



Notr'Canard

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

Nr 085, juin 2014

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

La chasse est à l'origine de l'humanité (au même titre que la pêche et la cueillette bien entendu). La chasse a donc une histoire de plus de trois millions d'années. Sa raison d'être était autrefois la survie. Aujourd'hui elle est un moyen de réguler les populations des animaux.

Tout au long de ces millénaires, la chasse a laissé des traces témoignant qu'elle faisait partie de la vie quotidienne. On trouve des dessins dans des grottes ou des peintures faites par d'anciennes civilisations. On retrouve des éléments de tout le développement des tactiques, des pièges et des armes pour que l'homme arrive à ses fins. Tout ceci est bien documenté dans des archives et dans de magnifiques livres illustrés.

Mais saviez-vous que le Château de Landshut, dans la commune d'Utzenstorf dans le canton de Berne, abrite le "Musée suisse de la faune et de la chasse" ainsi que la "Bibliothèque suisse de la chasse". On peut y voir, toucher, entendre sur tout les thèmes qui ont trait à la chasse en Suisse.

Ci-après, un court portrait ... pour vous motiver à y faire une petite visite.

*Votre Président
René Kaenzig*

Château de Landshut: la chasse à l'honneur

Textes et photos: www.schlosslandshut.ch

Le seul Musée suisse de la faune et de la chasse se trouve dans le canton de Berne, dans le Château de Landshut, ancien château de bailli entouré d'eau. Construit au XVII^e siècle, il se situe à 200 mètres de l'Emme, raison pour laquelle

des cours d'eau traversent son splendide parc du XIX^e siècle.



Dans les salles historiques du château, le temps s'est arrêté: le mobilier et les tableaux, dont les superbes natures mortes d'*Albrecht Kauw*, sont d'époque. On se sent comme un châtelain en découvrant la pièce de Landshut aux riches boiseries avec un buffet d'apparat sculpté, et la salle des fêtes.



Le Musée suisse de la faune et de la chasse documente l'histoire du gibier et de la chasse en Suisse du paléolithique à nos jours par des expositions permanentes:

- **Homme et chien, deux compagnons de chasse:** Un aperçu des principales races de chiens de chasse et leur engagement dans les différents modes de chasse pratiqués dans notre pays.

- **La collection historique de chasse "La Roche":** Une collection privée parmi les collections spéciales européennes les plus intéressantes avec environ 600 objets (des dagues, des épieux de chasse, des arbalètes, des fusils et des carabines, des couverts et des couteaux

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





de chasse). Un plaisir esthétique, même pour le novice.



- **La Corne de chasse:** Le cor de chasse, instrument de communication et de musique de chasse, est présenté de façon extraordinaire par une cinquantaine d'instruments recouvrant cinq siècles; le tout accompagné d'extraits musicaux.

- **Leurres pour canards:** Par la mise en place de leurres confectionnés à partir de matériaux très divers, les chasseurs incitent les canards à survoler les eaux. Septante-cinq sujets factices d'origine européenne et nord-américaine sont exposés.



- **La faune sauvage et les humains dans le paysage culturel:** Les chasseurs et les non-chasseurs partagent notre

espace vital avec la faune sauvage. Au moyen d'animaux naturalisés, d'images, de textes et d'une station multimédia, les visiteurs acquerront des connaissances intéressantes sur la vie et la survie dans le paysage culturel suisse.

- **Traces de la chasse en Suisse:** L'histoire, les origines et l'importance de la chasse en Suisse, ainsi que le développement des populations de gibier.

- **Fauconnerie:** Les rapaces ont été utilisés pendant des millénaires comme aides à la chasse. L'histoire de la fauconnerie suisse s'étend sur plus de 1'000 ans. L'exposition présente très bien les aspects historiques et les techniques de chasse, ainsi que les aspects biologiques et symboliques de la fauconnerie.



- **Armes à feu des chasseurs suisses au XIX^e et XX^e siècles:** Avec quelles armes le chasseur suisse chassait-il? Quelles sont les évolutions techniques pouvant être observées? Une exposition renouvelée nous montre comment les armes ont été utilisées par les chasseurs suisses – mais aussi les braconniers! – pendant les deux derniers siècles.

