

SPONSORS PRINCIPAUX

TG - MECANIQUE 

  
**HUGUELET**  
GENIE CIVIL SA TAVANNES

Paratte vins  
Sàrl



**FC** TAVANNES  
**TT**  
TRAMELAN

**SAMEDI**  
**26 OCT. 2024**  
**16H00**

ALLIANZ SUISSE STADIUM  
TRAMELAN

**FC TAVANNES / TRAMELAN**  
**-**  
**FC PRATTELN**

CHAMPIONNAT SUISSE DE 2<sup>E</sup> LIGUE INTERRÉGIONALE - SAISON 2024-2025

CO-SPONSORS PRINCIPAUX

  
BÜHLER ÉLECTROMÉNAGER

**Allianz**   
Didier Vuilleumier

**EMIP**  
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 -

## FC PRATTELN

- 1 Mertcan Toytemur (gardien)
- 57 Mustafa Eken (gardien)
- 99 Elson Goci (gardien)
- 2 Mischa Ryf
- 5 Marlon Riva
- 6 Meriton Neziraj
- 7 Alessio Castaldo
- 8 Xheme Sufaj
- 9 Freddy M'Biye
- 10 Gabriele Stefanelli
- 11 Andy Tshibuabua
- 12 Joël Ntoubu
- 16 Axel Bidouzo
- 17 Hasan Gashi
- 19 Robert Gjergjaj
- 20 Luka Boskovic
- 21 Lorik Shehu
- 22 Zayd Ait Joulat
- 23 Mazlum Ozdemir
- 24 Marin Juric
- 27 Iheb Zine
- 28 Rodrigo Rievers-Nogueira
- 30 Loai Bendahane
- 31 Aleksandar Nikolic
- 66 Orkun Cetin
- 77 Armin Talic
- 85 Noah Ozan
- 96 Enrique Stefanelli
- 97 Boze Mijoc

**Entraîneur:** Stefan Krähenbühl

**Assistants:** Dominik Palesko  
et Gilles Mbang

## 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

**Entraîneurs:** Yannick Langel et Fabio De Feo

**Entraîneurs 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:**  
Denis Masset

**Assistants:**  
Manuel Fonseca  
Stefano Zamblera

Grand-Rue 176  
2720 Tramelan  
032 487 30 61

[www.buhlerelectro.ch](http://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



## Clientis

Caisse d'Épargne Courtelary



Ebauches Micromécanique  
Precitrame SA

[www.empsa.ch](http://www.empsa.ch)

Combe-Aubert 3, 2720 Tramelan, Switzerland

# Allianz

Didier Vuilleumier



# groupe



## - LE CLASSEMENT -

1.	FC Bosphorus	11	9	1	1	(33)	34	:	14	+20	28
2.	Lausanne-Ouchy	11	7	1	3	(37)	20	:	12	+8	22
3.	SC Düringen I	11	6	3	2	(15)	17	:	9	+8	21
4.	BSC Old Boys	11	6	2	3	(48)	31	:	17	+14	20
<b>5.</b>	<b>FC Pratteln</b>	<b>11</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>(26)</b>	<b>21</b>	<b>:</b>	<b>25</b>	<b>-4</b>	<b>17</b>
6.	SC Dornach	11	5	2	4	(46)	22	:	16	+6	17
7.	SC Binningen	11	4	3	4	(21)	22	:	20	+2	15
8.	FC Ueberstorf I	11	3	5	3	(21)	14	:	14	0	14
9.	FC Lerchenfeld	11	4	2	5	(27)	15	:	18	-3	14
10.	FC Ajoie-Monterri	11	3	4	4	(37)	13	:	14	-1	13
11.	FC Allschwil	11	3	4	4	(45)	16	:	19	-3	13
12.	SV Lyss	11	3	3	5	(29)	17	:	27	-10	12
13.	FC Muri-Gümligen	11	2	5	4	(30)	16	:	25	-9	11
14.	FC Lommiswil	11	2	3	6	(23)	12	:	23	-11	9
15.	Bosna Neuchâtel	11	2	3	6	(35)	15	:	21	-6	9
<b>16.</b>	<b>FC TT</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>(29)</b>	<b>17</b>	<b>:</b>	<b>28</b>	<b>-11</b>	<b>7</b>

## - L'AGENDA -

<b>Sa 02.11.2024</b>	<b>17:00</b>	<b>Lausanne-Ouchy - FC TTT</b>
<b>Sa 09.11.2024</b>	<b>16:00</b>	<b>FC TT - FC Allschwil</b>
<b>Sa 16.11.2024</b>	<b>16:00</b>	<b>BSC Old Boys - FC TT</b>

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

# RAIFFEISEN

## PRESQUE L'OBLIGATION DE GAGNER

Beaucoup d'eau a coulé sous les ponts depuis la parution de notre dernier programme de match, le samedi 12 octobre, lors de la venue du leader Bosphorus. Au surlendemain de la gifle reçue (2-6) ce jour-là, Philippe Rossinelli a perdu sa place de coach, qu'il occupait depuis juillet 2023, et s'est fait remplacer par un duo de co-entraîneurs composé des anciens assistants Fabio De Feo et Yannick Langel.

