



Notr'Canard

Bulletin d'information de la Confrérie St Hubert du Grand-Val

Nr 080, janvier 2014

Chers amis de la Confrérie St Hubert du Grand-Val,

Notr'Canard a fait la part belle aux récits de chasse pendant toutes ces années: l'avant, le pendant et l'après immédiat de l'action de chasse. On a un peu oublié qu'il existait aussi un après-chasse et même aussi un après-après-chasse.

Que ceci soit corrigé avec cette présente édition de notre bulletin. Je trouve personnellement le moment bien choisi ... ☺. Mais certains diront que le moment est totalement mal choisi: surtout quand il faut perdre les quelques kilos de trop pris pendant les fêtes de fin d'année.

Rendons honneur à cette magnifique venaison que nous avons eu la chance de récolter.

Pour ma part, chers et fidèles lecteurs, il ne me reste plus qu'à vous souhaiter mes meilleurs vœux pour la nouvelle année ... qui s'annonce à nouveau plus belle et encore plus intéressante que les autres.

*Votre Président
René Kaenzig*

L'après-après-après-chasse

par René Kaenzig

Quand on parle de chasse, le public non averti pense automatiquement au mois d'octobre et vois devant lui la carte des menus "chasse" de nos restaurants. La majorité de ces personnes ne réalise absolument pas que la chasse en elle-même est d'actualité pendant sept mois de l'année (début août à fin février) et qu'un chasseur engagé est actif au profit de la nature tout au long des douze mois de l'année. Mais il sait peut-être qu'un chasseur "vit" la chasse toute l'année. Le contenu des dialogues entre chasseurs et non-chasseurs le prouve. Les interrogations sont immenses et ne tarissent pas.

Ce présent article a pour but de montrer une autre facette de la chasse: celle que le public n'a parfois (même souvent) pas le loisir d'un accès privilégié. Il s'agit de ce que fait le chasseur avec la venaison qu'il vient de récolter. Que fait-il de cette viande biologique de grande qualité? Qu'en fait-il tout au long de l'année? Quels sont les liens qui relient le souvenir de l'action de chasse et la viande finement apprêtée qui se trouve en face de lui, dans l'assiette ... Est-ce un menu de fête ou est-ce que cela en devient un plat totalement banal?



Émincé de chevreuil avec marrons et raisins accompagné de croquettes de rösti: simple et vite fait

Il n'en va pas ici de donner un cours de cuisine ou de divulguer des recettes de gibier à la mode "du chasseur xyz". Mais là aussi, l'article montre que la carte des menus "chasse" ne se limite pas aux civets, aux selles et autres médaillons.

Débutons par le tout début: sans dérapier dans la sensiblerie, le chasseur avec son gibier mort devant lui aura très certainement un moment intense de communion avec celui-ci, avec la nature ou avec lui-même. Ceci fait partie de l'intimité du chasseur et n'est pas développé dans ces lignes. Après les tâches administratives effectuées, l'animal sera éviscéré le plus rapidement possible, généralement sur place ou dans un local approprié. Il en va de l'hygiène de la venaison. Si l'animal

Confrérie St Hubert du Grand-Val

st-hubert-du-grand-val@bluewin.ch
http://www.st-hubert-du-grand-val.org
CH-2746 Crémines, Suisse





n'est pas vidé dans un délai relativement court, une fermentation interne pourra débuter et donnera malheureusement à la chair une mauvaise odeur ou un mauvais goût. Des bactéries pourraient se développer jusqu'à ce que la viande ne soit même plus consommable.

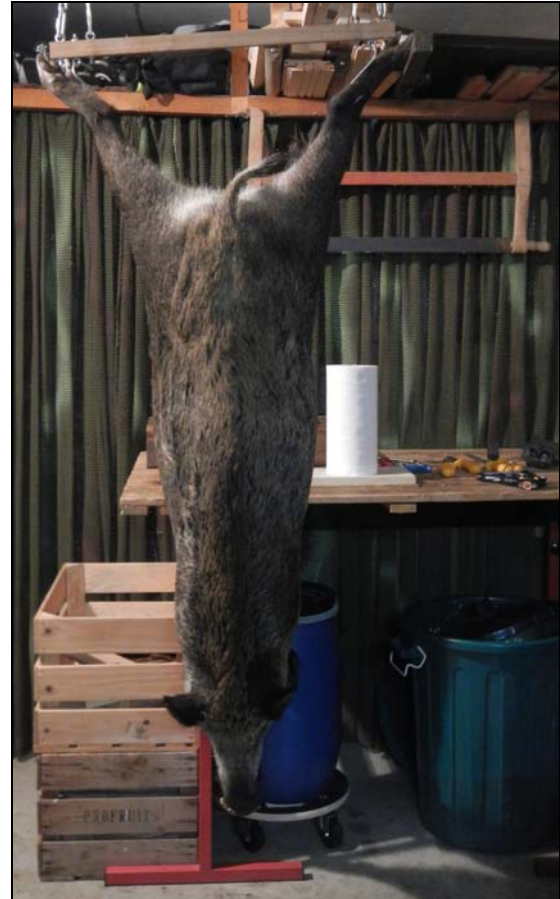
Les abats seront prélevés (généralement uniquement le foie). Dans des chasses collectives, ceux-ci font partie du trophée remis au tireur. Ce morceau de choix sera réservé à son entourage familial ou à une tablée avec des amis proches et sera consommé et honoré dans un délai de quelques jours.