Le musée organise aussi périodiquement des expositions temporaires (voire le programme sur le site du musée).





L'aube du printemps au Raimeux

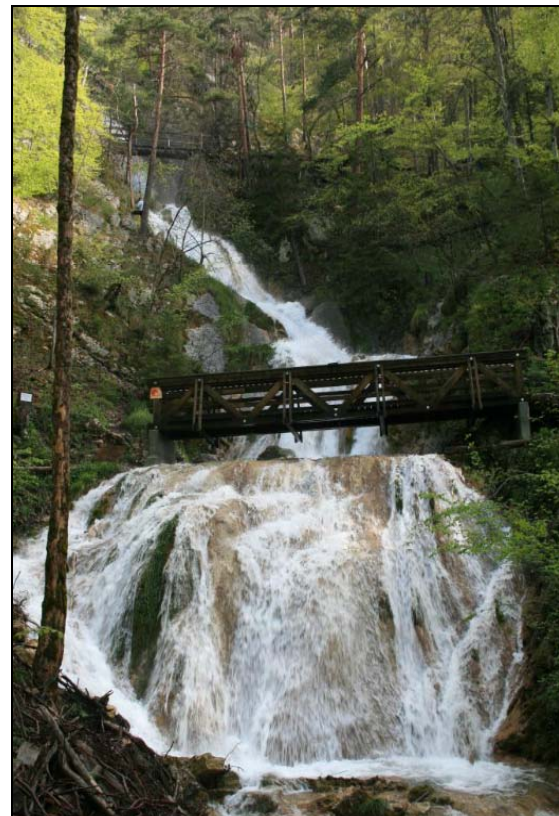
par Daniel Moerlen de son nouveau site
www.laisser-vivre-ses-pas.com

En ce début du mois de mai, on aurait dit que la nature ne savait plus que faire. Devait-elle fêter l'arrivée du printemps ou se rétracter? Ce n'était pas encore ça. Moments adolescents d'indécision entre soleil et pluie. Les chemins étaient détremés. Certes, cette pluie était la bienvenue après plusieurs semaines de sécheresse. Je me suis retrouvé un peu déprimé. Finalement le soleil a daigné refaire son apparition, certes timidement. Je me languissais du *Grand Val*. J'avais hâte de retrouver ses sentiers. Entre lui et moi, c'était devenu une histoire d'amour. C'est précisément mon attachement à cette vallée du *Jura* qui m'a incité à proposer à ma femme de m'accompagner sur les pentes du *Mont Raimeux* qu'elle ne connaissait pas. Je lui ai promis beaucoup de plaisir et j'ai surtout voulu lui réserver la surprise de la découverte du *Gore Virat*.

Nous garons notre voiture à l'entrée de *Corcelles* (alt. 628 m). À notre descente de la voiture, nous faisons un peu la grimace. Il y a une intense humidité dans l'air. La montagne fume. Il fait froid. Nous nous habillons en conséquence. Nous ne tardons pas à nous mettre en marche. Nous suivons les méandres de la charrière qui monte au *Raimeux de Crémines* et qui commence à peine à s'incliner. Ce chemin, je le connais par cœur. Nous passons sous le pont de chemin de fer. Puis, nous longeons *Les Brues* et les *Champs Boucher*. Devant nous, le coton gris des imposants *Rochers du Droit* se mêle au coton vert des arbres. Les brumes s'effilochent sur les crêtes. Moment de magie. La charrière est bordée de beaux arbres. Sur les haies nous observons les pointes vertes des premiers bourgeons gonflés de sève. Ils se sont légèrement entrouverts pour laisser paraître la feuille qui va leur succéder. Un prélude qui annonce la symphonie végétale de l'été. Bientôt ces frondaisons frémiront et claqueront au vent, chaque bosquet exhalant ses propres fragrances.



