SPONSORS PRINCIPAUX

TG - MECANIQUE

HUGUELET
GENIE CIVIL SA TAVANNES

Paratte vins
Sàrl

FC TAVANNES TRAMELAN

SAMEDI
31 MAI 2025
16H00

ALLIANZ SUISSE STADIUM
TRAMELAN

FC TAVANNES / TRAMELAN
- STADE LAUSANNE - OUCHY II

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

CO-SPONSORS PRINCIPAUX

BÜHLER ÉLECTROMÉNAGER

Allianz
Didier Vuilleumier

Ebauches Micromécanique
Precitrame SA

baloise
Glenn Vuilleumier 078 880 25 01
Didier Mathez 079 474 28 55

Clientis
Caisse d'Epargne Courtelary

groupe e

- LES CONTINGENTS -

STADE LAUSANNE - OUCHY II

1	Ozan Sahingöz (gardien)
12	Noah Noverraz (gardien)
	Jose Moreira (gardien)
2	Julen Carrasco
3	Arbias Morina
4	Burak Baysal
5	Lucas Cobo Rivera
6	Josua Sanda
7	Kevin Perreira
8	Yanis Ayad
9	Valon Mazreku
10	Fabio Morello
11	Alessandro Carraturo
13	Schadrac Jean-Baptiste
14	Ralph Tchaptchet Yomi
15	Yacine Benelhadj
16	Naël Benseddik
18	Gent Rexhepi
19	Leutrim Grainca
21	Noa Yangana
22	Smith Kop Bessomen
	Bradley Keita
	Edon Jusufi
	Luca Gelato
	Diego Da Silva
	Antonio Marzocchella
	Lorik Ismaili

Entraîneur: Gentian Bunjaku
Assistant: Kerrian Mathez

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	Assunçao 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:
Kevin Mühlheim

Assistants:
Vanessa Mühlheim
Bernard Ramljak

SPONSORS PRINCIPAUX

Paratte vins Sàrl

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

Grand-Rue 176
2720 Tramelan
032 487 30 61

www.buhlerelectro.ch

BÜHLER ÉLECTROMÉNAGER

RÉPARATION & VENTE D'APPAREILS MÉNAGERS – CONCEPTION & POSE DE CUISINES

baloise

Glenn Vuilleumier 078 880 25 01
Didier Mathez 079 474 28 55

Clientis
Caisse d'Epargne Courtelary

Ebauches Micromécanique
Precitrame SA

www.empsa.ch
Combe-Aubert 3, 2720 Tramelan, Switzerland

Allianz
Didier Vuilleumier

groupe E

- LE CLASSEMENT -

1.	FC Bosporus	27	18	4	5	(94)	70 : 34	+36	58
2.	BSC Old Boys	27	18	3	6	(117)	79 : 41	+38	57
3.	SC Düdingen I	27	14	8	5	(87)	46 : 33	+13	50
4.	**Stade-Lausanne**	**27**	**15**	**4**	**8**	**(107)**	**53 : 36**	**+17**	**49**
5.	SC Dornach	27	14	5	8	(130)	56 : 37	+19	47
6.	Bosna Neuchâtel	27	13	6	8	(87)	45 : 34	+11	45
7.	FC Ajoie-Monterri	27	10	7	10	(107)	31 : 34	-3	37
8.	FC Ueberstorf I	27	8	10	9	(67)	35 : 41	-6	34
9.	FC Allschwil	27	9	7	11	(172)	48 : 55	-7	34
10.	FC Pratteln	27	9	5	13	(122)	44 : 55	-11	32
11.	FC Muri-Gümligen	27	7	8	12	(107)	42 : 52	-10	29
12.	SV Lyss	27	8	5	14	(122)	43 : 56	-13	29
13.	FC Lerchenfeld	27	7	7	13	(99)	35 : 56	-21	28
14.	SC Binningen	27	6	8	13	(82)	34 : 51	-17	26
15.	FC Lommiswil	27	5	9	13	(99)	27 : 49	-22	24
16.	**FC TT**	**27**	**6**	**2**	**19**	**(95)**	**32 : 56**	**-24**	**20**

