



Notr'Canard

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

Nr 108, juillet/août 2016

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

Au moment de la "mise sous presse" de cette édition de Notr'Canard, des nemrods seront déjà à l'affût.

Après quelques travaux de nettoyages dans la nature, la mise en place de divers aménagements pour le bien-être de la faune sauvage et par des actions de sauvetage de faons et autres levrauts, l'arrivée de la période de chasse engendre une certaine excitation.

Nous aurons observé et soigné le gibier tout au long de l'année. Nous le connaissons bien. Mais la chasse nous réservera son lot de surprises. Nous devons mériter notre gibier ... notre taux d'adrénaline arrivera à son paroxysme. Le cœur battra la chamade. C'est ce que nous cherchons dans la chasse: l'inconnu et les émotions intenses.

Bonne chasse les amis !

Votre Président, René Kaenzig

Le sel ... p'tit susucre pour gibier ...

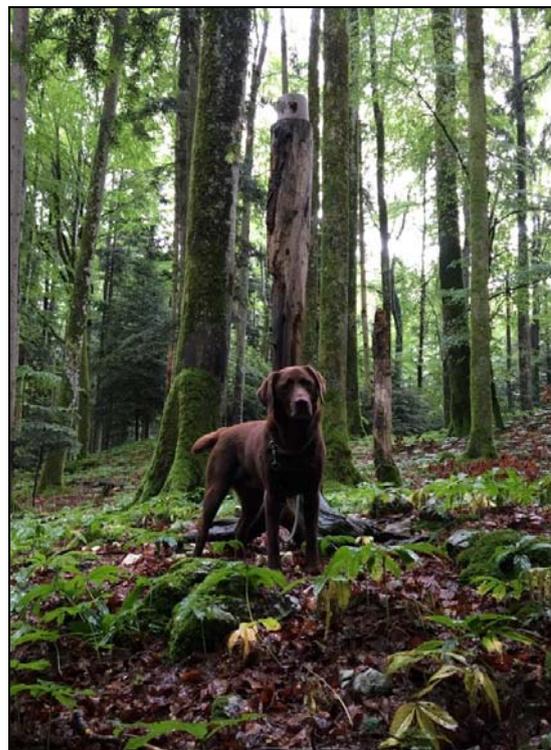
par René Kaenzig



Si vous sortez des sentiers battus, il est bien possible que vous observiez, au beau milieu de la forêt, un vieux tronc d'arbre, dénudé et bien sec, coupé à 1.5 -

2 mètres du sol et surmonté d'une pierre à sel naturelle ou d'un bloc de sel industriel spécialement développé pour les animaux sauvages et de rentes.

Le sel mis à disposition de notre gibier va lui apporter les minéraux et les oligo-éléments utiles à sa santé. Cet apport va également œuvrer comme prévention à l'encontre de diverses maladies.



Plusieurs personnes m'ont demandé pourquoi le bloc de sel était posé si haut sur un support. J'ai même reçu quelques critiques ... jusqu'à ce que j'en explique la raison. Il faut éviter le contact direct du gibier avec le sel. Ce dernier est trop concentré et le gibier aurait quelques réactions intestinales malveillantes. De plus, le gibier ne buvant normalement pas beaucoup d'eau, il se limite généralement en un apport d'eau par la consommation de végétation et par la rosée déposée sur celle-ci. Il devrait donc boire plus qu'à l'habitude et son habitat ne lui donnerai peut-être pas cette possibilité.

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





Laissons donc l'humidité naturelle et la pluie éroder la pierre et faire ruisseler le liquide salé tout au long du dispositif. Le gibier aura tout le loisir de lécher "sa sucette" ...

