

novembre 2010

Bulletin d'information de la commune de Champillon

LA HOULOTTE

Rouge et or



Secrétariat de mairie ouvert:

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

C'est le thème qui a été retenu dans le cadre de l'organisation du Marché de Noël qui se déroulera le dimanche 12 décembre dans notre village. Organisé par la CCGVM, ce dernier se déplace chaque année et c'est avec plaisir que nous accueillerons cette année les visiteurs durant toute la journée de 11h à 17h30.

Rappelons que l'originalité de ce marché repose sur ses exposants qui sont tous des associations des 12 villages de notre communauté de communes. A cette occasion, nous fermerons la traverse du village, du croisement avec la rue Henri Martin, côté sud, au croisement de la rue des Gouttes d'Or, côté nord. Ainsi on pourra se balader tranquillement de la coopérative (ouverte pour cette occasion aux élèves de l'atelier de peinture de Patrick Adam) jusqu'à la place Pol Baudet.

Sur le rond-point devant la salle Henri Lagache, le comité des fêtes ouvrira un bar à champagne avec des coupes gravées au nom de la CCGVM. Les autres associations du village ne seront pas en reste, ainsi Familles Rurales et la Fanfare des vigneron de Champillon seront présents. Muriel JUBRÉAUX, notre secrétaire de Mairie tiendra un stand au nom de l'amicale du personnel communal et vendra à cette occasion le livre de la commune et les muselets au blason de Champillon et bien d'autres choses.

Vous le voyez, cette manifestation va mobiliser pas mal d'habitants de notre village et nous comptons sur vous tous pour décorer le village avec ces couleurs rouge et or, couleur de la fête. Lors de cette journée, la chorale Gospel de Reims qui reviendra pour la troisième fois dans notre village donnera deux concerts dans la salle Henri Lagache. Enfin, le soir en clôture, un magnifique feu d'artifice sera tiré de derrière la salle Henri Lagache si les conditions atmosphériques le permettent.

J'espère que vous serez nombreux à nous rendre visite, votre présence est plus que réconfortante pour tous les bénévoles des associations du village qui ne comptent pas leur temps pour faire vivre notre village.

Le Maire

Secrétariat : info@champillon.com

Maire : jm.beguïn@champillon.com

Adjoints :

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

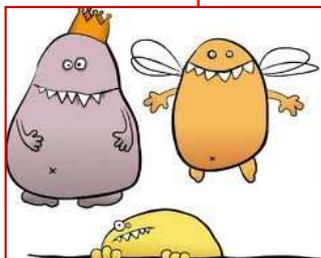
Le site de la commune : www.champillon.com
reprend toutes ces informations.

Marline LAUNER tiendra une permanence à la mairie les premiers mardis de chaque mois de 19h à 20h, afin de permettre aux personnes qui ne sont pas disponibles dans la journée un entretien et une réponse à leurs différentes demandes.

Le ramassage des monstres sur les pas de porte aura lieu

les matins du mardi 30 novembre et du mercredi 1^{er} décembre. Pensez à sortir vos objets encombrants sur le trottoir la veille au soir.

Les personnes âgées peuvent appeler en Mairie pour que les employés communaux viennent leur donner un coup de main.



Le Secrétariat de Mairie sera fermé le mercredi 10 novembre et le vendredi 12 novembre 2010.

Défilé du 11 novembre : départ rue des Mondettes, sur la petite place, à 11h30

Inscriptions sur la liste électorale :

Les personnes souhaitant s'inscrire sur la liste électorale de Champillon sont priées de venir en Mairie avec une pièce d'identité et une pièce justificative de domicile, et ce **jusqu'au jeudi 23 décembre 2010**.

Après cette date, et jusqu'au vendredi 31 décembre **DERNIER DELAI**, elles devront s'adresser directement au maire ou aux adjoints, car le secrétariat de mairie sera fermé pendant les fêtes de Noël à partir du vendredi 24 décembre 2010, et il ne rouvrira qu'à partir du lundi 3 janvier 2011.



Les jeunes filles et jeunes hommes âgés de 16 ans (nés en octobre, novembre et décembre 1994) doivent venir s'inscrire en Mairie dès le lendemain de leur date d'anniversaire, pour le recensement militaire. Se munir d'une carte d'identité et du livret de famille.



Les Champillonnais ont toujours droit à 20% de réduction sur les repas au Royal-Champagne, sur présentation du coupon de réduction à retirer en Mairie (merci de contacter la secrétaire de mairie pour plus de renseignements sur les conditions de cette offre).

