

SPONSORS PRINCIPAUX

TG - MECANIQUE 


HUGUELET
GENIE CIVIL SA TAVANNES

Paratte vins
Sàrl



FC TAVANNES
TT
TRAMELAN

SAMEDI
26 AVRIL 2025
16H00

ALLIANZ SUISSE STADIUM
TRAMELAN

FC TAVANNES / TRAMELAN
-
SC DORNACH

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 -

SC DORNACH

- 1 Lionel Lüthi (gardien)
- 25 Berke Eken (gardien)
- 2 Jennys Hügi
- 4 Arion Musliu
- 5 Tolgahan Eraslan
- 7 Aurelio Currenti
- 8 Antoine Diop
- 9 Jakob Ernst
- 10 Leonardo Farenga
- 11 Leandro Di Noto
- 15 Hichem Zouai
- 17 Simon Grether
- 19 Erblin Jemini
- 20 Gabriel Di Noto
- 21 Berkay Isiklar
- 22 Jamie Chiaradia
- 23 Rayan Rakotoarisoa
- 27 Jannis Grossenbacher
- 28 Lukas Berg
- 30 Alpha Top
- 34 Mustafa Muharemovic
- 77 Dejan Zunic
- 99 Johan Abdoul

Entraîneur: Arjan Peco
Assistant: Safet Musliu
Team coach: Daniel Siegrist

FC TAVANNES / TRAMELAN

- 1 Espasandin Breogan (gard.) 02.05.1996
- 23 Bangerter Yoann (gard.) 15.11.2001
- Möri Yoan (gard.) 07.04.2007
- 2 Droz Mattéo 17.04.2002
- 3 Bianchet Loïc 23.03.2008
- 4 Roth Célien 03.06.2005
- 5 Sollberger Steven 16.10.2005
- 6 Beauquier Jordan 17.01.2002
- 9 Houmard Loïc 24.07.1998
- 10 Dupuy Kevin 27.10.2002
- 11 Eschmann Maxime 16.04.2001
- 12 Assunção Téo 12.01.1998
- 13 Kurtishaj Altin 13.03.2008
- 14 Sun Sen Pangna 10.04.2006
- 15 Nouicer Samir 22.12.1986
- 16 Leiber Matthieu 04.01.2004
- 17 Brunner Damien 06.07.2006
- 18 Teissier Noah 20.06.2001
- 19 Rodrigues Noé 13.11.2004
- 20 Juillerat Noé 01.05.2007
- 21 Paratte Emilien 30.03.1998
- 22 Ducommun Donovan 06.07.2000
- 24 Bueche Mathieu 25.03.2003
- 25 Leimgruber Arthur 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
Préparateur physique: Raphaël Dubail
Directeur sportif: Blaise Ducommun

SPONSORS PRINCIPAUX





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

HUGUELET

GENIE CIVIL SA TAVANNES

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

TRIO ARBITRAL

Arbitre:
Jonas Steiner

Assistants:
Shkumbim Qallakaj
Gavrila-loan Danci

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	21	14	3	4	(69)	56	:	26	+30	45
2.	BSC Old Boys	21	13	3	5	(98)	59	:	31	+28	42
3.	SC Düringen I	21	10	7	4	(55)	34	:	28	+6	37
4.	SC Dornach	21	11	4	6	(99)	43	:	29	+14	37
5.	FC Ajoie-Monterri	21	10	6	5	(78)	27	:	18	+9	36
6.	Stade-Lausanne	21	10	4	7	(83)	33	:	25	+8	34
7.	FC Ueberstorf I	21	7	8	6	(52)	28	:	27	+1	29
8.	Bosna Neuchâtel	21	8	5	8	(76)	32	:	31	+1	29
9.	SV Lyss	21	7	5	9	(84)	37	:	45	-8	26
10.	FC Allschwil	21	6	6	9	(113)	35	:	45	-10	24
11.	FC Lerchenfeld	21	6	5	10	(75)	30	:	43	-13	23
12.	FC Pratteln	21	6	5	10	(91)	31	:	43	-12	23
13.	SC Binningen	21	5	7	9	(52)	28	:	37	-9	22
14.	FC Muri-Gümligen	21	5	5	11	(87)	35	:	47	-12	20
15.	FC Lommiswil	21	4	7	10	(88)	23	:	38	-15	19
16.	FC TT	21	5	2	14	(74)	27	:	45	-18	17

- L'AGENDA -

Ma 29.04.2025	20:00	FC Muri-Gümligen - FC TT
Sa 03.05.2025	16:00	FC TT - FC Ajoie-Monterri
Sa 10.05.2025	19:00	FC Bosphorus - FC TT
Sa 17.05.2025	16:00	FC TT - SV Lyss
Sa 24.05.2025	17:00	FC Pratteln - FC TT
Sa 31.05.2025	16:00	FC TT - Stade-Lausanne

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

RAIFFEISEN

DORNACH: FORT ET PARFOIS DÉROUANT

Saison après saison, le SC Dornach s'affiche comme l'un des clubs de 2^e ligue inter les plus ambitieux et semble se donner les moyens, sur le papier, de ses objectifs pointus. Saison après saison, il est pourtant difficile de situer l'exacte valeur de l'équipe soleuroise. Dans les bons jours, les artistes qui la composent sont capables de donner la leçon à n'importe qui. Les nôtres peuvent en témoigner, eux qui ont régulièrement plié l'échine, à l'extérieur, face à ce contradicteur peuplé de joueurs de talent.

