



ALGEMEEN KAMPIOEN VAN
DE BELGISCHE VERSTANDHOUDING
CHAMPION GENERAL DE L'ENTENTE BELGE

2024



TEAM HOOYMANS.BE

Keiheuvelstraat 5 A
B - 2400 MOL

www.ententebelge.com

HET KAMPIOENENFEEST

Zondag 8 december 2024 in Hotel-Restaurant CORTINA, Lauwestraat 59 te Wevelgem

LA FÊTE DES CHAMPIONS

Dimanche le 8 décembre 2024 dans l'Hotel-Restaurant CORTINA, Lauwestraat 59 à Wevelgem

Menu "Entente Belge 2024"

APERITIEF *Feestelijke bubbels met fijne hapjes*

STARTER *Feestelijke intrede van de Kreeftenkar : Half kreeftje "Belle-Vue" per persoon*

ROYAAL VOORGERECHTENBUFFET **Oesterbar** met verse en à la minute geopende oesters

Crustacé-buffet met langoustines, gamba's, rivierkreeftjes, venusschelpjes, tomaat-garnaal, Spaanse mosselen met vinaigrette, goedgekruiden vulken, gemarineerde Sint-Jacobsnootjes, pandalus, grijze noordzeegarnalen, passende sausjes.

Buffetstand met visspecialiteiten: Verrines met gerookte zalm, sla en kruidige vinaigrette ter plaatse versneden huisbereide Gravlaks, met fingertoast
Zalm 'en croûte' met spinazie en peterselie-emulsie.
Live gebakken in de zaal: scampi met kruidenboter, pasta en arabiata saus.

Buffetstand met foie gras specialiteiten

parfait van foie gras - toastjes met foie en pommes d'amour, crème brûlée van foie - truffel van foie gras

Soepbuffet: Verse, huisbereide cappucino van kreeft met Armagnac vergezeld van fijne kruiden, half opgeklopte room, ovenverse broodjes

Buffetstand met fijne charcuterie: Live versneden charcuterie op een rode, authentieke Berkelmachine:

flinterdunne Italiaanse gedroogde ham, gekookte "Meesterlijke" ham, fijne salami 'pur porc', typische streekgebonden boerepastei, Italiaanse Pecorino kaas, rundscarapaccio met vers geraspte Parmesan

Bijbehorende garnituren: meloen, confituur van ajuin, rucicola, pomme pappardelle (gevulde paprika), mozzarella met pesto - zongedroogde tomaten, mixed pickles.

Wijnen: Witte wijn: Carson's (Chardonnay) - Rode wijn: Montepulciano (decanteur) - Waters zijn inclusief tijdens het diner

HOOFDGERECHT GESERVEERD AAN TAFEL

Medaillon van varkenshaasje – Ovengroenten – krielaardappelen - champignonsaus.

Saus afzonderlijk op het bord in een potje

Voor vegetariërs of mensen met een dieet voorzien wij een volwaardig alternatief.

Gelieve Mevr. Violette ten minste 15 dagen vooraf hiervan te verwittigen a.u.b.

RIJKELIJK DESSERTBUFFET

Keuze uit gebakjes (o.a. huisbereide tartelettes met framboos, banaan, aardbei, ...) - vergeten

snoep uit grootmoeders bokalen - huisgedraaid Italiaans ijs (vanille, lampone en tiramisu) - sorbet - verrines met parfait framboos, bavarois van speculoos, pannacotta met bosvruchten, chocolademousse, Baileysmousse, vers fruit.

In-de-zaal (live) bereide desserts: **Versbereide** mini-irish Coffee - à la minute gebrande crème brûlée, ter plaatse gebakken pannenkoekjes en warme wafeltjes, versgeklopte sabayon met vanille-roomijs - à la minute bereide boules de berlin

Buffet met 'Merveilleux': vanille en chocolade - witte chocolade - vanille amandel en hazelnootcrunch - rode vruchten.

Kaas: Cambozola (blauwe aderkaas) - Brie - Brugse Blomme - Parmesan. Aangevuld met nootjes, rozijnen en druiven, Luikse stroop en vers gebakken broodjes.