Marché de Noël associatif

12 dimanche décembre 2010

de 11h00 à 18h00

à Champillon

Spectacles de rue
Promenade en calèche avec le Père Noël
Feu d'artifice

MILLE et UNE IDÉES DE CADEAUX

France bleu champagne • Restauration sur place •

Comme chacun sait à présent, le prochain Marché de Noël de la CCGVM (communauté de communes de la grande vallée de la Marne) se déroulera à Champillon le



dimanche 12 décembre 2010. Lundi 18 novembre se tenait à l' Espace des Diablotins la première réunion préparatoire, au cours de laquelle différentes associations représentant la CCGVM ont présenté leur projet. Un certain nombre de Champillonnois ont d' ores et déjà fait part de leur présence sur le Marché de Noël : la Fanfare des vigneronns, Familles Rurales, le Comité des Fêtes, l'Amicale des employés communaux, l'atelier peinture, le Mei Hua Zhuang, Madame Chayoux pour l' Entraide Notre-Dame du Chêne. Le programme détaillé paraîtra dans la prochaine Houlotte. Deuxième réunion prévue le 23 novembre à 18h30 à la mairie. Le thème retenu pour cette année est « rouge et or ».

Alors, préparez dès à présent la décoration de vos façades dans ces couleurs!



Dans le cadre du chemin des crèches ,nous allons à nouveau participer à une exposition de crèches dans l'église Saint Barnabé du village au mois de décembre et nous sommes à la recherche d'un maximum de crèches pour enrichir cette exposition.

Si quelqu'un souhaite nous prêter une crèche qu'il se manifeste auprès de Muriel Jubréaux, Martine Lau-ner, Régine Herr ou Sabine Mousquet.

L' église étant ouverte au public durant 3 week-ends de décembre (du 4 au 19 décembre) de 14h à 18h30 , toutes les personnes qui désirent nous aider pour ac-cueillir les visiteurs seront les bienvenues.





La brocante des enfants

aura lieu cette année le **dimanche 28 novembre**.

Si vous désirez inscrire vos enfants et réserver un emplacement, contactez Mme Andrieux au 03-26-59-46-55.

Les enfants de Champillon seront prioritaires jusqu' au 17 novembre et les personnes extérieures seront admises après cette date si quelques places sont encore disponibles.



MARCHÉ DE NOËL :



L' ASSOCIATION FAMILLES RURALES VENDRA DES SAPINS AU MARCHÉ DE NOËL, LE DIMANCHE 12 DÉCEMBRE. NOUS PROPOSERONS AUSSI PÂTÉS-CROÛTE, VIN CHAUD, ÉCHARPES ETC...

Feuilleté aux trompettes grillées et magret.

Pour 4 personnes :

8 ronds de feuilletage de 10 cm, 100 gr de trompettes de la mort, 100 gr de girolles, 100 gr de lard fumé (allumettes), 100 gr de magret de canard fumé, 50 gr de beurre, 1/2 bouquet de persil plat, 2 gousses d'ail dégermé, 10 cl de crème liquide, un jaune d'œuf.



Laver les champignons, bien les égoutter, les hacher grossièrement.

Dégraissier les magrets, couper 50gr de magret en dés et 50gr en lamelles que vous garderez de côté. Dans une poêle, faire dorer les lardons, ajouter les dés de canard et réserver dans un bol.

Faire cuire les champignons avec le beurre, ajouter l'ail et le persil haché. Saler et poivrer en fin de cuisson. Ajouter la crème, les lardons et le magret. Laisser refroidir.

Mettre au centre des 4 cercles de pâte le mélange champignons/magret.

Mettre un peu d'eau sur le bord du feuilletage, poser le couvercle dessus, pincer la pâte pour souder les 2 ronds. Cuire à 180° (th.6) pendant 30 minutes.

Dans l' assiette, mettre un peu de salade mesclun. Finir le décor avec les lamelles de magret et quelques fines tranches de pomme golden. Poser le feuilleté sur la salade.



Tarte au champagne.

Un rouleau de pâte feuilletée, 20cl de champagne, 20cl de crème fraîche épaisse, 180gr de sucre semoule, 6 œufs entiers, une gousse de vanille.

Précuire la pâte, elle doit être dorée. Laisser refroidir.

Faire bouillir le champagne avec le sucre et laisser réduire 15 mn à feu doux.

Laisser refroidir. Ajouter la crème et la gousse de vanille coupée en deux pour récupérer les graines, mélanger les œufs un par un pour obtenir une pâte onctueuse.

Verser le mélange crème, œufs, vanille sur la réduction de champagne, bien mélanger.

Verser le tout dans le fond de tarte précuit.

Mettre au four pendant 45 mn à 110° (th.4).

Pour vérifier la cuisson de la crème, planter la pointe d'un couteau au centre de la tarte.

Si la pointe est sèche, laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.

