



Notr'Canard

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

Nr 096, juin 2015

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

La tenue de l'Assemblée générale annuelle de notre petite organisation nous a donné la possibilité de poser un regard sur ce qui a été réalisé pendant ses presque dix années d'existence. C'est avec une grande satisfaction que nous pouvons scruter les multiples facettes qui ont façonnées la vie de la confrérie: les nombreux groupes d'enfants et d'adultes accompagnés dans la nature; les participations actives aux manifestations ou expositions; notre présence à des fins didactiques sur quelques sentiers de randonnées; une émission de télévision et notre présence active sur internet et dans les auberges de la région avec le bulletin d'information Notr'Canard. Les buts et la raison d'être ancrés dans nos statuts sont suivis et totalement atteints.

Notre assemblée nous anime aussi à réfléchir sur notre avenir. Nos actions engendrent des réactions très positives et constructives de la part du public. Il semblerait que nous comblons une lacune qui existait dans le paysage des passionnés de nature. Nous sommes totalement en phase avec les attentes de ceux qui nous suivent.

Nous continuerons sur le même esprit de communication et sur nos mêmes motivations qui sont de faire connaître cette passion de la chasse et de la communion avec la nature. Bien d'autres projets se développent encore dans nos esprits. Mais ça, c'est de la musique d'avenir. Il faut encore laisser mûrir les idées.

Alors soyez à l'affût ... et continuez à nous suivre et à nous encourager. Merci aux fidèles membres et amis de la Confrérie St Hubert du Grand-Val.

*Votre Président
René Kaenzig*

Un petit instant partagé

par René Kaenzig

Quelques visites à mes copains de la montagne. Ils vont bien et ont passé l'hiver à merveille. Ils perdent leur toison noire et sont à nouveau dans leur belle couleur "chamois". Les chèvres seront bientôt accompagnées de leur cabri.



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

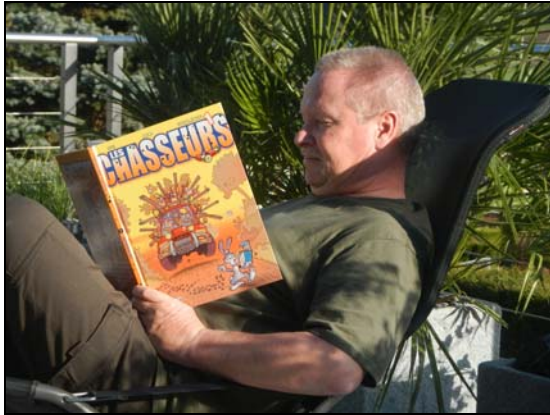




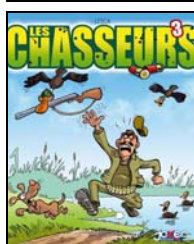
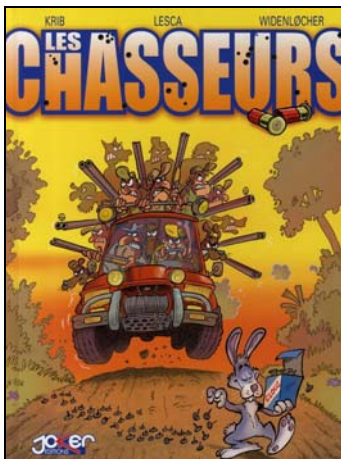
Un petit instant d'autodérision

par René Kaenzig

Un petit instant partagé ... d'autodérision. Cela fait du bien de rire de soi-même. Il y a tellement de vérités dans ces textes.



Ceci n'est pas une publicité pour les trois volumes de bandes dessinées présentés ci-après, mais ce premier texte éditorial est tellement prenant qu'il fallait le mettre en avant: *"Tandis que l'automne étend ses premiers frimas sur nos campagnes encore engourdies de torpeur estivale... Tandis que dans nos villages résonne le dernier craquettement du pastaga figeant ses glaçons dans l'anis... Dans les chemins creux le lapin tend l'oreille, le sanglier rase les haies et la grive se terre dans son nid... Car les voilà qui arrivent dans un enfer de pétarades et d'aboievements!!! Comme tous les ans, ils reviennent plus déchaînés que jamais! Partout où ils passent, le thym et la farigoulette ne repousse plus! Tremble gibier au fond de la forêt! Fais tes prières, écolo, dans ton pull à col roulé! Ils sont déjà là! Prêts à t'épingler à leur tableau de chasse! Alors... prépare-toi à mourir... de rire, tout simplement!"*



La seconde introduction est tout aussi hilarante: *"Comme revient inexorable et fraîche, la saison des vendanges, des pluies, des brumes et du nez qui coule... Comme revient inflexible et redouté, le temps des pulls qui grattent, des chaussettes montantes et des Marcells "tue l'amour"... Comme revient le moment cruel de remplir les cuves de fioul et de ramener pépé à la maison de retraite... Ils reviennent, ces chevaliers des temps modernes au regard d'acier, l'index crispé sur la gâchette, la truffe luisante et la queue frétilante, les lèvres craquelées par la cigarette maïs, bien décidés à en découdre avec cette nature sauvage. Les voilà, s'écorchant et se gamelant à la recherche du trophée ultime qu'ils exposeront fièrement au-dessus de leur cheminée. Lorsqu'entre canardages et mitraillages sonne la trêve magique du casse-croûte, lorsque les verres tintent et que le saucisson à l'ail vit ses derniers instants, chacun sort enfin de sa besace quelques bonnes histoires de chasse... histoire de ne pas "plomber" l'ambiance"*.