KOFFIE NAAR HARTELUST

Feestbuffet: € 80 p.persoon - alle dranken inbegrepen

Hoe inschrijven?

Tot 30 november e.k., **alleen** door storting op rekening BIC KREDBEBB / **IBAN BE60 7370 0577 4270** van de Belgische Verstandhouding, Secr. Yvan Eeckhout, Beekstraat 37 - 9600 Ronse

Reserveren van plaatsen:

Mevrouw Violette Goditiaboïs - 00 32 (0) 68/44.70.67 – 00 32 (0)494/15 88 12 of via ebv@belgacom.net

Belangrijk : op uitdrukkelijke vraag van de Cortina worden alleen nog ronde of ovale tafels gebruikt van max. 10 personen per tafel.

Na het weekend van 1 december kan de samenstelling der tafels niet meer gewijzigd worden.

Wij verwachten U tussen 12 h en 12h30 stipt.

Menu "Entente Belge 2024"

APÉRITIF *Fines bulles festives et délicates mises en bouche*

STARTER *Entrée festive de la Charrette aux Homards.: Un demi homard "Bellevue" par personne*



BUFFET ROYAL D'ENTRÉES **Bar a huîtres** extra fraîches, ouvertes à la minute

Buffet de crustacés: composé de langoustines, gambas, écrevisses, vénéus, tomates crevettes, moules d'Espagne et vinaigrette, bulots, noix de St Jacques marinées, crevettes roses, crevettes grises de la mer du Nord, sauces d'accompagnement.

Buffet spécialités de poissons: Verrines de saumon fumé, salade et vinaigrette d'herbes.

Gravlax «maison» fraîchement tranché sur place et ses finger toasts.

Saumon en croûte feuilletée, épinards et son émulsion de persil.

Show cooking en salle: Scampi au beurre d'herbes, pâtes à la sauce Arabiata.

Buffet de spécialités de Foie Gras: Parfait de foie gras, petits toasts au foie gras et pommes d'amour, crème brûlée au foie gras, truffes de foie gras.

Buffet de potages: Cappuccino frais de Homard «à notre façon» parfumé à l'Armagnac et terminé aux fines herbes, crème semi fouettée, et petits pains fraîchement cuits.

Stand au Buffet de fines charcuteries : Assortiment de fines charcuteries tranchées sous vos yeux sur une authentique trancheuse rouge Berkel. Extra fines tranches de jambon sec italien, jambon blanc 'Meesterlijke', fin salami pur porc, terrine fermière du terroir, fromage pecorino italien, Carpaccio de bœuf et son parmesan fraîchement râpé.

Garnitures associées: melon, confiture d'oignons, roquette, pomme papardelle (poivron farcie), mozzarella au pesto, tomates séchées, assortiments de pickles.

Les Vins: Vin blanc: Carson's (Chardonnay) - Vin Rouge: Montepulciano (décanteur) - Les eaux sont comprises pendant le dîner.

PLAT PRINCIPAL SERVI À TABLE :

Médailles de filet de porc – Légumes au four – pommes grenailles

Sauce champignons servie à part dans un petit pot sur l'assiette

Pour le végétariens ou les personnes suivant un régime quelconque, un plat en saveur leur sera réservé.

Avertir Mme Violette au moins 15 jours à l'avance s.v.p.

BUFFET ROYAL DE DESSERTS :

Choix de différentes pâtisseries (tartelettes maison aux framboises, à la banane, aux fraises,...), bouchés des bonbons oubliés du temps de nos grand-mères, glaces italiennes brassées maison (tiramisu, lamponne, vanille), Sorbets, verrines de parfait de framboises, bavarois au speculoos, pannacotta aux fruits des bois, mousse au chocolat, mousse au Baileys, fruits frais,...

Desserts réalisés devant vous en salle : Mini Irish coffee réalisé au moment, crème brûlée à la minute, petites crêpes et autres gaufres chaudes confectionnées sur place, sabayon fraîchement monté et crème glacée vanille, boules de Berlin préparées à la minute.

