



# Notr'Canard

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

Nr 124, janvier 2018

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

*C'est reparti pour un tour. Une nouvelle année se présente à nous. Je vous la souhaite joyeuse, mémorable, pleine de belles rencontres et d'émotions.*

**Merveilleuse année 2018 à tous !**



*Nos montagnes se sont vêtues de blanc. On avait presque oublié ces dernières années que chez nous, l'hiver c'est normalement aussi cela: la neige et le froid. Les sorties dans la nature de ces dernières semaines étaient empreintes de belles poésies. Cela fait du bien! On en redemande!*

*Mais restons discret, la faune se repose. Elle économise ses ressources et ses réserves. Ne dérangeons pas inutilement et restons sur les chemins et sentiers habituels. Ne nous laissons pas nous emporter par la frénésie des activités de plein air sans réfléchir à la responsabilité que nous avons à son égard.*

*Respecter la nature ... c'est aussi la protéger.*

*Votre Président,  
René Kaenzig*

## En accord avec la nature

par Association "Nature & Loisir"

[www.respecter-cest-protéger.ch](http://www.respecter-cest-protéger.ch)

Les activités sportives en nature sont de plus en plus appréciées, également en hiver. Toutefois, ce développement a des conséquences souvent importantes sur la faune sauvage. La campagne "Respecter, c'est protéger" est soutenue par une large coalition d'associations sportives et de protection de la nature depuis huit ans (*ndlr: la Confrérie St Hubert du Grand-Val s'engage également*). Son but est de sensibiliser les adeptes de sports de neige et les inciter à adopter un comportement respectueux de la faune.

Toujours davantage de sportifs évoluent dans des paysages de neige vierge. Le nombre de randonneurs en raquettes a par exemple doublé entre 2008 et 2014. Depuis l'an 2000, le nombre de pratiquants hors-pistes (*freeriders* et randonneurs à ski) a augmenté de près de 240%, passant de 70'000 à environ 250'000 en nombres absolus. Il en ressort que ce développement représente un danger pour des animaux sauvages: les températures basses et des ressources maigres en nourriture contraignent les animaux à économiser leur énergie. S'enfuir dans la neige profonde coûte énormément d'efforts et peut conduire à un affaiblissement, voire à la mort par épuisement dans les cas extrêmes.

*C'est du vécu*

## Le nain rouge joue avec mes nerfs

par René Kaenzig

La chasse aux chevreuils était encore d'actualité en ce début de mois de novembre. Avec sac à dos et tout mon *barda* utile pour passer la journée à la chasse, je déambule au travers des pentes du *Maljon*. Hé oui ... ce n'est pas toujours le *Mont Raimeux* qui m'attire. Le *Maljon* nous offre



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





tellement de magnifiques points de vue sur le *Grand-Val* que je m'y aventure bien souvent.



*"... du Maljon ... on y voit ma maison! Qué don! ..."*

Il fait chaud, il fait sec et il fait soif. L'ascension des pentes ensoleillées n'est pas facile aujourd'hui. J'ai le souffle court. Une pause s'impose et je me désaltère généreusement.



Au loin, en lisière de forêt, j'aperçois un chamois qui se délecte de ce qui reste en belles herbes sur le pâturage. *Hé ouais ... ce n'est pas pour toi qu'i'suis là aujourd'hui! T'as bien d'la chance! À l'année prochaine peut-être!...*



Pour ne pas subir ces fortes chaleurs et de rentrer chez moi en fin de journée avec un coup de soleil sur le front, je me glisse

dans la forêt. Il fait meilleur. Mais là aussi la sécheresse se fait remarquer par le bruit des feuilles mortes qui s'écrasent sous mes pas. Si je continue avec ce style-là de chasse, je vais rater tout espoir de rencontrer du gibier.

Je vais changer de tactique. Après avoir fait quelques pas depuis la lisière en direction du centre de la forêt, je vais me fondre dans l'environnement et me laisser embrasser par celui-ci. Assis, immobile et appuyé contre un arbre, je vais tenter de détecter le moindre petit bruit suspect. Il faut quelques temps pour que la nature m'apprivoise et oublie ma présence. Les oiseaux sont encore silencieux. Mais après une dizaine de minutes, la vie normale reprend le cours des choses et le monde se réveille.

Au loin, le craquement de feuilles mortes éveille mon attention. Alerte, je tente d'en localiser la source. C'est le moment où il ne faut absolument pas bouger ou faire du bruit. C'est le moment clé pour avoir la chance d'observer quelque chose d'intéressant. J'entends le piétinement des feuilles en un rythme désordonné à une cinquantaine de mètres de moi. Ce ne sont pas des bruits de pas. Ce solo de bruitage n'est pas structuré. Un animal chercherait quelque chose? Un oiseau au sol? Un chevreuil grattant le sol à la recherche d'une herbe où faisant sa couche? J'attends ...

Le bruit ne diminue pas, il semble s'approcher en ma direction. Peut-être un chamois nonchalant qui se déplace lentement et qui ne sais pas quoi faire. Mes nerfs sont mis à rude épreuve. Je ne dois pas bouger au risque de mettre fin à cet épisode. J'entends le battement de mon cœur. J'enfile lentement mes gants camouflés pour ne pas dévoiler mes mouvements quand je balaye l'espace devant moi avec mes jumelles. Je n'y observe rien ... mais le bruit de feuilles mortes persiste. Ne serait-ce qu'une simple petite souris? Attendons encore ...

