



Notr'Canard

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

Nr 091, janvier 2015

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

C'est tout d'abord par mes meilleurs vœux pour la nouvelle année que je vais débiter cette série 2015 de Notr'Canard. Que notre petit bulletin d'information vous accompagne tout au long des mois qui rythment la vie de la nature. La rédaction espère vous donner avec ce moyens un lien encore plus étroit avec notre magnifique région.

Sachez que cette publication est ouverte à tout un chacun pour y publier quelques lignes en rapport avec nos centres d'intérêts (Nature & Chasse). La rédaction s'octroie juste le droit de corriger le vocabulaire pour qu'il ne blesse aucune sensibilité et qu'il soit donc digne d'être publié.

Alors à vos crayons ... (non, ce n'est plus moderne) ... à vos claviers ou à vos tablettes.

*Votre Président
René Kaenzig*

Le chevreuil s'expose

par René Kaenzig

Vous voulez en savoir plus sur le chevreuil? Alors rendez-vous au Musée d'histoire naturelle de Soleure. Ce n'est qu'à quelques dizaines de minutes en train depuis notre Grand-Val. Ce déplacement vous permettra aussi de faire une visite de la plus belle ville baroque de Suisse. Cela en vaut le détour.

Le musée a mis en place, avec entrée gratuite, une exposition temporaire spécifique aux chevreuils, ceci depuis le 11 novembre 2014 jusqu'au 19 avril 2015.

www.naturmuseum-so.ch

Le chevreuil est aujourd'hui devenu un animal incontournable de notre environnement naturel et de notre paysage. Ceci

n'a pas toujours été le cas: au 19^{ème} siècle, le chevreuil a été décimé. Seul un plan de chasse cohérent et une nouvelle loi forestière du début du 20^{ème} siècle a fait rebondir le cheptel. Avec une population de plus de 125'000 chevreuils en Suisse, il représente un des animaux sauvages le plus répandu du pays.



L'exposition intitulée "Das Reh – Durch Anpassung zum Erfolg" (*ndlr: "Le chevreuil – La réussite par l'adaptation"*) tente de présenter la biologie, la vie et la coexistence du chevreuil avec les humains. On y présente aussi les problèmes auxquels l'animal est confronté: la route, la prédation et la survie des nouveau-nés au printemps. Présenté en langue allemande, le tout est néanmoins mis en valeur à l'aide d'animaux naturalisés, par des courtes séances filmées et par des stations interactives.

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





C'est du vécu

Sur la piste des **Bêtes Noires**

par René Kaenzig

La neige a finalement décidé d'embellir notre environnement. Elle s'est fait attendre. Même Noël n'était pas déguisé en blanc cette année. Mais dès son arrivée, je me suis également mis tout de blanc.



Pister la *Bête Noire* était difficile jusqu'à présent. J'y ai passé plusieurs heures/jours à tenter quelques approches. On n'y trouvait pas beaucoup d'indices. Les empreintes se faisaient rares; les souilles n'étaient pas beaucoup visitées; l'animal se faisait discret. La nourriture des sangliers semblait être en suffisance en forêt et les sols n'étaient pas gelés. Les animaux ne devaient pas s'exposer inutilement. De plus, lors des phases de pleines *Lune*, les conditions météorologiques n'étaient pas très coopératives. Bref, en d'autres termes: on n'y voyait pas grand-chose! Les sorties en forêt étaient infructueuses et monotones pour ce qui est de l'aspect "chasse". Mais avec l'arrivée de ce beau manteau blanc, la tâche devenait plus sympathique (je n'ai jamais dit: plus facile!).



Dès les premiers jours blancs, je me suis remis à la quête avec comme buts priori-

taires: m'oxygéner et brûler les toxines emmagasinées lors de ces jours de fêtes de fin d'année.

Mais ce matin-là, il ne m'a pas fallu longtemps pour comprendre ce que j'avais devant mes pieds. Ce n'est que par intuition que je me suis rendu à cet endroit. Un x^{ème} sens? Je trouve sur mon cheminement, en face de moi, une multitude de boutis frais de la nuit passée.



(ndlr en tant qu'avertissement et comme on le dit si bien dans notre monde: toutes ressemblances avec des lieux existants ou que vous semblez connaître seraient fortuite et de l'ordre de la pure coïncidence et/ou du hasard ☺).