Las pour lui, le nouveau binôme formant notre staff technique a entamé son mandat par deux défaites plutôt malheureuses, concédées toutes deux à l'extérieur il est vrai (0-1 à Lyss, puis 1-4 à Dornach). Du coup, notre équipe se retrouve en position de lanterne rouge, avec seulement 7 points à son actif en 11 rencontres. Pas besoin de vous faire un dessin: à quatre journées de la fin du premier tour, la rencontre du jour contre Pratteln comporte pratiquement l'obligation de gagner. Heureux présage, les nôtres avaient remporté les deux confrontations directes de la saison dernière (2-1 à Tramelan, puis 1-0 à l'extérieur).

Trônant fièrement au 5<sup>e</sup> rang actuel – soit sensiblement mieux que ses deux 10<sup>es</sup> places finales de 2022/23 et 2023/24 –, l'adversaire du jour a la particularité d'être coaché par un homme qui coiffe la double casquette d'entraîneur et de président: Stefan Krähenbühl (42 ans). Devenu coach en septembre 2023 en remplacement de Mischa Schäublin, l'intéressé a dû faire face l'été dernier à une abondance de transferts. Pratteln a alors enregistré la bagatelle de 16 départs pour 14 arrivées!

Le FCTT souhaite une cordiale bienvenue aux joueurs, au staff technique, aux dirigeants et aux supporters du club bâlois.



 **INTERSPORT**<sup>®</sup>  
**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**

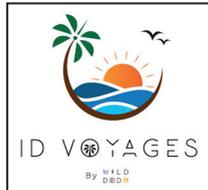
Les Lovières 14  
CH-2720 Tramelan

Tél +41 32 486 88 88

Fax +41 32 486 88 89

Email info@artecad.ch

SPONSORS PLATINE



- LE UNE-DEUX -

# NOAH TEISSIER

**Surnom:** Tessios

**Âge:** 23

**Maillot:** 18

**Signe distinctif:** dégradé saignant

**Équipe:** la Juve

**J'aime:** le V de la victoire

**Je déteste:** qu'on me demande pour qui le 1964

**Un plat:** sur le pneu de la Clio

**Un joueur:** Léo Messi

**Une chanson:** Azur - A.M.I

**Un joueur qui t'a marqué:** Arber Smajli

**Profession:** étudiant en architecture

**Idole:** Gianni Gonnella

**Ce que tu aimes à TT:** l'ambiance et l'esprit d'équipe

**Objectif personnel cette saison:** 3 nouveaux tattoos

**Le mot de la fin:** hééééhehe-hééééé



Grand  
Chasseral



SPORT  
GRAND  
CHASSERAL

Rejoins-nous !



info@sportsgrandchasseral.ch

# LES BELLES CHOSES DE LA VIE

Quand tu franchis la porte d'entrée de cet appartement douillet et soigneusement entretenu de Tramelan-Dessous, tu te sens tout de suite à l'aise. Ici résident Yolande et Florian Châtelain, un couple d'un certain âge qui sourit encore pleinement à la vie et dont la complicité, même après 52 ans de mariage, saute aux yeux. Il s'agit des parents de deux des personnages les plus influents du club, le président Loïc et le responsable des manifs Maël.

Une atmosphère de bonne humeur, de générosité et de bien-être règne en ces lieux hospitaliers. Motif de notre visite: la maîtresse de maison a accepté de dévoiler une recette de son registre personnel, histoire d'enrichir à son tour la nouvelle rubrique de nos programmes de match. A la voir s'atteler à la tâche avec aisance dans sa cuisine, on s'aperçoit très vite que cette femme énergique en diable, qui ne paraît nullement ses 72 ans, maîtrise son sujet sur le bout des doigts. On peut y voir la force de l'expérience conjugée à l'envie de faire plaisir à ses convives...

«Aujourd'hui, je suis en train de préparer des tranches de porc à la crème, garnies de bardes de lard et de champignons de Paris. Cette recette, que je tiens de ma grand-mère Berthe Béguelin, je l'apprête souvent en famille, car elle est très demandée», explique Yolande, une Tramelote pur sucre qui, à une année près, n'a jamais quitté son village natal... ni même d'ailleurs son adresse actuelle. «J'ai toujours aimé manger et cuisiner, plutôt du traditionnel. C'est ma maman qui m'a initiée. Le resto? Nous y allons de temps en temps, par exemple pour déguster la chasse. Mais le plus souvent, c'est chez nous que ça se passe.»

