

SPONSORS PRINCIPAUX

TG - MECANIQUE 


HUGUELET
GENIE CIVIL SA TAVANNES

Paratte vins
Sàrl 

FC TAVANNES
TT
TRAMELAN

SAMEDI
3 MAI 2025
16H00

ALLIANZ SUISSE STADIUM
TRAMELAN

FC TAVANNES / TRAMELAN
-
FC AJOIE-MONTERRI

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 AJOIE-MONTERRI

- 1 Alexandre Oudot (gard.)
- 20 Kenan Kekic (gard.)
- 22 Alexandre Martinovic (gard.)
- 2 Vincent Voisard
- 3 Dylan Reinhardt
- 4 Lionel Martin
- 5 Gaëtan Frund
- 6 Gabriel Oreja
- 7 Naoufel El Mouzili
- 8 Martin Riedo
- 9 Idrissa Soumah
- 10 Danny Rethy Chi
- 11 Antoine Justin
- 12 Alexis Berberat
- 13 Joris Alexis Gester
- 14 Valentin Guenat
- 15 Gabriel Rondez
- 16 Thibaut Huber
- 17 Oussama Berrahioui
- 18 Hervé Tschanz
- 19 Enzo Jubin
- 21 Basile De Santo
- 23 Raphaël Crétin
- 24 Roman Huber

Entraîneur: Thierry Payet
Assistants: Harold Santin
 et Kilian Sylvestre

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 Houmar 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

TRIO ARBITRAL

Arbitre:
 Björn Strub

Assistants:
 Nemanja Ristic
 Elmedin Aliji

SPONSORS PRINCIPAUX



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 Bosphorus	23	15	3	5	(71)	61	:	30	+31	48
2.	BSC Old Boys	23	15	3	5	(98)	64	:	32	+32	48
3.	SC Düringen I	23	12	7	4	(63)	41	:	28	+13	43
4.	Stade-Lausanne	23	12	4	7	(84)	39	:	28	+11	40
5.	SC Dornach	23	12	4	7	(100)	44	:	31	+13	40
6.	FC Ajoie-Monterri	23	10	6	7	(85)	28	:	25	+3	36
7.	Bosna Neuchâtel	23	10	5	8	(78)	39	:	32	+7	35
8.	FC Ueberstorf I	23	7	8	8	(57)	30	:	32	-2	29
9.	FC Pratteln	23	8	5	10	(95)	35	:	43	-8	29
10.	FC Allschwil	23	7	6	10	(119)	39	:	48	-9	27
11.	SV Lyss	23	7	5	11	(97)	38	:	48	-10	26
12.	SC Binningen	23	6	7	10	(56)	30	:	43	-13	25
13.	FC Lerchenfeld	23	6	6	11	(83)	30	:	46	-16	24
14.	FC Muri-Gümligen	23	6	5	12	(88)	38	:	51	-13	23
15.	FC Lommiswil	23	4	8	11	(88)	23	:	42	-19	20
16.	FC TT	23	5	2	16	(79)	29	:	49	-20	17

- L'AGENDA -

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
Sa 07.06.2025	18:00	FC Allschwil - FC TT
Sa 14.06.2025	18:00	FC TT - BSC Old Boys

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

RAIFFEISEN

QUELQU'UN Y CROIT-IL ENCORE ?

Ça fait mal au cœur d'écrire une chose pareille, mais il ne sert à rien non plus de se voiler la face. Pour notre 1^{re} équipe, qui court de désillusions en désillusions en ce début d'année, la relégation en 2^e ligue se profile comme l'issue la plus vraisemblable de cette maudite saison 2024/25. A sept matches de la fin, elle est toujours lanterne rouge et accuse sept points de retard sur la 13^e place salvatrice, occupée par Lerchenfeld. Pour inverser la tendance, il faudrait un retournement de situation aussi spectaculaire qu'improbable. Mais se trouve-t-il encore quelqu'un pour y croire vraiment ?

Le FC Ajoie-Monterri, le visiteur du jour, mène une vie beaucoup plus pépère. Confortablement installé dans le ventre mou du classement, il abordera la fin du championnat en toute sérénité, car il ne peut plus se mêler à la lutte pour la promotion et n'a rien à craindre pour son maintien dans cette catégorie de jeu. En toute sérénité, disions-nous. Ou en roue libre ? Là est la question. N'oublions pas toutefois que les Ajoulots nous conviennent rarement. Au premier tour, ils l'avaient emporté 1-0. Et en février dernier, ils nous avaient écrasés 5-0 en match amical.

