



Notr'Canard

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

Nr 115, mars 2017

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

"Voyager forme la jeunesse", un proverbe que l'on trouvait déjà dans la littérature française au 16^{ème} siècle. Bon, je ne suis plus trop jeune, mais il n'y a pas d'âge pour s'ouvrir à d'autres horizons et à d'autres cultures. Restons jeune !

Un autre proverbe me conforte dans ce désir de voyager, notamment celui des Touaregs qui dit: "Au premier voyage on découvre et au second on s'enrichit". Et même les Perses nous poussent à l'escapade avec leur message: "Si tu veux être apprécié, alors meurs ou voyage". Le choix est donc vite fait.

C'est les activités sportives du fiston qui m'ont poussé à faire un deuxième voyage jusqu'au Québec (lire également Notr'Canard Nr 104 de mars 2016). Lors de ce nouveau séjour, je ne me suis pas privé de faire quelques escapades à l'écart des patinoires et des grandes foules. Quelques plats "chasse" ont mis du baume sur les propositions culinaires que l'on trouve dans la région.

Alors bon voyage ... et bonne lecture !

Votre Président, René Kaenzig

C'est du vécu

J'ai retrouvé Vodka

par René Kaenzig

Ne vous y trompez pas, mes retrouvailles avec *Vodka* en terre québécoise n'avaient rien à voir avec une rechute suite à un quelconque sevrage d'une éventuelle addiction de boissons alcoolisées. Rien de cela. *Vodka* est un *Husky de Sibérie*, mâle dominant et chien d'attelage qui avait accepté de m'emmener l'an passé au travers des forêts québécoises. Bien entendu il ne m'a pas reconnu. Mais moi

j'avais encore bien dans ma tête son magnifique regard ... avec son unique œil bleu! C'est peut-être de là qu'il porte son nom ... l'excès de *Vodka* faisant parfois (même souvent) loucher ...



Promenade en traîneau à chiens: on a remis cela au programme de cette année. L'an passé, le père et le fils partageaient le même équipage. Aujourd'hui c'est chacun pour soit. Le musher *Grizzly* lancera ses six chiens avec *Vodka* en tête. Le musher *Nounours* commandera ses quatre *Malamutes d'Alaska* avec *Kataway* comme chef. Le départ n'est pas encore donné, mais l'excitation monte chez les chiens (chez les humains aussi). Les traîneaux sont encore solidement fixés aux arbres. Les chiens tirent sur la ligne de trait tellement ils sont excités par la balade à venir. Ils chantent tels des loups. Tous s'y mettent avec le museau pointé vers le ciel. Leurs vocalises s'accordent pour ne former qu'une seule et magnifique mélodie. Ouaaaah ... c'est beau! Rien que d'y penser, j'en ai encore aujourd'hui des frissons dans le dos.

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





La neige fraîche tombée la veille rendait la piste un peu plus difficile pour les attelages. Mais le spectacle était d'autant plus beau. La forêt encore habillée de blanc absorbait tous les bruits. Aux passages sous les branches des sapins, la neige saupoudrait de blanc tout l'équipage. La balade fut féérique à souhait.



À tour de rôle, les mushers en devenir s'échangent les commandes

La colonne formée par les multiples traîneaux se faufilait en silence au travers de la forêt canadienne. On n'entendait que les messages d'encouragement adressés aux chiens: "go...go...go!" ou "allez les chiens!". Les virages se prenaient tout en douceur en se penchant vers l'intérieur. Lors des petites montées, le musher délestait la charge du traîneau en participant à la course.

L'allure relativement calme du convoi me donnait parfois le loisir d'observer les alentours. Mon regard aguerrri de chasseur n'a pas manqué de me faire découvrir quelques traces fraîches dans la neige. La neige étant tombée toute la nuit, les traces étaient donc du matin même: un cerf de Virginie (dénommé "chevreuil" au Québec) aura passé par là. Dommage, nous avons manqué sa rencontre.

Les chiens sont imperturbables: ils obéissent aux commandes et semblent nous

dévouer une totale complicité. En fait ils savent exactement ce qu'ils doivent faire et il en est bien ainsi.



Ce fut un dépaysement total ... on se croyait participer à la *Yukon Quest*, la mythique course de traîneaux à chiens au travers du *Grand Nord* canadien et de l'*Alaska*, course d'environ dix jours réputée pour être la plus difficile au *Monde*. Mais revenons sur *Terre* ...

De retour au camp de départ, c'est par plusieurs câlins que nous avons remerciés nos nouveaux amis. Nous avons pris congé d'eux en emportant avec nous de magnifiques souvenirs. J'ai donné un gros bisou à *Vodka*. Et je n'ai pas oublié de faire un petit adieu à *Shy*, cachée au fond de sa niche tel son nom la décrit si bien ("*timide*").