- L'AGENDA -

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 BALLES

RAIFFEISEN

- PRÉSENTATION DU MATCH -

DANS LES DEUX CAMPS, TOUT EST DIT

A l'occasion de l'avant-dernier rendez-vous à domicile de cette triste saison 2024/25, nous déroulons le tapis rouge à un adversaire jamais passé par Tramelan jusque-là, et qu'on ne reverra sans doute pas de sitôt: Stade Lausanne-Ouchy II. Nous souhaitons la plus cordiale des bienvenues aux joueurs, au staff technique, aux dirigeants et aux fans de cette équipe, dont on sait peu de choses en réalité sous nos latitudes, hormis le fait que, à la surprise générale, elle s'était inclinée 1-3 à l'aller à Vidy (triplé de Maxime Eschmann).

Il s'agit d'un match de pure liquidation. En effet, c'est une quasi-certitude à trois rondes de la fin, notre équipe va chuter en 2e ligue régionale. Elle présente d'ailleurs tous les stigmates d'un relégué en puissance. Car non seulement elle accuse huit points de retard au classement sur la 13e place salvatrice, mais en outre elle ne croit plus du tout en ses (maigres) chances de maintien, comme en témoigne sa non-prestation de samedi dernier à Pratteln (défaite 0-4).

Quant aux Vaudois, s'ils peuvent porter un regard satisfait sur l'ensemble de leur parcours, ils ont dû toutefois mettre une croix sur leurs derniers espoirs d'ascension en s'inclinant 2-5, samedi passé, face aux Bâlois d'Old Boys. En définitive, ce sont bien ces derniers qui vont probablement accéder à la 1re ligue. Certes, ils ne sont que deuxièmes. Mais il se trouve que l'actuel leader, Bosporus Berne, a été déclaré interdit d'ascension par l'ASF, pour cause de violation de l'article du règlement de jeu qui oblige les clubs de quatrième division à aligner un certain quota d'équipes de juniors.

La Buvette FCTT

Rennbahnklinik
die sportklinik für alle

SPONSORS PLATINE

INTERSPORT®
SPORTISSIMO
Saignelégier

aJOUR
Deine Region dans ta poche

CHATELAIN Prototypes Sàrl
Horlogerie et micromécanique

Ckaser.ch
GRAPHISME & IMPRESSION

RAIFFEISEN

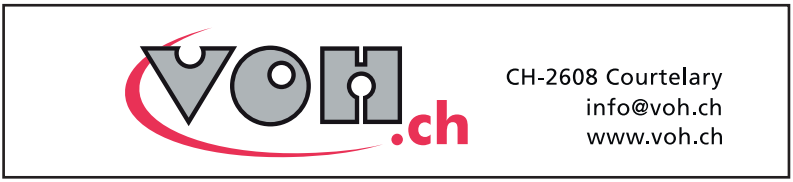
COLINTEC

longauto.ch

Votre agent MAZDA pour le Jura bernois

LONGAUTO Sàrl - CLOS LÀ OUTRE 28 - 2732 LOVERESSE
032 481 33 66 - RECEPTION@LONGAUTO.CH

SPONSORS PLATINE



LES BALLONS DE MATCH SONT OFFERTS PAR

arc architecture sàrl
arc-architecture.ch

MARTELLO CARRELAGE

ÊMA Solutions

Boucherie de ferme Carnata
2710 Tavannes

Houli's Beershop

Creajardin
Vous l'imaginez, nous le réalisons !

