

Union Ramillies-Perwez

MARATHON 2025

Dimanche 9 novembre à partir de 12:00

Salle « Le Kibboutz »

Rue Chapelle à la Barre 2 à 1360 Orbais

Menu 4 services (voir dernière page), apéritifs et café +
Vins, bières et eaux compris

Prix : 75,00 €

Réservations via mail (union.rp1520@gmail.com) ou
téléphone (Philippe 0475/39.58.08 ou Stéphane 0474/99.74.25).

Réservations pour le dimanche 2 novembre au plus tard.

N° Compte BE97 0680 7220 9049 – Union Ramillies-Perwez

**RAPPEL : Il faut être présent lors du repas pour
recevoir les prix et bouteilles de champagne de ces
classements.**

**Si vous avez un empêchement, merci de vous faire
représenter par quelqu'un d'autre.**

Rappel des autres dates

23/11/2025 à 14:00 Assemblée Générale

14/12/2025 à 14:00 Goûter, Remise des prix des championnats
Vitesse, Petit ½ Fond, Nationaux
Adjudication finale des bons 2025

Grand Prix “ Guy Libotte “ 2025

		Prix Gd Fond	Points Gd Fond	Prix Fond	Points Fond	Prix Général	Points Général	Gains
1	Van Overstraeten Eugene	7	174,84	14	226,18	21		100 €
2	Oliviers-Devos	10	116,44	10	179,54	20		80 €
3	Delstanche-Arnould	7	110,66	11	189,78	18		60 €
4	Devos Jean-Pierre	4	86,95	8	126,69	12	213,64	60 €
5	Dereux Fabrice	7	151,15	5	99,48	12	250,63	40 €
6	Pierre Roger & David	2	44,95	9	166,84	11		40 €
7	Bourguignon Jean-Marie	2	19,34	5	100,65	7	119,99	30 €
8	Gomand Didier	2	41,43	5	120,39	7	161,82	30 €
9	Materne Philippe	1	16,00	5	70,62	6		30 €
10	Tondeur Theophil	0	0,00	5	71,21	5		30 €
11	Martin Michael	0	0,00	2	41,51	2		
12	Gilet Daniel	0	0,00	1	15,33	1	15,33	
13	Andrei Constantin	1	27,03	0	0,00	1	27,03	

« New » Marathon 2025

		Totaux		
		Prix	Points	Bout
1	Oliviers-Devos	12	150,67	6
2	Van Overstraeten Eugene	12	187,10	6
3	Delstanche-Arnould	12	220,49	6
4	Dereux Fabrice	10		5
5	Devos Jean-Pierre	9		4
6	Pierre Roger & David	8		4
7	Gomand Didier	7		3
8	Tondeur Theophil	6	72,78	3
9	Materne Philippe	6	86,62	3
10	Bourguignon Jean-Marie	6	88,28	3
11	Martin Michael	2		1
12	Gilet Daniel	1	15,33	
13	Andrei Constantin	1	27,03	

Grand Prix “ L’Avenir Local “ 2025

		Totaux		
		Prix	Points	Gains
1	Pierre Roger & David	24		100 €
2	Devos Jean-Pierre	17		80 €
3	Martin Michael	13		60 €
4	Zarzecki Marek	12		60 €
5	Gomand Didier	5		40 €
6	Tondeur Theophil	4		40 €
7	Leonard Thierry	2	55,77	30 €
8	Gilet Daniel	2	61,51	30 €
9	Dereux Fabrice	1	4,86	30 €
10	Bourguignon Jean-Marie	1	25,36	30 €

Grand Prix “ La Grande Bleue “ 2025

		Totaux		
		Prix	Points	Gains
1	Van Overstraeten Eugene	7		80 €
2	Oliviers-Devos	6		60 €
3	Dereux Fabrice	5		40 €
4	Delstanche-Arnould	3		10 €
5	Bourguignon Jean-Marie	2	19,33	10 €
6	Gomand Didier	2	41,43	
7	Pierre Roger & David	1	20,95	
8	Andrei Constantin	1	27,03	
9	Devos Jean-Pierre	1	32,70	

Equipes formées 2025

		Prix	Pts		Prix	Pts	Prix	Pts	Gains
1	Delstanche-Arnould	6	58,44	Van Overstraeten Eug	6	107,13	12	165,57	48 €
2	Depasse Stéphane	6	102,92	Oliviers-Devos	6	63,13	12	166,05	36 €
3	Devos Jean-Pierre	6	77,53	Gomand Didier	4	84,61	10	162,14	24 €
4	Pierre Roger & David	4	87,78	Dereux Fabrice	4	91,26	8	179,04	12 €

Equipes au sort 2025

		Prix	Pts		Prix	Pts	Prix	Pts	Gains
1	Delstanche-Arnould	6	58,44	Oliviers-Devos	6	63,13	12	121,57	48 €
2	Devos Jean-Pierre	6	77,53	Dereux Fabrice	4	91,26	10	168,79	36 €
3	Depasse Stéphane	6	102,92	Gomand Didier	4	84,61	10	187,53	24 €
4	Pierre Roger & David	4	87,78	Van Overstraeten Eug	6	107,13	10	194,91	12 €

Rappel des caractéristiques pour chaque classement.

Nom Classement	Résultat	Type Concours	Type Class	Max Prix	Gains
« New » Marathon	Central Vieux	Fond & Grand-Fond	1 & 2 Marqués	12 (Best 6)	Bouteilles Champagne
Guy Libotte	Central	Fond & Grand-Fond	1 & 2 Marqués	34	500 €
L'Avenir	Local	Grand ½ Fond	1 & 2 Marqués	34	500 €
Grande Bleue	Central	Barcelone-Marseille Narbonne-Perpignan	1 & 2 Marqués	8	200 €
Equipes	Central	Fond & Grand-Fond	1 ^{er} Marqué	6 (Best 6)	Prorata

Réservé aux amateurs avec carte de membre
« Marathon » uniquement (sauf équipes).

Menu

Bulles Apéritives &
Zakouskis

~~~~~

Escalope de Saumon Grillé  
en Croûte de Bacon et Parmesan  
Sauce aux Baies Roses  
Brochette de Légumes Grillés

~~~~~

Crème de Potiron Espuma à la Coriandre

~~~~~

Coucou de Malines Cuit sur Peau  
Farci au Jambon de Parme et Brocolis  
Sauce Beurre Blanc/Basilic  
Légumes de Saison et Pommes de Terre du Chef

~~~~~

Croustillant Chocolat Praliné

~~~~~

Café ou Thé