Buffet de «Merveilleux» : Vanille et chocolat - chocolat blanc - vanille - amandes et noisettes croustillantes - fruits rouges.

Fromages: Cambozola (fromage à veine bleue), Brie, Tomme de Bruges, Parmesan... Accompagnés de noix, raisins secs et raisin frais, sirop de Liège et petits pains fraîchement cuits.

CAFÉ À VOLONTÉ.

Menu de Fête: € 80 p. personne - boissons comprises

Comment s'inscrire?

Jusqu'au 30 novembre, **uniquement** en versant la somme appropriée sur le compte BIC KREDBEBB / IBAN **BE60 7370 0577 4270** de l'Entente Belge, au nom du secrétaire Yvan Eeckhout, rue du Ruisseau 37 - 9600 Renaix

Réservation des places:

Madame Violette Goditiabois - 00 32 (0)68/44.70.67 – 00 32 (0)494/15 88 12 ou ebv@belgacom.net

Important : A la demande du Cortina seul des tables rondes ou ovales de maximum 10 personnes seront encore acceptées.

On ne changera plus la composition des tables après le weekend du 1er décembre.

Nous vous attendons entre 12 h et 12h30 précises.

ALGEMEEN KAMPIOENSCHAP CHAMPIONNAT GENERAL

1° + 2° + 3° afg./marq.:

Limoges 1/6
Barcelona (5/7)
Limoges oude/vieux 6/7
Limoges jaarl./yearl. 6/7
Dax 12/7
Souillac oude/vieux 13/7
Souillac jaarl./yearl. 13/7
Bergerac oude/vieux 27/7
Bergerac jaarl./yearl. 27/7
Perpignan 2/8



1.	TEAM HOOYMANS.BE	Mol	20 p.	216,94	€ 500
	<i>Winnaar van de Ereprijs van wijlen Voorzitter Norbert Norman Vainqueur du Prix d'honneur de feu le Président Norbert Norman</i>				
2.	VAN DEN BERGHE Alain	Ronquières	20 p.	261,39	€ 350
3.	DEROOSE Dirk	Huise	19 p.	161,97	€ 250
4.	FOURNEAU Nico	Moen	19 p.	163,58	€ 200
5.	VAN DE WALLE Marc & Franky	Munkzwalm	19 p.	212,01	€ 150
6.	VAN DEN BERGHE Bert	Wort.-Petegem	18 p.	94,76	€ 100
7.	COUVREUR Geert & Koen	Bassevelde	18 p.	118,11	€ 100
8.	EVERAERT Frederik	Aarsele	18 p.	196,12	€ 100
9.	TEAM DE RIDDER	Hundelgem	18 p.	237,49	€ 100
10.	VAN GAVER Tom & Marnik	Moortsele	17 p.	115,51	€ 100
11.	DE CLERCQ – VAN PUYVELDE	Smetlede	17 p.	180,41	€ 100
12.	VANEENOO Bart	Wingene	17 p.	225,27	€ 100
13.	HEBBERECHT Chris	Evergem	17 p.	234,37	€ 75
14.	LOOBUYCK Jos & Jan	Aalter	16 p.	119,86	€ 75
15.	CLICQUE Gino	Wevelgem	16 p.	127,38	€ 75
16.	EECKHOUT Yvan-SPILEERS Mario	Ronse	16 p.	160,46	€ 75
17.	DE MEULEMEESTER Johan	Zulte	16 p.	177,26	€ 75
18.	VAN SCHOORISSE Geert	Nukerke	16 p.	225,69	€ 75
19.	CRETEN Marcel	Sint-Truiden	16 p.	232,16	€ 75
20.	LIMBOURG Eric	Brussegem	15 p.	125,21	€ 75

Geldprijzen gewonnen in gratis-kampioenschappen + alle Erepreizen (trofeeën) dienen persoonlijk afgehaald te worden op 8 december 2024 in de Cortina in Wevelgem.

Des prix en espèces gagnés lors des championnats gratuits ainsi que tous les prix d'honneur (trophées) doivent être retirés personnellement le 8 décembre 2024 au Cortina à Wevelgem.

