



# la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon



## EDITO **Tourisme**

Régulièrement, et presque chaque dimanche après-midi, des touristes viennent frapper à ma porte pour me demander si des viticulteurs de Champillon sont ouverts à la réception. Malheureusement, je n'ai aucune information sur les horaires d'ouverture des vigneron champillonnais, je les renvoie d'ailleurs souvent vers l'office de tourisme intercommunal d'Hautvillers.



A quelques jours du deuxième anniversaire de notre classement au patrimoine mondial de l'Unesco, il est grand temps de mettre en œuvre une meilleure communication en concertation avec les vigneron.

Au moment où les ventes de champagne sont en diminution en France, misons sur nos visiteurs étrangers, et ils sont nombreux le week end, pour dynamiser le marché.

Martine Launer, adjointe chargée du tourisme, a visité l'ensemble des viticulteurs, elle fera un point lors du prochain Conseil Municipal sur les actions à mener.

La commune a pour rôle, en concertation avec la CCGVM, d'être la courroie d'entraînement d'un dispositif que j'espère mener à bien au plus vite.

Certains montrent déjà l'exemple avec une meilleure signalétique, des horaires d'ouverture, des dégustations organisées, c'est un bon début, allons plus loin en fédérant toutes ces initiatives, je compte sur vous !

Je rêve d'une St Vincent renouvelée, de manifestations portes ouvertes dans le village, d'un dépliant commun recensant les adresses etc..

Le pétillant de notre breuvage doit en mettre plein les pupilles (à défaut des papilles) à nos visiteurs. Ne les décevons pas !

Nous organiserons d'ailleurs, aussitôt les vendanges, un premier évènement avec un mini cochelet pour inaugurer la gloriette du trou pinard construit par le personnel communal. Nous vous informerons de la date lors de la Houlotte de septembre.

D'ici là, profitons des rayons de soleil qui nous réchauffent depuis quelques jours et profitons-en pour embellir les devantures et entourages de nos maisons. Qu'il est agréable de se promener dans notre village et d'y découvrir avec quels soins beaucoup d'entre vous entretiennent vos maisons. Merci à tous.

La propreté de notre village est souvent citée, c'est l'affaire de toutes et tous.

Le personnel vient de planter des fleurs partout, merci à Marie-Madeleine, adjointe chargée de l'environnement pour ses belles idées et ce fameux parcours à travers le village qu'elle est en train de réaliser.

Bon mois de juin à tous !

Votre Maire, Jean-Marc BEGUIN

PAGE 1 **Edito**

PAGE 2 **La cérémonie du 8 mai 2017**  
Coupe d'électricité et déviation  
Résultat 2ème tour Elections à Champillon  
Champagne de Champillon Grand Prix Formule 1  
passage rallye Paris-Prague, Microcrèche

PAGE 3 **Fleurissement de la commune, Food truck,**  
colis de la commune, Loto de Familles Rurales

PAGE 4 **Marché de Noël à Colmar, Fête du 14 Juillet,**  
l'agenda, la recette de Jean-Claude

### INFO MAIRIE :

Secrétariat de Mairie ouvert :  
Lundi au Jeudi : 10h00 à 12h00  
Vendredi : 13h30 à 16h00

Vous pouvez nous contacter par mail :

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

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

Adjoints :

· [jp.crepin@champillon.com](mailto:jp.crepin@champillon.com)  
· [m.launer@champillon.com](mailto:m.launer@champillon.com)  
· [mm.adam@champillon.com](mailto:mm.adam@champillon.com)

Le site de la commune :

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

## ■ Cérémonie du 8 Mai

Malgré la météo peu clémente, la commémoration du 8 Mai 2017 s'est déroulée à 11h00 à Champillon. Après l'hommage au monument aux morts, le cortège s'est rendu à la salle des Diablotins où un vin d'honneur a été offert par la commune.