Nous prenons de l'altitude. Parvenus sur les hauteurs du *Crât*, nous quittons la charrière. Nous franchissons un clédar pour traverser en biais les pâturages. Nous traversons un ruisseau à gué. Nous montons à la *Place des Tilleuls*. Un banc nous offre son hospitalité. Nous profitons de la belle vue. Le regard porte jusqu'à l'entrée du *Grand Val*. Nous traversons un grand pré trempé pour nous diriger vers la lisière de la forêt. Une amorce de sentier nous y attend. Nous franchissons à nouveau un clédar, puis nous suivons le sentier jusqu'à sa jonction avec le chemin qui monte de *Corcelles* et celui qui vient de l'ancienne charrière du *Beucle*. Là encore, un banc nous offre son hospitalité.





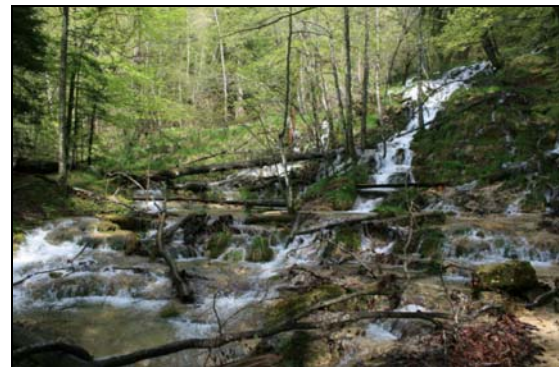
Nous prenons à gauche, en direction du *Gore Virat*. Déjà nous percevons les trépidations du torrent. Après ces premiers coups d'archet, l'opéra débute pour de bon. Symphonie en vert et blanc majeur. Au fur et à mesure que nous montons, son grondement devient plus perceptible. Le torrent dévale la pente, choisissant pour sa course les multiples voies qui s'offrent à lui entre les rochers. Il est complexe, exubérant, vociférant. Sous son allure frémit un désir et une inquiétude. Les pluies des jours précédents l'ont gonflé.

Nous parvenons à la passerelle en bois qui enjambe l'impétueux torrent. Ses gros bouillons investissent les vieux canyons de pierre. Ils bondissent et rebondissent de roche en roche. Après avoir explosé sur les rochers, les paquets liquides se résolvent en longues traînées d'écume qui fuient vers la vallée en d'infinis développements. Nous profitons du spectacle. C'est grandiose. *Nelly* est émerveillée. Elle ne regrette pas d'être venue. Ici règne l'esprit de l'eau et de la forêt.



Parvenus sur l'autre rive, nous grimons, marche après marche. Le sentier est

pierreux, mouillé et glissant. Nous gagnons la passerelle supérieure. C'est à cet endroit que le sol se dérobe sous les pieds du torrent. C'est le moment de rupture où l'eau s'abat, vient se fracasser dans une cuvette dans un déferlement. Des volutes de brume montent de la cuvette et nous fouettent le visage. Les embruns nous douchent sous forme de millions de gouttelettes. Nous savourons cette aspersion tonique imprégnée de calcaire et d'humus. Néanmoins, nous nous sentons quantité négligeable devant cette force de la nature.



Nous reprenons notre grimpe. Le sentier rétrécit, hésite, file entre les arbres. Il monte en lacets, se faufile entre les sapins, les hêtres et les frênes. Il s'éloigne momentanément du torrent. Le sous-bois est illuminé avec parcimonie par les rares rayons du soleil. Plus haut, le sentier retrouve le torrent. Il le longe. Le torrent dévale la pente avec furie. Il se précipite dans sa gorge. Nous parvenons sur un replat. C'est l'accalmie avant la tempête.

