation champagne. Comptons sur Saint-Vincent, le saint patron des vignerons, afin d'être entendus.

Ce même Saint-Vincent sera à l'honneur les 8, 9 et 10 mars prochain avec la seizième édition de notre Marché aux Vins. Cette manifestation qui compte chaque année de plus en plus de visiteurs mais qui, surtout, permet à nos exposants de vendre de plus en plus de bouteilles, fait partie des meilleures foires aux vins en France, si l'on en croit les viticulteurs présents. Toute l'équipe du comité des fêtes vous a concocté une édition particulièrement réussie avec la grande expérience acquise au fil des années. C'est surtout, comme je l'avais souhaité lors de sa création, un agréable moment de convivialité et d'échanges. Merci aux nombreux Champillonnais qui hébergent les exposants. Bravo aussi au personnel municipal qui met tout en œuvre pour assurer la qualité de l'accueil des exposants et de leurs clients, salle Henri Lagache et aux alentours.

Au plaisir de vous rencontrer lors de cette manifestation,  
Le Maire, Jean Marc BEGUIN

MAIRIE DE



### Secrétariat de mairie ouvert:

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

### 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](http://www.champillon.com)  
reprend toutes ces informations.



Nous avons l'immense regret de vous informer du décès de Mr Marcel BAHUCHET, survenu le 19 février dans sa 85<sup>ème</sup> année. Il a été l'une des grandes figures de la vie communale de Champillon en étant 1<sup>er</sup> adjoint pendant de nombreuses années et jusqu'en 1995. Ses très nombreuses compétences et sa disponibilité étaient connues de tous. Selon la volonté de Mr BAHUCHET, ses obsèques ont eu lieu dans la plus stricte intimité. La Houlotte présente ses sincères condoléances à son épouse, ses enfants, petits-enfants et à son arrière petite-fille.

### Permis de construire et autres autorisations d'urbanisme :

A partir du 1er mars 2012, les nouveaux formulaires sont accessibles en ligne sur

[www.service-public.fr](http://www.service-public.fr)

Il s'agit des formulaires utilisés pour : déclaration préalable de travaux, permis de construire, permis d'aménager, permis de démolir. Egalement en ligne, les formulaires concernant : le certificat d'urbanisme, la déclaration d'ouverture de chantier, la déclaration d'achèvement de travaux. Enfin, un décret publié au JO le 31 décembre 2011 précise la définition de la surface plancher : cette notion remplace les anciennes surfaces de référence utilisées dans le droit de l'urbanisme (surface hors œuvre brute et surface hors œuvre nette).



Le 31 janvier dernier, les vignerons de la section locale du SGV de Champillon se sont réunis à la salle des Diablotins. Les sujets suivants ont été abordés : la libéralisation des droits de plantation, les dernières mesures concernant la Réserve individuelle, la conjoncture économique qui incite à la prudence quant au rendement lors de la prochaine vendange, les ventes de champagne à bas prix et la mainmise de plus en plus préoccupante du négoce sur le foncier. Autre sujet d'inquiétude, le PPR était au centre du débat. Monsieur le maire a invité les vignerons à faire part de leurs remarques sur le registre d'enquête et auprès du commissaire-enquêteur lors de sa venue le 13 février. La réunion s'est terminée par les élections. Ont été élus au bureau : Véronique GELIN présidente, Christophe LASSAUSSE vice-président, Corine MILLE secrétaire, Rodolphe BASTIN trésorier. Romain SAINZELLE a été désigné correspondant de l'A.V.C.



### **COLLECTE DE BOUCHONS**

**Le Conseil Municipal des Jeunes** a décidé de poursuivre cette action. Vous pouvez déposer vos bouchons en plastique à la Mairie de Champillon.

Les bouchons acceptés sont :

- les bouchons alimentaires : bouteille d'eau, boissons, sodas, huile, crème fraîche, couvercle de moutarde ...
- les bouchons cosmétiques : déodorants, laque, etc ...
- les bouchons ménagers : liquide vaisselle, lessive, dentifrice et même les œufs Kinder.

Toutes les couleurs sont acceptées (pas seulement les bouchons bleus). Le but est l'achat de fauteuils roulants pour les handicapés et la réalisation d'opérations humanitaires. Vous pouvez consulter le site

[www.bouchonsdamour.com](http://www.bouchonsdamour.com).

**Aurélien A.**



Les travaux de réfection des trottoirs de l'Allée des Pins par la SCREG démarreront **vers le 19 mars**, le gel puis les barrières de dégel ayant fortement perturbé le planning de l'entreprise.



**PPR : de nombreux Champillonnais ont manifesté leur soutien et leur désarroi lors de la visite du commissaire-enquêteur début février**



Une personne recherche de nouveau un(e) ou plusieurs personnes pour courir avec elle à Champillon, dans le but de préparer les 10 km d'Epernay.

