



la Houlotte

bulletin d'information de la commune de Champillon

Octobre 2020



ETAT CIVIL
SOMMAIRE

Naissance :

Ombeline SCOLARI, née le 2 septembre 2020

Timéo GOBBILLOT, né le 20 septembre 2020

Edito : Respectons-nous les uns les autres

Je pensais que l'épisode Coronavirus et ses multiples rebondissements auraient (ré)appris la vie en commun aux uns et aux autres.

Malheureusement, triste est de constater qu'il n'en est rien.

Champillon est historiquement un village de vigneron, n'en déplaise à quelques esprits revêches. Il y a toujours eu des tracteurs pour les vignes, des camions pour les chargements de champagne etc. Je suis même ravi de voir que le commerce a bien repris depuis cet été, que les touristes reviennent et que les commandes de champagne repartent à la hausse.

Dans le même ordre d'idées, je suis heureux de porter à votre connaissance les excellents résultats en termes de fréquentation du Royal Champagne, qui a fait carton plein pratiquement tout l'été.

La piste d'hélicoptères qu'ils ont aménagée sur leur terrain cet été viendra ouvrir encore plus le champ des possibles en termes de fréquentation. J'ai lu ici ou là sur les réseaux sociaux que c'était désagréable et gâchait l'environnement. Je suis surpris, on se doit d'être fier de la réussite de cet établissement et des clients aisés qui utilisent ce mode de déplacement. Un atterrissage ou un décollage, c'est 3 minutes montre en main et ça, une fois par semaine environ. Apprenons à supporter ces quelques minutes (bien loin du bruit de voitures et motos tout le week-end) de rotation d'hélicoptères et soyons fiers de la réussite de cet établissement qui permet à Champillon d'être connu du monde entier, d'attirer de nombreux touristes et enfin de contribuer fortement aux recettes fiscales communales et intercommunales.

Afin que chacun se respecte, et à la demande des riverains, nous allons petit à petit réorganiser le stationnement dans le village. Pour rappel, le stationnement unilatéral est d'usage à Champillon. Dans un premier temps et afin de réduire la vitesse, de nouvelles règles de circulation vont voir le jour, rue du Paradis et rue René Baudet, voir article dans ce bulletin. Nous réfléchissons à d'autres aménagements dans les prochains mois afin de réduire la vitesse dans le village et le stationnement sauvage.

Nous sommes enviés par beaucoup pour la qualité des équipements de Champillon et son bon vivre. Reprenons le bon vivre ensemble, avec par exemple les échanges que nous pouvons avoir lors du marché du samedi matin qui semble bien reparti.

Merci à tous ceux qui contribuent à la réussite de ce dernier, nous comptons sur vous pour en parler.

Votre maire, Jean-Marc Béguin

PAGE 1 / Edito

PAGE 2 / Retour sur le marché des créateurs du CDF

PAGE 3 / Le marché

Le Mei Hua Zhuang

L'affectataire de l'église

Nouveaux horaires du secrétariat

Echange de poubelle

La première pierre du "Mutigny Resort Hotel"

Nouveaux lampadaires

A la recherche du hérisson

Octobre rose

PAGE 4 / Des aménagements rue du Paradis

La recette de Jean-Claude

Familles rurales

L'agenda

INFO MAIRIE :

Nouveaux horaires

Secrétariat de Mairie est ouvert du lundi au vendredi de 10h00 à 12h00, puis de 13h30 à 15h00

Vous pouvez nous contacter par mail :

Secrétariat : info@champillon.com

Maire : jm.beguin@champillon.com

Adjoints :

. jp.crepin@champillon.com

. c.mauduit@champillon.com

. mm.adam@champillon.com

. k.neubarth@champillon.com

Le site de la commune :

www.champillon.com

reprend toutes ces informations.



Retour sur le marché des créateurs du Comité des Fêtes

Le dimanche 13 septembre, les bénévoles du Comité des Fêtes de Champillon ont réuni une vingtaine d'exposants à la salle Henri Lagauche, pour leur tout premier marché des créateurs.