21.	VAN WAEYENBERGHE Jeroen	Hemelveerdegem	15 p.	142,91	€ 75
22.	NORMAN Nicolas & Filip	Knokke-Heist	15 p.	147,61	€ 75
23.	GEERINCKX Bart & Jurgen	Wommelgem	15 p.	165,95	€ 75
24.	NATENS Léon	Meensel	15 p.	190,05	€ 75
25.	HAELTERS Yvan	Etikhove	15 p.	210,62	€ 75
26.	VANDENHEEDE Freddy & Jacques	Zingem	14 p.	74,00	€ 75
27.	BOSTOEN Sam	Adegem	14 p.	116,06	€ 75
28.	VERSCHOOT Dieter	Ingelmunster	14 p.	118,92	€ 75
29.	VAN DE MAELE Wilfried	Heule	14 p.	119,42	€ 75
30.	PIENS Danny	Dikkelvenne	14 p.	130,38	€ 75

PRIJS / PRIX NORMAN - VERCAUTEREN - VAN DEN BROUCKE

FONDKAMPIOENSCHAP – Oude duiven / CHAMPIONNAT de FOND – Vieux pigeons

1° + 2° afg./marq.:

Limoges 1/6
Limoges oude/vieux 6/7
Souillac oude/vieux 13/7
Bergerac oude/vieux 27/7



1.	VAN DEN BERGHE Bert	Wort.-Petegem	8 p.	35,19	€ 350
2.	DE WAELE – DESEYN Ginette	Ingooigem	8 p.	69,47	€ 300
3.	COUVREUR Geert & Koen	Bassevelde	7 p.	33,13	€ 250
4.	LEFEBRE Bernard	Zulte	7 p.	33,64	€ 175
5.	LOOBUYCK Jos & Jan	Aalter	7 p.	37,95	€ 125
6.	BUNDERVOET Herlinde	Lovendegem	7 p.	46,69	€ 100
7.	EECKHOUT Yvan-SPILEERS Mario	Ronse	7 p.	58,56	€ 100
8.	PIENS Danny	Dikkelvenne	7 p.	59,44	€ 100
9.	DE CLERCQ – VAN PUYVELDE	Smetlede	7 p.	65,02	€ 100
10.	VAN KERKHOVEN Jimmy	Denderhoutem	7 p.	68,29	€ 100

PRIJS / PRIX Filip NORMAN

KAMPIOENSCHAP GROTE FOND / CHAMPIONNAT de GRAND FOND

1° + 2° afg./marq.:
Barcelona 5/7
Dax 12/7
Perpignan 2/8



1.	CHRISTIAENS – DE SMEDT	Pamel	6 p.	51,95	€ 350
2.	THONE Xavier & Maxim	As	6 p.	73,74	€ 300
3.	DEGRAVE – GYSELBRECHT	Wolvertem	5 p.	18,39	€ 250
4.	LOOBUYCK Jos & Jan	Aalter	5 p.	36,98	€ 175
5.	RANS Stijn & Jeroen	Wijgmaal	5 p.	37,67	€ 125
6.	HAELTERS Yvan	Etikhove	5 p.	41,34	€ 100
7.	DEROOSE Dirk	Huise	5 p.	43,82	€ 100
8.	DEMARET - MARICHAL	Herquegies	5 p.	44,39	€ 100
9.	DE VADDER Marc	Haeltert	5 p.	45,69	€ 100
10.	SIMONS Willy	Maaseik	5 p.	54,46	€ 100

FONDKAMPIOENSCHAP / CHAMPIONNAT de FOND JAARLINGEN / YEARLINGS

1° + 2° + 3° + 4° afg./marq.:
Limoges jaarl./yearl. 6/7
Souillac jaarl./yearl. 13/7
Bergerac jaarl./yearl. 27/7