Préparation d'un foie de chevreuil à ma manière avec sel, poivre, oignons/échalotes et une rasade de *Porto* blanc

À l'inverse, le reste de la venaison devra reposer plusieurs jours dans un local bien aéré, sec et à l'abri de la chaleur et de la lumière ou dans une chambre froide. La venaison restera suspendue dans sa peau pour plusieurs jours afin de se refroidir. Parfois, la peau est enlevée le même jour. Les parties de chair détruites ou souillées par l'éventuelle chute de l'animal ou par l'impact de la balle/grenaille seront également éliminées. La durée de ce repos de plusieurs jours diffère selon le genre et le poids de l'animal. Pour la viande qui sera commercialisée, tout ce processus est effectué dans des installations professionnelles par des bouchers. Pour la consommation privée, comme c'est le cas pour moi, ceci est fait par mes propres soins dans mes locaux. Certains chasseurs n'ayant pas l'infrastructure nécessaire à disposition, ou n'ayant tout simplement pas l'envie ou les affinités pour procéder au dépeçage de la carcasse se tourneront également

après d'un boucher. Pour des questions d'absences professionnelles prolongées, j'ai également eu parfois besoin des services d'un connaisseur.



Un sanglier au "repos"



Au boulot, un chamois à dépecer



L'avantage de faire cela soi-même (ceci n'est qu'une considération personnelle) c'est que l'acte de chasse dans sa finalité n'en sera que plus intense. De plus, si les morceaux préparés ne ressemblent pas à ce que l'on aurait bien voulu, on ne pourra s'en prendre qu'à soi-même ...



En total amateur, le sparadrap ne devra pas être trop loin. À part la trousse de secours, mon installation n'est pas des plus sophistiquée: il me suffit d'un crochet pour suspendre l'animal; d'une table; d'un couteau de boucher à dépouiller et à désosser (de production locale bien entendu: *Wenger*); d'un couperet (hache) et d'une scie et même d'un sécateur. Un fusil m'aidera à tenir mes couteaux affûtés (non... pas le fusil avec sa munition... le fusil pour aiguïser...). Une planche de découpe et quelques plats pour déposer les morceaux feront l'affaire. Du papier ménager et la possibilité de se laver les mains à proximité complètera à merveille l'infrastructure du parfait petit boucher amateur.



Selle de chevreuil juste avant de détacher les filets

La venaison ainsi suspendue sera dépecée et valorisée en de magnifiques morceaux de choix: selle, filets détachés ou

côtelettes; steaks ou médaillons; cuissots ou gigots; désossé en émincé ou en ragoût; ou quelques petits morceaux transformés en viande hachée. La limite ne s'arrête que dans l'imagination du boucher.



Médailles de chevreuil



Encore du chevreuil ...

Quand le tout a été préparé en diverses spécialités, il faudra conditionner la viande pour sa conservation. Certains morceaux de viande passeront encore quelques temps au réfrigérateur pour que celle-ci devienne encore plus mature (faire rassir la viande).



Petits paquets de congélation étiquetés



Conditionné, pesé, étiqueté, etc... et le tour est joué. Il y aura de beaux menus en perspective.



Quelques médaillons de chevreuil et steaks de sanglier pour un menu de fête

Voilà ... on change de métier. C'est le cuisinier qui prend la relève. Là aussi, il suffit d'avoir de l'imagination. Je ne sais pas si c'était une primeur, mais j'avais envie un jour de créer la *Pizza du Chasseur*. Sur un fond de pâte à pain, de la sauce tomate; *Mozzarella* et un peu de fromage de *Gruyère*; petits carrés de jambon et quelques herbes aromatiques ... et par-dessus le tout: des petits bouts d'émincé de chevreuil. Au four pendant 20 minutes à 200°C. Résultat: je suis tombé en dos tellement c'était bon...



Ma nouvelle création: la *Pizza du Chasseur*

Il y a beaucoup d'appréhension chez le public gastronome non averti: ils pensent tous que la viande de gibier est forte, qu'elle possède un goût trop prononcé, etc... etc... Cet état de fait provient vraisemblablement que ceux-ci n'ont goûtés qu'au civet avec une sauce foncée et bien prononcée ou qu'ils ont été déçu par un morceau pas trop présentable. Dommage!

