

SPONSORS PRINCIPAUX

TG - MECANIQUE 


HUGUELET
GENIE CIVIL SA TAVANNES

Paratte vins
Sàrl



FC TAVANNES
TT
TRAMELAN

SAMEDI
24 AOÛT 2024
16H00

ALLIANZ SUISSE STADIUM
TRAMELAN

FC TAVANNES / TRAMELAN
-
SC DÜDINGEN

CHAMPIONNAT SUISSE DE 2^E LIGUE INTERRÉGIONALE - SAISON 2024-2025

CO-SPONSORS PRINCIPAUX


BÜHLER ÉLECTROMÉNAGER

Allianz 
Didier Vuilleumier

EIIP
Ebauches Micromécanique
Precitrame SA

 **baloise**
Glenn Vuilleumier 078 880 25 01
Didier Mathez 079 474 28 55

 **Clientis**
Caisse d'Épargne Courtelary

groupe 

- LES CONTINGENTS -

SC DÜDINGEN

- 1 Cedric Zimmermann (gardien)
- 22 Flavien Jungo (gardien)
- 33 Raphael Bischof (gardien)
- 2 Luan Aeby
- 3 Markus Hubacher
- 4 Miguel Balvis
- 5 Armando Waeber
- 6 Yekta Dede
- 7 Valon Selmani
- 8 Fabrice Ducret
- 9 Mergim Tifeki
- 10 Manuel Schwarz
- 12 Roman Zesiger
- 13 Sven Boschung
- 14 Martin Marxer
- 15 Loris Descloux
- 16 Jonas Krattinger
- 17 Samir Naili
- 18 Sven Vattappillil
- 19 Leart Hoti
- 20 Daniel Mzee
- 21 Edis Colic
- 23 Kevin Knutti
- 24 Ahgash Perambalam
- 25 Cédric Häberli
- Hüseyin Tükenmez

Entraîneur: Fabrizio Romano

Assistants: Sead Hajrovic
et Adrian Schneuwly

FC TAVANNES / TRAMELAN

- 1 Jomé Isler (gardien) 21.12.2003
- 23 Yoann Bangerter (gardien) 15.11.2001
- 2 Mattéo Droz 17.04.2002
- 3 Loïc Bianchet 23.03.2008
- 4 Célien Roth 03.06.2005
- 5 Steven Sollberger 16.10.2005
- 6 Jordan Beauquier 17.01.2002
- 7 Danilo Biferi 29.07.1998
- 8 Thomas Girardi 22.03.2001
- 9 Loïc Houmard 24.07.1998
- 11 Maxime Eschmann 16.04.2001
- 12 Téo Assunçao 12.01.1998
- 14 Isaac Malanda 17.02.2004
- 16 Matthieu Leiber 04.01.2004
- 17 Néhémie Daniel 21.05.2004
- 18 Noah Teissier 20.06.2001
- 19 Noé Rodrigues 13.11.2004
- 20 Noé Juillerat 01.05.2007
- 21 Emilien Paratte 30.03.1998
- 22 Donovan Ducommun 06.07.2000
- 24 Mathieu Bueche 25.03.2003
- 25 Arthur Leimgruber 07.12.2004