1.	CLICQUE GINO	Wevelgem	11 p.	74,06	€ 350
2.	VAN DEN BERGHE Bert	Wort.-Petegem	10 p.	42,65	€ 300
3.	DE NEVE Marnik	Aalter	10 p.	80,25	€ 250
4.	TEAM HOOYMANS.BE	Mol	10 p.	99,44	€ 175
5.	VANDEBERGHE Alain	Ronquières	10 p.	130,66	€ 125
6.	VAN GAVER Tom & Marnik	Moortsele	9 p.	49,33	€ 100
7.	MAROY Geert	Heestert	9 p.	88,56	€ 100
8.	PIENS Danny	Dikkelvenne	9 p.	88,66	€ 100
9.	BDS / SPEYBROECK	Vinkt	9 p.	107,55	€ 100
10.	HEBBERECHT Chris	Evergem	9 p.	108,69	€ 100

Speciale prijzen BRICON Prix spéciaux BRICON



Een aankoopbon van € 400 werd gewonnen door **de eerste serie aangeduid van 5 duiven**
(1° + 2° + 3° + 4° + 5° afg. duiven) op de volgende nationale vluchten:

Un bon d'achat de € 400 a été gagné **par la première série désignée de 5 pigeons**
(1° + 2° + 3° + 4° + 5° marqués) aux concours nationaux suivants:



01/06 LIMOGES

DOBELAERE Philippe

Olsene

(76°/5 – 114°/1 – 159°/3 – 170°/2 & 454°/4 – 10.653 d./p. nationa(a)l)



05/07 LIMOGES
jaarl./Yearl.

VAN ELSACKER - JEPSSEN

Schilde

(30°/3 – 35°/1 – 74°/2 – 449°/5 & 553°/4 – 6.838 d./p. nationa(a)l)



02/08 PERPIGNAN

CASAERT Hugo

Ruseignies

(16°/4 – 106°/1 – 301°/5 – 334°/3 & 450°/2 – 4.850 d./p. nationa(a)l)

BARCELONA



PERPIGNAN

LONG DISTANCE CUP 2024

Klassement per PLOEG / Classement par EQUIPE / Rangliste nach TEAM



Comb. VERWEIJ – DE HAAN



Jelle JELLEMA



J. HOMMES & Zonen

1.	« LOS TRES AMIGOS » Comb. VERWEIJ – DE HAAN Jelle JELLEMA J. HOMMES & Zonen	N – Mijdrecht N – Nijverdal N – Akersloot	5 p.	20,53	€ 1.605
2.	DE SMEYTER - RESTIAEN EECKHOUT Yvan – SPILEERS Mario VAN WAEYENBERGHE Jeroen	B - Melden B – Ronse B – Hemelveerdegem	5 p.	46,49	€ 1.149

3.	ESWEYER Heinz MENNE und TOCHTER TULODETZKY Manfred	D – Borken D – Hamminkeln D - Alsdorf	5 p.	51,36	€ 918
4.	DESPLENTER Marc IBRYAM Ayhan MEHMEDOV Tuncher	B – Kortemark B – Eeklo B – Eeklo	5 p.	63,53	€ 459
5.	HOF Lack Didier ODENT Philippe REZENTHEL Frères	F - Boursin F – Nielles-les-Calais F – Marck	5 p.	81,51	€ 459

INDIVIDUEEL Klassement / Classement INDIVIDUEL / INDIVIDUELLE Rangliste



1.	CASAERT Hugo	B – Russeignies	2 p.	2,60	€ 1.000
2.	Comb. VERWEIJ – DE HAAN	N - Mijdrecht	2 p.	2,82	€ 300
3.	FAUQUEUX Jean-Luc	F – Le Tréport	2 p.	3,08	€ 200

DE ZESDAGEN LES SIX JOURS

1° afg. duif van 2 liefhebbers – 1° marq. de 2 amateurs:

Limoges 1/6 - Barcelona 5/7 – Limoges jaarl./yearl. 6/7

Souillac oude/vieux 13/7 - Bergerac jaarl./yearl. 27/7 & Perpignan 2/8.



