

mars 2010

Bulletin d'information de la commune de Champillon

# La Houlotte

MAIRIE DE



**Secrétariat de  
mairie ouvert:**

Lundi, mardi,  
jeudi, vendredi  
10-12h  
13h30 - 16h

Chaque année, à la même époque, le mois de mars est certes le mois du printemps mais aussi le moment où se prépare le budget de notre commune. Tâche fastidieuse et répétitive, il nous faut équilibrer chaque année nos recettes et nos dépenses. Contrairement à l'Etat, les collectivités locales (région, département, communauté de communes) doivent présenter leur budget en équilibre. Plusieurs moyens pour y parvenir, ne pas augmenter nos dépenses, avoir recours à l'emprunt ou augmenter la fiscalité.

Vous le savez, depuis 2003, nous avons choisi de ne pas toucher aux taux d'imposition, taxe d'habitation et taxe foncière. Des taux figurant parmi les plus bas de la communauté de communes.

Notre endettement étant élevé suite aux travaux de la traverse, nous devons rester sages les prochaines années et nous contenter de peu investir. Cela tombe bien, notre village est plutôt en bon état. Nous aurons quand même à procéder à quelques réparations suite à l'hiver rude que nous venons de connaître.

Je l'ai dit lors de mes vœux, notre endettement, volontairement choisi à taux variable, est très peu coûteux pour la commune. Moins de 1 % annuel pour le prêt finançant la rue Bel-Air et environ 1,50 % pour celui de la traverse. Quand on connaît le taux fixe proposé depuis quelques années aux collectivités, oscillant entre 3.5% et 4.5%, on se réjouit depuis 8 ans d'avoir choisi cette solution.

En termes de dépenses donc pas de révolution pour 2010, nous continuerons d'ailleurs, dans le même esprit, les années à venir. Par exemple, nous continuerons d'aider nos associations avec plus de 10 000 euros versés chaque année sous forme de subvention.

Pour conclure, j'espère vous retrouver toutes et tous lors de notre quatorzième édition du Marché aux Vins.. Cette année, le vin étranger représenté sur notre salon sera le vin italien. Avec la commune de Saint Giovanni d'Asso (Toscane) jumelée avec Hautvillers, nous aurons l'occasion de déguster les bons vins de Toscane ainsi que la truffe blanche dont c'est la capitale.

Petit conseil, essayez de venir à pied afin de ne pas engorger le parking devant la salle Henri Lagauche. Quitte à revenir pour charger votre voiture ensuite.

Bonnes dégustations!

Le maire

Jean-Marc Béguin

## Infos Mairie:

Rappel : vous pouvez nous contacter par mail :

**Secrétariat :**

info@champillon.com

**Maire :** jm.beguin@champillon.com

**Adjoints :**

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

Le site de la commune : [www.champillon.com](http://www.champillon.com)  
reprend toutes ces informations.

**Rappel : élections régionales les 14 et 21 mars**

**Bureau de vote ouvert de 8h à 18h**

**Ancienne salle de classe de la rue Pasteur**

**Accès sur la côté gauche de la mairie**

**Un fléchage sera installé.**

**Exceptionnellement, par suite du projet de réforme des collectivités locales, les conseillers régionaux seront élus pour 4 ans.**

TNT

## Passage à la télé tout numérique pour la région Champagne Ardenne: 28 septembre 2010



Attention à partir de cette date, vos récepteurs ne pourront plus capter la télévision analogique .  
Pensez à contacter vos revendeurs dès à présent. Nous y reviendrons.

### Eau potable



Comme convenu les travaux d'adduction en eau potable sont en cours. Vous l'avez vu à différents endroits, la pose de nouvelles conduites est en cours.

Tout devrait aller assez vite, et ainsi dès cet été, l'eau des réservoirs de Bisseuil devrait couler à nos robinets.



Les travaux avancent.  
L'achèvement est prévu pour fin avril, plus que quelques semaines à tenir...  
Les rues seront rendues à la circulation provisoirement pour le week-end du marché aux vins.

### **CHEZ PIZZ' AMI**

**Pizzas au feu de bois  
A emporter  
Champillon**

Place Pol Baudet

**Les lundis jour impair**

DÉBUT LE LUNDI 15 FÉVRIER 2010

Inscrivez-vous sur notre forum pour connaître les jours de passage.  
<http://www.chez-pizz-ami.fr>

**06 28 33 66 86**

Nouveau à  
Champillon :

L'ancienne salle de classe de la rue Pasteur vient de faire peau neuve. Elle devient dès le 1<sup>er</sup> mars la nouvelle salle des mariages et du Conseil. Vous la découvrirez lors des élections régionales .