Entraîneur: Philippe Rossinelli

Assistants: Jean-Charles Leanza,
Yannick Langel et Fabio De Feo

Entraîneur des gardiens: Anthony Geiser et
Philippe Burri

Team-manager: Benjamin Mercier

Masseur: Christophe Ramey

Directeur sportif: Blaise Ducommun

SPONSORS PRINCIPAUX



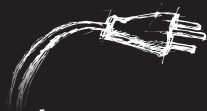
TRIO ARBITRAL

Arbitre:
Pascal Schmid

Assistants:
Lukas Koch
Lukas Felber

Grand-Rue 176
2720 Tramelan
032 487 30 61

www.buhlerelectro.ch



BÜHLER ÉLECTROMÉNAGER

RÉPARATION & VENTE D'APPAREILS MÉNAGERS – CONCEPTION & POSE DE CUISINES



Glenn Vuilleumier 078 880 25 01
Didier Mathez 079 474 28 55



Ebauches Micromécanique
Precitrame SA

www.empsa.ch

Combe-Aubert 3, 2720 Tramelan, Switzerland



Didier Vuilleumier



- LE CLASSEMENT -

1.	FC Ueberstorf I	1	1	0	0	3	:	1+2	3
2.	Stade-Laus.-Ouchy	1	1	0	0	2	:	0+2	3
	FC Bosphorus	1	1	0	0	2	:	0+2	3
4.	FC Lerchenfeld	1	1	0	0	3	:	2+1	3
5.	BSC Old Boys	1	1	0	0	2	:	1+1	3
	FC Pratteln	1	1	0	0	2	:	1+1	3
	SV Lyss	1	1	0	0	2	:	1+1	3
8.	FC Muri-Gümligen	1	0	1	0	1	:	10	1
	FC Ajoie-Monterri	1	0	1	0	1	:	10	1
10.	FC TT	1	0	0	1	2	:	3-1	0
11.	SC Düdingen I	1	0	0	1	1	:	2-1	0
	SC Binningen	1	0	0	1	1	:	2-1	0
	Bosna Neuchâtel	1	0	0	1	1	:	2-1	0
14.	FC Allschwil	1	0	0	1	1	:	3-2	0
15.	FC Lommiswil	1	0	0	1	0	:	2-2	0
	SC Dornach	1	0	0	1	0	:	2-2	0

- L'AGENDA -

Di 01.09.2024	15:30	FC Ueberstorf I - FC TT
Sa 07.09.2024	16:00	FC TT - FC Lommiswil
Sa 14.09.2024	16:00	FC Bosna Neuchâtel I - FC TT
Sa 21.09.2024	16:00	FC TT - SC Binningen
Sa 28.09.2024	16:00	SC Dornach - FC TT

----- SPONSOR DES RAMASSEURS DE BALLEES -----

RAIFFEISEN

QUI ÉVITERA LE RATAGE COMPLET ?

La première des 30 journées du championnat de 2^e ligue inter, le week-end dernier, n'a pas produit la récolte de points espérée en préambule. Ni pour le FCTT, battu 2-3 à Tramelan par Lerchenfeld, ni pour Guin (Düdingen en allemand), qui a subi le même sort (1-2), lui aussi à domicile, face aux Bâlois d'Old Boys. Ces deux défaites ne font évidemment qu'accroître l'importance du duel du jour à l'Allianz Suisse Stadium. Le perdant, si perdant il y a, sera obligé de parler d'un départ complètement raté.

Si notre équipe veut survivre une fois de plus à ce niveau, elle devra commencer par régler ses problèmes de rigueur défensive. Trop friable, fait qui ne surprend guère de la part d'une ligne arrière extrêmement jeune, elle encaisse encore trop de buts. Difficile de rafler trois points quand l'adversaire vous transperce à trois reprises.

Le SC Guin s'annonce comme un adversaire coriace. Après seulement un an de purgatoire en 2^e ligue, il a brillamment réintégré – avec une avance de 12 points sur son poursuivant immédiat ! – une catégorie de jeu correspondant mieux à son profil. Entraînée depuis le printemps 2023 par Fabrizio Romano, un technicien italien de 53 ans venu d'Os-termundigen, l'équipe singinoise s'est considérablement renforcée durant le mercato estival. Elle a notamment enregistré l'arrivée de quatre joueurs de Muri-Gümligen. Son but est clair: elle veut à tout prix éviter de revivre le cauchemar de la saison 2022/23, sa 13^e place l'ayant alors condamnée à la relégation.

Nous souhaitons une cordiale bienvenue à l'équipe, au staff technique, aux dirigeants et aux supporters du SC Guin !



 **INTERSPORT**
SPORTISSIMO
Saignelégier

a **JOUR**
Deine Region dans ta poche

CHATELAIN Prototypes Sàrl

Horlogerie et
micromécanique

ckaser.ch

GRAPHISME & IMPRESSION

RAIFFEISEN

COLINTEC



longauto.ch

MAZDA

Votre agent MAZDA pour le Jura bernois



LONGAUTO Sàrl - CLOS LÀ OUTRE 28 - 2732 LOVERESSE

☎ 032 481 33 66 - RECEPTION@LONGAUTO.CH



Jeep

Burkhalter Tavannes



gvh tramelan SA
ingénieurs civils EPF / SIA



CH-2608 Courtelary
info@voh.ch
www.voh.ch

Optic 2000
PARATTE

Tramelan

032 487 54 44



OLIVEIRA Sàrl

maçonnerie | béton armé | carrelage | rénovation



ArteCad SA

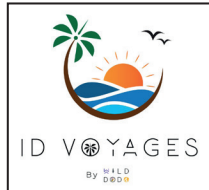
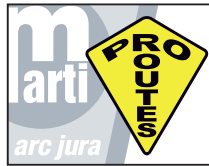
Les Lovières 14
CH-2720 Tramelan