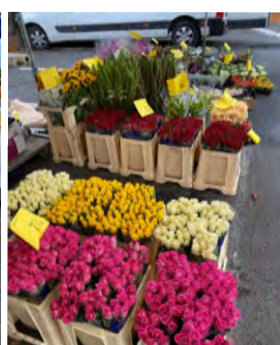
Il y en avait pour tous les goûts : des produits de bouche, des biscuits, du miel, des peintures, de la couture, des bijoux, des jeux et jouets en bois, des savons, de la vannerie, de l'origami, des objets de déco etc.

Une tombola, où l'on pouvait gagner des lots des exposants présents, était également organisée.

Suite au succès de cette première édition, nous espérons que ce marché des créateurs deviendra un rendez-vous annuel.



Le marché



Malgré le mauvais temps, les exposants et les clients du marché hebdomadaire ont répondu présents place Pol Baudet samedi matin. Une tonnelle provisoire a été installée. Par la suite, si ce marché se pérennise, une installation durable sera confectionnée.

Le samedi 17 octobre, un concours de découpe de citrouilles est organisé, pour les enfants et les parents.

La réservation est obligatoire, au : 06.99.17.03.69.

Les frais d'inscription sont de **5 euros**, la citrouille est fournie par Marc Collet. Les participants auront le droit à un goûter, avec des produits de saison des exposants.



Le Mei Hua Zhuang

Les cours de Mei Hua Zhuang ont repris à la salle Henri Lagache depuis le mercredi 9 septembre à 18h30.

Quand il fait beau, nous pratiquons à l'extérieur, sinon notre pratique permet de garder les distances nécessaires de sécurité sanitaire. Le port du masque n'est pas indispensable, mais l'accès aux sanitaires sera interdit.

Renseignements : A et M Arsène au 06.61.45.06.62

L'affectataire de l'église

Le Père P. Cyril GOGLIN a été désigné par l'Archevêque de Reims comme affectataire de l'église de la Commune de Champillon.

Son adresse administrative :

11, rue Gambetta 51380 VERZY

Nouveaux horaires du secrétariat

Les horaires d'ouverture du secrétariat de mairie ont été modifiés. Ils sont désormais les suivants :

du lundi au vendredi, de 10h00 à 12h00, et de 13h30 à 15h00.

Attention : le secrétariat de mairie sera **fermé du 26 au 30 octobre inclus**. Ainsi que **du 9 au 11 novembre inclus**.

Echange de poubelle

Si votre poubelle est fendue de haut en bas, ou bien si sa taille ne convient plus à votre foyer, nous vous invitons à contacter le secrétariat de mairie.

Envoyez votre demande d'une nouvelle poubelle (en précisant si c'est une poubelle à ordures ménagères, à verre, ou bien à biodéchets) avec vos coordonnées complètes à l'adresse : **info@champillon.com, avant le vendredi 10 octobre 2020.**

La première pierre du « Mutigny Resort Hotel »

Le samedi 5 septembre avait lieu la pose de la première pierre d'un futur complexe hôtelier d'envergure : 101 chambres, un restaurant bistronomique (200 couverts), un spa, des salles de séminaires, un bar avec une vithèque pour la dégustation de champagnes de viticulteurs locaux...

Pendant 2 ans, Artestate conduira les travaux, avec des entreprises partenaires locales respectueuses de l'écrin forestier. La concrétisation de ce projet d'un coût global de 25,5M€ a été rendue possible par la mobilisation de partenaires investisseurs : Artestate et la société autrichienne Merime, actionnaires aux côtés de la Banque des Territoires de la société Mutigny Resort Hotel.



Nouveaux lampadaires

La Communauté de Communes de la Grande Vallée de la Marne est compétente en matière d'éclairage public. Elle doit gérer plus de 4 000 points lumineux sur tout son territoire intercommunal. Depuis plusieurs années, la CCGVM emploie une partie de son budget au changement des lampadaires d'ancienne génération, beaucoup trop énergivores.

Ainsi, la rue Bel-Air et l'allée des Pins vont prochainement être pourvues de nouveaux lampadaires. La rue de Chamisso aura également de nouvelles crosses (les plots en béton seront conservés). Les travaux devraient débutés courant novembre 2020.

D'autres remplacements seront à venir pour les dernières rues dotées d'anciens lampadaires, lors de prochains investissements de la CCGVM.

