

SPONSORS PRINCIPAUX

TG - MECANIQUE 


HUGUELET
GENIE CIVIL SA TAVANNES

Paratte vins
Sàrl



FC TAVANNES
TT
TRAMELAN

SAMEDI
21 SEPT. 2024
16H00

ALLIANZ SUISSE STADIUM
TRAMELAN

FC TAVANNES / TRAMELAN
-
SC BINNINGEN

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

CO-SPONSORS PRINCIPAUX


BÜHLER ÉLECTROMÉNAGER

Allianz 
Didier Vuilleumier

ELIP
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 BINNINGEN

- 25 Corsin Schüpbach (gardien)
- 1 Armend Jusufi (gardien)
- 2 Jann Erhard
- 3 Philippe Herzog
- 4 Eldin Mahic
- 5 Fabian Ritter
- 6 Simon Ebener
- 7 Janis Wieland
- 8 Haris Hodzic
- 9 Bojan Saponja
- 10 Tobias Ritter
- 11 Veriano Vogrig
- 12 Jonas Zirngibl
- 13 Bruno Müller
- 14 Lio Erhard
- 15 Valentin Jahn
- 16 Varun Kirupairajah
- 17 Cristian Wagner
- 18 Tiberio Vogrig
- 19 Karol Szelagowicz
- 20 Edis Demirci
- 21 Adrian Oettlin
- 22 Friedrich Pfeifer Koelln
- 23 Aimé Kusa Massa
- 24 Kristian Zaric
- 26 Musie Negasi
- 27 Andrea Ochoa
- 28 Ajibola Fadayiro

Entraîneur: Dominik Müller
Assistant: Stephan Leu



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 Houmar 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

TG - MECANIQUE




HUGUELET
 GENIE CIVIL SA TAVANNES

Huguelet Génie Civil SA
 Beausite 2
 Case postale 100
 CH-2710 Tavannes

Tél. 032 482 68 68
 Fax 032 482 68 69
 geniecivil@hgcsa.ch
 www.hgcsa.ch

TRIO ARBITRAL

Arbitre:
 Mergim Kadrijaj
Assistants:
 Manuel Fonseca
 Vakkas Yuksel

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.	Stade-Lausanne	5	4	1	0	(17)	15 : 5	+10	13
2.	SC Düdingen I	5	4	0	1	(6)	9 : 4	+5	12
3.	FC Bosphorus	5	4	0	1	(7)	11 : 3	+8	12
4.	BSC Old Boys	5	4	0	1	(10)	14 : 4	+10	12
5.	FC Ueberstorf I	5	2	1	2	(4)	5 : 6	-1	7
6.	FC Pratteln	5	2	1	2	(4)	9 : 12	-3	7
7.	SC Binningen	5	2	1	2	(7)	10 : 8	+2	7
8.	FC Allschwil	5	2	1	2	(10)	8 : 10	-2	7
9.	SC Dornach	5	2	1	2	(16)	9 : 7	+2	7
10.	FC Ajoie-Monterri	5	1	3	1	(11)	7 : 7	0	6
11.	FC Muri-Gümligen	5	1	2	2	(8)	8 : 13	-5	5
12.	SV Lyss	5	1	2	2	(11)	6 : 12	-6	5
13.	FC Lerchenfeld	5	1	2	2	(12)	6 : 8	-2	5
14.	FC TT	5	1	1	3	(6)	7 : 9	-2	4
15.	FC Lommiswil	5	0	1	4	(9)	2 : 13	-11	1
16.	Bosna Neuchâtel	5	0	1	4	(10)	6 : 11	-5	1

- L'AGENDA -

Sa 28.09.2024	16:00	SC Dornach - FC TT
Me 02.10.2024	20:00	FC TT - FC Muri-Gümligen
Sa 05.10.2024	17:00	FC Ajoie-Monterri - FC TT
Sa 12.10.2024	16:00	FC TT - FC Bosphorus
Sa 19.10.2024	17:30	SV Lyss - FC TT
Sa 26.10.2024	16:00	FC TT - FC Pratteln

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

RAIFFEISEN

UNE REVANCHE À PRENDRE

Comme le temps passe vite: en ce 21 septembre, on aborde déjà la sixième journée de championnat de 2^e ligue inter! Jusque-là, force est de constater que les résultats du FCTT ne correspondent pas vraiment aux espérances (peut-être trop élevées) d'avant-saison. Pour avoir subi trois défaites initiales contre des adversaires pourtant à leur portée, les nôtres restent englués en position peu enviable, sous la barre. Après leur réaction positive et leur succès du 7 septembre face à Lommiswil, ils n'ont pas réussi à pleinement confirmer aux Geneveys-sur-Coffrane, une semaine plus tard, et ont dû se contenter d'un match nul (1-1) un peu frustrant contre la lanterne rouge Bosna Neuchâtel. Avec cette impression prédominante que, là encore, il y avait mieux à faire.

