

SPONSORS PRINCIPAUX

TG - MECANIQUE 


HUGUELET
GENIE CIVIL SA TAVANNES

Paratte vins
Sàrl



FC TAVANNES
TT
TRAMELAN

SAMEDI

9 NOV. 2024

16H00

**ALLIANZ SUISSE STADIUM
TRAMELAN**

FC TAVANNES / TRAMELAN
-
FC ALLSCHWIL

CHAMPIONNAT SUISSE DE 2^E 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 ALLSCHWIL

- 1 Marco Schmid (gardien)
- 28 Lorenz Hildebrand (gardien)
- 36 Luca Reichen (gardien)
- 3 Gabriel Alves
- 4 Hennel Tehaamoana
- 5 Joel Schuler
- 6 Roberto Farinha
- 7 Nolan Mayor
- 8 Dior Asanaj
- 9 Nico Scheibler
- 10 Michele Petta
- 11 Gregory Schnell
- 12 Omer Yagimil
- 13 Robin Süess
- 14 Tiziano Gallacchi
- 15 Keven Perez
- 16 Benjamin Aufderegg
- 17 Robin Nüssli
- 18 Lino Longhi
- 19 Ahmed Setti
- 20 Raoul Bernasconi
- 21 Lies Setti
- 22 Nico Lomma
- 23 Valdrin Salihu
- 24 Nick Menzinger
- 25 Julijan Zirdum
- 26 Yaya Sane
- 34 Lino Heitz
- 45 Josip Milos
- 77 Ricardo Lahoz

Entraîneur: Fabian Cigliano
Assistant: Harry Merschnigg
Coach: Simon Degen

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
- 13 Altin Kurtishaj 13.03.2008
- 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



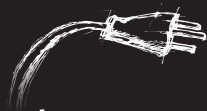
TRIO ARBITRAL

Arbitre:
 Florian Fuss

Assistants:
 David Meier
 Sven Ziegler

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



Clientis

Caisse d'Épargne Courtelary



Ebauches Micromécanique
Precitrame SA

www.empsa.ch

Combe-Aubert 3, 2720 Tramelan, Switzerland

Allianz



Didier Vuilleumier

groupe

- LE CLASSEMENT -

1.	FC Bosphorus	13	11	1	1	(35)	38	:	15	+23	34
2.	SC Düdingen I	13	8	3	2	(16)	23	:	12	+11	27
3.	BSC Old Boys	13	8	2	3	(59)	37	:	20	+17	26
4.	Stade-Lausanne	13	7	1	5	(69)	23	:	18	+5	22
5.	SC Dornach	13	6	3	4	(50)	25	:	18	+7	21
6.	FC Ueberstorf I	13	4	5	4	(21)	17	:	16	+1	17
7.	FC Pratteln	13	5	2	6	(33)	23	:	30	-7	17
8.	FC Ajoie-Monterri	13	4	5	4	(41)	16	:	14	+2	17
9.	SC Binningen	13	4	4	5	(27)	23	:	23	0	16
10.	FC Allschwil	13	4	4	5	(47)	21	:	23	-2	16
11.	FC Lerchenfeld	13	4	2	7	(44)	17	:	24	-7	14
12.	FC Muri-Gümligen	13	3	5	5	(46)	20	:	28	-8	14
13.	FC TT	13	4	1	8	(34)	22	:	29	-7	13
14.	SV Lyss	13	3	3	7	(29)	18	:	32	-14	12
15.	Bosna Neuchâtel	13	3	3	7	(44)	18	:	26	-8	12
16.	FC Lommiswil	13	2	4	7	(36)	12	:	25	-13	10

- L'AGENDA -

Sa 16.11.2024 16:00 BSC Old Boys - FC TT

Reprise du championnat en 2025 :

Sa 15.03.2025 16:00 Lerchenfeld - FCTT

Sa 22.03.2025 16:30 Guin - FCTT

Sa 29.03.2025 16:00 FCTT - Ueberstorf

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

RAIFFEISEN

LA « DER » AVANT 20 SEMAINES!

Voici déjà venu le temps de prendre congé – pour une très longue interruption – de notre public, qu'on remercie chaleureusement au passage pour sa remarquable fidélité, son intérêt et ses encouragements. Qu'on se le dise: le prochain match de championnat à Tramelan (contre Ueberstorf) n'aura pas lieu avant le samedi 29 mars 2025. Soit dans 20 semaines très exactement...

