



# la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon



ETAT CIVIL

Décès de Jean-Luc DROUIN le 11 Octobre 2017  
Décès de Lilane GUILLEPAIN le 26 Octobre 2017

SOMMAIRE

- PAGE 1 ■ Edito
- PAGE 2 ■ Modernisation des démarches administratives  
Le PACS en mairie, c'est désormais possible  
Relevés de compteurs à Champillon  
Chantier nature sur les pelouses de Champillon
- PAGE 3 ■ Réorganisation des unités de Gendarmerie  
Le beaujolais est de retour  
Des crèches en Champagne 2017  
Voyage en Alsace
- PAGE 4 ■ Goûter de Noël  
Coteaux propres 2018  
Familles Rurales de Champillon  
L'agenda  
La recette de Jean-Claude

## EDITO

### Faut-il trembler en cette période de fête de la Toussaint ?

Petit rappel sur Halloween au lendemain du passage des enfants dans les rues du village.

Au Moyen Âge, en Grande-Bretagne, « les quémandeurs se déplaçaient de maison en maison, demandant de la nourriture en échange d'une prière pour les morts ». Ils portaient des « lanternes creusées dans des navets, avec à l'intérieur une bougie symbolisant une âme enfermée dans le purgatoire » (Halloween : d'un rite païen à une nuit festive [angl.]). On dit aussi que les lanternes étaient utilisées pour éloigner les esprits mauvais.



Dans les années 1800, en Amérique du Nord, les navets ont été remplacés par les citrouilles parce qu'il y en avait beaucoup et qu'elles étaient faciles à évider et à sculpter.

La Bible ne parle pas d'Halloween. Toutefois, aussi bien les origines d'Halloween que ses coutumes modernes montrent que cette fête se fonde sur de fausses croyances au sujet des morts et des esprits invisibles, ou démons.

En fait, les morts sont plutôt célébrés le 2 novembre avec une visite traditionnelle du cimetière.

Les Chinois aussi ont leur jour des morts, qui ne tombe pas le 2 novembre. Et à Hongkong, ce jour prend des allures particulièrement spectaculaires. En effet, il existe une croyance populaire selon laquelle les défunts, après leur mort, accèdent à une autre vie. Une vie où ils continuent à se distraire et à s'amuser! Pour rendre cette seconde existence agréable, les vivants doivent faire parvenir à leurs aïeux, sous forme de reproduction 3D en carton, toutes les choses jugées nécessaires ou plaisantes ici-bas.

Et pour choyer ses défunts, mieux vaut être branché. Une drôle d'industrie se met au diapason de la mode en lançant, version carton, tout ce qui fait réellement un tabac sur le marché: télévision à écran plat, dernier modèle de portable, voitures de course en modèle réduit, yachts et même Boeing 747: tout y est. Ceux qui souhaitent gâter des défunts plutôt gourmets ont même de quoi leur préparer un festin: cochon de lait rôti, homard, raviolis à la vapeur et cognac.

Cette tradition en dit beaucoup sur un aspect fondamental de la culture chinoise, le culte des ancêtres et le rapport étroit qui unit les morts et les vivants. Le culte des ancêtres participe de cette idée que l'on peut, en chérissant ceux qui sont morts, ménager des relations harmonieuses entre le Yang (l'existence terrestre) et le Yin (l'au-delà). Les morts, en retour, pense-t-on, peuvent continuer à aider les vivants, notamment en les inspirant dans leurs choix et en les conseillant.

En France il n'en est rien et la tradition reste surtout de déposer des chrysanthèmes sur les tombes des défunts. Cette coutume remonte au milieu du XIXe siècle, moment où apparaissent sur les tombes des défunts les chrysanthèmes qui remplacent la flamme des bougies. Mais cette tradition s'est surtout répandue en France comme en Belgique à l'Armistice de 1918. Clemenceau lors du premier anniversaire de cet armistice, le 11 novembre 1919, aurait appelé les Français à fleurir les tombes des soldats tombés au front.

Quoiqu'il en soit, à Champillon, le nombre de places dans le cimetière se réduit peu à peu. La commune a entrepris depuis 3 ans une démarche de levée de sépulture abandonnée afin de récupérer quelques places. Ne soyez donc pas surpris par les travaux qui vont débuter dans quelques semaines dans ce lieu de recueillement que le personnel a à cœur d'entretenir.

Votre Maire, Jean-Marc Béguin



#### 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.beguina@champillon.com](mailto:jm.beguina@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 Béguin

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



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

## Modernisation des démarches administratives relatives aux cartes grises et aux permis de conduire

La relation avec les usagers est une préoccupation permanente de l'Etat. Les technologies du numérique permettent de simplifier les démarches administratives des citoyens.