Longue vie aux "Chasseurs"... et bonne lecture.

Un autre petit instant partagé

par René Kaenzig

Aaaah! les passages canadiens (nommés *bovistop* chez nous) sont pratiques, mais donnent des sueurs froides à beaucoup d'êtres vivants. Tout d'abords aux animaux qu'ils sont sensés confiner, mais parfois aussi aux promeneurs et même souvent aux autres petits animaux sauvages. Ci-après, une petite action de sauvetage d'un hérisson qui s'est retrouvé dans une mauvaise situation.





Bon appétit !

Filets de chevreuil à l'orange

par René Kaenzig



Un peu de douceur dans ce monde de brutes ... et pourquoi pas fusionner l'orange et la viande de chevreuil? Il fallait oser ... j'ai donc tenté. Il existe bien le canard à l'orange,

alors pourquoi pas du chevreuil à l'orange. C'est un peu exotique, mais au final, que c'était bon. *Mmmmmh!*

Passons donc aux choses sérieuses: aligner les ingrédients. Pour les lecteurs assidus, vous connaissez déjà ma manœuvre, les quantités c'est selon l'humeur du jour. Ce n'est pas que je ne suis pas capable de faire deux fois le même met de façon identique, mais j'aime bien me surprendre. C'est tellement bien l'imprévisible. C'est tellement bien de jouer avec son humeur. C'est tellement bien de développer ses instincts. La chasse ... aux goûts, se fait même en cuisine.



Alors pour le met de ma nouvelle création, il faudra deux beaux morceaux de filets de chevreuil. Ben ouais ... je prends le meilleur ... même pour des essais. C'est avec des bons produits que l'on fait de la bonne cuisine. Ben ... puisqu'il est dénommé "filets de chevreuil à l'orange", il faudra bien entendu des oranges. Et puisque j'avais envie de faire quelque chose de doux, il faudra encore un peu de miel (du *Raimeux* bien entendu!), un peu de sucre et de la liqueur de *Grand Marnier*. Alors si je rate ma sauce à l'orange avec tous ces ingrédients "à l'orange" ... ben, c'est nul.

On va commencer par la fin, donc à préparer la décoration. Pour ceci, une orange suffira. Il faudra peler à vif cette orange en découpant la peau du fruit (enlever également toute les parties blanches et fines qui recouvrent la chair du fruit). Ensuite on coupe l'orange en deux et on tranche les moitiés en demicercles d'environ cinq à sept millimètres d'épaisseur. Ces petits bouts d'oranges seront intercalés entre les tranches du filet de chevreuil (voir photo).



Passons à la sauce: on retirera quelques zestes d'une orange bien lavée; presser des oranges pour récolter environ deux à trois décilitres de jus; déposer le tout dans une casserole et on y ajoute quelques bonnes cuillerées de miel et une petite avalanche de sucre en poudre; et on chauffe le tout pour en faire évaporer l'eau, ce qui donnera presque un caramel. Attention de ne pas faire mousser le tout hors de la casserole (ça m'est arrivé ... et ce n'est pas triste à nettoyer). Ajouter une rasade de *Grand Marnier* et garder le tout au chaud.

Pour la viande, cela va très vite: saler et poivrer les filets de chevreuil et griller rapidement dans la casserole bien chauffée (ou même au grill). L'intérieur des filets peut être rouge.

Lorsque le tout est prêt, passons à la présentation: couper les filets en petites tranches d'un centimètre d'épaisseur; déposer sur l'assiette en intercalant les tranches d'oranges; laisser couler un filet de sauce à l'orange sur le tout. Accompagné avec une salade verte et quelques galettes de röstis (ou des frites pour les inconditionnels), ce sera ... un *Menu de Fête* ... tout en douceur et en couleurs ...



Les Chevaliers de Saint Hubert

par René Kaenzig



C'est traditionnellement à la fin du mois de mai, une fois l'an, que les *Chevaliers de la Confrérie internationale des Compagnons de Saint-Hubert* se retrouvent pour une cérémonie solennelle en l'honneur de leur patron et protecteur *Saint Hubert* dans la *Basilique Saint-Hubert* de la ville de *Saint-Hubert* en *Belgique*. Beaucoup de symboles ... en *Saint-Hubert* (retrouvez tous les détails sur le sujet dans l'édition de *Notr'Canard* nr 073 du mois de juin 2013).



Ouverture des festivités par les sonneurs du *Royal Forêt Saint-Hubert*



La confrérie internationale regroupe plus de 1'500 membres qui viennent d'une vingtaine de pays. L'unique membre et représentant helvétique était de la partie. Voilà quelques photos de l'événement du 30 mai 2015, unique en son genre dans le monde cynégétique.



Intronisation des nouveaux *Chevaliers*



Le tout accompagné par un digne représentant canin de la race de *Saint-Hubert*



Les faucons ne manquaient pas à l'appel

Prochain Stamm !

**Mardi, 30 juin 2015
20:00 heures**