A la recherche du hérisson

En février dernier, nous vous présentions l'Atlas de la Biodiversité, lancé par le Parc Naturel Régional de la Montagne de Reims. Dans le cadre de cet atlas sur notre commune, une action nationale initiée par la LPO a été mise en place pour rechercher le Hérisson d'Europe, ce petit auxiliaire des jardins bien connu.

Pour cela, il suffit d'installer pour 5 nuits un tunnel à empreintes dans le jardin ou dans un espace communal laissé sauvage et de relever chaque jour les feuilles pour identifier les animaux qui l'utilisent et y trouver si on a de la chance, des indices de passage de ce petit mammifère.

Si cela vous intéresse, vous pouvez vous renseigner sur le site de la mission Hérisson : <https://missionherisson.org/>, où vous retrouverez : le protocole, le matériel nécessaire (achat ou construction) et le guide d'identification des empreintes.



Octobre rose

Pour la troisième année consécutive, la commune participe à l'« Octobre rose », une campagne annuelle de mobilisation pour la lutte contre le cancer du sein. Ainsi, pendant tout le mois d'octobre la mairie va s'éclairer de rose. Dans le pays, des centaines de manifestations interviennent dans le courant du mois d'octobre pour sensibiliser et mobiliser contre le cancer du sein.

Des aménagements rue du Paradis

À la demande de riverains de la rue du Paradis et de nombreux Champillonnais, excédés par la vitesse de certains véhicules, des aménagements vont être effectués sur la rue du Paradis et à son intersection avec la rue René Baudet.

Deux chicanes, qui feront office de stationnement, vont être installées (représentées en orange sur l'image ci-dessous).

Avec ces chicanes, les véhicules ne pourront plus se croiser à certains endroits. Ainsi, seront installés : un panneau de "cédez le passage à la circulation venant en sens inverse" en haut de la rue du Paradis, et un panneau indiquant la priorité en bas.

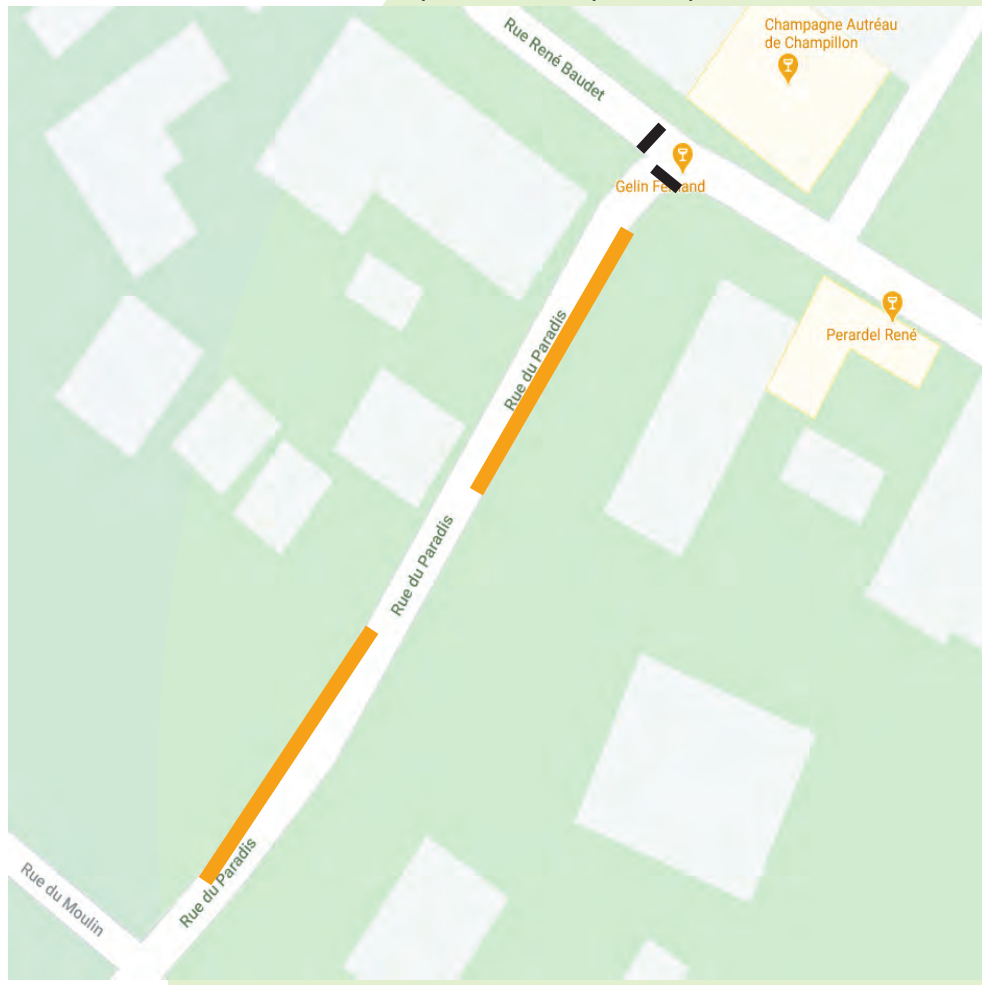
Les véhicules remontant la rue du Paradis seront prioritaires. Les véhicules descendant devront s'arrêter et leur céder le passage.