Il nous faut à présent gravir la *Côte aux Bœufs*. La nature y déploie toute sa fantaisie. Nous levons les yeux vers la cime des arbres qui croissent en toute liberté, ou plutôt, selon les possibilités du terrain, de l'espace, de la lumière et de l'humidité. Leurs formes sont parfois bizarres, curieuses, étranges. Elles nous intriguent. De vieux troncs morts aux branches désespérément tordues, nous interpellent. Au bord du sentier, le moignon d'un sapin frappé par la foudre attire notre attention. Nous montons sous un amoncellement de roches hérissées d'arbres. L'âpre sentier monte en lacets. Il est raide. Par endroits il est détrempé. Nous devons nous méfier des racines qui



sont glissantes. Les roches sont partout: des grandes, impressionnantes et grise, des petites, arrachées à la montagne, revêtues de lichens gris ou encerclées de fougères.

Après un dernier lacet, nous passons sous les falaises. Nous savourons le spectacle des rochers sculptés par l'érosion. Le sentier est recouvert de feuilles mortes. Nous gravissons quelques marches en veillant à nous tenir à la main courante. Nous débouchons dans les pâturages du *Raimeux de Crémines*. Nous sommes accueillis par un vent froid. Les arbres ondulent comme une houle végétale. Nous longeons les à-pics. Nous parvenons à un belvédère. Il nous offre une belle perspective sur le *Grand Val* et *Crémines*. À côté sont disposés des tables et des bancs ainsi qu'une crémaillère pour faire un barbecue. C'est génial.



Nous montons à la ferme-auberge du *Raimeux de Crémines* (alt. 1'120 m). Nous admirons les nombreuses clarines qui sont accrochées sous l'auvent. Le bétail est en stabulation. Des touristes s'engouffrent dans l'auberge. La carte des menus est alléchante, mais nous préférons poursuivre notre chemin. Nous nous disons que nous trouverons bien un coin abrité du vent où nous pourrions tirer notre casse-croûte du sac en toute tranquillité.

Nous montons au *Golat*. Les pâturages sont piquetés de primevères auxquelles se mêle çà et là la splendeur discrète des orchidées sauvages. Un ressaut, une pente raide, et nous voilà *Sur le Golat* (alt. 1'241 m). Nous franchissons un clédar et nous prenons la direction du sommet du *Mont Raimeux* (alt. 1'302 m). Nous traversons une coupe de bois. Nous arrivons au pied de la tour d'observation.

Tournant le dos au *Grand Val*, nous découvrons une belle vue en direction de la ville de *Delémont* dominée par la *Haute Borne* et, là-bas, tout au fond, le *Col des Rangiers*. Au-delà du *Val Terbi*, un moutonnement de collines se déploie jusqu'aux *Vosges*. En direction du sud, derrière la croupe de l'*Oberdörferberg*, se déroule un vaste panorama qui va du *Weissenstein* à la *Stallflue*. Nous décidons de faire notre pause de la mi-journée au-dessus des pâturages du *Raimeux de Grandval*. Nous nous installons sur des souches, à l'abri du vent. C'est suffisamment confortable pour des randonneurs.



Nous décidons de poursuivre notre randonnée en suivant la ligne de crête en direction de l'extrémité est du *Mont Raimeux*. Nous avons très froid. Nous sommes surpris. Nous ne pensions pas qu'il pouvait faire aussi froid au mois de mai. Nous regrettons de ne pas avoir emporté des gants. Nous sommes pourtant début mai. C'est le printemps certes, mais nous assistons à un combat d'arrière-garde mené par l'hiver à son déclin. L'étroit sentier longe les falaises du versant nord du *Mont Raimeux*, à l'aplomb de la vallée de la *Gabiare*. Sous nos pieds *Rebeuvelier*, le château et la ferme de *Raimontpierre*, les *Grands Terras*. Dans le sous-bois, des arbres morts en décomposition sont couchés par terre. Ils sont en train de se transformer en un humus qui enrichira la terre. Les amas de branches quant à eux constituent un abri de choix pour les insectes et les petits rongeurs.

