



**\* Journal communal mensuel \***

Publication François Giroux

Rédaction François Giroux

**Le proverbe du mois**

Les biens et les maux qui nous arrivent, ne nous touchent pas selon leur grandeur, mais selon notre sensibilité.

*La Rochefoucauld*

**Le mot du maire**

**Bonne retraite Jean Paul**

La retraite, un moment de sa vie que l'on attend, mais aussi un moment que l'on ne voudrait pas forcément voir arriver.

Il est né en Charente en 1957, menuisier charpentier de métier, employé dans notre commune depuis juin 1984, son dernier jour de travail aura été le 31 octobre et sa retraite effective le premier novembre. C'était l'homme de toutes les situations, avec des fonctions multiples, le ramassage scolaire depuis plusieurs années, la maçonnerie, les espaces verts, la menuiserie bien entendu, le parfait bricoleur, effectuant toujours son travail avec sérieux, on regrettera son humour et son franc-parler. Grand père plusieurs fois, il pourra maintenant se consacrer à sa famille et s'adonner à ses passions.

La municipalité te souhaite une bonne retraite Jean Paul !

**VIE COMMUNALE**

**ARRÊTÉ MUNICIPAL du 16 novembre 2017**

Dans le cadre du renouvellement des canalisations d'eau potable, des travaux seront effectués sur le territoire de notre commune, depuis le village du **Nept** jusqu'au village de **Villard**. Ces travaux débuteront à compter du **27 novembre au 28 février inclus**. **Article 1** Voies communales concernées n° **205-312-310-CD2 en agglomération de Fontaines**. Sur le territoire de la commune de Champagne et Fontaines, **la circulation sera interdite dans les deux sens sur ces voies**.

**Article 2** En raison des restrictions qui précèdent, la circulation sera déviée localement, dans les deux sens comme suit. **Voie communale n°205 par : par Villard direction D2 et / ou inversement. Voie communale 310, par la portion libérée remontant vers le Puy de Versac**. L'accès des services de secours et des riverains devra être possible pendant toute la durée du chantier.

Des renseignements supplémentaires seront diffusés s'il est nécessaire dans les **Champlumes** de décembre et de janvier.

## **INFO DU SPANC : UN SERVICE DE VIDANGES GROUPEES A UN PRIX AVANTAGEUX**

Vous avez une fosse septique toutes eaux à faire vidanger ?

Contactez sans attendre le service public d'assainissement non collectif (SPANC) : un service de vidanges groupées vous sera proposé et vous permettra de bénéficier de prix avantageux.

Contact : **05 53 92 50 64** ou **[o.meneret@cc-paysriberacois.fr](mailto:o.meneret@cc-paysriberacois.fr)**

### **Commémoration de la victoire et de la paix.**

### **Hommage à tous les morts pour la France**

Quatre-vingt-dix-neuf années ont passé depuis cette fin de matinée ou, ce 11 novembre 1918, à 11h, sur le front, les clairons ont surgi pour sonner le cessez-le-feu. Un conflit de quatre ans et demi s'achevait alors.

Si l'avant et l'arrière communièrent dans la fierté nationale, c'est aussi le temps du deuil qui commence face aux pertes considérables, tant civiles que militaires. La grande guerre a profondément bouleversé les nations européennes ; les équilibres mondiaux sont durablement modifiés.

Cette année nous célébrons plus particulièrement le centenaire de 1917. Après 3 ans de conflit, c'est l'année de la « fatigue des peuples » mais aussi le tournant de la guerre. Sur le temps long, elle s'avère déterminante pour le XX<sup>ème</sup> siècle. Ses conséquences se font encore sentir aujourd'hui.

