



**CHAMPIONNAT DE FRANCE FSGT
DE BOXE ANGLAISE
ASSAUTS – SANS RECHERCHE DE KO**

Samedi 9 juin 2018

**Salle Charles et Edmond Guny
59145 BERLAIMONT**



IPNS



FEDERATION SPORTIVE ET GYMNIQUE DU TRAVAIL - COMITE DU NORD

20 Avenue Saint Roch - BP 10117 - 59302 VALENCIENNES CEDEX

Tél : 03 27 47 96 55 - Fax : 03 27 47 35 88 - fsgt59@wanadoo.fr - fsgtnord.org

Le Mot du Président du club

Le Tao Chie Do a la chance d'organiser cette année le Championnat de France FSGT de Boxe anglaise.

Pour notre association créée il y a maintenant 8 ans, c'est un privilège de recevoir cet évènement sportif de portée nationale.

Nous remercions, par avance, les divers clubs qui nous feront l'honneur de venir participer à ce Championnat de France.

Je remercie la municipalité de Berlaimont ainsi que le comité départemental FSGT pour l'aide et le soutien qu'ils nous ont apportés pour l'organisation.

L'ensemble des membres du bureau ainsi que les adhérents se joignent à moi pour vous remercier et attendent cette journée avec une grande impatience.

Cordialement

Stéphane Desperrier

Le Mot du Comité du Nord

C'est avec beaucoup de plaisir que le Nord reçoit les championnats de France FSGT de boxe anglaise.

Cette manifestation est pour les athlètes le couronnement d'un parcours qui mènera les meilleurs boxeurs FSGT à la conquête du titre de champion de France FSGT ou sur une marche du podium.

Nul doute que l'esprit FSGT sera au rendez-vous de ce grand rassemblement animé de convivialité, de respect. C'est vous, participants, qui allez assurer le spectacle, vous qui ferez vibrer le complexe sportif.

Nous voulons remercier la ville de Berlaimont, son maire, les conseillers municipaux, le service des sports et les employés municipaux.

Nos remerciements vont aussi au club Tao Chie Do qui vous accueille dans son fief.

Bravo à tous les bénévoles, arbitres, membres de l'organisation, responsables de clubs, entraîneurs qui seront sur le terrain avant, pendant et après la rencontre sportive. De par leur engagement sans faille et leurs efforts, ils vont faire de ce championnat une réussite.

Le Comité du Nord

PROGRAMME

ENTREE GRATUITE

OUVERTURE DES PORTES : 9h

Pesée : 9h30 de pupilles à cadets

Réunion des officiels : 10h

Début des assauts : 10h30

Pesée : 11h de juniors à vétérans

Pause de 12h30 à 13h30

Début des assauts : 14h pour les débutants

Les confirmés passeront dans la soirée à partir de 19h

Fin du championnat 22h

Pot de l'amitié avec petite restauration

FEDERATION SPORTIVE ET GYMNIQUE DU TRAVAIL - COMITE DU NORD

20 Avenue Saint Roch - BP 10117 - 59302 VALENCIENNES CEDEX

Tél : 03 27 47 96 55 - Fax : 03 27 47 35 88 - fsgt59@wanadoo.fr - fsgtnord.org

AU COMPLEXE SPORTIF

RESTAURATION RAPIDE



Sandwichs variés



Boissons



BERLAIMONT

Situation géographique

BERLAIMONT

► Tracez votre itinéraire sur le site de la ville

Carte interactive

<http://www.berlaimont.fr/plan>



Salle des sports Charles et Edmond Guny

Rue Klotten

(à côté du collège Gilles de Chin)

59145 BERLAIMONT



HEBERGEMENT

Hôtel LA JUSTE PLACE

11 place Serge Juste
59620 AUNOYE-AYMERIES
Tél : 03 27 39 27 54



LE GRAND HOTEL

1, porte de Paris 59600 MAUBEUGE
Tél. 03 27 62 66 87
<http://www.grand-hotel-maubeuge.fr/>



IBIS MAUBEUGE

Avenue de la gare 59600 MAUBEUGE
Tél. 03 27 57 21 33
<https://www.accorhotels.com/fr/hotel-6551-ibis-maubeuge/index.shtml>



CAMPANILE MAUBEUGE

49 avenue Jean Jaurès 59600 MAUBEUGE
Tél. 08 92 23 48 12



<https://www.campanile.com/fr/hotels/campanile-maubeuge>

Possibilité de dormir sur place
Voir conditions avec Stéphane DESPERRIER
Tél : 06 70 62 99 72

*Bonjour tertous,
in va vous causer d'not coïn !*

Berlaimont, commune de L'Avesnois

www.tourisme-nord.fr



La Commune de BERLAIMONT se situe au Sud-est du département du NORD. Son territoire est entre les coteaux de la vallée de la Sambre, sur sa rive gauche et la forêt de Mormal. Elle appartient à la région géographique de l'Avesnois elle est membre du Parc naturel de l'Avesnois.