Ainsi, dès à présent, il n'est plus nécessaire de se déplacer en préfecture ou sous-préfecture, vous pouvez faire vos démarches pour les cartes grises et les permis de conduire, depuis chez vous, sur [www.ants.gouv.fr](http://www.ants.gouv.fr), 24h/24, 7j/7 !

Sur quel site pouvez-vous réaliser une démarche en ligne ? Sur le site Internet de l'Agence nationale des titres sécurisés : [www.ants.gouv.fr](http://www.ants.gouv.fr)

Comment accéder à la télé-procédure ?

- Depuis votre domicile, via Internet avec votre ordinateur, votre tablette ou votre smartphone ;
  - chez les tiers de confiance (professionnels de l'automobile, auto-écoles) ;
  - depuis un Point numérique, situé en préfecture ou sous-préfecture ;
  - dans un Espace numérique, chez les partenaires de la préfecture, telles que les Maisons de Service au Public.
- Dans ces Points et Espaces numériques, vous ne serez pas seuls, des médiateurs numériques, formés pour vous accompagner, seront à vos côtés.

Le préfet a conscience que pour une partie des usagers, les plus éloignés de la sphère numérique, cela nécessitera probablement un accompagnement par un membre de la famille, un proche, un voisin, un collègue.

## Le PACS en mairie, c'est désormais possible



A partir du 1er novembre 2017, l'enregistrement des Pactes Civils de solidarité (PACS) sera transféré des tribunaux aux mairies.

Pour cet enregistrement, vous devrez fournir:

- une convention de PACS (à établir vous même ou par un notaire)
- une copie intégrale des actes de naissance de moins de 3 mois
- une copie recto-verso des justificatifs d'identité
- 2 attestations sur l'honneur de résidence commune
- 2 attestations sur l'honneur d'absence de lien de parenté ou d'alliance entre les 2 futurs partenaires

Pour tout renseignement relatif au PACS, vous pouvez contacter le secrétariat de Mairie aux horaires d'ouverture.

## Relevés de compteurs



Enedis procèdera à la relève des compteurs à Champillon les 23 et 24 Novembre 2017. Merci de leur faciliter l'accès à vos compteurs.

En cas d'absence, vous pouvez relever vous-même les chiffres figurant sur votre ou vos compteurs. Pour cela, utilisez le carton auto-relevé déposé dans votre boîte aux lettres par l'entreprise prestataire LS SERVICES lors de son passage et renvoyez la carte T par courrier. Vous pouvez aussi transmettre votre relevé au 0820 333 433 ou par internet sur [http://www.enedis.fr/faire-le-releve-en ligne](http://www.enedis.fr/faire-le-releve-en-ligne) pour l'électricité ou <http://grdf.fr/particuliers> pour le gaz

## Chantier nature sur les pelouses de Champillon

Comme prévu, le chantier nature s'est bien déroulé à Champillon le samedi 21 octobre dernier.

Malgré le peu de personnes présentes, ce fut une bonne après-midi. Grâce à ces bénévoles, l'ensemble des pelouses restaurées l'an passé ont pu être entretenues cette année. Merci !



Depuis le 1er octobre 2017, l'appellation de l'unité de gendarmerie de Dizy a été modifiée, c'est désormais la COB AY-CHAMPAGNE à la place de la COB DIZY.

Changement important:

-le point d'entrée et unique pour les courriers se fera désormais à la COB AY-CHAMPAGNE au 11 rue de l'écluse à Ay-Champagne

-les plaintes pourront être déposées aux horaires suivants: à Ay-Champagne tous les jours de 8h00 à 12h00 et de 14h00 à 19h00 sauf le dimanche de 9h00 à 12h00 et de 15h00 à 18h00 ou à Dizy le vendredi de 14h00 à 18h00

## Le beaujolais est de retour !

Bientôt novembre et notre incontournable dégustation du beaujolais nouveau.

Afin d'en apprécier ses saveurs fruitées et autres... nous vous invitons à la soirée que le Comité des Fêtes organise le

Jeuudi 16 novembre à partir de 19h00 ,

à la Salle des Fêtes de Champillon.

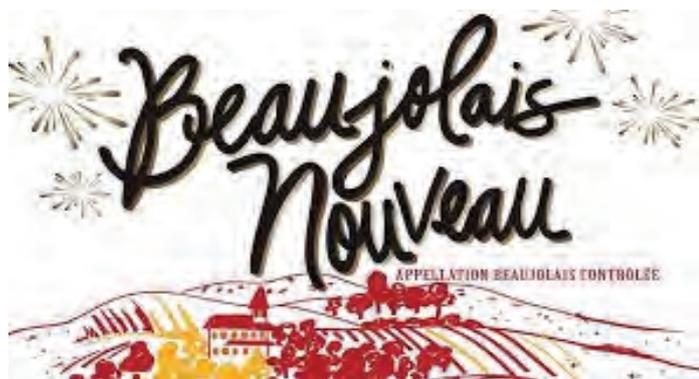
Cette dégustation sera, comme il se doit, accompagnée d'une assiette de charcuteries, fromages et dessert, moyennant la modique somme de 12€/personne (le 1er verre sera offert).