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

Garten Ganz Jardin

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

marti arc jura
PROROUTES

ATB SA
Ingénieurs-conseils SIA USIC

Chauffage - sanitaire
LIECHTI SA

inelectro

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

ID VOYAGES
By Wild Dodo

Sedelec

RÉGIE DE LA TRAME
Agence immobilière

quincaillerie
cuenin sa
Tél. 032 487 40 04 2720 Tramelan

SABAG

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

cip
HÔTEL

SN
Revêtements de sols Sàrl

Wellness Center Tramelan
www.wellnesstramelan.ch

DIMANCHE 15 JUIN 25

10H ET 13H

Brunch

SUR LE STAND DU VOLLEY ET DU FOOT @TRAML'EN FÊTE

35.- CHF
PAR PERSONNE
ENFANT JUSQU'À 12 ANS 20.- CHF

AU BUFFET

ROESTI - OEUFS - PAINS/TRESSES
PLATEAUX DE CHARCUTERIE ET FROMAGE - BIRCHER MAISON
CONFITURES - MIEL
DOUCEURS DE SAISON

HOME MADE

INSCRIPTION OBLIGATOIRE
FCTTVBCT@GMAIL.COM

MERCI DE PRECISER LE CRENEAU HORAIRE
ATTENTION PLACES LIMITÉES - DÉLAI 09.06.2025

VBC TRAMELAN

FC TRAMELAN TAVANNES TT

- LE PORTRAIT GOURMAND DE GIOVANNI GONNELLA -

«DJADJA», PASSIONNÉ DE BALLON ROND ET DE BONNE CHÈRE

L'un des aspects les plus caractéristiques de notre vaste organisation interne, outre sa simplicité et son authenticité, est qu'elle fourmille de «petites mains» oeuvrant discrètement à son service. On ne rendra jamais trop hommage à ces personnages de l'ombre, on ne respectera jamais assez leur engagement désintéressé. Tout le monde en a-t-il seulement conscience ? Sans leur apport, sans leur dévouement précieux, le club ne serait rien.

A l'origine, cette rubrique n'avait pas été créée uniquement pour inciter au péché de gourmandise. Son objectif était également de jeter un peu de lumière sur les activités, la personnalité et les particularités de ces travailleurs au grand cœur, ces femmes et ces hommes qui ne cherchent pas à accaparer le devant de la scène, mais préfèrent bosser en coulisses pour le bien collectif.

«Je me suis pris au jeu»

Parmi tout ce peuple de membres irréductibles figure un certain Giovanni Gonnella. Ce Tavannois de 64 ans, que ses proches connaissent mieux sous le surnom de « Djadja », a des origines vénitiennes et toscanes. « Ma mère est née à Vicenza (réd : Vicence en français) et mon père à Lucca (réd : Lucques en français). Ils sont arrivés ici comme saisonniers. C'était en 1959 », précise-t-il. De cette union, consacrée par le mariage un peu plus tard en Italie, naîtront un garçon et une fille.

Comme tout Italien qui se respecte, « Djadja » voue une grande passion pour le foot. Il en pince pour l'Inter de Milan, mais aussi pour le FCTT. On le croise souvent, comme supporter, aux alentours des terrains. Depuis 2007, il est aussi entraîneur au sein du MOJU, actuellement en tant qu'assistant des juniors D9. Par ailleurs, il donne des coups de main occasionnels à la Buvette de Tavannes et fait partie de la commission des manifestations du comité juniors.

Mais au fait, quelle fut la source de son engagement en faveur de la jeunesse locale ? « Je me suis mis à suivre les deux gamins de ma femme, qu'elle a eus d'un premier mariage et qui jouaient tous les deux. Je me suis pris au jeu. Quand ils sont devenus adultes, ils ont arrêté le foot, mais moi, je suis resté », explique-t-il. A ce stade du récit, il convient de préciser que son épouse est Thaïlandaise et répond au doux prénom de Kanokphon. « Pour simplifier, je l'appelle Tip », glisse-t-il…

