



# la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon



## EDITO Du nouveau à Champillon...

Après presque 18 mois de démarches administratives, la micro-crèche de Champillon ouvre enfin ses portes ce lundi 2 octobre. Située dans l'ancienne école devenue Espace des Diablotins, rue Henri Martin, des travaux ont eu lieu tout l'été.



Madame Béatrice Delmaestro, qui possède déjà une autre crèche à Dizy, en assurera la direction. Avec une offre de 10 lits, l'établissement affiche complet à partir de février 2018. Quelques places sont encore disponibles jusqu'à cette date. Vous pouvez prendre contact avec la directrice (voir article page 3). L'inauguration a eu lieu vendredi dernier, vous trouverez les photos lors du prochain bulletin afin de découvrir le lifting suivi, durant l'été, de ce local.

Autre nouveauté à compter du 1er décembre, changement de priorité à l'intersection de la rue Henri Martin et de la RD 251. Suite à la demande de nombreux habitants, le Conseil Municipal a décidé de redonner la priorité aux véhicules venant de la RD 251 en direction d'Épernay. Ainsi, les véhicules venant de la rue Henri Martin devront désormais céder le passage à ces derniers. Le changement de signalisation sera installé dans la journée du 1er décembre et s'appliquera aussitôt la pose terminée.

Cette modification s'inscrit dans une réflexion globale concernant la traverse. Nous réfléchissons aux problèmes de priorité engendrés par les deux ronds-points successifs à l'intersection des rues Pasteur, de Chamisso et la RD 251. Nous reviendrons début d'année prochaine sur ce sujet.

Enfin, et cela n'a rien de nouveau, je rappelle une dernière fois aux possesseurs de chiens que les déjections de leurs animaux de compagnie doivent être ramassées. La rue Saint-Vincent (entre autres) est criblée de crottes, ce qui est inadmissible. Nous connaissons désormais l'identité de ces personnes. J'en appelle à leur bon sens avant verbalisation (ce serait bien triste d'en arriver là !).

Pour rappel, la commune a mis, dans la cour de la mairie et place Pol Baudet, des sachets à disposition, afin de recueillir les déjections.

Pour finir, vous êtes nombreux à vous plaindre du faible débit internet et de la difficulté de communiquer sur les portables à Champillon. Afin de mener une action concertée, je vous invite à m'écrire (par courrier ou par mail) en mairie individuellement afin de collationner le maximum de courrier de mécontentements et de nous faire entendre.

Je compte sur vous.

Votre Maire, Jean Marc BEGUIN

### SOMMAIRE

- PAGE 1 ■ Edito
- PAGE 2 ■ Des vendanges conviviales !  
Du changement dans la collecte des ordures ménagères  
Une délégation Chinoise à Champillon  
Bientôt la rentrée du Mei Hua Zhuang  
Préparation des crèches de Noël
- PAGE 3 ■ Ouverture de la micro-crèche des Diablotins  
Le scrabble fait sa rentrée  
Coteaux propres 2018
- PAGE 4 ■ L'Art Floral par Familles Rurales  
Les petites annonces de Champillon  
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.

La Houlotte est éditée par la Commune de Champillon  
Comité de Rédaction : Mairie de Champillon et M. Madeleine Adam  
Responsable de la Publication : Jean-Marc Beguin

Possibilité sur demande d'obtenir La Houlotte en format numérique.



[www.champagne-patrimoinemondial.org](http://www.champagne-patrimoinemondial.org)

## Des vendanges conviviales

Cette année encore, élus et champillonnais se sont retrouvés le samedi 9 Septembre pour la vendange de la vigne communale.

Un moment fort agréable qui s'est conclu par le traditionnel casse-croûte autour d'un feu de sarments.

Le rendez-vous est d'ores et déjà donné pour l'an prochain!



## Du changement en 2018 pour la collecte des déchets



La Communauté de Communes de la Grande Vallée de la Marne qui a la compétence des déchets et qui gère donc le ramassage des ordures ménagères vient de prendre la décision de ramasser les cartons, plastiques, journaux et conserves via des sacs jaunes à partir du 1er Janvier 2018 ( non plus via des poubelles).

Par conséquent, il n'y aura plus de remplacement ou d'échanges de bacs jaunes ou bleus jusqu'à la fin de cette année.

Nous vous informerons sur les prochaines Houlottes des modalités de mise à disposition de ces nouveaux sacs.

## Mei Hua Zhuang: Une délégation chinoise à Champillon



Dans le cadre de l'association MHZ, gérée par Michèle et André Arsene, la mairie a reçu une délégation de 4 chinois, le vice-président de l'administration de la zone du développement de high-technologie, le directeur adjoint de la ville de Tai-An, ville de 6 millions d'habitants.

Et ceci dans l'intérêt de promouvoir les échanges commerciaux et culturels entre Champillon et la Chine.

À cette occasion la Commune a reçu une peinture sur soie de leur ville construite sur la montagne sacrée

## Bientôt la rentrée pour le Mei Hua Zhuang

Après les vendanges et l'assemblée générale du 4 octobre, les cours reprennent normalement dès le 11 octobre, le mercredi à 18h30 à la salle Henri Lagauche.

Inscriptions auprès de Michèle et André ARSENE au 06.30.13.18.43.