Nous débouchons dans un espace ouvert. Nous parvenons au *Petit Pré*. Le drapeau suisse flotte au vent. Au loin, la silhouette de la *Hasenmatt* occupe la



ligne d'horizon. Le soleil s'est enfin décidé à faire son numéro, sans les nuages pour modérer son ardeur. Le ciel est devenu limpide. À force d'obstination, il a eu raison des brumes laiteuses et fumantes. Il déverse à présent tous ses flots de lumière sur le paysage. Nous profitons de ses rayons. Nous nous sentons bien. Du coup, notre balade prend un tour plus lumineux. Une nature généreuse nous accueille. Elle est belle, souveraine, gonflée de vie au bout des branches, prête à exploser. Le *Petit Pré* nous offre un déploiement déconcertant de *Dents-de-lion* aux inflorescences jaunes. La joie nous gagne. Nous éprouvons envers la nature qui nous entoure une vraie gratitude: c'est elle qui rend possible que nous ayons sous nos yeux un tel spectacle. Je persiste à croire que les beautés de la nature peuvent se rencontrer facilement, au détour de n'importe quel chemin. Tout est une question d'observation et de respect. La nature a un ordre, une logique qui fait les saisons. Il paraît que dans l'autre monde nous comprendrons. Cela s'appelle la foi.



Au rocher du *Schlag*, un banc nous accueille. Nous sommes à 1'070 mètres d'altitude, à la verticale du *Petit* et du *Grand Ramboden*. En face de nous, sur l'autre versant de la vallée d'*Envelier*, le massif de la *Schöneberg* fait le dos rond. L'ombre des nuages glisse doucement sur ses flancs. Nous continuons à longer les falaises. En direction du sud, le *Weissenstein* et le *Maljon* émergent avec élégance et brio de la ligne d'horizon sur fond de ciel bleu. Nous parvenons à l'extrémité du massif. Face à nous, sur la crête, la ferme du *Harzer* domine le paysage. *Nelly* désire s'arrêter quelques instants pour cueillir un bouquet de primevères.

Nous descendons en direction de *Corcelles* par *Le Contour*. Nous aboutissons à la petite route goudronnée qui monte au *Raimeux de Grandval*. Nous pourrions la suivre dans le sens de la descente pour rejoindre *Corcelles*, mais je la connais. Elle est longue et morne. Et puis, c'est une route et les routes c'est fait pour les voitures. Nous la remontons sur une centaine de mètres en direction du *Beucle*. Puis nous piquons à gauche sur un chemin de débardage assez raide. C'est pénible. Nous finissons par arriver au bas de la pente. Parvenus au *Chargeou*, nous traversons le *Gore Virat* sur un petit pont. Sous nos pieds l'eau court avec une fougue zélée.



En quelques enjambées nous remontons au *Crât*. Il nous reste à terminer notre balade. Nous descendons à *Corcelles*. Parvenus au centre du village tout éclaboussé de soleil, nous descendons une ruelle qui longe le torrent joyeux et impétueux qui s'engouffre sous les ponts et n'en finit pas de se faire entendre. Nous passons près de l'ancienne forge. Construit au 18^{ème} siècle, le *Martinet de Corcelles* abrite aujourd'hui un musée. Après avoir passé sous le viaduc, nous regagnons le parking où nous avons laissé notre voiture.





Ainsi s'achève notre randonnée dans le mois de mai retrouvé, en marge de la chaleur retrouvée. Le *Grand Val* aura servi de décor à ces retrouvailles. Sur la route du retour, je remarque que *Nelly*, bien que fatiguée, est heureuse de sa journée. Je roule lentement pour permettre à ses yeux d'admirer le paysage. Repartirons-nous ensemble dans le *Grand Val*? Sans aucun doute. Le *Grand Val* a bel et bien conquis le terrain. Moi-même j'ai vécu une belle journée. Il est temps de poser mon stylo et d'aller me coucher. Demain je me relirai.

Un petit instant partagé

par René Kaenzig

Court extrait d'un livre de **1840** ("Livre de poche du Voyageur en Suisse faisant connaître...") qui décrit les gorges de Court et de Moutier, un délice:

Val-Moutiers.