**Nous étions tous réunis ce jour de 11 novembre.**



Fontaines



Champagne

## **Permis de conduire-carte grise et carte d'identité à portée de clic.**

**le permis de conduire à portée de clic !**

**DU NOUVEAU** pour mes démarches



Je fais mes démarches en ligne

Je gagne du temps

Je ne me rends plus en préfecture

[demarches.interieur.gouv.fr](http://demarches.interieur.gouv.fr), pour m'informer

**MES DÉMARCHES à portée de clic !**

**L'État simplifie mes démarches**

- Je peux désormais effectuer mes démarches liées au permis de conduire sans me rendre au guichet d'une préfecture.
- Je rassemble les pièces justificatives. J'obtiens ma photo numérisée auprès des cabines ou photographes agréés, repérables par la vignette bleue « agréé service en ligne ANTS ».
- Je me rends sur <https://permisdeconduire.ants.gouv.fr>
- Je crée un compte en cliquant sur « je fais une demande en ligne ».
- En cas de perte, j'effectue ma déclaration de perte en ligne. En cas de vol, je dois me rendre dans un service de police ou de gendarmerie.
- En cas de vol et de perte, j'effectue également mon achat de timbre fiscal en ligne.
- Mon compte usager me permet de suivre l'état d'avancement de ma demande.
- Je reçois mon permis de conduire à mon domicile.

Je peux me faire accompagner par mon école de conduite et par le médiateur du point numérique présent dans chaque préfecture et dans de nombreuses sous-préfectures.

**MES DÉMARCHES à portée de clic !**

[www.demarches.interieur.gouv.fr](http://www.demarches.interieur.gouv.fr)

**VIE ASSOCIATIVE**  
**ASSOCIATION LA BULLE PLURIEL**

**LA BULLE PLURIEL**

*Inauguration du local associatif le 06/01/2018 à 18H30*

Présentation de la partie gauche du local qui a été rafraîchie afin de pouvoir accueillir les activités de la « Bulle Pluriel » et à accueillir les autres associations dans de bonnes conditions pour leurs réunions. La « Bulle Pluriel » saisira l'occasion pour présenter le programme du bar « La Bulle » (café associatif). Pour les mois à venir, une exposition surprise avec quelques têtes connues y sera présentée. Boissons et buffet vous y attendent. Nous vous espérons nombreux.

**Paul**

**Le carnet des festivités**

**DECEMBRE 2017**

**DIMANCHE 3 : 14H30** salle des fêtes LOTO organisé par la société communale de pêche.

**SAMEDI 16 : 20H30** salle des fêtes LOTO organisé par le comité des fêtes de Fontaines.

**SAMEDI 23 : 20H30** salle des fêtes LOTO organisé par le comité des fêtes de Blanzaguet.

**DIMANCHE 31 : St Sylvestre Réveillon** organisé par le comité des fêtes de Champagne.

**JANVIER 2018**

**SAMEDI 6 : 20H30** salle des fêtes de Champagne LOTO organisé par l'association véhicules anciens de Venduire.

**SAMEDI 13 : 17H** salle des fêtes vœux du maire et de la municipalité aux habitants.

**SAMEDI 20 : 20H30** salle des fêtes LOTO organisé par le comité des fêtes de Gurat (16)

**SAMEDI 27 : 20H30** salle des fêtes LOTO organisé par club de gym harmonie contact.

**Infos Pratiques**

N° d'urgence : POMPIERS	18 ou 112
SAMU	15
POLICE-GENDARMERIE	17

Mairie TEL 05 53 91 01 84

*Nouveaux horaires d'ouverture de la mairie*

*lundi-mercredi-vendredi de 14H à 18H*

*ouvert le jeudi après-midi uniquement sur rendez-vous*

*Fermé le mardi*

*Rendez-vous avec le maire le samedi matin uniquement*

Site officiel de la commune-[www.champagne-et-fontaines.fr](http://www.champagne-et-fontaines.fr)

**LE DOMAINE DE PUYTIREL** vous propose

5 chambres et table d'hôtes

Restaurant sur réservation au 05 53 90 90 88 du jeudi au dimanche midi. Produits du domaine et des alentours.

Menu, entrée, plat et dessert 28€

**AGENCE POSTALE**

Tous les après-midi du lundi au vendredi 14H à 17H

TEL 05 53 90 45 22

**AGENCE fermée pour congés du 08 au 12 janvier inclus**

PIZZA à emporter tous les samedis à partir de 18H

place du champ de foires à Champagne

TEL 06 74 08 18 42

**HUMOUR**

*le dessin de lionel*

«Pour les cérémonies du 11 novembre, il pleut tout le temps... On devrait faire ça au mois d'août!!!»

