



# Notr'Canard

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

Nr 112, décembre 2016

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

La nature se remet lentement en mode "repos". Le froid est là et les chutes de neige devraient suivre. Il s'agit pour nous aussi de redevenir discret et de prendre soin d'elle.

## respecter

## c'est protéger

Rappelons que respecter la nature c'est aussi la protéger. Faites donc un petit tour sur [www.respecter-cest-protéger.ch](http://www.respecter-cest-protéger.ch). La Confrérie St Hubert du Grand-Val est depuis plusieurs années partenaire de cette campagne de sensibilisation dont le but est de promouvoir un comportement adéquat et respectueux du milieu naturel spécialement en hiver.

La randonnée en raquettes a connu une formidable popularité ces dernières années. Le ski de randonnée existe depuis longtemps et possédait des règles de comportement bien établies. Mais cette activité est devenue un sport de masse et l'impact est devenu plus important. D'autres moyens de glisse sont venus compléter les facteurs de dérangement à l'encontre de la faune et de la flore. Le but de cette campagne n'est pas d'interdire les activités dans la nature. Celle-ci tient plus à nous sensibiliser sur la nécessité de ménager sa faune et sa flore pendant la période hivernale.

Merci à tous de suivre ces quelques règles de conduite pour le bien-être de notre environnement naturel.

Je prends l'occasion de cette dernière édition de l'année de Notr'Canard pour remercier toutes les personnes fidèles qui travaillent sans se lasser pour notre Confrérie St Hubert du Grand-Val. Merci !

Votre Président, René Kaenzig

**Les quatre règles de comportement à suivre lors d'activités hivernales sportives ou de loisirs dans la nature:**

- Respectez les zones de tranquillité et les sites de protection: *les animaux sauvages s'y retirent.*
- En forêt, restez sur les itinéraires et les sentiers balisés: *les animaux sauvages peuvent ainsi s'habituer à notre présence.*
- Evitez les lisières et les surfaces non enneigées: *les animaux sauvages apprécient tout particulièrement ces endroits.*
- Tenez votre chien en laisse, en particulier en forêt: *les animaux sauvages fuient en présence de chiens en liberté.*



*C'est du vécu*

### La chasse à l'eau

par René Kaenzig

À mon départ à la chasse ce matin-là, je me sentais *comme un poisson dans l'eau*. J'étais calme et bien concentré, mais *il faut se méfier de l'eau qui dort*. Une chose est sûre, ce n'est pas moi qui vais me *noyer dans un verre d'eau*. Je me *jette à l'eau* et m'engage dans l'action de chasse.



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 donc par l'intermédiaire de ces quelques lignes, dont je n'espère pas qu'elles soient à *l'eau de rose*, que je vais tenter de retranscrire mon vécu de chasse de cette magnifique journée automnale. Pour certains, je ne vais pas *apporter de l'eau au moulin*, mais peut-être *mettre l'eau à la bouche* de quelques lecteurs. Il s'agit d'être *clair comme de l'eau de roche*. Cela ne représentera qu'une petite *goutte d'eau dans la mer*. Pour moi personnellement, j'espère bien que cette *goutte d'eau ne fera pas déborder le vase*. Ce n'est donc même pas à considérer comme *une tempête dans un verre d'eau*. Certains diront que je  *mets de l'eau dans mon vin*. Que nenni!



Bon, concentrons-nous et cherchons ce beau gibier qui nous attend. Sinon, j'aurai *le bec dans l'eau* et ne voudrais pas que cela *tourne en eau de boudin*. Il ne faut pas que cette action de chasse *tombe à l'eau*.



Bref, il y a *assez d'eau qui est passée sous les ponts*. Dans ces *eaux-là*, on ne va tout de même pas *vivre que d'amour et d'eau fraîche*. *Compte là-dessus et bois de l'eau*. Parfois j'ai bien l'impression d'être *comme l'eau et le feu*. Est-ce que je *nage entre deux eaux*? Non, pour l'instant je *flotte sur l'eau* mais avec le risque final d'être *au pain et à l'eau*.



*Chat échaudé craint l'eau froide*. Moi pas! Je n'ai *pas inventé l'eau chaude*, mais *y a-t-il de l'eau dans le gaz*? J'espère vous avoir mis *l'eau à la bouche*. De toute façon, il ne faut jamais dire: *fontaine, je ne boirai pas de ton eau*.

Ce jour-là, j'avais vraiment *les pieds dans l'eau*. Je n'ai pas chassé *en eau trouble*. Mais *au fil de l'eau*, j'ai rencontré cette magnifique chevrette qui m'a *fait couper l'eau*. Et c'est à *grande eau* que cette action de chasse a pris fin.



Merci Dame Nature de m'avoir permis de récolter cette magnifique chevrette dans les roseaux du marais baigné par des *eaux calmes et cristallines*. Cette fameuse chasse à l'eau ...





## La chasse c'est aussi cela ...

par René Kaenzig

C'est sous le titre de "Wildkoch Rezepte" que la revue cynégétique germanophone *Schweizer Jäger* vient de publier un recueil de recettes de chasse.