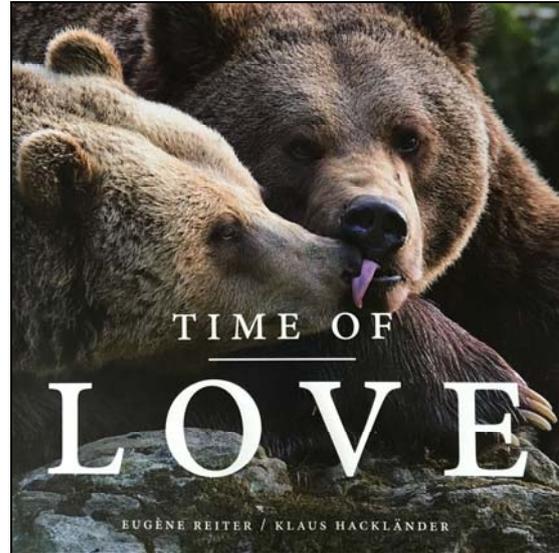


Prochain Stamm !

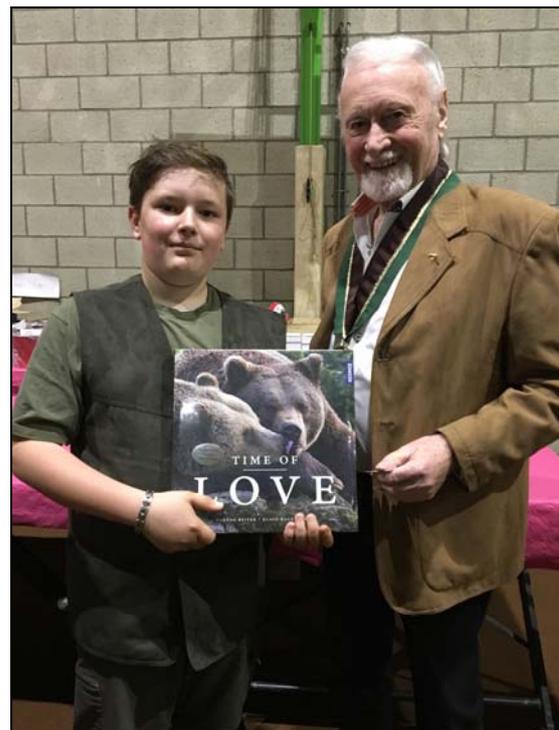
Mardi 31 août 2016
20:00 heures

Un petit instant partagé

par René Kaenzig



Notre ami photographe animalier de renommée mondiale *Eugène Reiter* est toujours là au bon moment. Il est sur place quand les ours se câlinent, quand le brame des cerfs retentit dans la forêt, quand les oiseaux, emportés par la tendresse, font des cadeaux délicieux à leur bien-aimée et quand les laies veillent jalousement sur leurs marcassins. Avec son nouveau livre intitulé "Time of Love", *Eugène Reiter* nous fait participer à l'éternelle histoire du cercle de la vie dans le monde des animaux.



Dédicace personnalisée pour mon fiston *Evan*



Bon appétit !

Carpaccio de chevreuil du *Raimeux*

par René Kaenzig



Décidément, tout tourne toujours autour du *Mont Raimeux* !

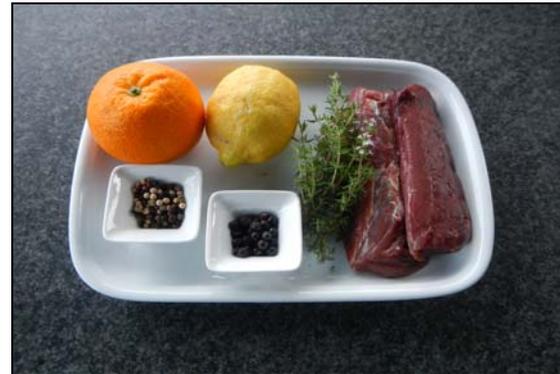
Ben ouais, c'est mon "chez moi" et celui du gibier que j'y prélève. Je lui rends ses honneurs jusque dans l'assiette. La venaison mérite bien que l'on s'attarde dignement sur sa transformation et sur sa préparation ... jusque dans le nom qu'il recevra. C'est du cru ... du terroir ... parfois mélangé à de l'exotisme (et des expériences). C'est aussi cela "la chasse" en cuisine. La recherche de l'inconnu et des belles émotions ... et surtout à table avec ceux qu'on aime ♥

Aujourd'hui c'est un Carpaccio de chevreuil ... du *Mont Raimeux* (je remets cela) ... que je vais apprêter.



