



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

2023



VAN GAVER TOM & MARNIK

Vijverstraat 65

B - 9860 Moortsele

www.ententebelge.com

HET KAMPIOENENFEEST

Zondag 10 december 2023 in Hotel-Restaurant CORTINA, Lauwestraat 59 te Wevelgem

LA FÊTE DES CHAMPIONS

Dimanche le 10 décembre 2023 dans l'Hotel-Restaurant CORTINA, Lauwestraat 59 à Wevelgem

Menu "Entente Belge 2023"

APERITIEF *Feestelijke bubbels met fijne hapjes*

STARTER *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 noordzee garnalen, 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 cappuccino 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, rucola, 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

Filet mignon van rund – Seizoensgarnituur – Bordelaise/bearnaise saus – gratin aardappelen

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: € 75 p.persoon - alle dranken inbegrepen

Hoe inschrijven?

Tot 1 december 2023 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

Na het weekend van 3 december kan de samenstelling der tafels niet meer gewijzigd worden.

Wij verwachten U tussen 12 h en 12h30 stipt.

Menu "Entente Belge 2023"

APÉRITIF *Fines bulles festives et délicates mises en bouche*

STARTER *Un demi homard 'Bellevue', par personne*



BUFFET ROYAL D'ENTRÉES **Bar à 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 :

Filet mignon de bœuf – Garniture de saison – Sauce Bordelaiselbéarnaise – Gratin de pommes-de-terre

BUFFET ROYAL DE DESSERTS :

Choix de différentes pâtisseries (tartelettes maison aux framboises, à la banane, aux fraises,...), boccoux 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: € 75 p. personne - boissons comprises

Comment s'inscrire?

Jusqu'au 1 décembre 2023 prochain, **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

On ne changera plus la composition des tables après le weekend du 3 décembre.

Nous vous attendons entre 12 h et 12h30 précises.

ALGEMEEN KAMPIOENSCHAP CHAMPIONNAT GENERAL

1° + 2° + 3° afg./marq.:

Limoges 3/6
Limoges oude/vieux 1/7
Limoges jaarl./yearl. 1/7
Barcelona 7/7
Bergerac 8/7
St. Vincent 15/7
Aurillac oude/vieux 15/7
Aurillac jaarl./yearl. 15/7
Libourne oude/vieux 22/7
Libourne jaarl./yearl. 22/7
Souillac oude/vieux 29/7
Souillac jaarl./yearl. 29/7
Perpignan 4/8



1.	VAN GAVER Tom & Marnik	Moortsele	29 p.	201,37	€ 500
	<i>Winnaar van de Erepreis van wijlen Voorzitter Norbert Norman Vainqueur du Prix d'honneur de feu le Président Norbert Norman</i>				
2.	EVERAERT Frederik	Aarsele	28 p.	277,36	€ 350
3.	TEAM HUYZENTRUYT-FOURNEAU Nico	Moen	27 p.	291,92	€ 250
4.	VANEENOO Bart	Wingene	25 p.	341,89	€ 200
5.	SEIFFERT Thibault	Kapellen	23 p.	247,56	€ 150
6.	VAN DEN HEEDE Freddy & Jacques	Zingem	22 p.	139,33	€ 100
7.	CLICQUE Gino	Wevelgem	22 p.	199,01	€ 100
8.	CASAERT - SENECHAL	Russeignies	22 p.	207,31	€ 100
9.	VERSCHOOT Joël	Ingelmunster	22 p.	216,12	€ 100
10.	VERSCHELDE Marc	Zulte	22 p.	306,45	€ 100
11.	BOSTOEN Sam	Adegem	21 p.	184,32	€ 100
12.	COUVREUR Geert & Koen	Bassevelde	21 p.	221,05	€ 100
13.	CASTELEYN – VAN PARIJS	Zwevezele	21 p.	270,96	€ 75
14.	NATENS Léon	Meensel-Kiezegem	21 p.	280,33	€ 75
15.	THIBAUT - BOONS	Sombreffe	20 p.	138,23	€ 75
16.	GEERINCKX Bart & Jurgen	Wommelgem	20 p.	142,49	€ 75
17.	STEVENINCK Benny	Hamme (O-VI)	20 p.	185,48	€ 75
18.	MAROY Geert	Heestert	20 p.	228,67	€ 75
19.	HAELTERS Yvan	Etikhove	20 p.	256,12	€ 75
20.	JOOSEN Jos	Brecht	20 p.	260,52	€ 75