Il a 8-9 l. de longueur (*ndlr: l. = lieues*), plusieurs vallons latéraux, un climat âpre et des défilés extrêmement remarquables, situés entre des parois de rochers d'une hauteur énorme, parallèles les unes aux autres et violement (*ndlr: est vraiment orthographié ainsi*) séparées, qui avec leurs cavernes, leurs fentes, leurs pics, leurs débris, leurs gouffres, leurs déserts effrayant et horribles présentent un spectacle, comme on en trouve rarement en Suisse, et à la vue desquelles on croit être transporté dans le monde des géants et des titans. L'attention des amateurs de la nature y est sans cesse enchaînée par les différentes scènes et les objets imposants (*ndlr: est orthographié ainsi*) qu'elles offrent. Il y règne un tel chaos parmi les masses de rochers; la force des eaux a opéré d'une manière si dévastatrice depuis des siècles, qu'on pourrait comparer ce monde avec les débris d'un monde renversé.

Prochain Stamm !

Mardi, 24 juin 2014

20:00 heures

Les raviolis de chevreuil

par René Kaenzig



Il fallait bien rechercher quelque chose de neuf. Quelque chose que je n'ai encore jamais fait. C'est en discutant en famille sur les possibles menus de la semaine que l'idée m'est venue. En fait, c'est le fiston qui m'a influencé. Il aurait bien voulu manger quelques raviolis cette semaine (*vous savez, de ces magnifiques raviolis en boîte qui baignent dans de la sauce tomate de la fameuse conserverie nationale ... ☺ ... elles existent depuis 1948!*).

J'ai pensé pouvoir proposer mieux que cela. Des raviolis à la mode du patron ... donc "chasse".

À ce moment-là je ne savais pas encore ce que voulait dire "à la mode du patron", mais cela me laissait au moins la totale liberté pour tenter une nouvelle expérience culinaire. Comme j'aime l'aventure sous toutes ses déclinaisons, je m'y suis mis. Et ... finalement ... voilà le résultat.

Les ingrédients nécessaires:



J'ai aucune idée des quantités, je fais tout "au pif". J'ai donc besoin d'un joli morceau de viande de chevreuil, de carottes, un bout de céleri, un oignon, quelques épices frais du jardin, du concentré de tomate, un bouillon, du fromage de Gruyère. Et comme je ne sais pas faire de la pâte à raviolis et que celle-ci se trouve en commerce, j'ai vite fais de trouver la meilleure solution.

Première épreuve ... couper en minuscules petits cubes les tomates, le bout de céleri et les oignons (*j'n'ai pas pleuré, j'connais la combine*).



J'ai transformé le morceau de viande de chevreuil également en cubes (*j'n'y ai pas laissé un seul bout de mes doigts*).



Après avoir épicé la viande (sel, poivre), je l'ai passé à la casserole afin de les griller un peu. J'y rajoute les petits cubes d'oignons, de carottes et de céleri et je noie le tout dans du bouillon. On y ajoute les petits brins d'épices (thym, romarin) et couvrir le tout. Laisser cuire à petit feu pendant une heure ... et surveiller qu'il y a toujours assez de liquide (bouillon).



Quand c'est cuit, on laisse un peu refroidir. Pas trop ... disons ... laisser "tiédir". Parce que nous allons hacher le tout (viande et légumes) et mélanger ceci avec le fromage râpé de Gruyère. Le fromage s'intégrera plus facilement à cette farce si le tout est encore un peu chaud.



Passons maintenant à la confection des raviolis (*un boulot monstre ... j'ai presque abandonné*). Étaler la pâte, couper en ronds avec un emporte-pièce ou en carrés (*tous de la même grandeur, ça sera plus facile*) avec une roulette. À chacun son style, j'en ai même fais de formes allongées. Faire des petites boulettes avec la farce de viande de chevreuil et déposer celles-ci au milieu des formes de pâte à raviolis.



Avant de recouvrir le tout avec une autre partie de pâte à raviolis, mouiller le tour pour que les deux parties de pâtes se collent bien ensemble. Presser le pourtour avec une fourchette pour bien fermer.



On peut préparer le tout à l'avance. Il suffira simplement de passer les raviolis pendant deux minutes dans de l'eau bouillante avant de servir. *Bon appétit !*