L. Ruquier



\*\*\*\*\*

**EPICERIE**

*Horaires d'ouverture tous les jours de 9H à 12H sauf jeudi et dimanche TEL 05 24 14 16 90*

*BAR-TABAC chez DEDÉ ouvert 7/7 place du champ de foires à Champagne.*

## CHESTNUTS ROASTING ON AN OPEN FIRE .....

and with Jack Frost now nipping at our noses, over past weeks there's been an increasing number of *Champenois* coming into La Poste to post boxes of chestnuts to friends and families around France. Used medicinally, this humble fruit of the *Castanea Sativa* was once a traditional remedy for coughs and other respiratory conditions. Our extensive research reveals they were also used back in Roman times to aid a soldier's "lusty and masculine needs"!

Of course, as keen gourmets (or should we say gourmands?) we are sure all keen male readers of *Champlume* will be far more interested in the culinary delights of the chestnut rather than any other potential '*beneficial qualities*'. This led to our thinking once more about seasonal food leading on from our 'turkey' in last month's *Champlume* – that is to say our highly informative article about the *Foire aux Dindons* in *Varaignes*. So, with the Christmas feast fast approaching, we thought to share a couple of chestnut recipes which might be used on the Big Day!

The first is for creamed Chestnut and Sherry Soup – you'll need some unsalted butter, 1 kilo of whole roasted chestnuts, 1 carrot and 1 parsnip (both peeled and sliced), 1 cup of peeled and finely chopped celery, 8 cups of chicken stock, 1 cup of medium sherry (we thought of substituting pineau), 3 tablespoons finely chopped parsley, ½ teaspoon grated nutmeg, 2 cups of cream. The method: Melt 4 tablespoons of butter add chestnuts and sauté until heated through (5 minutes). Set aside, melt 4 more tablespoons of butter, add carrot, parsnip and celery and sauté till soft (about 10 minutes). Add the stock and bring to the boil. Reduce heat to low - add chestnuts, sherry, parsley, nutmeg, salt and pepper to taste. Simmer for 15 minutes then purée. Transfer to a clean heavy bottomed saucepan, stir in cream and simmer gently to heat up, stirring frequently. Garnish with sour cream and a sprinkle of cayenne! Vanessa likes the forcemeat I concoct for turkey – so with apologies for being a bit vague about quantities - chop 1-2 onions very finely and sauté gently in butter till transparent, allow to cool. I find French sausagemeat coarser so start by whizzing it in the food processor for a couple of minutes. Then add a few ounces of fresh white breadcrumbs, the cooled onions, a good handful or two of prepared chestnuts, lots of fresh chopped parsley or herbs of your choice, an egg is sometimes needed to bind and, seeing as it's Christmas, a good tablespoon (perhaps two if mixture seems dry) of pineau (by this stage it's also probably advisable to pour a glass for the chef and her tasting assistant who has been working hard all year!) season with pepper (don't add salt!) and then finally just stir in a small packet of lardons – you don't want them pulverised in the processor. If there's any forcemeat left over after stuffing the bird, make it into a roll, well wrapped in greased foil, and cook in the oven for an hour or so while the turkey is roasting – opening the foil up towards the end to brown. Prep well before Christmas and have it sitting in the freezer ready to go. This recipe tends to change a bit each year but it works out well for us!

After all this we did think about suggesting you might finish your meal with some marrons glacés with coffee but decided it might perhaps be deemed culinary chestnut overload?

*Coin anglophone*

*Vanessa Brown - Helen Holbrook*

### BREVES

#### **Bienvenus à Champagne et Fontaines**

Nous informons nos lecteurs de l'arrivée de quatre nouveaux habitants dans notre commune, dans le bourg de Fontaines. M Landry Buhot et Mme Jasmine Rigou et leurs deux enfants Dorian et Gabin. Ils exercent respectivement la profession de cordiste et médical ANP Psycho. Nous leur souhaitons la bienvenue.