21.	VANDENBERGHE Alain	Ronquières	20 p.	265,96	€ 75
22.	DUBOIS Patrick	Gaurain-Ramecroix	20 p.	267,05	€ 75
23.	COLPAERT Daniel	Huise	20 p.	275,73	€ 75
24.	TEAM HOOYMANS.BE	Mol	19 p.	125,82	€ 75
25.	ALLY Norbert	Aarsele	19 p.	162,48	€ 75
26.	STEENHAUT André	Bassilly	19 p.	185,70	€ 75
27.	CARO Jean-Marc	Verviers	19 p.	198,85	€ 75
28.	DE MEULEMEESTER Johan	Zulte	19 p.	205,56	€ 75
29.	CLOET Jan	Desselgem	19 p.	220,27	€ 75
30.	EECKHOUT Y. – SPILEERS M.	Ronse	19 p.	220,64	€ 75

PRIJS / PRIX NORMAN - VERCAUTEREN - VAN DEN BROUCKE

FONDKAMPIOENSCHAP – Oude duiven / CHAMPIONNAT de FOND – Vieux pigeons

1° + 2° afg./marq.:

Limoges 3/6
Limoges oude/vieux 1/7
Bergerac oude/vieux 8/7
Aurillac oude/vieux 15/7
Libourne oude/vieux 22/7
Souillac oude/vieux 29/7



1.	EVERAERT Frederik	Aartsele	11 p.	89,35	€ 350
2.	VAN GAVER Tom & Marnik	Moortsele	10 p.	70,84	€ 300
3.	TEAM HUYZENTRUYT-FOURNEAU Nico	Moen	10 p.	75,31	€ 250
4.	VERSCHEURE Jacques	Beveren-Leie	10 p.	86,83	€ 175
5.	MAROY Geert	Heestert	10 p.	92,03	€ 125

PRIJS / PRIX Filip NORMAN

KAMPIOENSCHAP GROTE FOND / CHAMPIONNAT de GRAND FOND

1° + 2° afg./marq.:
Barcelona 7/7
St.Vincent 15/7
Perpignan 4/8



1.	BRACKE Frederik	Waregem	6 p.	28,93	€ 350
2.	MEULEMANS K. & L. - DAMEN	Arendonk	6 p.	70,31	€ 300
3.	DE WITTE Mathias	Belsele	6 p.	73,18	€ 250
4.	DELSTANCHE Jean & G.	Bierges	6 p.	75,67	€ 175
5.	MEERSCHAERT Koen	Moerkerke	6 p.	76,70	€ 125

FONDKAMPIOENSCHAP / CHAMPIONNAT de FOND JAARLINGEN / YEARLINGS

1° + 2° + 3° afg./marq.:
Limoges jaarl./yearl. 1/7
Aurillac jaarl./yearl. 15/7
Libourne jaarl./yearl. 22/7
Souillac jaarl./yearl. 29/7



1.	BOSTOEN Sam	Adegem	11 p.	67,06	€ 350
2.	VAN DEN HEEDE Freddy & Jacques	Zingem	10 p.	47,47	€ 300
3.	GEERINCKX Bart & Jurgen	Wommelgem	10 p.	55,48	€ 250
4.	CASAERT - SENECHAL	Russeignies	10 p.	102,95	€ 175
5.	FRANSSSEN Francis	Bolland	10 p.	122,47	€ 125

Geldprijzen gewonnen in gratis-kampioenschappen + alle Erepreizen (trofeeën) dienen persoonlijk afgehaald te worden op 10 december 2023 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 10 décembre 2023 au Cortina à Wevelgem.

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:



03/06 LIMOGES

VAN LANDUYT Antoine

Vinkt

(35°/2 – 47°/1 – 229°/3 – 261°/4 & 1203°/5 – 10.381 d./p. nationa(a)l)



02/07 LIMOGES
jaarl./Yearl.