C'est un concours qui est à la base de cette publication. Il s'agissait de trouver le meilleur chasseur cuisinier de l'année 2017. Un jury de renom a eu la difficile tâche de sélectionner les meilleures réalisations.

Suite aux nombreuses et magnifiques propositions gastronomiques des participants, seize réalisations ont été sélectionnées, dont celle de votre serviteur: *Rehterriner "Mont Raimeux" und Rehfilet an Orangen-Sauce* (à trouver aussi sur le site internet de la confrérie). Un honneur et un plaisir personnel d'avoir trouvé une plateforme supplémentaire pour présenter la/ma chasse sous une autre facette.



La publication de cette brochure n'a pas l'ambition de mettre un individu en avant, mais elle a clairement le but de démontrer que la chasse ne se limite pas à un coup de fusil. Mais que la passion de la chasse se perpétue aussi bien au-delà de la quête du gibier. Y mettre tout son plaisir dans la réalisation d'un simple plat ou d'un dîner de fête d'exception va sublimer la relation que nous avons avec la nature.

**C'est aussi cela la chasse ...**

*Bon appétit !*

## Foie de chevreuil

par René Kaenzig



Là, je ne vais pas faire que des heureux. Le foie de chevreuil fait partie du trophée de chasse réservé au chasseur. Alors pour trouver l'ingrédient central du menu, il faudra

avoir un lien très étroit, ou même privilégié, avec un chasseur.

Mais je me devais d'intégrer dans notre publication cette recette relativement facile, afin d'aider quelques chasseurs qui n'ont pas trop d'affinités avec la cuisine ... et qui pourront donc passer la recette à leur tendre moitié.



Il existe autant de recettes de foie de chevreuil qu'il existe de chasseurs. Mais celle-ci est le résultat de plusieurs essais et vient donc de ma propre conception ... et je l'adore ...

Préparons donc tous les ingrédients:

- le principal: un foie de chevreuil que l'on aura pelé (enlever la fine peau qui recouvre le foie) et qu'on aura coupé en petits cubes (max 1 x 1 cm);
- un oignon et une échalote finement hachés.

On est prêt pour la cuisson:

- faire revenir l'oignon et l'échalote dans une noix de beurre jusqu'à ce que le tout soit bien doré;
- incorporer les petits cubes de foie, saler, poivrer et laisser griller;
- mouiller avec une bonne rasade de Porto blanc;
- noyer avec du vin rouge (la bonne cuisine se fait avec du bon vin !);



- surveiller le tout pour que la sauce ne devienne pas trop épaisse, ajouter un peu de vin si nécessaire.

Et c'est déjà prêt !



On pourra servir le foie de chevreuil dans une coque de vol-au-vent ou avec des toasts. Même des pâtes ou du riz accompagnent magnifiquement bien ce met d'exception. Ma petite touche finale sera de déposer avec finesse sur le foie de chevreuil quelques petits lardons de porc grillés et bien croustillants.

*Bon appétit !*

### **Meatballs de chevreuil**

par René Kaenzig



*Aaaaahh !* Les fameuses *meatballs* (boulettes de viande hachée) très chères aux américains. Je sais ... pas tous les mets qui viennent du *Nouveau Monde* sont empreints de grandes références. Mais quand la recette ci-après trouve sa source chez un habitant du *Grand-Val* et que les produits viennent du *Mont Raimeux* ... cela est d'un tout autre acabit.



Les petites boulettes, en amuse-bouche, accompagnent les apéros. Les plus grandes se servent avec pâtes en spaghettis, tagliatelles ou autres. Et si le tout est à base de viande de chevreuil ... cela devient un cadeau des plus appréciés.

Prenons donc de la viande de chevreuil que l'on coupera finement au couteau. S'il vous plait, la viande de chevreuil étant tellement fine et fragile, ne la passez pas au travers d'un hachoir à saucisse, cela l'écrase et ne la hache pas. Ce serait tellement dommage de massacrer une viande de si belle qualité. Mélanger la viande hachée à un jaune d'œuf et à de la mie de pain. Saler et poivrer selon ses goûts. On peut y intégrer de l'oignon que l'on aura grillé au préalable. Bien remuer le tout et laisser poser quelques heures dans le frigidaire.

Un jeu d'enfant jusque-là ... et le jeu continue. Il s'agit de former des petites boules régulières. Si c'est pour un apéro, on confectionnera des boulettes régulières d'environ deux centimètres de diamètre. Et si le but final est le dîner, les boules seront un peu plus grande (env trois centimètres). Laisser à nouveau poser les boulettes au frais sur une plaque à gâteau par exemple.

À ce stade il est possible de les congeler pour une utilisation ultérieure. Pour une utilisation directe, le tout passe à la casserole et l'on se gardera bien de griller les boulettes sur tout le pourtour. *Mmmhh!* Le tour est joué: pour l'apéritif on présentera les boulettes (froides ou chaudes) surmontée d'un cure-dents ou avec la mise à disposition de piques. Des petites sauces selon les goûts (curry, ketchup, tartare, etc...) seront fort appréciées. *À vous de jouer !*