DESBUQUOIS Gebroeders



FOURNEAU Nico

1.	DESBUQUOIS Gebroeders FOURNEAU Nico	Kapelle-op-den-Bos Moen	8 p.	77,58	€ 500
2.	STAELENS Patrick VAN WILDEMEERSCH - VYNCKE	Sijsele Westkapelle	8 p.	83,70	€ 300
3.	DE SMEYTER - RESTIAEN VAN WAEYENBERGHE Jeroen	Melden Hemelveerdegem	8 p.	105,63	€ 250
4.	VAN GAVER Tom & Marnik VAN DEN HEEDE Freddy & Jacques	Moortsele Zingem	7 p.	20,75	€ 250
5.	CLICQUE Gino VANHEE Annemie	Wevelgem Wervik	7 p.	64,35	€ 200
6.	CLAES Francis & Sylvain HARCHIES Christian & Cyriel	Taintignies Warchin	7 p.	80,85	€ 200

QUARTE FOND der Oude duiven / QUARTE FOND des Vieux pigeons

1° afg./marq.: Limoges (1/6) – Limoges (6/7) – Souillac (13/7) & Bergerac (27/7).

winnen elk / gagnent chacun € 244 (alfabetische volgorde - ordre alphabétique)

DEROOSE Dirk	Huise
DE SMET Patrick & Olivier	Semmerzake
EECKHOUT Yvan-SPILEERS Mario	Ronse
FOURNEAU Nico	Moen
TEAM DE RIDDER	Hundelgem
VAN DEN BERGHE Bert	Wortegem-Petegem
VANHEE Annemie	Wervik
VERSTRAETE Xavier	Oostakker

TIERCE v.d. GROTE FOND / TIERCE du GRAND FOND

1° afg./marq.: Barcelona (5/7) – Dax (12/7) & Perpignan (2/8).

winnen elk / gagnent chacun € 282 (alfabetische volgorde - ordre alphabétique)

DEGRAVE - GYSSELBRECHT	Wolvertem
DEMARET – MARICHAL	Herquegies
DE MEULEMEESTER Johan	Zulte
DE SMEYTER – RESTIAEN	Melden
JOOSEN Jos	Brecht
VAN DE WALLE Marc & Franky	Munkzwalm
VAN OLMEN Bart	Broechem

TIERCE JAARLINGEN / TIERCE YEARLINGS

1° afg./marq.: Limoges (6/7) – Souillac (13/7) & Bergerac (27/7).

winnen elk / gagnent chacun € 189 (alfabetische volgorde - ordre alphabétique)

CLAES Francis & Sylvain	Taintignies
FOURNEAU Nico	Moen
HAELTERS Yvan	Etikhove
HEBBERECHT Chris	Evergem
VANDENBERGHE Alain	Ronquières
VAN DEN BERGHE Bert	Wortegem-Petegem
VANDEMAELE Wilfried	Heule
VAN DE WALLE Mark & Franky	Munkzwalm
VAN WILDEMEERSCH – VYNCKE	Westkapelle

05/07 BARCELONA Internationa(a)l

INTERNATIONALE OVERWINNAAR – VAINQUEUR INTERNATIONAL –
INTERNATIONAL WINNER – INTERNATIONALER SIEGER


INTERNATIONAAL DUVINNEN - INTERNATIONAL FEMELLES –
INTERNATIONAL HENS – INTERNATIONAL WEIBCHEN

I. Tijmen & Willem KOELE (N) Wezep




NATIONALE WINNAARS – VAINQUEURS NATIONAUX –
NATIONAL WINNERS – NATIONALER SIEGERS



 1° nat. Nederland:


Tijmen & Willem KOELE – Wezep



 1° nat. Belgique:


SCHROEDER Vincent – Schalkhoven



 1° nat. France:


DELEPINE Lucas – Woignarue



 1° nat. Deutschland:

KANSKI Barbel & Karl-Heinz –
Eschweiler



 1° nat. United Kingdom

BARGAORANU Andrei – Basingstoke



 1° nat. G.D. Luxembourg:

LUCAS Alex – Junglinster

12/07 DAX Internationa(a)l

INTERNATIONALE OVERWINNAAR – VAINQUEUR INTERNATIONAL –
INTERNATIONAL WINNER – INTERNATIONALER SIEGER

INTERNATIONAAL DUIVINGEN - INTERNATIONAL FEMELLES –
INTERNATIONAL HENS – INTERNATIONAL WEIBCHEN

I. Kees NIESTEN & Willem NIEMARKT (N) Uitgeest



NATIONALE WINNAARS – VAINQUEURS NATIONAUX –
NATIONAL WINNERS – NATIONALER SIEGERS



 I° nat. Nederland:
Kees NIESTEN & Willem NIEMARKT – Uitgeest




 I° nat. France:
Famille PENEL – Gonnehem




 I° nat. België:
MEIRLAEN Etienne – Deurle




 I° nat. Deutschland:
SCHMIDT & Sohne – Heimbach



 I° nat. G.D. Luxembourg:
ROHEN Frank – Bivange



 I° nat. United Kingdom:
CATALIN Olaru – Romford

02/08 PERPIGNAN Internationa(a)l

INTERNATIONALE OVERWINNAAR – VAINQUEUR INTERNATIONAL –
INTERNATIONAL WINNER – INTERNATIONALER SIEGER

INTERNATIONAAL DUIVINGEN - INTERNATIONAL FEMELLES –
INTERNATIONAL HENS – INTERNATIONAL WEIBCHEN

I. **HAELTERS Yvan** (B) Etikhove



NATIONALE WINNAARS – VAINQUEURS NATIONAUX –
NATIONAL WINNERS – NATIONALER SIEGERS




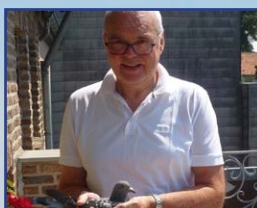
 1° nat. België:
HAELTERS Yvan – Etikhove




 1° nat. Nederland:
Jean-Paul HAGEMAN – Vogelwaard




 1° nat. France:
DUDOUIT Pascal – Criquebeuf-sur-Seine



 1° nat. Deutschland:
STOLLENWERK Hubert – Eschweiler



 1° nat. United Kingdom:
Mark GILBERT – Winkfield



 1° nat. G.D. Luxembourg:
FRIEZAS Mère & Fils – Moutfort

> Nationale overwinnaars - Vainqueurs nationaux - National winners

01/06 LIMOGES
NOEYENS NIELS & QUINTEN
Merksplas



05/07 BARCELONA
SCHROEDER Vincent
Schalkhoven



06/07 LIMOGES oude/vieux
VAN OECKEL Bart & Nance
Oud-Turnhout



06/07 LIMOGES jaarl./yearl.
VAN DE POEL Yves
Geetbets



13/07 SOUILLAC oude/vieux
VANDENHEEDE Freddy & Jacques
Zingem



13/07 SOUILLAC jaarl./yearl.
LEMMENS Ulrich
Balen



12/07 DAX
MEIRLAEN Etienne
Deurle



27/07 BERGERAC oude/vieux
EVERAERT Frederik
Aarsele



27/07 BERGERAC jaarl./yearl.
DEBLANC Youri
Ronse



02/08 PERPIGNAN
HAELTERS Yvan
Etikhove





**HET KAMPIOENENFEEST
VAN DE BELGISCHE VERSTANDHOUDING**

heeft plaats op

ZONDAG 8 DECEMBER 2024

in Hotel - Restaurant 'CORTINA'

Lauwestraat 59 te Wevelgem

**LA FÊTE DES CHAMPIONS
DE L'ENTENTE BELGE**

aura lieu le

DIMANCHE 8 DÉCEMBRE 2024

à l'Hotel - Restaurant 'CORTINA'

Lauwestraat 59 à Wevelgem

Met dank aan de Heer Martin Martens van www.pipa.be
die ons het fotomateriaal uit deze publicatie bezorgde.

Merci à M. Martin Martens de www.pipa.be
de nous avoir fourni les photos de cette publication.

Verantw. uitg. - Edit respons.:
Yvan Eeckhout - Beekstraat 37 - 9600 Ronse