La chasse et l'assiette québécoise

par René Kaenzig

Tout avait commencé par des expéditions de pêche au XV^{ème} siècle par des *Français* dans les eaux de la région actuellement dénommée *Terre-Neuve*. D'autres navigateurs *Français* se sont aventurés au XVI^{ème} siècle dans le golfe du fleuve *Saint-Laurent*. La colonisation des berges du fleuve se met difficilement en place. C'est au début du XVII^{ème} siècle que la colonisation de la *Nouvelle-France* prend son essor avec la fondation de la ville de *Québec*. Les activités de pêche forment les bases du commerce. Mais très vite on comprend que l'abondance de gibier donnerait une opportunité considérable au commerce de fourrures. La chasse et la traite de fourrures sera dès lors la première ressource économique de la *Nouvelle-France* avec sa place forte que forme *Québec*.



Authentique trappeur rescapé du temps de la Nouvelle-France (Québec, Quartier Petit Champlain)

Cette petite introduction pour mettre en évidence le *Québec*, pays de pêche et de chasse par excellence ... mais pas dans l'assiette! Hé non! On ne trouvera pas de viande sauvage dans les assiettes québécoises. La viande issue de la chasse ne peut pas être commercialisée et n'a pas l'autorisation de se retrouver dans le commerce ou dans l'assiette d'un restaurant. Les viandes proposées, même si

elles sont estampillées "gibier sauvage" sur les cartes des menus, ne proviendront que d'élevages. Alors si vous dégustez un steak d'orignal ou un filet de wapiti, oubliez que celui-ci se serait promené en liberté dans les forêts québécoises. La chasse est pourtant bien réglementée et très présente dans la vie des québécois, mais la venaison n'est consommée qu'en privé. Il faudra donc se faire des amis chasseurs pour déguster du gibier bio ... Même si la viande ne vient "que" d'élevages, je ne m'en suis pas privé:



Terrine de gibier (lièvre, canard et sanglier)



Médallions de cerf des Appalaches



Tartare de Cerf de Virginie

Sous la pression de grands chefs, le *Gouvernement du Québec* se fait tout de même quelques réflexions sur le sujet.



Il faut dire que plus de 25'000 bêtes sont prélevées à la chasse chaque année. Il n'est pas certain que la totalité de cette venaison soit réellement consommée.

Pour vous mettre l'eau à la bouche, voilà encore une petite image d'un met de "viande sauvage" ... qui vient donc directement d'un élevage:



Saucisse à rôtir de sanglier québécois

Un projet-pilote a été mis en place avec uniquement dix restaurateurs privilégiés sur tout le territoire du Québec. Ceux-ci ont l'honneur de proposer de la viande réellement "sauvage" et bien sûr ... uniquement pendant la courte période de chasse en automne. Cinq gibiers sont autorisés: le castor, le lièvre d'Amérique, le cerf de Virginie, l'écureuil et le rat musqué. Bon appétit !

C'est du vécu

Ma Cabane au Canada

par René Kaenzig

Line Renaud l'a chanté: "Elle attend engourdie sous la neige; Elle attend le retour du printemps; Ma cabane au Canada". Moi, je l'ai trouvée cette fameuse cabane au Canada. Et de compléter: *"À quoi bon chercher ailleurs; Je sais bien que le bonheur il est là; Dans ma cabane au Canada".*

Cette cabane du Canada n'était pas au beau milieu de la forêt, mais déposée sur une rivière gelée. Elle aussi attendait le retour du printemps, mais pour se remettre en pause jusqu'au prochain hiver. Tel un village, une centaine de petites maisons sont posées là, alignées sur le petit fleuve gelé. Ce n'était pas une cabane de

chasse, mais bien une cabane de pêche. Le chasseur que je suis s'est mis à la pêche ... à la *pêche blanche* (pêche sur glace) ... ceci est à considérer pour moi comme une petite révolution ...



Déposées là au début de l'hiver, lorsque la glace est assez épaisse, les cabanes protègent les pêcheurs des aléas de la météo. Elles sont dotées d'un certain confort: chauffage, table, chaises, électricité, lumière, etc...). Ici, on arrive en voiture directement devant la cabane de pêche avec sa boîte à pique-nique et son *six pack* de canettes de bière. Le tout pour tenir plusieurs heures entre amis.



La période hivernale est propice à pêcher les *Poissons des chenaux* puisqu'ils remontent les cours d'eau pour frayer en amont. Les mâles sont prêts à féconder les centaines d'œufs que portent les femelles bien gonflées que l'on reconnaît puisqu'elles sont plus grandes. Alors, allons-y ... faisons tremper l'appât par l'ouverture dans la glace au travers du plancher de la cabane. À la pêche il faut s'armer de patience, mais là, ça démarre au quart de tour. Je ne sais pas si la chance était spécialement là pour moi, mais j'ai presque été stressé (... et il en faut pour me stresser...).