C'est bien entendu les meilleurs morceaux de la venaison du chevreuil qu'on prendra: les filets. Pas trop, n'exagérons rien. Ceci est une entrée à mettre au niveau des assiettes de grands choix dignes des gourmets de renoms et non pas simplement un met à vous tendre la "bedaine". Sa dégustation sera presque transformée en un culte.

Comme autres ingrédients, il faudra également prendre du temps et y mettre de la patience: le temps qu'il faudra pour mariner ces magnifiques morceaux de viande afin qu'ils dévoilent un parfum subtil. Un fumet complexe entre fruits et senteurs de forêt digne d'un été calme, relaxant et ensoleillé. Alors, passons à la confection de cette marinade.



On écrasera dans un bol quelques grains de genièvre. Idem avec des grains de poivres. On y ajoute une petite pincée de sel. Un brin de thym sera taillé très fin avec un ciseau. On recouvre le tout avec de l'huile d'olives et quelques gouttes d'huile balsamique. Avec générosité on y intègre des zestes d'orange et de citron (bien laver les fruits à l'eau courante auparavant). Voilà, on mélange le tout. Le plus simple c'est avec un pinceau. Ce dernier sera utile à badigeonner les morceaux de viande. La viande sera bien traitée avec de la marinade sur toutes les faces.



C'est dès cet instant que l'on devra s'armer de patience. Nous laisserons le plat environ quatre heures à l'air ambiant et il finira ensuite sa pause encore pour huit heures au frigidaire. Ce n'est pas terminé! Le carpaccio étant une viande qui se mange crue et qui doit être coupée en de très fines tranches. La viande de chevreuil est fragile et ne pourra pas être coupée de la manière voulue sans passer par une phase de congélation (env une heure). Ce n'est que congelée qu'elle pourra être tranchée et déposée dignement dans l'assiette. Servie avec quelques filets d'orange se sera sublime. Alors ... bon appétit !



L'axe Nord - Sud

par René Kaenzig

Rien à voir avec le tunnel de base du *Saint-Gothard* ou une quelleconque théorie de politique internationale de sécurité ... non, non, il s'agit tout simplement de la théorie d'un scientifique qui a reçu le prix *IgNobel* de la science improbable. L'objectif de ce prix est de récompenser les recherches (ou trouvailles) qui font d'abord rire les gens, et les font réfléchir ensuite.



Ce scientifique Tchèque dénommé *Hynek Burda* de l'*Université de Duisburg-Essen* en Allemagne, vient de démontrer que le chevreuil, devant un danger, va s'éloigner (magnifique, c'est une surprise!). Mais attention, il ne s'éloigne pas n'importe comment. Il ne va pas s'éloigner dans la direction opposée à la menace. Non, il s'éloignera en restant sur un axe nord-sud. Ainsi, face à une menace venant du sud-ouest, il ne filera pas au nord-est, mais au nord. Et si vous arrivez par l'est ou l'ouest, le chevreuil choisira donc soit le sud ou le nord. Les fuites se font sur un axe nord-sud ou inversement.

Bref ... les règles ont toujours des exceptions. Mais je vais y penser lors de ma nouvelle saison de chasse ... ☺

Un autre petit instant partagé

par René Kaenzig

Visite très sympathique dans notre jardin un après-midi de juillet. Tout est dans le regard ...



Mon plus beau souvenir de chasse

par René Kaenzig

Une revue spécialisée du monde de la chasse a mis sur pieds cet été un concours récompensant celui qui raconte son plus beau souvenir de chasse, ceci en 25 mots uniquement (!)

J'ai tenté l'aventure ... en 25 mots. Je n'ai peut-être pas gagné, mais c'est définitivement et clairement mon meilleur souvenir de chasse. Alors je partage ...



Devant un feu de camp, mon fils de douze ans à mes côtés, je raconte mon action de chasse; il insiste: "encore une fois papa!"

Affaire à faire ... et à suivre (2)

par René Kaenzig



Déjà présenté dans *Notr'Canard* Nr 105, j'y travaille encore toujours. C'est notamment sur l'ergonomie que je m'y suis attelé. Ma prochaine réalisation est pour bientôt. Ne nous précipitons pas, patience!