Chez «Yo», il est un rendez-vous sacré: celui du jeudi midi. «Depuis de longues années, j'y accueille tout ou partie de mes quatre petits-enfants dans une ambiance un brin exubérante», confie-t-elle, «et leur mijote les p'tits plats qu'ils apprécient. Après quoi il m'arrive de faire du babysitting jusqu'en fin de journée, moment où le reste de la famille se joint à nous pour un apéro commun. Ce sont là des moments précieux.» On la croit sur parole.

Pendant une vingtaine d'années, cette héroïne du quotidien en a également régalé d'autres en tant que cantinière de la Société de tir de campagne que présidait son «Floc» de mari. Son fils aîné, Loïc, la compare à Mère Teresa: «Elle veut toujours aider les autres». «Yo» ne dément pas: «Rendre service à quelqu'un qui est en peine, la chose me semble naturelle. Mais je sais que tout le monde ne pense pas de cette manière...» Loïc la désigne aussi comme quelqu'un de très dynamique et de rentre-dedans.



**En cuisine, ça se voit tout de suite : Yolande Châtelain est dans son élément.**

*(Photo Maël Châtelain)*

« Il a le même caractère que moi », rétorque-t-elle. « C'est vrai, je suis très franche. Si quelque chose ne me convient pas, je le dis ! »

Jusqu'à ses 61 ans, âge où elle a choisi de prendre sa retraite, « Yo » n'a pas été que mère au foyer. Elle a travaillé pendant 9 ans comme régisseuse au service de la manufacture de montres Damas et pendant

25 ans chez Tradhor, autre entreprise horlogère tramelote. Il fut un temps où elle a également fait des extras comme serveuse dans un tea-room des Reussilles.

En revanche, elle n'a jamais exercé de fonctions au FCTT. « Le foot, je ne savais d'abord pas ce que c'était. Je m'y suis intéressée à partir du moment où nos deux fils ont commencé à le pratiquer. Nous les avons alors suivis et conduits un peu partout », raconte-t-elle. « Cela nous a permis de nouer de nombreux contacts avec d'autres parents. Aujourd'hui, je suis encore les matches à domicile en tant que spectatrice. Sauf que nous sommes trois copines et que nous passons le plus clair du temps à la buvette... »

Au fait, quel regard porte « Yo » sur l'engagement exceptionnel de Loïc et Maël en faveur de leur club de cœur ? « Ils donnent beaucoup de leur personne, je les admire », répond-elle. « Quand ils se sont lancés comme dirigeants, je les ai encouragés. Dans la famille, nous avons toujours préféré entreprendre quelque chose de constructif en faveur de notre village plutôt que de critiquer par derrière... » Sage précepte.



- LA RECETTE DE YOLANDE CHÂTELAIN -

# TRANCHES DE PORC À LA CRÈME



## Finition

Assaisonner la viande de paprika doux, sel et poivre. Puis faire sauter les champignons émincés en lamelles dans du beurre. Réserver.

Dans une poêle, blanchir la viande sans la rôtir dans du beurre de cuisine. Puis, dans la même casse, faire revenir les tranches de lard.

Placer ensuite la viande à plat dans une cocotte ou une lèche-frite. Ajouter le lard à raison d'une tranche par morceau de viande. Verser par-dessus les champignons, ainsi que la tomate coupée en quatre.

Dans un bol, bien délayer 2 cuillères à soupe de farine dans 5 dl d'eau, porter à ébullition dans la poêle préalablement utilisée, puis verser dans la cocotte ou la lèche-frite. Saupoudrer le tout avec le persil haché et ajouter les 2 dl de crème. Enfin, recouvrir la cocotte ou la lèche-frite et laisser cuire pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 200°. A la fin, rectifier l'assaisonnement.

Pour l'accompagnement, prévoir des nouilles. C'est idéal avec cette sauce bien juteuse.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 à 3 tranches (pas trop épaisses) de faux-filet de porc par personne
- 1 fine tranche de lard à rôtir par morceau de viande
- 250 g environ de champignons de Paris
- 1 tomate
- 2 dl de crème entière
- 1 bouquet de persil



## La suggestion d'accompagnement:

### LEGIO VALLIS VALAIS VDP

Merlot - Primitivo

Un assemblage valaisan unique. Les arômes épicés du Primitivo se mélangent parfaitement aux notes fruitées du Merlot.

Une cuvée élégante, moderne et séduisante. Un vrai vin de plaisir !



A découvrir chez:

**Paratte Vins**  
Sàrl

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