Même crue, la viande de chevreuil ou de chamois est consommable. J'en veux pour preuve le succulent repas que représente un tartare de chevreuil et qui laisse bouche bée tous mes convives (même les enfants).



Les ingrédients pour un tartare à ma façon: viande de chevreuil; cornichons; câpres; oignons; persil; ketchup; sauce aigre doux; huile d'olives; sel/poivre ...



... le tout haché en petits dés, ...



... et consommé avec toast et un bon verre de *Pinot Noir*

Est-ce que l'eau vous vient à la bouche? Ce n'est pas fini ... j'ai d'autres idées. Passons au grill. Là aussi, les possibilités sont infinies. Il faut juste se rappeler que la viande de gibier n'est pas grasse et qu'il faut parfois apporter "du gras" pour



que la chaleur du feu grille la viande et ne la sèche pas.



Quelques petits steaks de sangliers enroulés dans des tranches de lard de porc



Cuissot de chevreuil piqué de lardons de porc

Une chose est sûre, c'est que cette viande "sauvage" récoltée par ses propres soins sera mise en valeur pour en devenir à chaque fois un menu de fête. Je vous assure que l'attitude est totalement différente si l'on achète un morceau de viande déposé dans une barquette "anonyme" dans un magasin d'alimentation du voisinage ou si celui-ci arrive de la forêt des hauteurs de son village ... et de surcroît, prélevée par une action de chasse digne de ce nom.

Que ce soit en famille ou avec des amis, pour autant que les convives soient acquis à la cause de la chasse (aux autres, je ne proposerai pas un plat noble de cette catégorie-là) le sujet sera de toute façon au programme: d'où vient cette viande et comment est-elle arrivée là? Le souvenir de l'action de chasse reviendra "sur la table" et le plat aura une toute autre connotation. Il sera apprécié d'autant plus ... et ceci sans aucune sensiblerie.



Autre plat facile et vite fait: émincé de chevreuil avec marrons et chanterelles (locales bien entendu), le tout arrosé d'un filet de *Porto* rouge

Autre affirmation de ma part: un menu avec une viande de chasse de sa propre quête sera toujours honoré comme il se doit. La préparation sera faite "avec du cœur". En cuisine, toute la famille met les mains à la pâte. Parfois c'est la patronne qui se met aux fourneaux, parfois c'est le fiston. Mais toute l'équipe a en ce moment précis une relation très proche avec la matière première qu'ils tentent de transformer en petits plats. Il y aura toujours une petite touche finale pour y mettre encore "un petit plus". Une culture de la "bonne bouffe".



Steaks de sangliers avec pommes-de-terre au four



Mais passons encore une fois à table. Pour les fêtes de fin d'année, qui n'a pas eu une fois sa *Fondue chinoise*, *bourguignonne* ou *paysanne*? Je viens d'inventer la *Fondue du Raimeux*: dans le bouillon, y faire tremper de belles petites tranches de différentes viandes, toutes issues des flancs du *Mont Raimeux*.



Dans le sens des aiguilles d'une montre:
- fines tranches de porc de la production locale du *Tonton*;
- fines tranches de sanglier de ma quête dans le *Mont Raimeux*;
- fines tranches de poulet de la production locale de la *Tata*;
- fines tranches de chevreuil de ma quête dans le *Mont Raimeux*;
... et il y aurait sûrement encore de la place pour de fines tranches de chamois du *Mont Raimeux*. Tout en finesse!



Ambiance particulière avec la *Fondue du Raimeux*

J'avoue ici que je suis un peu accro aux frites et au *roast-beef* (*rosbif* pour certain). Cette viande de bœuf bien rôtie au four et laissée rosée en son centre est un délice. J'adore! J'ai tenté le coup: et pourquoi-pas faire des frites accompagnées de *roast-roe-deer* (chevreuil). C'est ma toute dernière découverte et j'en suis encore tout ébahit.



Roast-roe-deer...

La préparation de viande de gibier ne s'arrête pas au petits plats cuisinés, c'est d'ailleurs une des prochaines étapes à laquelle je vais personnellement m'aventurer: la viande séchée ou salée et ensuite fumée ... la confection de saucisses fumées est aussi prévue ... le fumoir est actuellement en construction!

Encore une belle aventure qui s'offre à moi et qui viendra compléter la chasse dans son ensemble.



**La viande de gibier ?
Une alliée pour notre ligne !**

Saviez-vous que la viande de gibier est pauvre en calories et en matière grasse? D'une façon générale, elle est pauvre en lipides et riche en protéines et en acides aminés essentiels. La viande de gibier est une véritable alliée pour notre ligne. C'est ce qui accompagne les plats qui va faire "sauter tous les compteurs". Alors ne vous privez pas de viande de gibier ... et bon appétit!

Prochain Stamm !

Mardi, 28 janvier 2014

20:00 heures