Pour agrémenter le tout, l'odeur des sangliers était encore présente. Celle-ci fut clairement identifiée. Dès le jour que vous avez eu cette odeur dans le nez, vous ne l'oubliez jamais. Alors soit ils n'étaient pas loin, ou alors ils venaient de prendre la fuite. Les traces étaient fraîches. Les deux options étaient même envisageables.



Les laissées découvertes un peu plus loin semblaient dégager encore quelques fumeroles. Je me suis mis aussitôt en mode "prédateur".



Je me suis mis en route silencieusement sur la piste des *Bêtes Noires*. À chaque fois qu'un paquet de neige tombait au sol depuis la cime des arbres, le taux d'adrénaline montait à des sommets indescriptibles. Le bruit me faisait penser au départ en urgence d'une compagnie de sangliers. J'étais en alerte ... et tendu.

L'odeur des sangliers m'arrivait encore toujours au nez. Je ne les entendais pas. Je ne les voyais pas. Mais j'étais convaincu qu'ils n'avaient que quelques centaines de mètres d'avance sur moi.

C'est presque du direct: au moment du bouclage de la rédaction de *Notr'Canard*, je travaille encore à cette quête ...

Bon appétit !

Baluchons de chevreuil aux figes

par René Kaenzig



Pour les fêtes de fin d'année, je voulais expérimenter une nouvelle fois quelque chose avec la viande de gibier de ma propre chasse. Avec des images de *St Nicolas* et de *Père Noël* plein la tête, j'ai subitement pensé aux sacs, corbeilles, hottes ou autres baluchons des *Pères Fouettards*. Et avec les éflaves pleines de douceurs des desserts et friandises de *Noël*, j'ai pensé aux fruits exotiques. Pourquoi ne pas associer le tout. C'est comme cela que sont nés mes "Baluchons de chevreuil aux figes".



Comme d'habitude, les quantités des ingrédients ne sont pas indiquées parce que ce n'est qu'une affaire de goût. Si l'on aime le doux, on y mettra un peu plus de figes et de miel. Si l'on aime l'épicé, on y mettra un peu plus de sel et/ou de poivre, etc...

Ce qu'il vous faudra c'est tout d'abord un beau morceau de viande de chevreuil dans lequel vous serez à même de tailler quelques médaillons. Pour les épices: sel et poivre suffiront. Il faudra quelques figes séchées et du miel. Et pour emballer le tout, seront également utiles quelques feuilles de pâte fraîche, un jaune d'œuf et de la ficelle de cuisine. Et c'est tout ... et c'est tout facile !

Le plus compliqué est de faire la farce avec les figes et le miel. Couper les tiges et les queues des figes et hacher très finement le tout. Quelques grains craque-

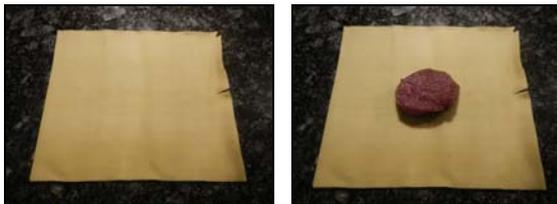


ront sous la lame du hachoir, mais cela nous met déjà dans l'ambiance du produit fini.



Quand le tout est bien haché, on mélange cette masse avec une bonne cuillère de miel.

Comme déjà mentionné ci-avant, on préparera quelques médaillons de chevreuil d'environ un centimètre d'épaisseur. Saler et poivrer des deux côtés.



La fabrication des baluchons est également un jeu d'enfant. Mettre à plat une feuille de pâte fraîche carrée d'environ

vingt centimètres de côté. Y déposer un médaillon assaisonné au milieu de la pâte. C'est le moment où l'on va couler une bonne cuillerée de farce figures/miel sur le médaillon. Remonter les quatre coins de la pâte fraîche et attacher le tout en baluchon avec de la ficelle de cuisine. Vous confectionnerez autant de petits baluchons que vous avez de médaillons et de feuilles de pâte fraîche. On déposera ces magnifiques petits paquets sur une feuille de cuisson pour four. Badigeonner les petits sacs avec du jaune d'œuf.



La cuisson est rapide: 12 à 15 minutes au four à 180°C. Ou alors, surveiller la couleur des petits baluchons. De toute façon la viande de chevreuil pourra être dégustée rosée. Accompagnés d'une petite salade verte, les baluchons seront dignes d'une entrée d'un menu de fête (ou comme plat principal d'un menu léger).

Bon appétit !



Prochain Stamm !

Mardi, 27 janvier 2015

20:00 heures