## ■ Coupure d'électricité

**ENEDIS**  
L'ÉLECTRICITÉ EN RÉSEAU

Afin d'améliorer la qualité de la distribution électrique, ERDF est conduit à réaliser des travaux sur le réseau, ce qui engendrera une coupure d'électricité le mercredi 14 juin 2017 dans les rues suivantes: 8 rue de Bellevue et du n°9 au n° 25 rue Henri Martin et du n°4 au n°18 rue Henri Martin.

Soyez donc vigilants durant cette période, notamment Rue Jean Jaurès et Hameau de Bellevue.

## ■ Résultats 2ème tour Election présidentielle

Inscrits : 403 électeurs Participation: 83,62%  
Votants : 337 électeurs soit 83.62 %  
Abstention : 49 électeurs soit 14.54%  
Exprimés : 288 votes soit 85,45%  
Votes Blancs : 40 votes soit 11.87%  
Votes Nuls : 9 votes soit 02.68%  
Emmanuel MACRON (En Marche !) 184 votes soit 54.59%  
Marine LE PEN (FN) 104 votes soit 30.86%

## ■ Déviation par la RD 251 du 22 Mai au 14 Juillet 2017

En raison de travaux sur la commune d'Hautvillers, une déviation sera mise en place du 22 mai au 14 juillet 2017 par la RD 251 à Champillon.

Il risque donc d'y avoir une circulation plus importante sur la RD251 durant cette période.

## ■ Grand Prix de Formule 1: La cuvée CARBON du Champagne DEVAVRY

Du champagne de Champillon pour le grand prix de formule1 2017 à Monaco  
Bravo à Alexandre Mea et au champagne Devavry pour cette belle victoire!

## ■ Rallye Paris-Prague: Passage de voitures anciennes



Le Rallye Paris-Prague sera de passage dans notre commune le 12 juin prochain. Vous pourrez admirer le passage de voitures anciennes entre 11h10 et 15h50: rue du Paradis, rue René Baudet, rue Pasteur et rue Jean Jaurès (les voitures se dirigeront ensuite vers Reims).

## ■ Micro-crèche à Champillon: Un projet qui devient réalité

Il y a quelques mois ce n'était qu'un projet, aujourd'hui ce projet va voir le jour.

Une micro-crèche s'ouvrira, si tout se passe bien, en octobre 2017, rue Henri Martin et celle-ci portera le nom de notre ancienne école (Micro-crèche des Diablotins).

Les places étant limitées, veuillez vous faire connaître au plus vite en Mairie afin de vous orienter vers la Directrice de ce futur établissement.

## Le fleurissement de la commune



Le fleurissement de la commune s'est déroulé le 15 mai 2017 sous le soleil et avec l'aide des élus et de l'association des Papillons Blancs d'Epernay.



## Du nouveau: un food truck Place Pol Baudet



Depuis le jeudi 11 mai 2017, un food truck est installé Place Pol Baudet tous les jeudis de 18h30 à 21h00.

Vous pourrez ainsi commander des pizzas artisanales et de qualité près de chez vous.

Pour toute commande, vous pouvez appeler au 07.86.11.51.47 et vous pouvez même aller sur le site internet de pizza magia ([www.pizzamagia.pagesperso-orange.fr](http://www.pizzamagia.pagesperso-orange.fr)) pour choisir la pizza que vous souhaitez commander.

## Colis offerts par la commune

Cette année encore, l'accueil de nos plus anciens Champillonnais a été chaleureux lors de la remise d'un panier garni offert par la commune.

Merci pour leurs sourires.  
Annick et Claudine



## Le traditionnel loto de Familles Rurales



Le samedi 13 mai une centaine de personnes ont participé au loto organisé par l'Association Familles Rurales de Champillon.

Bilan mitigé pour cause de manque de participants.

Malgré tout, l'ambiance toujours sympathique et les nombreux lots ont permis aux personnes présentes de passer une agréable soirée.

## ■ Fête du 14 juillet 2017



Ce 14 juillet, le Comité des Fêtes organisera son barbecue (plancha) dans la cour des Diablotins qui sera couverte pour l'occasion, la salle des fêtes étant louée ce weekend.

Comme l'an passé, nous ferons des salades composées, des grillades, frites, desserts et une buvette à régler sur place.

