

# La Houlotte

## Edito



### Hiver en avance...

Les premiers flocons et le froid glacial sont en avance en cette fin d'année. Présage d'un hiver froid et rigoureux, trop tôt pour le dire. La météo est aujourd'hui dans l'incapacité de nous fournir des prévisions à long terme. Notre personnel municipal est comme chaque année prêt à bondir pour nettoyer la voirie de notre village. Et même si cela ne va pas assez vite pour certains, nous sommes sûrement une des premières communes dont la voirie est entretenue durant l'hiver. Merci à notre personnel communal. Pas besoin d'alerter le Maire ou ses adjoints, nous avons notre propre système de vigilance-météo et chaque chose se fait en son temps. Dès 6h, José ou Jeremy sont en éveil.

Il y a quand même des insatisfaits comme ce grincheux anonyme (mais identifié toutefois) qui m'a envoyé un SMS pour me demander vers 21h un vendredi soir de bien vouloir faire cesser le verglas de la rue Bel-Air. Il doit sûrement confondre le maire avec une sorte de Dieu tout puissant qui, d'un coup de baguette magique, règle les problèmes de verglas. Oserais-je rappeler que nous avons déposé, comme chaque année, dans l'ensemble du village, des bacs à sel, et que les bras de chaque habitant sont toujours les bienvenus.

Oublions ces quelques insatisfaits chroniques pour penser à tous ceux qui souffrent ou qui vont souffrir de ce grand froid. Rappelons que le CIAS (centre intercommunal d'action sociale) basé à Aÿ est là pour vous aider si vous connaissez des difficultés. N'hésitez pas à le solliciter directement ou prenez contact avec Jacqueline BROYE, représentante de la commune dans cette instance. Noël qui approche doit être la fête pour tous, nous n'oublions pas cependant tous ceux qui souffrent ou qui sont seuls.

Histoire d'oublier vos tracasseries, venez nous retrouver au marché de Noël intercommunal dont vous trouverez le programme ci-joint. N'hésitez pas à venir nous rencontrer, nous sommes toujours à votre écoute. C'est mieux qu'un SMS...

Bonnes fêtes de fin d'année à tous  
Le Maire  
Jean Marc BEGUIN



MAIRIE DE



### Secrétariat de mairie ouvert:

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

### Infos Mairie:

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 :

- [m.launer@champillon.com](mailto:m.launer@champillon.com)
- [jp.crepin@champillon.com](mailto:jp.crepin@champillon.com)
- [s.mousquet@champillon.com](mailto:s.mousquet@champillon.com)

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

Dans le cadre du marché de Noël du 12 décembre, **la rue Jean-Jaurès sera barrée du mercredi 8 décembre à 14h au mardi 14 à 14h, depuis l'intersection avec la rue Pasteur jusqu'à l'intersection avec la rue Henri Martin.**

Décès de Mme Renée BOUCHER, mère de Gilles BOUCHER, viticulteur sur la commune, le 7 novembre 2010 à son domicile 29 rue Pasteur, à l'âge de 88 ans.



Sincères condoléances à ses enfants et à toute sa famille.

Décès de Mr André LIAIGRE le 27 novembre 2010 à son domicile, 9 rue Bel-Air, à l'âge de 84 ans.

Sincères condoléances à son épouse et à toute sa famille.

Décès de Mme Renée CARDRON le 27 novembre 2010, sœur de Mr Georges JOSSEAUX. Sincères condoléances à toute la famille.

Naissance de Tom DEMISSY, fils de Didier et Annie DEMISSY, domiciliés 7 chemin de la Neuville, le 19 octobre 2010 ; il est venu rejoindre ses deux grandes sœurs Emma et Sarah. Félicitations à toute la famille. Tom est le petit-fils de Monsieur Marcel BAHUCHET, ancien 1<sup>er</sup> adjoint.



dimanche 5 décembre,

**journee « anciens combattants d'Afrique du Nord »**. Départ du défilé avec la Fanfare des Vignerons à 11h devant l'Espace des Diablotins (9 rue Henri Martin)

Comme indiqué dans la précédente Houlotte, Madame Martine LAUNER, première adjointe, tiendra sa première permanence à la mairie le **mardi 7 décembre de 19h à 20h**

### Mei Hua Zhuang, art martial chinois

Savez-vous quel est le point commun entre le repas traditionnel français, la dentelle au point d'Alençon, le compagnonnage et le Mei Hua Zhuang ? Les quatre sont inscrits par l'UNESCO sur la « Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité ».