Au début du second tour, les hommes de Thierry Payet ont connu une période faste – 13 points en 5 matches – qui semblait les destiner à un débarquement en force dans le peloton de tête. Mais soudain, patatras, le trou noir ! Ils viennent de perdre trois fois de suite, la troisième fois ce mardi 29 avril à Courgenay contre Old Boys. Voilà qui devrait mettre un terme aux spéculations les plus folles.

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



 **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

arc
architecture sàrl
arc-architecture.ch

MARTELLO
CARRELAGE

EMA
Solutions

BOUCHERIE DE FERME CACHINA

2710 TRAMÉLANS


HOU LI'S
BEERSHOP

CREAJARDIN
Vous imaginez,
nous le réalisons !

GARTEN GÄNZ JARDIN

CI creatransport
Location de bennes
Lavage 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 HALD 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
TRAMELAN
www.wellnesstramelan.ch

- LE UNE-DEUX -

DAMIEN BRUNNER

Surnom: BigD

Âge: 18 ans

Signe distinctif: short bien trop baissé
et chaussettes basses

Équipe: FC Bâle

J'aime: le maté

Je déteste: la prépa physique

Un plat: la pizza

Un joueur: Federico Dimarco

Une chanson: DtMF de Bad Bunny

Un joueur qui t'a marqué: Daoud Touré

Profession: étudiant au gymnase

Idole: LeBron James

Ce que tu aimes à TT: la positivité quotidienne de Dono

Objectif personnel cette saison: ne pas rater ma matu

Le mot de la fin: neuil !



Grand
Chasseral



SPORT
GRAND
CHASSERAL

Rejoins-nous !



info@sportsgrandchasseral.ch

UN CLUBISTE AU GRAND COEUR

Il est peut-être le supporter du FCTT le plus fervent, ou en tout cas celui qui manifeste son enthousiasme (ou son désappointement) avec le plus d'exubérance. Il était donc bien naturel de nous adresser à ce clubiste d'entre les clubistes pour le prier – sans rencontrer une once de résistance – de nous refiler une recette. Une recette « bien de chez nous » et populaire de surcroît, à savoir un émincé de veau à la zurichoise, escorté en l'occurrence d'un gratin dauphinois. D'autant plus naturel d'ailleurs que le bonhomme, pour avoir exercé durant de longues années le métier de cuisinier, sait parfaitement de quoi il retourne. Tout le monde aura reconnu Daniel Racine, ce Tavannois de 60 ans au grand cœur qui se dévoue depuis de très longues années, souvent dans l'ombre, au service de notre club.

Le « cuisinier Racine » a connu un itinéraire professionnel riche et varié. Tout a commencé par un apprentissage à la Couronne, à Sonceboz. « En fait, je rêvais de devenir chauffeur poids lourds », raconte-t-il, « mais mon père a tout fait pour que je me lance dans une autre voie, choisie par ses soins. Or à cette époque, il n'était pas question dans les familles de se rebeller contre l'autorité paternelle. Alors je suis devenu cuisinier. » Sans regrets, se dépêche-t-il d'ajouter : « J'ai vite pris goût à ce métier... »

Diplôme en poche, son parcours emmènera Daniel au Schwanen à Bienne, à un saut de puce de la gare des marchandises, « où nous servions surtout des abats », se souvient-il. A la fermeture de ce relais routier, quelques années plus tard, il sera engagé au restaurant Seeland, en face de la gare de Bienne. Suivront deux épisodes distincts de gérant du Lion Rouge, à Lamboing, entrecoupés d'un engagement de près de 10 ans à la cantine de « la » Boillat, à Reconvilier, et même d'une parenthèse sans lendemain dans le domaine des assurances. Aujourd'hui, notre homme a changé d'orientation. Il a trouvé son bonheur dans un emploi de vendeur-chauffeur chez Bofrost, une multinationale spécialisée dans les produits alimentaires surgelés et dont le siège suisse se trouve à Freienbach.

En football également, le natif d'Orvin, père de deux enfants adultes, Kevin et Alison, nés d'un premier mariage, a touché à de nombreux domaines. S'il a effectué toutes ses classes juniors à USBB (Union sportive Bienne-Boujean), un club aujourd'hui rayé de la carte, il a ensuite, à cause des impératifs horaires de son métier, cessé ses activités de joueur, pour les retrouver très longtemps plus tard dans l'équipe des seniors du FC Tavannes, puis chez les super-vétérans du FCTT, dont il fait toujours partie. Entretemps, il s'est dévoué comme entraîneur de l'école de foot à Tavannes, comme membre du comité juniors du FC Tavannes puis du FCTT, avant de se lancer dans l'arbitrage, jusqu'en 3^e ligue.