Pour une organisation optimale, merci de nous faire part de votre intention de venir auprès de Marie-France 06.12.93.28.79 ou Claudine 06.74.53.70.87 avant le mardi 4 juillet dernier délai.

L'après-midi sera animée par un orchestre.



## La recette de Jean-Claude Joues de porc à la crème d'ail

Pour 6 personnes

24 joues de porc  
10 gousses d'ail  
6 échalotes  
1 branche de thym et de romarin  
4 feuilles de laurier  
60 cl de fond de veau

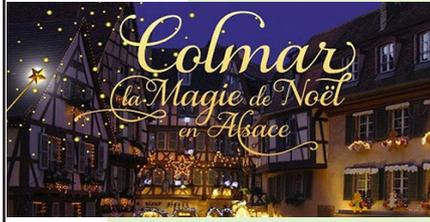


- 1) Piquez les joues de porc avec des petits morceaux d'ail, grosseur d'une allumette.
  - 2) Préchauffez votre four à 100°
  - 3) Faire chauffer l'huile dans une cocotte qui va au four et faites y dorer les joues de porc. Ajoutez les carottes coupées en rondelles, le thym, le romarin, le laurier, les échalotes émincées et 5 gousses d'ail en chemise. Mouillez avec 60 cl de fond de veau et les oignons grelots. Salez poivrez et portez à ébullition.
  - 4) Enfournez à mi-hauteur dans le four préchauffé et faites cuire 1h30 mn
  - 5) Pendant ce temps faire cuire les pommes de terre « ratte » à l'eau et les éplucher.
  - 6) Retirez les joues de porc de la cocotte ainsi que les oignons grelots. Passez la sauce au chinois en la pressant bien avec le dos d'une cuillère pour récupérer les chairs des gousses d'ail en chemise. Déglacez avec les deux vinaigres.
  - 7) Versez la sauce filtrée dans la cocotte. Ajoutez les pommes de terre épluchées. Laissez réduire pour que la sauce épaississe (une dizaine de minutes). La sauce doit napper le dos d'une cuillère.
  - 8) Pour réaliser la crème d'ail, pelez les gousses d'ail, les dégermer et faites les bouillir dans le lait. Incorporez la crème, la maizéna, et mixez les gousses d'ail. Faites cuire dans une casserole au bain marie jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse. Hors du feu ajoutez le jaune d'œuf pour lier le tout.
  - 9) Déposez les joues de porc sur un lit de cresson avec les oignons grelots, les pommes de terre « ratte ». Mélangez la sauce réduite et la crème d'ail. Versez sur les joues de porc et les légumes.
- A la fin mettre des croustons de pain frits.

## ■ Sortie aux marchés de Noël de Strasbourg et Colmar

Le Comité des Fêtes prévoit un voyage à Colmar pour la visite du Marché de Noël le vendredi 1er décembre 2017 (une journée en TGV et navette). Si vous êtes intéressé et afin de nous permettre de prendre les dispositions nécessaires (réservations TGV et bus), merci de bien vouloir vous manifester auprès de Marie-France 06.12.93.28.79 ou Claudine 06.74.53.70.87

Nous vous tiendrons au courant de l'avancée de nos démarches et vous précisons, selon le nombre d'inscriptions, le tarif.



## ■ L'agenda

Dimanche 11 juin : 1er tour des élections législatives

Dimanche 18 juin : 2ème tour des élections législatives

Jeudi 29 juin : cours d'art floral - Espace des Diablotins

Samedi 8 juillet : sortie parc Astérix (voir feuille jointe)

Vendredi 14 juillet: Remise des tablettes pour les enfants qui entrent en 6ème et barbecue par le Comité des Fêtes

Samedi 22 juillet: sortie à la Cassine en Ardennes (voir feuille jointe)

Vendredi 1er septembre: Pique-nique Musique en Champagne

Vendredi 1er décembre : Marché de Noël de CStrasbourg et Colmar

Samedi 9 décembre: Goûter de Noël des enfants et concert de chants de Noël pour tous