

## LES BAUX-SAINTE-CROIX

## Cyclisme : les championnats de France en chiffres

En juillet 2023, quatre communes de l'agglomération d'Évreux Portes de Normandie accueilleront les meilleurs masters de l'Hexagone pendant trois jours.

VINCENT LE GALLOIS

**1** C'est un tour de force : dans l'Eure, les championnats de France masters de cyclisme 2023 proposeront plusieurs types d'épreuves, mais un seul circuit. Celui-ci, long d'un peu plus de 19 km, servira aussi bien pour la course en ligne (hommes et femmes) que pour le contre-la-montre individuel et le chrono par équipes. « C'est un circuit souvent utilisé par le club de La Bonneville-sur-Iton pour ses courses, explique Jean-Luc Delugan, président du comité de l'Eure et co-organisateur de l'événement estival. C'est donc un parcours qui a fait ses preuves. »

**3** Trois jours de courses sont programmés : contre-la-montre féminin (9 h 30) et masculin (13 heures), puis contre-la-montre féminin par équipes (16 h 30), le vendredi 21 juillet 2023 ; contre-la-montre masculin par équipes (9 heures), puis épreuve en ligne féminine (à partir de 14 h 30), le samedi 22 ; épreuve en ligne masculine à partir de 7 h 30, le dimanche 23.

**4** Si Les Baux-Sainte-Croix sont officiellement le siège de ces championnats, trois autres communes du secteur sont impliquées directement : Le Plessis-Grohan, Les Ventes et Sylvains-les-Mou-



Jean-Luc Delugan (à gauche) et Michel François forment le tandem des organisateurs des championnats de France masters 2023 dans l'Eure

lins. Cela permet aux organisateurs de s'appuyer sur EPN pour une partie de la logistique, par exemple, et de bénéficier d'une offre hôtelière à proximité, avec Évreux à quelques encablures pour accueillir « entre 600 et 900 concurrents » selon les estimations.

Même si « 20 à 30 % des masters ont leur camping-car », selon Michel François, cycliste lui-même et élu de la majorité au Département de l'Eure.

**27** Hasard ou coïncidence, le comité de l'Eure de cy-

clisme compte 27 clubs. Et Jean-Luc Delugan aimerait que chacune de ces 27 structures soit associée, d'une manière ou d'une autre, à ces championnats nationaux 2023 à domicile. « On a déjà commencé notre communication dans les 27 clubs », précise le président départe-

mental qui rêve de voir 27 de ses sociétaires au départ, fin juillet. Lors de l'édition 2022 dans la Creuse, ils étaient une quinzaine d'Eurois engagés.

**30** Les championnats de France masters concernent les cyclistes de 30 ans et plus. Ils se répartissent en plusieurs catégories, en fonction de leur âge. C'est ainsi que, le troisième et dernier jour, il y aura pas moins de huit départs échelonnés pour la course en ligne hommes, entre 7 h 30 et 14 h 35, avec entre 58 et 117 km à parcourir. Cela promet « un spectacle continu », souligne Michel François.

**43** Avec ces différentes catégories, cela représente un total de 43 maillots distinctifs à remettre au fil des trois jours de compétition.

**60 000** Le budget de ces championnats s'élève à 60 000 €. D'où la recherche de partenaires pour les organisateurs qui, en outre, sont également en quête de signaleurs, principalement pour sécuriser les carrefours. « On en a besoin d'environ 40 par jour », souligne Jean-Luc Delugan. Les personnes intéressées peuvent se faire connaître dès maintenant auprès des organisateurs (06 45 91 90 40 et delugan.jean-luc@wanadoo.fr). ■

## ÉVREUX

## Une nouvelle enseigne de spécialités turques

Ouvert depuis le 29 octobre dernier à proximité de la place Kennedy, à La Madeleine, O'Taksim est un restaurant qui propose des spécialités turques. L'établissement se distingue par la mise en place d'un plat du jour qui change de façon quotidienne avec un menu à 10 €, entrée et boisson comprises. Un tarif abordable et qui fait du bien par ces temps difficiles.

## ACCUEIL CHALEUREUX ET AMBIANCE AGRÉABLE

« Nous avons également misé sur un accueil chaleureux et une ambiance agréable. Le restaurant est spacieux. Nous préparons à la commande des grillades de toutes sortes de viandes halal, mais aussi du poisson comme de la dorade. Côté dessert, nous avons un riz au lait qui est fait maison, des baklavas ainsi que des coupes de glaces », décrit le gérant, ancien administratif reconverti dans la restauration.



Des grillades et des saveurs turques chez O'Taksim (Photo PN)

L'enseigne a opté pour une décoration simple avec des chaises en rotin qui lui donne un petit air de bistrot parisien. Une petite terrasse, avec vue sur la place du marché, permettra aux beaux jours de profiter des spécialités ou d'un simple café turc en extérieur. En plus des grillades, les clients adeptes des sandwiches retrouveront les traditionnels kebabs, paninis, burgers et

tacos agrémentés de frites faites maison. Pour les petites faims ou en guise d'entrée, des soupes aux lentilles ou de tripes sont proposées. Le dimanche, avant ou après le marché, et pourquoi pas en semaine, un brunch permettra de bien démarrer la journée. ■

O'Taksim, sur place ou à emporter, 2, rue Rüsselsheim. Ouvert 7 jours sur 7, de 10 h 30 à 22 h 30.

## En Image



## MÉSNIIS-SUR-ITON, LA COUTURE-BOUSSEY, ÉZY-SUR-EURE

Paris-Normandie recherche des correspondants La rédaction d'Évreux recherche des correspondants de presse dans les secteurs de Mesnills-sur-Iton, La Couture-Boussey et Ézy-sur-Eure. Si vous aimez écrire, prendre des photos, et que la vie locale vous intéresse, la mission de correspondant est faite pour vous. La correspondance locale de presse est une activité rémunérée à l'article, non salariée, en complément de revenus. Il faut être disponible, curieux, et avoir envie d'aller à la rencontre des acteurs du territoire. Si vous êtes intéressés, contactez-nous à l'adresse redaction.evreurx@paris-normandie.fr