En une multitude de circonstances, Daniel a rendu à son club préféré de précieux services en tant que cuisinier, que ce soit à la Buvette de Tavannes, à la Fête des saisons, où il a proposé un temps de la friture de perche, ou encore lors des tournois annuels en salle ou lors des grands tournois de Pentecôte, sans parler d'une bonne vingtaine de camps d'entraînement organisés pour



*Daniel Racine
en train de préparer
son émincé de veau.*

les juniors aux quatre coins de la Suisse. « Je garde un magnifique souvenir de ces camps hélas disparus », confie-t-il. « L'équipe d'accompagnants était composée d'une super bande de copains, une trentaine de personnes en tout dans les grandes années, qui avaient la responsabilité pendant une semaine d'une centaine de juniors du club. A ce propos, j'encourage chacun à donner une partie de son temps pour notre club et à transmettre aux plus jeunes les vraies valeurs d'un clubiste. »

S'il en est une qui sait ce que dévouement pour la cause commune veut dire, c'est bien son épouse Patrizia, de trois ans sa cadette. Née dans la région de Brescia, cette Italienne est arrivée en Suisse avec sa famille à l'âge de 7 ans. Fille d'un footballeur des talus, elle s'est toujours passionnée pour ce sport, qu'elle a pratiqué elle-même dans une équipe dite sauvage. Elle aussi s'est engagée sans compter pour faire vivre la section juniors du FCTT, comme entraîneure de l'école de foot, de l'équipe féminine et des juniors C, comme chauffeur de minibus, comme membre du comité, comme team-coach et comme responsable de Jeunesse & Sport. En récompense, tout comme son mari, elle a été nommée membre d'honneur du FCTT.

« Aujourd'hui », précise cette collaboratrice de laboratoire dans une entreprise horlogère biennoise, « je me suis retirée, tout en continuant de donner un coup de main à la Buvette de Tavannes, surtout par sympathie pour la tenancière Dominique Délétröz. »



- LA RECETTE DE DANIEL RACINE -



ÉMINCÉ DE VEAU À LA ZURICHOISE



Préparation de la viande

Laver, puis émincer les champignons. Les faire sauter au beurre, puis récupérer le jus. Chauffer l'huile à forte chaleur dans une poêle, ajouter l'émincé de veau, le saisir jusqu'à évaporation de l'eau et le colorer.

Ajouter les oignons hachés, assaisonner, ajouter la farine et les champignons, puis déglacer au vin blanc. Ajouter le jus des champignons et étuver brièvement. A la fin, ajouter la crème, amener à ébullition et rectifier l'assaisonnement.

Préparation du gratin dauphinois

Peler et couper les patates assez finement. Dans une terrine, mélanger les patates, le parmesan râpé, les oignons hachés et l'ail écrasé. Assaisonner avec sel, poivre et noix de muscade.

Répartir le tout dans un plat à gratin beurré et saupoudrer avec la gruyère râpé. Bien humidifier le gratin avec la crème. Cuire au four à 170 degrés pendant 35 minutes, puis à 180 degrés pendant 10 minutes.

INGRÉDIENTS POUR LA VIANDE (POUR 4 PERSONNES)

- 600 gr d'émincé de veau (noix ou coin)
- 300 gr de champignons de Paris
- 1 dl d'huile d'arachide
- 50 gr de farine
- 100 gr d'oignons
- 2 dl de vin blanc
- 3 dl de crème entière 35%
- Sel, poivre

INGRÉDIENTS POUR LE GRATIN DAUPHINOIS

- 1,2 kg de pommes de terre farineuses (bintje)
- 50 gr d'oignons
- 30 gr d'ail
- 50 gr. de beurre
- 5 dl de crème entière 35%
- 200 gr de parmesan et 200 gr de gruyère (râpés)
- Sel, poivre, noix de muscade

La suggestion d'accompagnement :

DOMAINE DES PENDUS GENÈVE

Cabernet franc barrique



Un nez intense, confit, rappelant la cerise noire et les petits fruits.

Une bouche élégante, des tanins fins et souples, un boisage discret.

Ce Cabernet Franc est un vin droit, travaillé dans la finesse et sur le fruit pour qu'il ne soit pas nécessaire d'attendre 10 ans avant d'en profiter.

A découvrir chez:

**Paratte vins
Sàrl**



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