Un art martial n'est pas un sport de combat. C'est d'abord un ART, un travail en profondeur sur le corps et l'esprit dans toute leur globalité.

Le Mei Hua Zhuang a été présenté tous les jours cette année à l'exposition universelle de Shanghai. Il a été préservé au travers des siècles par les maîtres chinois dans sa pureté d'origine. Il est transmis oralement de maître à disciple dans le respect de la tradition.

Persévérance, assiduité, respect, absence de compétition... en sont les moteurs. Souplesse, fluidité, enracinement, mémoire, confiance en soi, respiration, gestion du stress, conscience du corps et des mouvements... en sont les objectifs.

Au travers d'une pratique très diversifiée, les débutants sont invités à apprendre le Jiazi, enchaînement de postures liées aux méridiens du corps. L'effet sur le maintien de la bonne santé est reconnu. Ensuite, par le travail en cercle, en face à face ou par quatre, on apprend le déplacement correct, l'harmonie, la juste relation à l'autre, la vigilance et la réactivité. Pour ceux qui le souhaitent, la pratique des armes, épée, sabre, bâton, vient compléter le plaisir.

**L'association de Mei Hua Zhuang de Champillon organise un stage pour débutants et confirmés**

**les 18 et 19 décembre 2010 à Epernay.** Nous aurons la chance de recevoir en direct l'enseignement des maîtres Yan Yan et Ren Jun Min qui animent des stages plusieurs fois par an dans notre région, à Epernay et Reims.

Des stages plus intenses et plus longs sont régulièrement organisés, par exemple Chambéry à l'Ascension, Bretagne en été, et même des stages en Chine auxquels nos adhérents locaux participent régulièrement, faisant ainsi progresser leur niveau..



**Les cours ont lieu chaque semaine :**

A Champillon salle Henri Lagauche le mercredi de 18h à 20h

A Epernay le lundi au gymnase Terres rouges de 18h30 à 20h

Ces cours sont ouverts à tous sans distinction d'âge, de sexe, de capacités

physiques. Les inscriptions sont possibles tout au long de l'année.

**Renseignements :** A & M Arsène tel. 03.26.59.46.93

## Avis de recherche Exposition « Souvenirs d'antan »



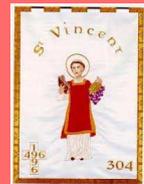
« L' office de tourisme d' Hautvillers souhaite collecter cartes postales et vues anciennes des villages de la Communauté de Communes de la Grande Vallée de la Marne afin d' y consacrer une exposition qui sera visible par tous du 26 mai au 30 juin 2011.

Vous qui détenez cartes postales ou clichés anciens représentant des paysages, des rues, des scènes de vie, des événements passés de nos villages, aidez-nous à créer un fonds témoin de la vie d' antan

- soit en nous permettant de scanner vos documents qui vous seront restitués immédiatement
- soit en nous envoyant vos images numérisées par vos soins par mail à [info@tourisme-hautvillers.com](mailto:info@tourisme-hautvillers.com)

Nous espérons une collecte conséquente et vous remercions par avance de votre intérêt pour ce projet. »

AMICALE SAINT-VINCENT  
DE CHAMPILLON



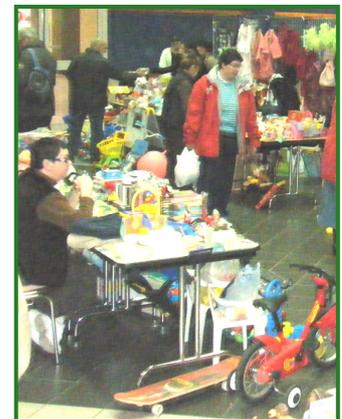
Réservez cette date :  
**samedi 22 janvier 2011.**

Cette journée commencera par un défilé dans le village où vous pourrez admirer vos enfants ou petits-enfants, garçons et filles habillés en costume régional, accompagnés par la Fanfare de Champillon et le Rallye St Hubert de Champagne. Suivront la cérémonie religieuse et le vin d'honneur, le banquet à la Table Kobus, puis un dîner dansant aux saveurs du Sud-Ouest (foie gras, cassoulet...), l'orchestre aubois SOLEDAD assurant musique et animation. Un programme dans vos boîtes aux lettres vous donnera bientôt de plus amples renseignements. Venez nombreux, soyez les bienvenus pour ce moment convivial à partager avec notre Amicale. De petites précisions toutefois : la soirée est réservée aux personnes inscrites dans les délais et l'ayant réglée, il est interdit d'apporter des alcools sous le manteau !.. (les jeunes et les parents concernés se reconnaîtront). A ce sujet, merci de votre compréhension.