Situé dans la région Nord-Pas-de-Calais, le territoire de l'Avesnois est positionné à l'interface entre : la Flandre à l'ouest, le massif ardennais à l'Est, la Thiérache elle-même sur le Nord Pas de Calais et la région Picardie au Sud, le Hainaut au Nord en Belgique.

Outre son patrimoine historique à découvrir au fil des rues, la ville est également riche d'un passé industriel avec lequel elle renoue.



A voir!

www.tourisme-avesnois.com

Propositions :

☞ **Forêt de Mormal**

Le plus grand massif forestier de la Région et le seul à abriter des cerfs. <http://locquignol.fr/foret.htm>

☞ **Parc naturel régional de l'Avesnois**

<http://www.parc-naturel-avesnois.fr/>

☞ **Le Quesnoy**

Second site fortifié de France.

www.tourisme-lequesnoy.com

☞ **Maubeuge**

Avec les fortifications de Vauban et le zoo réparti sur 7,5 ha

<http://www.zoodemaubeuge.fr>



Musée de la faïence
et de la poterie
Ferrière la petite



Musée
Atelier du verre
Sars Poteries

Ecomusée de l'Avesnois
Musée du textile
et de la vie sociale
Fourmies



A déguster !

FLAMICHE AU MAROILLES

250g de farine

1/2 cube de levure de boulanger

1 œuf entier

1 grosse noix de beurre

1 petite tasse de lait tiède

1/2 Maroilles

Crème fraîche, sel, poivre



1. Délayer la levure émiettée dans la tasse de lait, ajouter l'œuf battu et le beurre mou.

2. Faire un puits dans la farine, incorporer le 1. et malaxer jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte homogène et souple.

3. Étaler au fond d'une tourtière et laisser lever au moins deux heures (au chaud).

4. Détailler le 1/2 Maroilles en lamelles moyennes (le premier qui m'enlève les croûtes, j'ui bucke s'guif' ! T'âs compris ?)

5. Déposer les lamelles de Maroilles sur la pâte, recouvrez de crème fraîche entière et poivrez généreusement.

6. Cuire 30 min à 180°C et servir tiède.

La tarte au Maroilles ça se mange du petit-déj' (trempée dans le café ou le chocolat) à l'apéro du soir !

👉 **Maroilles**

Rendue célèbre par son
fromage

<http://www.maroilles.com>

« **Le Maroilles, le
plus fin des
fromages forts !** »

TARTE AU CHUC'

Préparez une pâte briochée avec 250 g de farine, 15g de levure de boulanger, 2 œufs, 1 pincée de sel et 1 dl de lait. Etalez cette pâte dans une tourtière beurrée sans faire de bord. Laissez reposer 1h dans la cuisine. Avec les doigts, formez des petites cavités dans la pâte. Dans un bol, mélangez 2 œufs et 2 cuillères de crème fraîche. Nappez la pâte avec le mélange œufs-crème. Saupoudrez avec 120g de vergeoise, ajoutez quelques noisettes de beurre. Faites cuire au four 20 minutes à 220 °.

COSPORTS
Valenciennes

COSPORTS
20 Avenue St Roch - B.P. 10117
59302 Valenciennes Cedex
03.274796.55 - cosports.valenciennes@gmail.com

**MATERIELS
EQUIPEMENTS SPORTIFS
RECOMPENSES CADEAUX**

Trophées, coupes & médailles

Matériel arts martiaux

Objets publicitaires

Des équipements de marque

Confection textile

Tee-shirt, polaire, blouson avec et sans manches,
survêtement, etc...

TOUT PEUT ETRE PERSONNALISE

Logo Texte Photo

Villes, comités d'entreprises, clubs,
associations, individuels, etc...

DEVIS SUR SIMPLE APPEL

Tél : 03 27 47 96 55 Mail : cosports.valenciennes@gmail.com

Pensez à vos cadeaux de club !