Depuis le 13 février, des articles fabriqués par Mme Marie-José CHAYOUX sont en vente au secrétariat de mairie, aux heures d'ouverture au public, au profit de l'association d'entraide au Sri-Lanka de Champillon, ainsi que le livre « Les raviolis de Mr Li » de Mme Michèle ARSENE (prix 10€). Les gelées sont de type « gelée au champagne ».



Après le repas de la commune, dimanche 12 février, on a retrouvé à la salle Henri Lagauche un pull « homme » bleu marine (taille L,4). La personne qui l'a oublié peut venir en mairie le récupérer.



*Accueil des nouveaux habitants à la mairie le samedi 18 février. M. le Maire, les membres du Conseil Municipal et des diverses associations ont présenté leurs actions, puis chacun des « nouveaux » a pris la parole. Le traditionnel verre de l'amitié a agréablement clôturé la réunion.*



Repas de la commune dimanche 12 février : 78 invités ont répondu présents, parmi eux des élus et les membres du personnel communal. Patsy a animé l'après-midi avec son entrain habituel.



En bref, une journée de convivialité fort sympathique.



La recette de Jean-Claude :  
**CHOUX FARCIS DE LA MER**



Pour 4 personnes :

Pour la cuisson des moules et des coques



1 litre de moules, 1/2 litre de coques, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 1 oignon émincé, 1 gousse d'ail, 4 feuilles de céleri, 1/4 de l de vin blanc.

1 chou vert, 100gr de carottes coupées en dés de 5mn de côté, 100gr d'oignons en dés, 50 gr de céleri rave en dés. 200gr de saumon, 200gr de lotte, 8 noix de St Jacques, 8 gambas décortiquées.

Cuire les moules et les coques, les décortiquer . Les égoutter en gardant le jus.

Faire fondre un morceau de beurre dans une cocotte et faire revenir 5 mn carottes, oignon et céleri sans les colorer. Ajouter le jus des moules, 20 cl d'eau et un cube de bouillon de poule. Ajouter le cœur jaune du chou émincé et le faire cuire (il doit rester craquant) .

Blanchir les feuilles vertes du chou.

Prendre une louche de 6 cm de diamètre , dans la louche mettre la feuille de chou en laissant déborder de 3 cm. Mettre au milieu 1 St-Jacques , 1 cube de saumon, 1 morceau de lotte et la gambas. Saler, poivrer et bien refermer le chou.

Mettre les choux dans la cocotte de légumes (côté fermeture dessous). Cuire à feu doux 15 mn.

Versez les moules et les coques décortiquées sur les choux 2 mn avant de servir.

Prendre une assiette creuse bien chaude et mettre au fond la fondue de choux, coques et moules. Poser dessus le chou farci et arroser d'un peu de jus de cuisson.

**BON APPETIT!**

LOTO 2012

Le loto organisé par Familles Rurales aura lieu le samedi 14 avril à 20 heures,



salle Henri Lagauche.. Les principaux lots à gagner sont: une télévision 81 cm, une machine à bière, une Wii, un nettoyeur haute pression, une Senseo, corbeilles gourmandes etc...

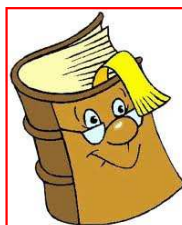
N'hésitez pas à venir tenter votre chance. Ambiance conviviale assurée. Restauration sur place.

Familles  
rurales  
Vivre mieux!



COURS DE DANSE

Après une pause de quelques semaines pour cause de déménagement PATSY a repris les cours de danse. Les danses proposées sont à la portée de tous et c'est dans une ambiance conviviale que vous progresserez. N'hésitez pas à pousser la porte de l'espace des Diablotins, rue Henri-Martin. Les cours ont lieu tous les mercredis de 19h15 à 20h15. Deux heures d'essai vous seront offertes.



OUVERTURE DE BIBLIOTHÈQUE

La bibliothèque de Champillon a ouvert ses portes mercredi 22 février. Une dizaine de personnes souvent accompagnées de leurs d'enfants ou de leurs petits enfants sont venues découvrir les centaines de livres mis à leur disposition.

Une trentaine de livres ont été empruntés, un goûter a été offert, fort apprécié des petits et des grands.

Nous espérons que ce rendez-vous convivial deviendra un point de rencontre et d'échanges. N'hésitez pas à franchir la porte, une collation vous sera offerte. Retenez bien les dates et horaires d'ouverture : jeudi 1er mars puis chaque mercredi de 15h à 18 h.

Pour les personnes qui ne peuvent se rendre libres le mercredi, nous proposons une permanence le samedi 17 mars de 15h à 18h.

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

L'association VERONESE présente

**Veron'ART & Terroirs**

le marché de l'artisanat et du terroir

**DIMANCHE 4 MARS 2012**

DIZY (Marne) de 10h00 à 18h00  
à la salle des fêtes

Fête des grand-mères  
Nombreux stands  
Ateliers créations

Entrée libre

<http://veronesechats.canalblog.com>

à DIZY, 4 mars  
prochain,  
marché  
de l'artisanat  
et du terroir