Cette ultime échéance de l'année à domicile va opposer notre équipe à Allschwil. Ce club bâlois riche d'une longue tradition est remonté en 2^e ligue inter en juin dernier après trois ans de purgatoire à l'échelon inférieur, trois saisons au cours desquelles il a toujours tenu les premiers rôles. Il a profité de cette ascension pour changer d'entraîneur. En poste depuis quatre saisons, Roderick Föll a cédé le témoin à Fabian Cigliano (35 ans). Quant à l'équipe, avec un effectif peu modifié, elle a disputé jusqu'ici un bon premier tour. A ce jour, le pensionnaire du stade Im Brüel affiche 16 points au compteur, soit trois de plus que le FCTT.

Vue sous l'angle local, l'occasion semble évidemment propice au demeurant de l'emporter et de rejoindre cet adversaire au classement. Un tel verdict est tout à fait envisageable: notre équipe ne vient-elle pas de redresser la barre et d'engranger six points lors de ses deux dernières rencontres? Le bilan intermédiaire de nos deux nouveaux entraîneurs, Fabio De Feo et Yannick Langel, se laisse voir. Il fait état de deux victoires pour deux défaites. Sérénité et confiance semblent revenir peu à peu.

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



 **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

arc
architecture sàrl
arc-architecture.ch

MARTELLO
CARRELAGE

EMA
Solutions

BOUCHERIE DE FERME CACHAZ

2710 TRAMÉLAIN


HOUJI'S
BEERSHOP

CREAJARDIN
Vous imaginez,
nous le réalisons !

GARTEN GÄNZ JARDIN


CI creatransport
Location de bennes
Levage par camion-grue / Transports
032 492 33 60

KD ARCHITECTURE SA
Gd-Rue 79, 2720 Tramelan
032 487 33 15
www.kd-architecture.ch

PRO
MUR
arc jura

ATB SA
Ingénieurs-conseils SIA USIC

Chauffage - sanitaire
LIECHTI SA


ID VOYAGES
By MALD DEDER

inelectro


MATHEZ SARL
CONSTRUCTION METALLIQUE
SERRURERIE
2722 Les Reussilles Tél 032 487 43 26 www.mathez-sarl.ch

Sedelec


RÉGIE DE LA TRAME
Agence immobilière

quincaillerie
cuenin sa
Tél. 032 487 40 04 2720 Tramelan

SABAG

2720 Tramelan | 079 414 74 41
Senaud
Yves
Ferblanterie Couverture
Etanchéité | Paratonnerre | Revêtement de façade
Isolation | Fenêtre de toiture

cip
HÔTEL


Revêtements de sols Sàrl


wellness
Center
TRAMELAIN
www.wellnesstramelan.ch

La Maison des Ames

Les origines



SAMEDI 9 NOVEMBRE DÈS 14H
à la buvette du FCTT à Tramelan

Rencontre et séance de dédicace

avec l'ancienne soigneuse du FCTT **Amandine Glauser**
autour de son roman **LA MAISON DES AMES**

Amandine Glauser

Inspiré de faits réels



**SPORT
GRAND
CHASSERAL**

Rejoins-nous !



info@sportsgrandchasseral.ch

A LA FOIS CUISINIÈRE PROFESSIONNELLE ET « MAMAN » DE L'ÉQUIPE FÉMININE

Notre série de portraits gourmands poursuit son bonhomme de chemin, avec cette fois-ci la complicité bienvenue d'une cuisinière de métier, Vanina Da Silva Duarte. Née Caroppo le 11 juillet 1989 à La Chaux-de-Fonds, d'une mère valaisanne et d'un père italien originaire des Pouilles, mariée aujourd'hui à un Portugais prénommé Luis Miguel, celle qui, du haut de ses 35 ans, fait figure de doyenne de notre équipe féminine innove en proposant un dessert pas sorcier à réaliser, un moëlleux au chocolat et au Ragusa.

Pourquoi cette recette ? « Parce que, après l'avoir personnalisée au fil du temps, je l'aime toujours autant », sourit Vanina, qui avoue être un bec sucré. « Et parce qu'elle était appréciée aussi des clients du Centre de loisirs de Saignelégier, où j'ai travaillé durant huit ans comme cheffe. Sa réalisation est à la portée de n'importe qui. »