Mais Dornach connaît aussi de mauvais jours et collecte alors de surprenants résultats négatifs. Cette inconstance l'empêche de jouer les tout premiers rôles. Cette saison par exemple, les hommes d'Arjan Peco, qui viennent de se faire battre à domicile (0-2) par Old Boys, un autre prétendant, ne figurent qu'à la 4^e place du classement intermédiaire. Sous quel visage apparaîtront-ils en ce samedi 26 avril à Tramelan? Bien malin qui peut le prédire. La saison dernière, le 1^{er} mai 2024 plus précisément, ils s'étaient inclinés 2-1 à l'Allianz Suisse Stadium.

Et chez nous? Après avoir traversé de sombres semaines, notre 1^{re} équipe paraît être revenue à de meilleurs sentiments, comme l'atteste le récent succès (1-0) acquis à Binningen. Associée au changement de règlement et à la réduction inattendue du nombre de relégués y relative (de 4 à 3), cette victoire pourrait lui redonner des ailes. Ce qui serait hautement souhaitable, vu qu'elle compte toujours un retard important (5 points) sur la barre de relégation.

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



 **INTERSPORT**
SPORTISSIMO
Saignelégier

a **JOUR**
Deine Region dans ta poche

CHATELAIN Prototypes Sàrl

Horlogerie et
micromécanique

ckaser.ch

GRAPHISME & IMPRESSION

RAIFFEISEN

COLINTEC



MAZDA



longauto.ch

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

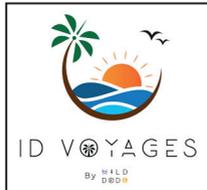
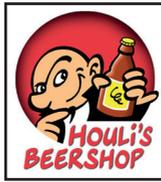


Manufacture de cadrans

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 -

KEVIN ZANGA DUPUY

Surnom: Naké

Âge: 22 ans

Signe distinctif: solide!

Équipe: Marseille (à jamais les premiers!)

J'aime: le foot

Je déteste: me lever tôt

Un plat: hamburger

Un joueur: Pogba

Une chanson: Tiakola - Sombre mélodie

Un joueur qui t'a marqué: Neymar

Profession: barber

Ce que tu aimes à TT: l'ambiance et la moyenne d'âge

Objectif personnel cette saison: 8 passes décisives et 5 buts

Le mot de la fin: super cool



Grand
Chasseral



SPORT
GRAND
CHASSERAL

Rejoins-nous !



info@sportsgrandchasseral.ch

LIONEL HOULMANN, L'ANCIEN GLOBE-TROTTEUR QUI FAIT MOUSSER TRAMELAN

C'est l'histoire d'un Tramelot bon teint âgé aujourd'hui de 63 ans, quelqu'un de très attaché à sa région natale mais qui est néanmoins souvent parti rouler sa bosse aux quatre coins de la planète, en quête de découverte et de liberté. «Mon premier périple nous a conduits, trois copains et moi, en Afrique», se souvient Lionel Houlmann. «Ce fut une expérience enrichissante. Via le Maroc, l'Algérie, le Mali et le Burkina Faso, nous avons piloté jusqu'au Togo deux voitures destinées au marché d'occasions local. Grâce à nos économies et au produit de la vente de ces deux bagnoles, nous avons ensuite vécu six mois à Lomé, la capitale.»

Plus tard, le pigeon voyageur tramelot poursuivra ses aventures en Amérique centrale, en Asie du Sud-Est et en Australie, à Sydney et Brisbane. C'est dans cette ville qu'il allait rencontrer sa future épouse Leah, laquelle oeuvrait dans une école de langues. «Au début, elle ne parlait pas le français, pas plus que moi l'anglais», sourit-il. «Les choses se sont améliorées par la suite. Il faut dire que j'ai passé trois ans en Australie, en pratiquant des p'tits boulots, comme serveur dans des bars et comme carreleur, histoire de gagner ma vie. Tiens, j'ai même rénové la maison de Leah...» A la base, il faut savoir que notre homme avait appris le métier de monteur électricien, au sein de l'entreprise de son cousin Alex Matter.

Sur le chemin du retour au pays, Lionel fera encore un détour par l'Asie. Leah le rejoindra un peu plus tard à Tramelan, où le couple s'est installé et n'a pas tardé à se marier. «J'ai alors renoué avec mon métier de base, comme électricien d'entretien dans différentes entreprises», confie-t-il.