Animé par Patsy, notre chanteuse locale, le repas de la commune du 7 février dernier a réuni 91 convives



dans une ambiance très conviviale !



14<sup>ème</sup> édition du **Marché aux vins de Champillon** le vendredi 12 Mars 2010 de 17 h à 21 h, le samedi 13 Mars de 10h à 20h et le dimanche 14 Mars de 10 h à 19 h à la salle des Fêtes Henri Lagauche.

Plus de trente exposants des meilleurs vins de France (mais aussi un producteur de vins italiens) proposeront durant trois jours à la dégustation et à la vente leurs meilleurs produits: Bordeaux, Bourgogne, Chablis, Sancerre, Sauternes, Beaujolais, vins du Jura, Pineau des Charentes, Alsace, Monbazillac etc....

De nombreux stands de métiers de bouche seront également présents: pâtés en croûte, fromages, foie gras, fruits de mer, escargots, olives et salaisons.

Entrée 5 euros avec un verre de dégustation offert (1 euro sera reversé par entrée à l'association d'aide au Sri Lanka)

Restauration sur place toute la journée.  
Nous vous y attendons tous très nombreux!!!



## FAMILLES RURALES

L'association Familles Rurales organise son traditionnel **loto le samedi 6 mars à partir de 20h**

De nombreux lots sont à gagner :

- 4 diners spectacle au Secret de Champagne, à Vauciennes
- 1 caméscope
- 1 vélo
- 1 appareil photo numérique
- 1 nettoyeur haute pression
- 1 PS2
- des corbeilles gourmandes ,vin, champagne et bien d'autres lots originaux.

N'hésitez pas à vous joindre à toute l'équipe de L'AFR , vous passerez une agréable soirée.

Buvette, sandwichs, croque-monsieurs et pâtisseries combleront les fringales durant la soirée.

Réserve possible en appelant **Sylvie ANDRIEUX tél. 03 26 59 46 55**



## ASSEMBLEE GENERALE

Notre Assemblée générale aura lieu **le vendredi 26 mars 2010 à 19h30 à la salle des Diablotins.**

Si vous désirez vous investir dans l'association n'hésitez pas à vous joindre à nous. Même si vous n'avez que quelques heures de disponible, vous serez les bienvenus.



*Appel à généreux donateur : les jeunes du Club des Jeunes souhaitent trouver un réfrigérateur pour mettre dans leur club, car le leur ne fonctionne plus. Si vous disposez d'un appareil inemployé, faites leur plaisir! Adressez-vous à Muriel en Mairie.*

Marché aux vins des 13 et 14 mars :

Encore des **Diablotins recherchés**  
pour compléter le planning !

Adressez-vous à Sabine Mousquet :  
06 74 14 28 62



Les Diablotins (à partir de 12 ans) ont pour mission d'aider les acheteurs à transporter leurs cartons jusqu'à leur voiture, moyennant une rétribution.

## La recette de Jean-Claude : pâté croûte au lapin

**Pâte :** pâte feuilletée, 500gr de beurre ou margarine, 150gr d'eau, 2 œufs entiers, 7gr de sucre, 10gr de sel.  
Mélanger le tout sans trop pétrir.

**Marinade 1 :** 600gr de chair de lapin coupée en dés de 1,5cm de côté, 2 échalotes ciselées, 1 gousse d'ail hachée, 20gr de persil plat, 2 brins de thym, 15gr de sel, 1 pincée de poivre, 15 cl de vin moelleux (Bergerac).

**Farce2 :** 400gr de poitrine de porc hachée ou de chair à saucisse, 1 œuf entier, 50gr de farine, 50gr de champignons (Paris ou pieds de mouton).  
Égoutter la marinade et la mélanger avec la farce 2.

Étaler la pâte en rectangle (épaisseur 3mm), mettre la farce au milieu (hauteur 5cm), replier la pâte en commençant par la longueur, recouvrir avec un couvercle de pâte et faire 3 petits trous sur le dessus pour la cuisson (laisser échapper la vapeur).  
Cuisson 180° thermostat 6 pendant 45 mn.



La Houlotte est éditée par la commune de Champillon par ses soins

**Comité de rédaction** présidé par  
Marie-Madeleine ADAM  
Conseil: Théodore LAUGÉE

**Responsable de la Publication :**  
Jean Marc BEGUIN