Dimanche 28, nouvelle édition de la Brocante des Enfants à la salle Henri Lagauche. De nombreuses personnes sont venues découvrir et acheter sur les 22 stands occupés par les enfants avec l' exposition de leurs jouets, vêtements, livres ...

Cette journée s' est déroulée avec convivialité et le flux des visiteurs est resté constant du matin au soir avec tout de même une pause pendant midi.

Nous remercions toutes les personnes qui ont, durant cette journée, acheté boissons, sandwiches, crêpes etc... auprès de l' association Familles Rurales. Ainsi elles ont contribué à maintenir les bénéfices qui permettent de soutenir le Centre Aéré, les sorties et événements proposés tout au long de l' année à notre population champillonnoise.



EN QUÊTE D' IDÉE POUR VOTRE REPAS DE MERCREDI SOIR?  
**PIZZA LOUKA** VOUS PROPOSE SES PIZZAS  
PLACE POL BAUDET **TOUS LES MERCREDIS DE 17H À 21H**

31 octobre, Halloween était présent une fois de plus sur Champillon...

Avec un temps agréable, des petits monstres ont arpenté les rues du village pour sonner aux portes. Des gens très généreux ont su leur ouvrir pour leur offrir des tas de friandises.



Après avoir rempli leurs sacs de gourmandises, une vingtaine

d' enfants de tous âges se sont retrouvés dans une bonne ambiance autour d'un goûter préparé par Familles Rurales à la salle des Diablotins.

Merci à toutes les familles, aux Champillonaises et aux Champillonnais pour leur générosité.

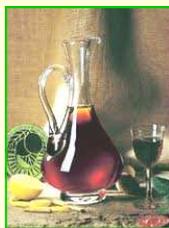


**Comme nous vous l'avons dit dans la dernière Houlotte, l'association Familles Rurales sera présente sur le marché de Noël. Si vous n'avez pas encore réservé vos sapins, quelques uns seront à vendre à notre chalet mais en quantité limitée. Vous trouverez aussi du vin chaud, des pâtés croûte, des écharpes et divers objets de Noël. N'hésitez pas à venir nous rendre visite!**

#### La recette de Jean-Claude :

#### Poularde braisée au ratafia de champagne, ballotins de chou

Pour 6 personnes (préparation:45 mn, cuisson 1h15) :



1 poularde de 2 kg coupée en morceaux, 400gr de foie gras de canard cru, 9 feuilles de chou vert, 1/2 citron, 9 fines tranches de lard fumé + 9 tranches pour larder les choux, 3 tranches de pain d'épice rassis, 15 cl de ratafia, 40 cl de crème fraîche, 30 cl de fond de volaille, 1 c à soupe d'huile, 90 gr de beurre, 4 épices, sel et poivre.

Faites fondre 30 gr de beurre dans une cocotte et faites dorer les morceaux de poularde. Salez et poivrez. Jetez le gras. Laissez la viande dans la cocotte, arrosez de 10 cl de ratafia et laissez réduire de moitié. Ajoutez le fond de volaille, couvrez et laissez cuire 30 mn. Enlevez les blancs et réservez les au chaud. Laissez cuire le reste encore 10 mn.

Lavez et ébouillantez les feuilles de chou pendant 1 mn. Rafraichissez et égouttez les. Faites rissoler le pain d'épice coupé en dés avec 20 gr de beurre. Tranchez le foie gras en 18 tranches et les tranches de lard en lanières. Otez les côtes des feuilles de chou, puis coupez les en deux. Déposez sur chaque feuille de chou une tranche de foie gras, des dés de pain d'épice et quelques lanières de lard. Salez et poivrez, poudrez de 4 épices et fermez les ballotins en les entourant d'une tranche fine de lard. Déposez les dans un plat beurré. Enfournez les ballotins et laissez cuire 8 à 15 mn à 180° th6.



Dégraissiez la sauce. Ajoutez la crème et le restant de ratafia. Laissez réduire et épaissir pour obtenir une sauce onctueuse. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron à la sauce. Mettez la poularde à chauffer.

Pour servir, répartissez les morceaux de poularde sur les assiettes. Nappez avec la sauce, déposez les ballotins par trois. Servez chaud.

**BON APPETIT!**

La Houlotte est éditée par la commune de Champillon  
Comité de rédaction présidé par Marie-Madeleine ADAM  
Responsable de la Publication : Jean Marc BEGUIN