L'obstacle du jour s'appelle «SC Binningen». Une équipe de niveau moyen qui vient de réussir l'exploit d'infliger sa première défaite de la saison (2-0) à l'ex-leader Old Boys, au terme d'un derby bâlois particulièrement chaud, marqué par la distribution de 10 avertissements. Cette équipe nous rappelle un mauvais souvenir. Pas plus tard que le dimanche 11 août dernier, en ouverture de saison et sous une température caniculaire, elle nous avait battus 2-0 chez elle, à l'enseigne de la Coupe de Suisse. Elle avait forcé la décision grâce à un supplément d'efficacité.

Le temps n'est-il pas venu de rendre aux Bâlois la monnaie de leur pièce? Un succès permettrait à notre équipe de recoller au gros du peloton et d'aborder la suite du championnat avec davantage de sérénité. Quoi qu'il en soit, cordiale bienvenue au SC Binningen, à ses joueurs, à son staff technique, à ses dirigeants et à ses supporters!



 **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



Manufacture de cadrans

ArteCad SA

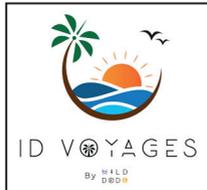
Les Lovières 14
CH-2720 Tramelan

Tél +41 32 486 88 88

Fax +41 32 486 88 89

Email info@artecad.ch

SPONSORS PLATINE



- LE UNE-DEUX -

JORDAN BEAUQUIER

Surnom: Jodi

Âge: 22 ans

Signe distinctif:

Français mais pas frontalier

Équipe: Paris Saint-Germain

J'aime: voyager

Je déteste: perdre

Un plat: Burek

Un joueur: Messi

Une chanson: MHD - Full

Un joueur qui m'a marqué: Iniesta

Profession: responsable de ligne

Ce que tu aimes à TT: l'ambiance du groupe, l'envie de gagner, les valeurs du club.

Objectif personnel cette saison: avoir un niveau régulier, jouer le plus possible et être en haut du classement.

Le mot de la fin: j'espère que l'équipe fera une bonne saison et que les spectateurs apprécieront le spectacle.



Grand
Chasseral



SPORT
GRAND
CHASSERAL

Rejoins-nous !



info@sportsgrandchasseral.ch

« LA DOM » VISE LA CONVIVIALITÉ AVANT TOUT

Parmi les innombrables personnages qui gravitent autour du FCTT en oeuvrant pour son bien, Dominique Délétroz est probablement l'un des visages les plus familiers et les plus appréciés. D'abord sans doute parce que cette Tavannoise, sous des airs bienveillants mais non sans fermeté, exploite la buvette du stade d'Orange – pardon, du Baloise Stadium – depuis une semi-éternité. Ensuite parce que cette ancienne employée de commerce exerce aussi la fonction de secrétaire du MOJU. Et enfin parce qu'on la retrouve souvent autour des terrains, à la maison comme à l'extérieur, dans la peau d'une supportrice de son club de cœur. Hugo, son passionné de foot de mari, n'est jamais très loin.

Il n'a pas été aisé de convaincre « la Dom » de se laisser « tirer » le portrait pour enrichir les colonnes d'un programme de match. Déjà sollicitée la saison dernière, elle s'y était carrément opposée, au prétexte que, modeste oblige, elle préférerait accomplir ses tâches dans l'ombre plutôt que de s'exposer à la lumière. Ce coup-ci, du fait que le contenu des reportages a été modifié et évoque autant la cuisine que l'auteur de la recette proposée, elle s'est montrée plus conciliante et a fini par accepter de se prêter au jeu. Ouf !

