

novembre 2012

Bulletin d'information de la commune de Champillon

La Houlotte

Les feuilles mortes se ramassent à la pelle...

édito

Triste saison que le mois de novembre où l'on voit, après les premières gelées, les feuilles des arbres et des vignes tomber les unes après les autres. Notre personnel communal a toujours fort à faire durant cette période où il faut sans cesse nettoyer les rues, mais tout ne peut être fait en même temps et j'appelle la population à un peu de patience. Les coups de balai des riverains sont d'ailleurs toujours les bienvenus. L'arrivée de l'hiver est propice aussi à la mise en hibernation de nos fleurs grâce à l'aménagement réalisé par le personnel communal dans l'ancienne station de pompage, rue du Paradis. Aussi pourrons-nous, non seulement mieux conserver nos plantations durant l'hiver, mais aussi faire germer les nouveaux plans qui viendront agrémenter les bacs à fleurs en 2013.

L'automne, c'est aussi la période du froid qui revient et du chauffage de nos bâtiments communaux. Nous essayons chaque année de faire baisser la facture énergétique de ces derniers. Et, bonne nouvelle, nous avons fait procéder cet été au changement du chauffage de la salle Henri Lagache. Les premiers tests sont concluants, il devrait enfin faire chaud dans cette salle, bien compliquée à chauffer.

En cette période de vacances scolaires, le Conseil Municipal a décidé à l'unanimité, lors de sa dernière réunion, de rattacher les enfants entrant en école maternelle à l'école d'Hautvillers. Cela ne concerne pas les fratries fréquentant déjà une autre école, pour lesquelles une dérogation sera accordée. Cette décision concerne donc les nouveaux nés et enfants à naître du village. Concernant la fréquentation en école primaire, le choix de l'école est toujours laissé aux parents.

Enfin, nous vous donnons rendez-vous lors des prochaines commémorations du 11 novembre où, je le rappelle, toute la population est invitée (voir rdv dans ce bulletin).

Le Maire, Jean-Marc Béguin

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.beguिन@champillon.com

Adjoints :

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

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

La Ville de Champillon soutient



COTEAUX, MAISONS
& CAVES DE
CHAMPAGNE
Candidature UNESCO



www.paysagesdutchampagne.fr



Commémoration du 11 novembre :

Rendez-vous à la mairie à 11h15, départ du défilé à 11h30 dans les rues du village : bas de la rue Pasteur, rue René Baudet, rue de Bellevue, place Ricotteau, rue Henri Martin jusqu'au Monument aux Morts. Le défilé avec la Fanfare de Champillon sera suivi d'un vin d'honneur à l'Espace des Diablotins, 9 rue Henri Martin.

Fermeture du secrétariat de Mairie mardi 13 novembre, jeudi 22 novembre au matin (réouverture 14h30) et vendredi 23 novembre après-midi.

Fermeture du Royal-Champagne : Congés d'hiver du lundi 3 décembre 2012 au vendredi 1er mars 2013.



Il n'est plus possible de déposer souches et bois de vigne sur le terrain appartenant à Moët et Chandon situé au lieu-dit "La Folie" à Dizy, l'opération de récupération n'étant pas reconduite cette année.



Infos section locale des vignerons

Libéralisation des droits de plantation :

Bien que Dacian Ciolos, commissaire européen, ait rassuré la profession par son soutien envers un système de régulation pour tous les vins, des propositions concrètes de la part de Bruxelles sont toujours attendues. Si aucune avancée du dossier ne se dessine au cours de la réunion cruciale du 23 novembre prochain, les vignerons seront appelés à manifester le 11 décembre prochain. D'ores et déjà, vous pouvez signer la pétition des jeunes vignerons contre la libéralisation des droits de plantation sur :

<http://www.petitions24.net/sauvezdavid>

Suppression des exonérations de charges patronales pour les travailleurs occasionnels en agriculture :

Là encore, le SGV appelle à la mobilisation contre ce projet par la signature d'une pétition sur :

<http://www.petitionpublique.fr/?pi=P2012N30533>

Projet vignoble 2030 :

Partant du constat que la croissance en volume de la Champagne atteindra à moyen terme son apogée, le SGV, en collaboration avec le cabinet Booz & Co (expert en stratégies de filières et d'entreprises), a initié une grande réflexion sur l'avenir de la Champagne avec la participation des vignerons. Le projet « vignoble 2030 », en corrélation avec l'enquête menée par le CIVC « Champagne 2030 » à l'adresse des viticulteurs, tentera de répondre aux questions suivantes : quelle orientation donner à l'avenir? Quel sera le visage de la Champagne de demain?

