

En 2005, Pascal, déçu de n'avoir pu se qualifier l'année précédente pour participer à la finale de la Coupe de France des Rallyes sur ses terres d'adoption en Champagne, participait à une douzaine de rallyes pour décrocher sa qualification en Corse et était au départ du rallye de l'Avesnois, aujourd'hui devenu **rallye de Fourmies en Avesnois**, Fourmies étant toujours le centre névralgique de ce rallye!

Si on regarde **les résultats de l'époque avec la Clio RS en classe N3**, la barre a été placée assez haut: 3ème de classe et 10ème au général...!

Pascal a opté encore cette fois pour un rallye régional afin d'affiner ses réglages qu'il a d'ailleurs modifié juste après les reconnaissances de ce rallye compte tenu de la spécificité des épreuves spéciales...

Ce week-end, Jérôme THIBLET était pour la 1ère fois dans le baquet de droite de la Clio R3!

Après un **samedi** consacré uniquement aux **reconnaisances** et aux **vérifications administratives et techniques**, le **rallye** se déroulait sur la journée de **dimanche** avec **2 ES à parcourir 3 fois :**

Etroeungt - Boulogne Sur Helpe (6kms350)

Etroeungt - Rainsars (6kms800)

L'équipage n°12 était donc prêt à en découdre dimanche matin quand, arrivé à la **1ère assistance juste après le départ podium**, survient un souci concernant les freins...

La décision doit être prise rapidement, l'équipage ne dispose que de 10 minutes d'assistance et au plus, de 15 minutes supplémentaires (avec pénalités de retard) pour sortir du parc d'assistance sous peine d'être mis hors course... Doit on parer au plus pressé et prendre un éventuel risque d'avoir un souci au niveau du freinage? Après analyse de la situation, l'équipage prendra la sage décision de "jeter l'éponge", à contrecœur...

Grosse déception au sein du Team Choudey Competition, pour le pilote, le copilote, l'assistance, les proches et amis ayant fait le déplacement à Fourmies ou suivant le duo à distance via internet et les réseaux sociaux, suite à l'abandon prématuré de notre équipage sur cette épreuve!

Jérôme verra donc son **baptême dans la Clio R3 reporté** ultérieurement...



Jérôme et Pascal aux vérifications techniques!

Cette **34^{ème} édition du rallye de Fourmies en Avesnois** est remportée au terme d'une belle bagarre par l'équipage sociétaire de l'ASAC Champagne **Eddy BERTHELOT – Ludovic VARLET sur une Mitsu Evo 9 - R4 !**

Pas de programme encore défini pour le team Choudey en ce qui concerne la prochaine épreuve...
Toutes les infos sont à retrouver en page d'accueil du site www.teamchoudeycompetition.com ou sur la page Facebook: Team Choudey Competition dans les jours et semaines à venir!

!!! La minute gastronomique !!!



Un Maroilles au lait cru, format "Mignon", affiné dans le village de départ des 2 épreuves spéciales chronométrées!

Fourmies est une petite ville de 12000 âmes située dans une région bocagère entourée de forêts et d'étangs qui se trouve à l'extrémité sud-est du **Parc naturel régional de l'Avesnois**.

Non loin de là, au cœur de ce Parc, se trouve **Maroilles**, "capitale" du Parc et du fromage éponyme, devenu célèbre lors de la scène du **petit-déjeuner** du film "**Bienvenue chez les Ch'tis**".

Ce film expose la pratique habituelle qu'auraient les habitants de la région de tremper des tartines de Maroilles dans leur café.

Suite à la parution de ce film devenu culte, la consommation du fromage de Maroilles a d'ailleurs considérablement augmenté.

Le Maroilles doit donc son nom à l'antique village de Maro-Lalo (grande clairière en celte), où existait jadis une importante **abbaye dans laquelle furent affinés les premiers Maroilles dès le VII^{ème} siècle**.

A cette époque, les producteurs de lait de vache devaient transformer en fromage tout le lait de la **Saint-Jean (24 juin)** pour le remettre à l'abbaye le **1er octobre, jour de la Saint-Rémy**. Ce fromage a acquis à travers les siècles une très grande renommée puisqu'au XVI^{ème} siècle, Charles-Quint en faisait ses "délices" et l'intendant à la cour d'Espagne s'inquiétait du transport de ce fromage jusqu'à la table royale.

En 1955, il obtient l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) devenue aujourd'hui AOP.

Ce fromage de caractère au goût subtil est un fromage de lait de vache à **pâte molle et croûte lavée moelleuse légèrement striée**. Il se présente le plus souvent sous forme de pavés de 720 g environ (4/4). On le trouve également en formats plus petits : le Sorbais (3/4), le Mignon (1/2) et le Quart (1/4). Pour les puristes, c'est bien sûr **un fromage au lait cru**, même si pour une plus large diffusion, la majorité de la production du Maroilles est pasteurisée. Affiné, le Maroilles prend cette **couleur extérieure naturellement rouge orangé**, et intérieurement, la **pâte est blonde, onctueuse** et sans amertume. Parfait sur un plateau de fromage, le **Maroilles** peut aussi se cuisiner en tarte ou flamiche... Mmmmmh !!!!!