Les réservations sont d'ores et déjà ouvertes et ce jusqu'au lundi 13 novembre dernier délai (nous vous remercions de bien vouloir vous inscrire, ceci facilitant nos achats).

Contact uniquement : Claudine au 06.74.53.70.87 ou Marie-France au 06.12.93.28.79

A bientôt pour une bonne soirée!

Le Comité des Fêtes de Champillon



## Des crèches en Champagne

Décembre approchant, nous préparons l'exposition des crèches de Champillon.

Afin de réaliser au mieux la présentation de celle-ci, nous faisons appel à tout bénévole souhaitant aider aux installations des crèches.

Les journées retenues sont : mardi 28 et mercredi 29 novembre de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00 à l'église de Champillon.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter Mme Jocelyne Béguin au 06.77.09.14.36



## Sortie aux marchés de Noël de Strasbourg et Colmar-Vendredi 1er Décembre 2017

Dernière minute !

Il reste encore quelques places de disponibles pour cette journée en Alsace.

N'hésitez pas à joindre Claudine au 06.74.53.70.87 ou Marie-France au 06.12.93.28.79 pour vous inscrire.

Le Comité des Fêtes



## Goûter de Noël



Décembre et ses festivités approchant, le comité des fêtes de Champillon organise le :

Samedi 9 décembre

une après-midi récréative pour petit et grands. Ceci se déroulera de la manière suivante:

16h00 goûter de Noël pour les enfants

17h00 concert gratuit ouvert à tous de l'Harmonie de Mardeuil, qui nous enchantera avec les chants de Noël.

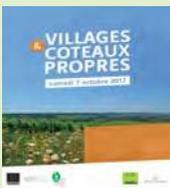
Les inscriptions au goûter pour les enfants et petits enfants des habitants de Champillon sont obligatoires et ce jusqu'au mardi 5 décembre dernier délai, auprès de Claudine au 06.74.53.70.87 ou Marie-France au 06.12.93.28.79 pour la bonne organisation de celui-ci.

Nous comptons sur votre présence pour passer un bon moment ensemble.

Le Comité des Fêtes

## Coteaux propres

L'opération "Coteaux propres" organisée à Champillon le samedi 7 octobre 2017 fut bénéfique ! Ce sont pas moins d'une dizaine de sacs qui ont été ramassés sur nos coteaux en une matinée. Merci à tous les bénévoles qui sont venus, et qui embellissent nos coteaux!



## Familles Rurales

Les prochains cours d'art floral auront lieu le jeudi 9 novembre et le jeudi 14 décembre à 14 h à la mairie. Si vous désirez y participer, contactez Sylvie Andrieux Tel 03 26 59 46 55

L'Association Familles Rurales participera au marché de Noël intercommunal qui aura lieu le 10 décembre à Tauxières-Mutry

## L'agenda

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

Jeudi 16 novembre: Beaujolais nouveau à partir de 19h00 à la Salle Henri Lagauche

Vendredi 1er décembre: Sortie au Marché de Noël de Strasbourg et Colmar (en TGV) par le Comité des Fêtes de Champillon

Samedi 9 décembre :Goûter de Noël des enfants et concert de chants de Noël pour tous par le Comité des Fêtes de Champillon

Dimanche 10 décembre : 20ème Marché de Noël Intercommunal à Tauxières-Mutry de 11h00 à 18h00 (Théâtre de rue, balades en poney, parade de Noël, feu d'artifice)

Jeudi 21 décembre: Voeux du Maire à 18h00 Salle Henri Lagauche (Salle des Fêtes de Champillon)

Lundi 25 décembre : Noël

## La recette de Jean-Claude :

### Fondant aux noisettes pour 6 personnes

200grs de chocolat au lait

50 grs de maizéna

100grs de sucre

100 grs de beurre

100 grs de noisettes entières

- 1) Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie.
- 2) Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la maizéna et ensuite tous les ingrédients (chocolat, noisettes, zestes d'orange émincés)
- 3) Verser le mélange dans un moule beurré et fariné
- 4) Faire cuire environ 10 mn à 160° Th 5
- 5) Laisser refroidir avant de servir. La texture du moelleux dépendra du temps de cuisson.



Servir avec une crème anglaise, une boule de glace vanille et des noisettes grillées caramélisées.