Ce qu'on allait presque oublier de dire, c'est que « Djadja » a taquiné le ballon lui aussi, dans ses jeunes années, en général au poste de défenseur central. « J'ai débuté assez tardivement, à l'âge des juniors B », se souvient-il. « Auparavant, je pratiquais l'athlétisme. Ensuite, j'ai poursuivi, sans jamais me prendre la tête, en juniors A, puis dans la ‹ deux ›. Tout s'est arrêté à l'âge de 25 ans quand, pour des motifs professionnels, j'ai déménagé à La Chaux-de-Fonds. » Il délaisse alors son métier d'origine, mécanicien, pour embrasser celui de vendeur, chez Jumbo. Il restera fidèle à cette enseigne durant une vingtaine d'années.

« Djadja » croqué en train de préparer le lapin.

(Photo Dominique Délétroz)

De retour à Tavannes, il poursuit sa carrière professionnelle riche et variée à Reconvilier (Boillat), Bienne (Rolex), Bévilard (Schäublin) et enfin Delémont (Lémo 5). Prochainement, c'est-à-dire début juillet, il se rapprochera encore davantage du FCTT, puisqu'il va reprendre, des mains d'Eric Vermot, la conciergerie du stade à Tavannes. Il est déjà responsable du marquage des terrains à Tramelan.

Un épicurien assumé

« Djadja » l'avoue dans un large sourire gourmand: il est un épicurien assumé. « Son sujet de discussion préféré, c'est la bonne bouffe », s'esclaffe Dominique Délétroz, la tenancière de la Buvette de Tavannes. « Il adore notamment les plats forts et épicés. Nous l'employons à la demande, comme cuistot. L'avantage avec son caractère très agréable ? Il est toujours dispo et prêt à donner un coup de main... »

« J'aime manger et être à table », confirme « Djadja ». « Et j'aime être aux fourneaux. Ce sont mes parents qui m'ont appris les bases de la cuisine. Aujourd'hui, je maîtrise la chose. Bon, les spécialités thaïlandaises, c'est l'affaire de ma femme, forcément. Pour ma part, je fais plutôt dans le classique européen: la choucroute, le lapin aux olives à la mode toscane (réd: dont vous trouverez la recette plus loin dans ce programme de match) et la paella, pour ne citer que les principales. Pour confectionner la paella, je dispose d'une poêle assez grande pour nourrir 85 personnes ! »

On en aurait presque l'eau à la bouche.

Avec le soutien de la Commune de Tramelan

COMMUNE DE TRAMELAN

- LA RECETTE DE GIOVANNI GONNELLA -

LAPIN AUX OLIVES ET POLENTA

INGRÉDIENTS POUR 4-6 PERSONNES

- 1 lapin entier coupé en morceaux
- 500 g environ de brunoise de légumes (céleri, oignon, ail, etc.)
- 100 g d'olives noires
- 1 boîte de 800 g de tomates pelées
- 1 dl de vin rouge
- Huile d'olive
- Farine, sel, poivre, romarin et 1 feuille
- de laurier

Marche à suivre

Enrober les morceaux de lapin d'un peu de farine. Ensuite, dans une cocotte, les faire revenir jusqu'à belle coloration dans de l'huile d'olive bien chaude, puis déglacer au vin rouge.

Ajouter la brunoise de légumes, les olives noires et les tomates pelées. Assaisonner en sel et poivre, puis ajouter le romarin et le laurier.

Laisser mijoter à feu doux pendant 45 à 60 minutes, à votre convenance.

En accompagnement, privilégier de la «vraie» polenta fine, qui nécessite une heure de cuisson environ.

La suggestion d'accompagnement:

CUVÉE DES PÈDZES
VAUD

Gamaret, Garanoir, Pinot Noir

Ses arômes de fruits noirs, tels les myrtilles et les cassis sont soutenus par des notes épicées. Souple en attaque avec une belle longueur, ce vin rouge frais et plaisant fera le bonheur de vos convives.

A découvrir chez: Paratte vins Sàrl

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