Durant toute la première partie de sa vie, Lionel a souvent alterné entre sa vie tramelote et ses expéditions au long cours sous d'autres latitudes. Quand il se trouvait au pays, en plus de ses jobs, il n'a cessé de diversifier ses activités. Il a mis sur pied des spectacles discomobiles et, plus tard, avec l'aide de sa femme et de quelques potes, toutes sortes de concerts. «Une fois, nous nous sommes lancés aussi dans l'organisation d'une soirée catch à la Marelle, en nous assurant la participation d'une troupe française. L'événement avait attiré plus de 1000 personnes et comprenait également un concert et un défilé de fourrures et de sous-vêtements...»

Attiré par les expériences humaines, avec tout ce que cela comporte comme rencontres et échanges sociaux, Lionel avait trouvé sa voie, pour ne plus la quitter. C'est ainsi que, à partir de 1997 et pour une durée de trois ans, il exploita le Cobra, un bar tramelot, rebaptisé Le Blaireau. En 2000, avec deux associés, il racheta le Glatz Music Bar, établissement mythique de la vie nocturne de la région. «Je l'ai géré durant près de 16 ans», rappelle-t-il. «Au bout du compte, des signes d'usure sont apparus. Je n'en pouvais plus de travailler la nuit. Et ce job devenait incompatible à la longue avec l'exploitation du nouveau commerce que j'avais lancé fin 2015.» On parle ici du Houli's Beershop, enseigne



**Lionel Houlmann,
le commerçant
qui fait mousser
Tramelan.**

bien connue du Tout Tramelan, spécialisée dans la vente et la consommation sur place essentiellement de bières de qualité et de provenances diverses et variées, mais aussi de spiritueux, vins, cafés et autres limonades.

Pourquoi avoir mis l'accent sur la bière ? « J'avais senti la tendance de la montée en force de ce breuvage », répond Lionel, « et un représentant m'a encouragé à franchir le cap. J'ai eu la chance de pouvoir louer un local de taille adéquate et bien situé au centre de Tramelan. Depuis lors, le magasin-bar, que je gère avec la complicité de Leah, n'a cessé de développer son offre. Nous avons appris le métier sur le tas. Et nous nous sommes aperçus l'autre jour que, en bientôt 10 ans d'activité, nous avons écoulé au total quelque 2000 produits différents, choisis la plupart du temps en fonction des goûts de notre fidèle clientèle. »

Mais, nous direz-vous, quel est le lien de tout ça avec le FCTT ? Eh bien, il se trouve que Lionel est aujourd'hui sponsor, ami et sympathisant du club. Et qu'il compte de nombreux potes parmi les dirigeants. Par ailleurs, il a derrière lui une longue carrière de joueur au FC Tramelan, pas linéaire du tout en raison de ses nombreux séjours à l'étranger. « J'ai débuté dans les juniors sous l'impulsion de mon père Francis, qui était un excellent joueur et fut mon premier entraîneur », raconte celui qui évoluait en général au milieu, en position de No 8. « Mon meilleur souvenir, ça reste les finales d'ascension en 2^e ligue. »

Quant à la recette proposée à l'occasion de ce match contre Dornach, il s'agit d'une pavlova australienne classique prévue pour une dizaine de personnes. Croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, ce dessert, ainsi nommé en l'honneur de la ballerine russe Anna Pavlova, nous est proposé par Leah Rich-Houlmann, qui a tenu à rester hors des projecteurs pour ce reportage. Tant l'Australie que la Nouvelle-Zélande revendiquent l'invention de cette spécialité, créée dans les années 1920 à la suite d'une tournée d'Anna Pavlova dans ces deux pays.



- LA RECETTE DE LIONEL HOULMANN -

PAVLOVA AUSTRALIENNE CLASSIQUE



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 2 blancs d'œufs
- 300 g de sucre fin
- ½ cuillère à café d'essence de vanille
- 1 cuillère à café de vinaigre blanc
- 1 cuillère à café de Maizena
- 4 cuillères à soupe d'eau bouillante

Marche à suivre

Préchauffer le four à 180 degrés et préparer une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Fouetter tous les ingrédients à grande vitesse jusqu'à obtenir une neige très ferme (environ 15 minutes). Etaler cette préparation sur la plaque de cuisson en un cercle de 20 cm de diamètre. Enfourner pendant 10 minutes. Puis baisser la température à 100 degrés et poursuivre la cuisson pendant 45 minutes.

Lorsque la cuisson est terminée, ouvrir légèrement la porte du four et laisser refroidir la pavlova. Juste avant de servir, décorer de crème fouettée et de fruits frais à votre goût (fraises, fruits de la passion, kiwis, myrtilles, etc.).

La suggestion d'accompagnement :

NECTAR GIVRÉ SUISSE

Le Nectar Givré est un cidre de glace, il s'apparente et **se consomme comme un vin doux**. Afin de valoriser la pomme sous plusieurs formes et par la même occasion, créer un produit unique, une eau-de-vie de pomme intensément fruité y est ajoutée. Pomme de Port, transformé au Landron et mis en bouteille à Auvernier. Du 100% Local. Parfait pour accompagner cette savoureuse Pavlova.



A découvrir chez :

**Paratte vins
Sàrl**

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