Les récoltes en 1812 et 1912 à Champillon



1812, il y a 200 ans :

1/5 de la récolte normale - 40 à 41 francs dans les grands crus - médiocre vin de cabaret.

1912, récolte de M. Justin Roualet :

10.036 frs sur 3 hectares, soit 2867 frs l'hectare raisins pas mûrs et pourris - vendange déplorable - gelée en mai, attaque de mildiou.

Comme les années à un siècle ou deux se ressemblent! A cette époque toutefois, il n'y avait pas de vin bloqué pour combler le manque de récolte ...



Dans le cadre du chemin des crèches, 2 stages de confection de crèches en maïs et en blé ont été organisés à Champillon vendredi 26 novembre avec l'aide de l'association **Cap Artisan'Art**.

Le chemin des crèches



Dans le cadre du Chemin des crèches des Noëls de Champagne, l'église Saint Barnabé de Champillon ouvrira ses portes tous les samedis et dimanches du 1er au 16 décembre de 14h à 18h30 pour permettre aux visiteurs de découvrir son **exposition de crèches traditionnelles et modernes des pays du monde entier**.



Un concert de gospel gratuit offert par le Comité des Fêtes sera proposé par « **les Citrons Bleus** » samedi 08 décembre à 18h en l'église Saint Barnabé. Nous vous y attendons nombreux !!!!

Nous sommes toujours à la recherche de nouvelles crèches (toutes matières, toutes tailles...). Une réunion de préparation pour ceux qui souhaitent nous aider aura lieu lundi 12 novembre à 14h à la mairie.

3ème Marché à la bière

Le comité des fêtes de Champillon compte sur tous les Champillonnais et Champillonnaises pour participer à un moment ou à un autre à son troisième Marché à la bière qui aura lieu cette année durant 2 jours, suite au succès rencontré l'année passée.

Rendez-vous **samedi 24 novembre** de 14h à 22h et **dimanche 25 novembre** de 10h à 19h à la Salle des fêtes Henri Lagauche.

Entrée gratuite

Sur place, de nombreux brasseurs de la région et des alentours vous proposeront leurs bières artisanales : Orgemont, « Rouge et Blanche », brasserie champenoise, bière de sedan, Super des Fagnes venue de Belgique...vous serez servies à la dégustation, au verre et bien entendu à emporter.

Des bières de grande qualité que vous pourrez marier aux produits gastronomiques tels que les fruits de mer, le fromage, les charcuteries ardennaises et bien d'autres choses qui seront à savourer. Des paniers de produits à base de bière seront aussi en vente comme autant de bonnes idées cadeaux avant les fêtes.

Restauration sur place avec la choucroute, le samedi soir et le dimanche midi.



Salle Henri Lagauche - CHAMPILLON
Marché de la bière 2012
3ème EDITION

Samedi 24 novembre de 14h à 22h
Dimanche 25 novembre de 10h à 19h

Choucroute
Samedi soir et dimanche midi

Animations
Exposition itinérante du Conseil Général de la Marne sur les Brasseries Marnaises
Le samedi à partir de 19h Rock avec le groupe « Everest »
Le dimanche à partir de 17h Les feu follets

Entrée gratuite

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Programme des animations :

Groupe de rock « Everest » le samedi à partir de 19h et spectacle de percussions et jonglage par le feu avec **« les feu follets »** le dimanche dès 17h

Tout au long du week-end, vous pourrez également découvrir l'exposition itinérante du Conseil Général de la Marne sur « les Brasseries Marnaises ». Réservez nous votre week-end du 24 et 25 novembre !!!



Les 13 et 14 octobre a eu lieu au gymnase Maigret d'Epervay et à la salle des fêtes de Champillon un stage exceptionnel de **mei hua zhuang**.

En effet, le club acétylait le grand maître Yan Zijie, un honneur puisqu'il ne vient en France qu'une fois tous les six ans.