Pour les débutants, nous offrons deux séances à l'essai gratuites  
Bien-être et maîtrise de soi sont les deux aspects recherchés

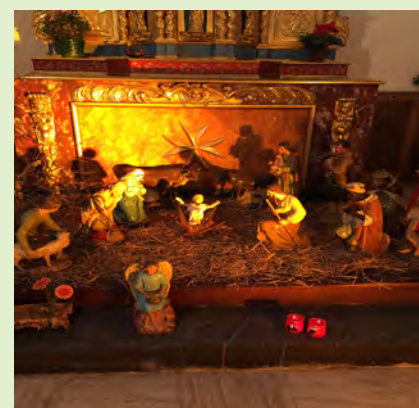


## Préparation des crèches de Noël

Réunion le vendredi 6 octobre à 18h30 à la mairie.

Tous les volontaires sont les bienvenus pour aider à la conception et à l'installation des crèches, pour l'exposition qui aura lieu les 3 premiers weekends de décembre.

Le Comité des Fêtes



## Ouverture de la Micro-crèche "Les Diablotins"

Après quelques mois de travaux, la micro-crèche « Les Diablotins » ouvre ses portes le lundi 2 Octobre 2017, en lieu et place de l'ancienne école Rue Henri Martin.

Pour tout renseignement, vous pouvez contacter Béatrice Delmaestro au 06.82.99.92.89



## La rentrée du scrabble



L'activité scrabble a repris et nous nous retrouvons tous les lundis après-midi de 14h à 16h à la mairie.

Le scrabble permet d'enrichir son vocabulaire, et de cultiver sa mémoire.

Au fil des semaines on ne peut que progresser.

Toute personne débutante ou non désirant jouer sera la bienvenue.

## Coteaux propres 2018

Cette année encore, l'opération "Coteaux propres" sera organisée à Champillon. Le but de cette manifestation est de nettoyer nos coteaux en ramassant objets et détritrus qui défigurent notre beau paysage.

Après cette matinée de bénévolat, vous pourrez prendre votre déjeuner en compagnie des bénévoles de Champillon et de Dizy.

Rendez-vous à 9h00 en mairie, pensez à vous munir de gilets jaunes et de gants pour cette matinée, ils vous seront très utiles.

**Attention, pour cette manifestation il est nécessaire de réserver auprès de Martine Launer au 07.78.41.23.47**

Nous vous remercions d'avance pour votre engagement et pour nos coteaux.

La Mairie de Champillon



## L'art floral par Familles Rurales

Le cours d'art floral du jeudi 21 septembre a réuni 11 personnes.

Les prochains cours auront lieu le jeudi 9 novembre et le jeudi 14 décembre.

En prévision pour décembre, une couronne de Noël.

Si vous désirez y participer, prévenir 10 jours avant.

Inscriptions auprès de Sylvie Andrieux :

Tel 03 26 59 46 55



## Les petites annonces de Champillon

Un Champillonnais vend un secrétaire rustique en chêne "Riskoff" avec abattant, mais aussi une armoire du bureau à volet roulant. Chaque pièce est au prix de 100€.

Pour tout renseignement, vous pouvez l'appeler au 06.80.30.01.52



## L'agenda

**Lundi 2 Octobre:** Commission Fleurissement à 18h30 en Mairie

**Samedi 7 octobre:** Coteaux propres, RV à 9 h00 en Mairie (se munir de gilets jaunes et de gants)

**Samedi 21 Octobre:** Chantier Nature, Rv à 14h00 aux Rosières (se munir de gants, bottes, sérateur, coupe-souche ou autre)

**Samedi 11 Novembre:** Rv à 10h45 en Mairie - Dépôt de gerbe au monument aux morts à 11h00 - Vin d'honneur à 11h15

**Vendredi 1er décembre:** Marché de Noël de Strasbourg et Colmar (en TGV)

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

## La recette de Jean-Claude :

### Râbles de lapin farcis aux champignons d'Automne pour 4 personnes

2 gros râbles de lapin de 800grs environ

12 tranches fines de lard maigre

200 gr de chair à saucisse

4 cèpes de 5 cm de diamètre

100 grs de petites girolles

100 grs de trompettes de la mort

3 c à soupe de persil plat haché

1) Désossez les râbles de lapin. Séparez-les en deux.

2) Les foies de lapin étant en 3 parties, réservez les plus gros morceaux (les plus petits iront dans la farce). Réservez les rognons.

Pour la farce :

1) Dans un cul de poule, mettre la chair à saucisse, les petits morceaux de foie de lapin hachés, les queues de cèpes, 50 grs de trompettes de la mort, 50 grs de girolles hachées gros, 1 échalote et demie ciselée, une cuillère et demie de persil haché, la mie de pain trempée dans du lait et l'œuf.

Sel, poivre et bien mélanger le tout.

2) Mettre les 4 râbles de lapin à plat sur une planche puis les farcir avec la farce. Les rouler et entourer les râbles avec les bandes de lard. Maintenir avec de la ficelle de cuisine

3) Faire revenir les râbles dans une cocotte, bien les colorer et les mettre au four 45 mn à 160°. En fin de cuisson ajouter un peu de vin blanc et un peu d'eau pour déglacer et faire un petit jus.