Tél +41 32 486 88 88

Fax +41 32 486 88 89

Email info@artecad.ch

SPONSORS PLATINE



- LE UNE-DEUX -

ISAAC MALANDA

Surnom: je n'en ai pas encore

Âge: 20

Signe distinctif: peut jouer partout sauf au goal

Équipe: Real Madrid

J'aime: mes proches

Je déteste: l'injustice

Un plat: les pâtes

Un joueur: Cristiano Ronaldo

Une chanson: Petite gina - Papa Wemba

Un joueur qui t'a marqué: CR7

Profession: mécanicien

Ce que tu aimes à TT: l'ambiance

Objectif personnel cette saison: me surpasser

Le mot de la fin: merci



- APPEL AUX DONs -

LA BOUCHERIE CARNATA RAVAGÉE PAR UN INCENDIE

Début juillet, la boucherie de ferme Carnata, à Tavannes, a été ravagée par un incendie. Par chance, aucun blessé n'est à déplorer mais ce drame a complètement détruit l'outil de travail de la famille Eicher.

De nombreuses actions de solidarité ont été lancées à gauche et à droite. Le FCTT se joint à ce mouvement et lance à son tour un appel aux dons. « Afin de soutenir la famille Eicher, membre et sponsor de notre club, nous avons décidé de faire le geste de solidarité qui s'impose et d'ouvrir un compte en faveur des victimes de ce drame auprès de la Caisse d'épargne de Courtelary », déclare le président Loïc Châtelain. « Merci à nos membres et à leurs proches de jouer le jeu. »

On peut verser son obole sur le compte spécial ouvert pour la circonstance auprès de ladite banque (IBAN CH91 0624 0252 7553 3453 5, avec mention « don incendie Carnata, 2710 Tavannes »).

JOURNALISME ET BONNE CHÈRE VONT DE PAIR

La nouvelle série permettant de se lancer dans des recettes de cuisine proposées par des membres et des proches du FCTT se poursuit. Football et cuisine se ressemblent sur plusieurs points. Un entraîneur est un peu un cuisinier à sa façon. Il doit savoir associer différents ingrédients incarnés par ses joueurs pour proposer la meilleure recette possible. Ce n'est pas le personnage à l'honneur pour ce deuxième épisode qui affirmera le contraire. Au cours d'une année, Etienne Chapuis passe sans doute autant d'heures dans sa cuisine qu'autour des rectangles verts pour suivre avec attention des rencontres de son sport favori.

Ce deuxième volet se veut un peu moins sexy que le premier. Du parmentier de poireaux à la féra fumée du chef triplement étoilé Franck Giovannini, on passe à un bœuf bourguignon des familles apprêté par le chargé de communication du FCTT. Bref, on saute du coq à l'âne... « Mon plat rustique et sans prétention contient une part de gloriole également, puisqu'il s'inspire d'une recette de l'immense Paul Bocuse », s'amuse cet épicurien de 69 ans, qui en pince aussi beaucoup pour le cinéma.

Depuis son adolescence, ce fan des équipes surprises telles que le SC Freiburg ou encore le FC Winterthur a pris le goût des bonnes choses. Il y a de grandes chances, lorsqu'il n'est pas au cinéma ou au bord d'un terrain de football, qu'il se trouve attablé avec des amis. « Il suffit de voir mon tour de taille pour s'en convaincre. J'avais à peine 20 ans lorsque j'ai franchi la porte de l'Hôtel de Ville à Crissier pour la première fois. J'aime beaucoup les restaurants et les fréquente avec assiduité, les grands comme les petits, en observant soigneusement tout ce qui s'y passe. Mais j'adore aussi cuisiner pour ma famille et mes amis », confie-t-il.