Je m'énerve un peu. Dois-je vraiment faire le premier pas pour découvrir qui est-ce qui tient mes nerfs en haleine? Là ... j'ai vu bouger quelque chose ... non ... ce n'est pas lui! ... il m'a occupé tout ce temps. Je n'y avais pas pensé à celui-là: c'est un



magnifique petit écureuil roux qui m'a occupé tout ce temps. Il cherchait quelques graines de hêtres ou de conifères sous le tapis de feuilles mortes. D'habitude très alertes, celui-ci ne m'avait même pas remarqué.



Mais son programme vient de changer en un clin d'œil. Je me suis dévoilé. C'est par un déluge de remontrances qu'il vient de me saluer. Il est très fâché de ma présence. Il me le fait savoir: "Krou, rou, rou, ke, ke, ke...". Il est en colère et tapes frénétique des pattes en tournant autour du tronc de l'arbre qui nous sépare. Avec la tête en bas, il me regarde tout en essayant de m'impressionner.

Soudain, son regard passe au-dessus de moi. Je ne l'intéresse plus. Il ne bouge plus. Son regard est fixé en direction de l'extérieur de la forêt. Ses griffes se crispent et se serrent fortement dans les fentes de l'écorce. Pour lui, je n'existe plus. Je me retourne pour comprendre.

J'ai vite compris ... un brocard se dressait fièrement sur le pâturage à une trentaine de mètres de moi. Je n'ai pas hésité ...



Le petit nain rouge m'aura bien énervé ... mais je lui ai tout pardonné et je l'ai même remercié!

*Bon appétit !*

## **Rôti haché du Pré d'la Vatche**

par René Kaenzig



Les locaux connaissent: le *Pré d'la Vatche* est l'abrégié du petit pré bien connu aussi sous le nom de *Pré des Vatcheries* sur le *Mont Raimeux*. On y trouve souvent, tout au long de l'année, des chamois de tous âges qui viandent la magnifique petite herbe montagnarde. Soyons clair: on ne va pas pêcher des poissons dans une fontaine ... donc, je ne vais pas chasser le chamois là où il n'y est pas. Quoi que ... je préfère l'approche silencieuse au milieu des forêts. Ceci étant, l'ingrédient principal de cette proposition de menu est donc bien le produit de ma quête dans le *Mont Raimeux*.

C'est en l'honneur des chamois du *Pré d'la Vatche* que j'ai concocté ce rôti de viande hachée ... de chamois bien entendu. Très souvent, et même très très souvent, les recettes de cuisine font la part belle aux beaux morceaux de viande de choix: les morceaux "nobles" comme on le dit si souvent. Chez moi, la viande de gibier est noble dans son entier. Même les petits lambeaux de viande sans allure reçoivent dans ma cuisine tout l'honneur qui leur est dû.



Les ingrédients en complément à la viande de chamois (env 600 gr) sont:

- 200 gr de lardons de porc;
- un peu de pain blanc (2-3 toasts);
- un peu de lait;
- un gros oignon et de l'ail;
- un œuf;
- 1 dl de *Porto Bianco* et 2 dl de vin rouge;
- sel, poivre, muscade et quelques brindilles de romarin et de persil.



On commencera par hacher la viande de chamois (mon inlassable conseil: au couteau et non pas au hachoir à viande ... il s'agit de la couper finement et non de l'écraser). On pourra y incorporer les lardons de porc finement hachés également.

Dans un grand bol, on défait le pain blanc en petit morceau. S'il s'agit de toasts, on éliminera la croûte du pourtour. Mettez quelques cuillères à soupe de lait et mélanger/écraser le pain afin de former une masse homogène et bien humide.



On va s'occuper de l'oignon, de l'ail et du persil en les hachant finement. Faire revenir dans du beurre. Laisser refroidir et l'intégrer dans le grand bol. On y ajoute la viande hachée avec les lardons ainsi qu'un œuf. Épicer (sel, poivre, quelques râpures de noix de muscade et le *Porto* blanc). Malaxer le tout pour en faire une masse bien compacte.



On va laisser reposer cette masse compacte au frigo quelques heures pour que les différents éléments se colent bien.



Après cette pause bien méritée, il s'agit de former la viande en un magnifique rôti bien présentable (pas trop épais, afin qu'il cuise assez rapidement jusqu'à l'intérieur).



Saisir le rôti sur tout son pourtour dans une casserole avec du beurre à rôtir. Faire attention en le tournant de ne pas le casser. Une fois qu'il est bien grillé sur son pourtour on va le retirer de la casserole et le sécher avec du papier ménager. Déposer dans une cocote pour pouvoir le passer ensuite au four. Ajouter les deux décilitres de vin rouge sur le fond de cuisson dans la casserole utilisée auparavant pour saisir le rôti; bien mélanger et faire cuire un court instant. Ajouter ce jus dans la cocote où repose le rôti et y déposer quelques brindilles de romarin sur le pourtour.

Et voilà ... le tout passera au four encore une heure à 200°C. Le rôti pourra être servi en tranches avec un accompagnement de son choix. Moi j'adore les pommes de terre au four ... impeccable, le four est déjà chaud ...