Il y aura également un cédez le passage en haut de la rue du Paradis. Et un autre au niveau de la rue René Baudet (en noir sur l'image), pour les véhicules venant, par exemple, de la rue de la République.

La vitesse maximum autorisée rue du Paradis sera de 30 km/h.

Un marquage au sol provisoire sera prochainement réalisé pour tester les positions des chicanes, avant une réelle installation avec de petits rebords en béton et de la végétation à chaque extrémité des chicanes.

Pour finir, compte tenu de la faible largeur de la voirie rue René Baudet, un arrêté municipal a été pris pour interdire le stationnement côté pair, du n°2 au n°8 inclus.



La recette de Jean-Claude : Jarret de veau aux cocos de Paimpol (pour 4 personnes)

600 grs de coco de Paimpol frais AOP ;

1 carotte ; 1 oignon clouté ; 1 gousse d'ail ; 1 bouquet garni ; 1 l de fond blanc. Cuire le tout 30 minutes à petit feu.

1 Jarret de veau de 1.500 kg ; 2 oignons ciselés ; 2 carottes coupées en dés de 0.5 cm de côté ; 2 gousses d'ail haché ; 5 cl de vinaigre balsamique ; 10 cl de jus d'orange ; 150 grs de tomates concassées ; 2 c à soupe de miel ; Huile d'olive ; 60 cl de fond de veau ; Sel ; poivre.

Préchauffez le four à 150°.

Dans une cocotte faites revenir le jarret de veau avec l'huile d'olive pendant 10 minutes.

Ajoutez les oignons, les carottes et laissez mijoter 10 minutes.

Ajoutez l'ail haché, les tomates concassées, le miel, le vinaigre et le jus d'orange.

Mouillez avec le fond de veau. Couvrez la cocotte et mettez au four pendant 2 heures.

Egouttez les cocos. Retirez le jarret de veau.

Mélangez les cocos avec le jus de cuisson du jarret. Mettez dans un plat creux et déposez le jarret dessus.

Saupoudrez le plat de ciboulette hachée très fine, bon appétit !

Familles Rurales

Après quelques mois d'absence faite au covid, les cours d'Art floral vont reprendre **dès le 15 octobre à 14h00 à la salle Clair Vigne.**

Voici les règles à respecter : port du masque, gel hydroalcoolique et lingettes désinfectantes mis à disposition, apporter son séca-teur personnel (possibilité d'en fournir à la demande). Tarif **35 €**. Inscription : Sylvie Andrieux au 03 26 59 46 55 ou 06 84 53 16 69.

L'agenda

- Tous les samedis : Marché hebdomadaire, Place Pol Baudet, de 8h00 à 11h00
- Samedi 3 octobre : Coteaux Propres, rendez-vous à 9h30 au Théâtre des Vignes, Rue de la République, sous le Royal
- Samedi 17 octobre : Concours de découpe de citrouilles, pendant le marché Place Pol Baudet, de 10h00 à 12h00
- Lundi 11 novembre : Cérémonies du 11 novembre
- Samedi 12 décembre : Goûter de Noël des enfants par le Comité des Fêtes, Salle Henri Lagauche