Engagée depuis avril dernier derrière les fourneaux de la maison de retraite « La Colline » à Reconvilier, en tant que cuisinière et formatrice des apprentis, Vanina officie également comme experte aux examens. A-t-elle opté pour cette voie professionnelle parce qu'elle avait des antécédents familiaux ? « Pas du tout, c'est venu tout seul », explique-t-elle. « Il s'agit d'une passion qui remonte à l'enfance. J'ai toujours eu envie de faire plaisir aux autres. Ce que j'adore aussi dans une cuisine, c'est l'esprit d'équipe. Il y a pas mal de similitudes avec le foot... »

Si Vanina a fini par jeter son dévolu sur un foyer pour personnes âgées, c'est pour bénéficier d'horaires moins contraignants. Elle a tiré les leçons de ses engagements très prenants dans des restaurants. En plus du Centre de loisirs de Saignelégier, elle a également exercé ses talents pendant deux ans comme seconde au CIP à Tramelan. « Avec les années », avoue celle qui a effectué son apprentissage au Noirmont, au centre de réadaptation Roc Montès, « c'était devenu de plus en plus pénible de concilier les exigences de mon métier avec mes activités personnelles et avec une vie familiale et sociale un tant soit peu normale. »

Il faut savoir qu'elle est la maman de Leane, une fille de 13 ans très sportive, à la fois footballeuse elle aussi (elle est gardienne de but dans les M15 du GF5S, groupement géré par le FC Franches-Montagnes) et hockeyste (au HC La Chaux-de-Fonds).

Avant de s'embarquer au FCTT il y a deux ans, au moment de la fondation de l'équipe féminine, Vanina n'avait jamais tâté du ballon rond, « sauf



***Vanina Da Silva, bec sucré
et cuisinière professionnelle.***

de temps en temps pour rigoler», confie-t-elle. «Mais dans ma famille, tout le monde est mordu de foot, moi en tant que fan de la Juventus, mon mari de Benfica.» Au départ, elle a répondu à une petite annonce découverte lorsqu'elle bossait à Tramelan. «Après avoir perdu beaucoup de poids, j'avais envie de me lancer dans un sport, collectif de préférence, pour

m'épanouir au contact d'autres personnes», raconte-t-elle. «Un temps, je pesais 130 kg et je me suis fait poser un bypass gastrique.»

L'attaquante ne regrette surtout pas de s'être engagée: « Dans le vestiaire, composé de nombreuses jeunes étudiantes, on me considère comme la maman de l'équipe. Je trouve ça super cool. Même s'il y a eu passablement de va-et-vient depuis les débuts, nous sommes très soudées. Un jour, nos efforts vont payer. Mais c'est un travail de longue haleine. Beaucoup d'entre nous sont des débutantes. Aujourd'hui, nos entraînements sont mieux fréquentés. Quant à nos deux coaches, Enrico Bernasconi et son adjoint Jean-Noël Wyss, ils savent se montrer patients. Ils font du bon boulot, nous apprennent beaucoup et contribuent à l'équilibre du groupe. »

Disputant le championnat de 4^e ligue, nos filles n'avaient pas remporté la moindre victoire en 2023/24, lors de leur première saison (12 matches, 3 nuls). Cet «oubli» est maintenant réparé. Le 12 octobre dernier, sur des buts de Julie Rossé et Sina Zürcher, elles ont signé à Alle une première victoire (2-0) historique, fêtée dans l'allégresse que l'on devine.



- LA RECETTE DE VANINA DA SILVA -

MOËLLEUX AU CHOCOLAT ET AU RAGUSA



INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 75 g de farine blanche
- 125 g de sucre glace
- 175 g de beurre
- 250 g de chocolat noir à dessert
- 50 g de chocolat Ragusa (original, noir ou blanc, à choix)
- 5 œufs entiers

Finition

Faire fondre délicatement le beurre avec le chocolat noir.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre glace et les œufs. Monter ce mélange jusqu'à ce qu'il soit homogène.

Verser le choco-beurre sur cette préparation.

Beurrer et fariner 6 petits moules en verre ou en aluminium.

Verser la préparation dans les moules et mettre au four déjà préchauffé à 200° pendant 9 minutes.

A mi-cuisson, répartir le Ragusa équitablement dans chaque moule.

Comme accompagnement, servir de la crème vanille ou de la glace vanille. Décorer l'assiette avec quelques fruits de saison joliment disposés.

La suggestion d'accompagnement :

PARIGOT
FRANCE AOC

Crément de Bourgogne blanc ou rosé

Quelques bulles pour accompagner ce moelleux au chocolat apporteront une touche de fraîcheur et de légèreté en fin de repas. Ce crément réveillera vos papilles et sublimerà la douceur de votre dessert!

A découvrir chez:

Paratte vins
Sàrl

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