VERMASSEN David

Gavere

(78°/3 – 270°/2 – 728°/4 – 771°/5 & 1535°/1 – 8.970 d./p. nationa(a)l)



07/08 PERPIGNAN

DELRUE Ivan & Gunnar

Bovekerke

(111°/5 – 317°/4 – 542°/1 – 727°/2 & 734°/3 – 5.722 d./p. nationa(a)l)

BARCELONA



PERPIGNAN

LONG DISTANCE CUP 2023

Klassement per PLOEG / Classement par EQUIPE / Rangliste nach TEAM



DE SMEYTER – RESTIAEN



EECKHOUT Y. – SPILEERS M.



VAN WAEYENBERGHE Jeroen

1.	<p>DE SMEYTER – RESTIAEN EECKHOUT Y. – SPILEERS M. VAN WAEYENBERGHE Jeroen</p>	<p>B – Melden B – Ronse B – Hemelveerdegem</p>	<p>5 p. 24,03</p>	<p> € 1.638</p>
2.	<p>DELEU Philippe DEPREZ Olivier TROMBETTA Xavier</p>	<p>B - Houthem B – Poperinge B – Bas-Warneton</p>	<p>5 p. 26,57</p>	<p> € 1.170</p>

3.	D'HONDT Michel & Filip HAELTERS Yvan SAEYTIJDT Paul & Sven	B – Etikhove B – Etikhove B - Brakel	5 p.	49,65	€ 936
4.	BAZILLE Philippe FAUQUEUX Jean-Luc DUROISSEL F. – HARDEMAN R.	F – Ailly-le-haut-Clocher F – Le Treport F – Neuville-en-Ferrain	5 p.	65,86	€ 468
5.	COLPAERT Patriek & Sylveer DENYS Emiel GYSELBRECHT Peter	B - Roeselare B - Tielt B – Ruiselede	5 p.	67,48	€ 468

INDIVIDUEEL Klassement / Classement INDIVIDUEL / INDIVIDUELLE Rangliste



1.	DE SMEYTER – RESTIAEN	B – Melden	2 p.	4,46	€ 1.000
2.	COMB. J. HOMMES & Zonen	NL - Akersloot	2 p.	4,77	€ 300
3.	TROMBETTA Xavier	B – Bas Warneton	2 p.	7,64	€ 200

DE ZESDAGEN LES SIX JOURS

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

Limoges 3/6 – Limoges jaarl./yearl. 1/7 - Barcelona 7/7 -
Bergerac 8/7 – Aurillac jaarl./yearl. 15/7 & Perpignan 4/8.



D'HONDT Michel & Filip



HAELTERS Yvan

1.	D'HONDT Michel & Filip HAELTERS Yvan	Etikhove Etikhove	10 p.	110,58	€ 500
2.	DESBUQUOIS Gebroeders TEAM HUYZENTRUYT - FOURNEAU N.	Kapelle-o/d-Bos Moen	9 p.	63,79	€ 300
3.	CLAES Père & Fils DEMARET - MARICHAL	Taintignies Herquegies	9 p.	105,62	€ 250
4.	JOOSEN Jos VAN OLMEN Bart	Brecht Broechem	8 p.	71,64	€ 250
5.	HEBBERECHT Chris VERSTRAETE Xavier	Evergem Oostakker	8 p.	80,12	€ 200
6.	EECKHOUT Y. – SPILEERS M. HOK Jan SCHEPENS	Ronse Handzame	8 p.	90,92	€ 200

QUARTE FOND der Oude duiven / QUARTE FOND des Vieux pigeons

I° afg./marq.: Limoges (3/6) – Bergerac (8/7) – Libourne o./v. (22/7) & Souillac o./v. (29/7).

winnen elk / gagnent chacun **€ 506**
(alfabetische volgorde - ordre alphabétique)

COUSAERT Georges – WILLEMS A.	Maarkedal
DESIMPEL Geert	Ingelmunster
TEAM DE RIDDER	Hundelgem
VAN DE WALLE Marc & Franky	Munkzwalm



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

I° afg./marq.: Barcelona (7/7) – St. Vincent (15/7) & Perpignan (4/8)

winnen elk / gagnent chacun **€ 161**
(alfabetische volgorde - ordre alphabétique)