Le premier poisson ne s'est pas fait attendre trop longtemps. La cuvette remplie d'eau s'est bien vite remplie d'un beau tableau de pêche. J'ai commencé à me limiter sur les proies, mon éthique de chasseur commençait à me rendre attentif: *On consomme ce que l'on prélève, pas plus!* Je me suis donc arrêté là ... mais j'avais déjà préparé mon coup. J'avais avec moi un couteau de poche ainsi qu'une salière que j'avais "empruntée" sur la table de l'hôtel où j'étais logé. Il y avait donc préméditation.



Il ne faut pas être vétérinaire ou avoir un doctorat en sciences animales pour rapidement comprendre l'anatomie de ce petit poisson. J'avais vite fait de vider la dizaine de poissons pour les préparer à la cuisson. Mais voilà, je n'avais pas de grille ...

Un rapide passage auprès de l'épouse du propriétaire de la cabane de pêche allait résoudre mon problème logistique. Mais ... Madame m'a bien fait remarquer qu'il fallait absolument mettre une feuille d'aluminium sur la grille ... parce qu'elle ne voulait pas que les toasts qu'elle grillerait le matin avec la même grille aient le goût ... de poisson! Si ce n'est que cela, j'allais bien entendu suivre à la lettre ses recommandations.



Vidés, salés, grillés et dégustés. Les plus courageux ont testés. Ces courageux se trouvaient plutôt chez les enfants qu'au sein des adultes. Aujourd'hui, les bambins en voudraient encore.

Souvenirs inoubliables de ces belles journées canadiennes qui se sont mises en place tels des éléments d'un puzzle pour en faire le déroulement d'une aventure bien vécue: une belle balade en traîneaux à chiens; une promenade en raquettes à neige dans la forêt; des actions de pêche sur une rivière gelée ... et surtout, la dégustation de sa propre quête. Bravo les p'tits gars !



À la quête du respect de la Nature

par René Kaenzig

Toujours en quête de nouvelles idées pour mettre en valeur les résultats de mes actions de chasse, j'avais mis au programme une visite du village de *Wendake*, la réserve indienne *huronne-wendate*.

Les descendants des indiens indigènes *Hurons* sont aujourd'hui totalement indépendants, au nord-ouest de la ville de *Québec*, dans leur village et leurs terres de *Wendake*. La vie du peuple est réglée par une administration autonome et par leur propre chef de tribu, avec leurs lois et leurs autorités. La vie des *Hurons* est aujourd'hui encore fortement liée à la nature, à la chasse et à la pêche. Le produit de leurs quêtes est mis en valeur pour leur usage au quotidien. Mais le produit de leurs chasses est aussi transformé en de multiples ustensiles et objets pour faire connaître et perpétuer leurs traditions ... et bien entendu pour assouvir les besoins des touristes.



Personnellement, ma chasse ne s'arrête pas uniquement au seul coup de fusil. Je cherche aussi à mettre moi-même en valeur le résultat de ma quête (tannage des peaux; conservation de la viande par fumage ou séchage; développement de mets en cuisine; etc...) mais aussi par la confection de divers objets en relations avec la chasse (construction d'un fumoir; couteaux de chasse, etc...).

Ma visite de courtoisie chez les indiens *Hurons* m'aura fait découvrir de nouveaux objets pour compléter le sujet sans fin que représente la "chasse". Je ne manquerai pas de faire quelques essais: *le tomahawk* et le *dreamcatcher*.



À tenter absolument: le *tomahawk* confectionné à l'aide d'une omoplate de *cerf de Virginie*. L'os plat de l'épaule de notre chevreuil local sera bien plus petit, mais cela vaut la peine de faire un essai. La hache de guerre des indiens d'*Amérique du Nord* sera bien au programme de "l'après-chasse" pour l'automne prochain.



Nous connaissons tous le fameux attrape-rêves ou capteur de rêves des peuples de culture amérindienne. Selon leurs croyances, cet objet empêche les mauvais rêves d'envahir le sommeil de son détenteur. Agissant comme un filtre, il capte les songes envoyés par les esprits, conserve les belles images de la nuit et brûle les mauvaises visions aux premières lueurs du jour.

Confectionné à l'aide d'un cercle en bois et d'un réseau de fils en forme de filet, la variante des *Hurons* de l'attrape-rêves se dessine avec deux mâchoires de cerf de *Virginie*. Affaire à suivre pour l'automne prochain avec le chevreuil ou le chamois.