Et parmi les nombreux petits plats favoris de celui qui a été un modeste footballeur en 4^e ligue et président du FC Evillard durant 11 ans, le bœuf bourguignon occupe une place particulière. « C'est un grand classique de la cuisine française qui n'exige de l'exécutant aucun talent particulier. Il y a d'innombrables façons de l'interpréter et on peut le servir en toute saison, sauf peut-être pendant les fortes chaleurs de l'été, vu son caractère robotatif. Pour ma part, je l'escorte d'une purée de pommes de terre. »

Etienne Chapuis s'est fait connaître dans la région grâce à sa plume unique en travaillant durant 50 ans comme journaliste sportif. Ils sont nombreux les footeux de la région à être passés sous sa moulinette. Outre Le Journal du Jura, le citoyen d'Evillard a aussi œuvré pour feu le quotidien genevois « La Suisse » et l'hebdomadaire spécialisé « La Revue automobile. »



*Etienne Chapuis
se passionne
pour le journalisme
et pour la cuisine.*

(Photo Virginie Borrhalo)

Officiellement retraité depuis mars 2023, même s'il continue à collaborer avec Le JdJ comme pigiste, il a choisi de rejoindre le FCTT pour occuper ses vieux jours. « Mon cahier des charges consiste à alimenter en news et reportages le site internet fctt.ch, ainsi qu'à produire les pages rédactionnelles des programmes de match », précise-t-il. « Je souhaitais me joindre aux activités débordantes des nombreux dirigeants et bénévoles passionnés qui font vivre cette société qui se veut formatrice avant tout. Tout en véhiculant des valeurs saines comme le respect et la bienveillance, le FCTT cultive avec bonheur l'ambition sportive, le sérieux et la convivialité, soit exactement le mélange que je recherchais. »

Tout en conservant un œil critique avisé, le chargé de communication a parfaitement trouvé ses marques dans son biotope et raconte avec passion l'actualité de votre club favori. Un conseil : si vous voulez rester son ami, ne lui dites pas que vous en pincez pour le Brésil, cela risque de le mettre de mauvais poil. **Laurin Petitat, Le Journal du Jura**

Avec le soutien
de la Commune
de Tramelan



**COMMUNE
DE
TRAMELAN**



- LA RECETTE D'ETIENNE CHAPUIS -



Etienne Chapuis
se passionne
pour le journalisme
et pour la cuisine.

(Photo Virginie Borralho)

BOEUF BOURGUIGNON ET PURÉE DE POMMES DE TERRE



Garniture

800 g de pommes de terre à chair farineuse pour la purée, qu'on peut, après cuisson, monter au lait, à la crème, ou au beurre. Ou en mélangeant à sa guise.

Finition

Dans une cocotte, en fonte de préférence, faire revenir la viande jusqu'à belle coloration dans de l'huile d'olive préalablement chauffée, après l'avoir salée, poivrée et enduite d'un peu de farine. Puis faire revenir les lardons. Ajouter ensuite le bouquet garni, un peu de poudre de girofle, de moutarde et de concentré de tomate. Verser aussitôt le vin rouge et porter à ébullition. A partir de là, il faut compter 2h30 de cuisson environ, à feux doux. Après une heure de cuisson, pour corsier un peu la sauce, on peut à titre facultatif ajouter une petite touche de fond de veau ou un cube de bouillon de bœuf ou de légumes. Bien remuer pour faire l'amalgame. Puis ajouter les carottes, les oignons et l'ail. Juste avant de servir, rectifier l'assaisonnement. On peut garnir les assiettes d'une pincée de persil ou de ciboulette.

En guise d'accompagnement, l'idéal est d'opter pour une purée de pommes de terre. Chaque cuisinier débutant sait faire ça. Mais on peut jeter son dévolu aussi sur des pâtes, du riz ou de la polenta.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de paleron ou d'épaule de bœuf, des morceaux de la taille d'un œuf
- 150 g de lardons coupés gros
- 1 bouquet garni
- 500 g de carottes
- 12 petits oignons ou échalotes
- 4 gousses d'ail émincées
- 5 dl d'un bon vin rouge
- Un peu de moutarde et de concentré de tomate
- Sel, poivre, piment d'Espelette, poudre de girofle, à volonté



DOMAINE BOUDAU

LE CLOS

CÔTES CATALANES AOP BIO

Grenache (70%), Syrah (30%)

La gourmandise, la souplesse et la rondeur font du Clos un vin de plaisir parfait pour accompagner votre boeuf bourguignon.



A découvrir chez:

Paratte vins
Sàrl

Grand-Rue 15
2720 Tramelan
032 487 43 22 / info@parattevins.ch