AERENS Daniel	Drongen
CLAES Père & Fils	Taintignies
DEVOS Erik	Roeselare
Mevr. DEWEERDT & Zonen	Kortemark
EECKHOUT Y. – SPILEERS M.	Ronse
HAELTERS Yvan	Etikhove
VANDEMEULEBROECKE Carlos	Saint-Légér
VAN GAVER Tom & Marnik	Moortsele
VAN OLMEN Bart	Broechem
VAN SCHOORISSE Geert	Nukerke
VERGAERDE – DENOLF	Jabbeke

TIERCE der JAARLINGEN / TIERCE des YEARLINGS

1° afg./marq.: Limoges (1/7) – Aurillac (15/7) & Souillac (29/7).

winnen elk / gagnent chacun **€ 250**

(alfabetische volgorde - ordre alphabétique)

PELLITTERI Anthony

SARRAZIN Luc

STEENHAUT André

STEVENINCK Benny

STEYAERT Christiaan

TEAM DE RIDDER

TEAM HUYZENTRUYT – FOURNEAU N.

Rongy

Wervik

Bassilly

Hamme (O-VI)

Evergem

Hundelgem

Moen



07/07 BARCELONA Internationa(a)l

INTERNATIONALE OVERWINNAAR – VAINQUEUR INTERNATIONAL –
INTERNATIONAL WINNER – INTERNATIONALER SIEGER


INTERNATIONAAL DUIVINNEN - INTERNATIONAL FEMELLES –
INTERNATIONAL HENS – INTERNATIONAL WEIBCHEN

I. **BEN MILOUD HAMED** (F) Montivilliers




NATIONALE WINNAARS – VAINQUEURS NATIONAUX –
NATIONAL WINNERS – NATIONALER SIEGERS



 1° nat. France:


Ben MILOUD HAMED – Montivilliers



 1° nat. United Kingdom:


Mark GILBERT – Windsor



 1° nat. Nederland:


PWA VAN DER MEULEN – Sirjansland



 1° nat. België:

DESPLENTER Marc – Kortemark



 1° nat. Deutschland:

STOLLENWERK Hubert – Eschweiler



 1° nat. G.D. Luxembourg:

ALVES Humberto – Bous

15/07 ST. VINCENT Internationa(a)l

INTERNATIONALE OVERWINNAAR – VAINQUEUR INTERNATIONAL –
INTERNATIONAL WINNER – INTERNATIONALER SIEGER


INTERNATIONAAL DUIVINNEN - INTERNATIONAL FEMELLES –
INTERNATIONAL HENS – INTERNATIONAL WEIBCHEN

I. **ANWEILER Sven** (D) Nusloch




NATIONALE WINNAARS – VAINQUEURS NATIONAUX –
NATIONAL WINNERS – NATIONALER SIEGERS




 1° nat. Deutschland:
ANWEILER Sven – Nusloch




 1° nat. Belgique:
HENRY Alain & Maxime – Nandrin



 1° nat. Nederland:
GROLLEMAN & GROLLEMAN – Landgraaf




 1° nat. France:
PASCHLA Jean – Harbonnières



 1° nat. G.D. Luxembourg:
FREITAS Belmiro – Beaufort



 1° nat. United Kingdom:
Paul BASHAM – Bursledon

> Nationale overwinnaars - Vainqueurs nationaux - National winners

03/06 LIMOGES

NOBUS Jan

Heist-aan-Zee



02/07 LOMGES oude/vieux

KAIER

Schaffen



02/07 LIMOGES jaarl./yearl.

CONSTANT Georges

Romsée



07/07 BARCELONA

DESPLENTER Marc

Kortemark



08/07 BERGERAC

SMET Gunther

Lokeren



15/07 AURILLAC oude/vieux

VAN ROMPAEY Karlo

Sint-Truiden



15/07 AURILLAC jaarl./yearl.

MENTEN Ronny

Rummen



15/07 ST.VINCENT

HENRY Alain & Maxime

Nandrin





**HET KAMPIOENENFEEST
VAN DE BELGISCHE VERSTANDHOUDING**

heeft plaats op

ZONDAG 10 DECEMBER 2023

in Hotel - Restaurant 'CORTINA'

Lauwestraat 59 te Wevelgem

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

aura lieu le

DIMANCHE 10 DÉCEMBRE 2023

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