Ce stage fut marqué par sa présence, ses conseils et ses cours, aidé en cela par les maîtres Yan Yan et Ren Junmin. Cette rencontre restera gravée dans la mémoire des participants, nombreux pour l'occasion, ravis et enthousiastes. Si le travail a été intense, c'est dans la joie que les stagiaires ont transpiré, répétant et répétant les mêmes gestes jusqu'à leur perfection.

Renseignements au 03.26.59.46.93

Le 20 octobre, Familles Rurales Champillon a organisé un repas dansant sur le thème des années 80-90. L'ambiance a débuté dès l'apéritif : autour de la sangria, tous les participants se sont mis à danser.

C'est avec plaisir que nous avons poursuivi avec une paella, et nous avons terminé le repas avec un buffet de multiples desserts réalisés par les membres de l'association. Jusqu'au bout de la nuit, nous avons bougé sur les rythmes de nos années préférées. L'ambiance joviale a apporté beaucoup de satisfaction et les convives ont demandé à ce que la soirée soit à nouveau prévue l'année prochaine.



Halloween: les années se suivent et se ressemblent !

Le temps clément a permis à beaucoup d'enfants de fêter Halloween dans de bonnes conditions.

Ils furent nombreux à sonner chez les habitants, qui répondirent volontiers à leur demande de bonbons. Après avoir marché plus d'une heure, les plus jeunes, fatigués, apprécièrent le goûter préparé à leur intention à l'espace des Diablotins. Le comité des fêtes a pris en charge la prestation de M. Fournelle, maquilleur professionnel, qui a maquillé enfants et quelques parents qui le désiraient. Merci au comité des fêtes et aux habitants qui ont reçu les enfants!



Marché de Noël et vente de sapins :

Cette année, le Marché de Noël se déroulera à Saint-Imoges le dimanche 9 décembre. Comme les années précédentes l'association Familles Rurales prend en charge la vente de sapins Nordmann et épicéas (voir feuille jointe). Si vous êtes intéressé (e), merci de rendre réponse pour le 17 novembre, M. Sonnet désirent connaître assez rapidement la quantité de sapins à couper.

La recette de Jean-Claude :

TOURTE DE CANARD AUX CHAMPIGNONS DES BOIS (8 pērsōñnēs)

CHAMPIGNONS : 150 gr de cèpes, 100 gr de girolles, 100 gr de trompettes de la mort que l'on fera sauter à la poêle.

LA PATE : 600 gr de farine, 250 gr de beurre ramolli, 3 œufs, 20 gr de levure fraîche du boulanger, 5 gr de sucre en poudre, 5 cl de lait, 5 gr de sel

LA FARCE : 2 magrets de canard dégraissés et coupés en dés de 1 cm, 400 gr de chair à saucisse, 200 gr de veau coupé en dés de 1 cm, 2 foies de volaille, 2 œufs, 15 cl de champagne, 3 cl de marc de champagne, 1 brin de thym, 1 feuille de laurier, 2 échalotes, sel, poivre.

DORURE : 1 jaune d'œuf mélangé avec 1 cuillère à soupe de crème.



PREPARATION DE LA PATE : Dans une terrine, versez la farine et le sel. Creusez une fontaine au centre, déposez-y les œufs et mélangez. Dans un bol mélangez la levure, le lait tiède et le sucre. Ajoutez ce mélange à la première préparation, incorporez le beurre mou et 20 cl d'eau. La pâte doit être souple mais non collante. Arrêtez de la travailler dès qu'elle est homogène et placez là au réfrigérateur.

LA FARCE : Mélangez les dés de canard avec les champignons, la chair à saucisse, le veau, les foies de volaille, 2 œufs, le champagne, le marc, le thym, le laurier haché fin, les échalotes hachées, sel et poivre.

PREPARATION DE LA TOURTE : Divisez la pâte en deux parts inégales (2 tiers, 1 tiers). Étalez la grosse part en un disque plus grand que le moule à tarte et foncez le moule en laissant les bords retomber en dehors.



Étalez l'autre part en un disque égal au diamètre du moule et créez une cheminée de 1,5 cm. Versez la farce dans le moule. Mettez le second cercle de pâte dessus, rabattez les bords de pâte sur le couvercle et dorez la tourte. Mettez à four