« Même si je pratique depuis toute jeune (réd: elle a aujourd'hui 67 ans), je ne suis pas ce qu'on appelle une fine cuisinière », avoue-t-elle tout de go. « D'ailleurs, la cuisine gastronomique ne me passionne pas. Mais attention : ça ne m'empêche pas d'être de nature gourmande. Je suis prête à goûter à tout, avec une petite préférence pour le poisson. Et je vais volontiers manger au resto, davantage pour la convivialité que pour ce qu'il y a dans l'assiette... »

On voit par là que les à-côtés comptent beaucoup aux yeux de Dame Délétroz. D'un sourire entendu, elle lâche cette phrase significative: « Bien sûr, quand j'assiste à un match du FCTT, je veux que ça tourne bien, sportivement, pour les nôtres. Mais ce sont les « afters » que je préfère... »

Quatrième invitée de notre nouvelle série, Dominique propose des tranches de bœuf « Lorenzo », qui sont cuites au four, une recette de Betty Bossi qu'elle a réinterprétée à sa manière et qu'elle connaît sur le bout des doigts. « Je l'ai souvent réalisée en famille ou alors en comité restreint à la buvette de Tavannes », affirme-t-elle. « Elle a toujours eu du succès. » L'avantage avec ce genre de plat, c'est que le boulot se fait en amont et qu'on a ensuite tout le temps de prendre l'apéro avec ses invités pendant les 90 minutes de cuisson...

Pour elle, l'aventure de la buvette a commencé il y a fort longtemps. « Un jour, je suis venue donner un coup de main pour remplacer la tenancière



***Dominique
Délétriz
au boulot
à la buvette
de Tavannes
et avec le sourire.***

de l'époque, Marguerite Montavon, qui demandait de l'aide», raconte-t-elle. «Faut dire que mon mari Hugo (réd: joueur, puis entraîneur et arbitre au long cours) hantait les lieux pratiquement sept jours sur sept. Bref, c'est ainsi que j'ai mis le doigt dans l'engrenage. Plus tard, je suis devenue responsable de la buvette lors de la construction de l'actuel bâtiment. C'est vieux, tout ça.»

Si vieux qu'elle ne se souvient plus de la date... «Au début, on s'est partagé les tâches avec Béatrice Greder, l'ex-femme de Marcel, puis pendant plus de 10 ans avec Marguerite Möri, maman de Laurent et grand-maman de Yoan et Owen Möri. Aujourd'hui, je fais équipe avec Marlyse Chappatte. Du haut de ses 83 ans, la maman de «Reto» (réd: alias Thierry Chappatte, le coentraîneur de nos juniors B1) tient encore la grande forme!» Des mots qui sonnent comme une évidence.

La conclusion appartient à la principale intéressée, qui ne se pique pas seulement de foot, mais également de gym artistique: «Je profite de cet article pour remercier tous ceux qui m'accompagnent au fil des années. Et j'espère que le FCTT nous permettra de vivre encore beaucoup d'excellents moments.»



- LA RECETTE DE DOMINIQUE DELÉTROZ -

TRANCHES LORENZO (BOEUF AU FOUR)



INGRÉDIENTS POUR 4 BONS MANGEURS

- Environ 1 kg de bœuf (de fines tranches prises dans la tranche ronde ou l'épaule)
- 200 g de lard frais coupé en lanières
- 2 oignons et 2 gousses d'ail
- 400 g de champignons de Paris ou de champignons de saison
- 4 carottes
- 1 bouquet de persil
- Romarin et thym en branches (à volonté)
- Feuilles de basilic (à volonté)
- 2 dl de vin rouge, 1 dl de porto rouge et un cube de bouillon écrasé



Finition

Pour l'assaisonnement: sel, poivre noir, paprika fort et moutarde à volonté + quelques gouttes de sauce Worcester. Mélanger le tout, badigeonner la viande sur une face et la laisser mariner au frigo le soir d'avant.

Enduire le fond d'une cocotte d'huile, y ranger les tranches de bœuf en alternant avec des couches d'herbes (finement hachées), de légumes (émincés) et de lard (coupé en lanières). Terminer avec une couche de viande, puis avec 2 ou 3 lanières de lard.

Arroser avec le vin, le porto et le bouillon écrasé. Couvrir la cocotte et cuire au four à 180 degrés pendant 90 minutes environ.

Pour l'accompagnement, prévoir des nouilles.



**VIN D'OEUVRE
RED TEMPTATION**
VALAIS AOC

Syrh - gamay

Notes poivrées et arômes intenses de baies rouges. Un vin rond avec une finale crémeuse.

A découvrir chez: **Paratte Vins Sàrl**

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