



Notr'Canard

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

Nr 125, février 2018

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

Cette saison hivernale ne nous laisse pas indifférent. Vents tempétueux, fortes pluies et inondations pour certains, glissements de terrain et avalanches pour d'autres ... cela nous rend pensif. La nature est-elle dérégulée? On ne sait que penser. Une chose est sûre, c'est elle qui est la plus forte et qui aura toujours le dernier mot. Nous sommes bien peu de chose devant cette puissance.

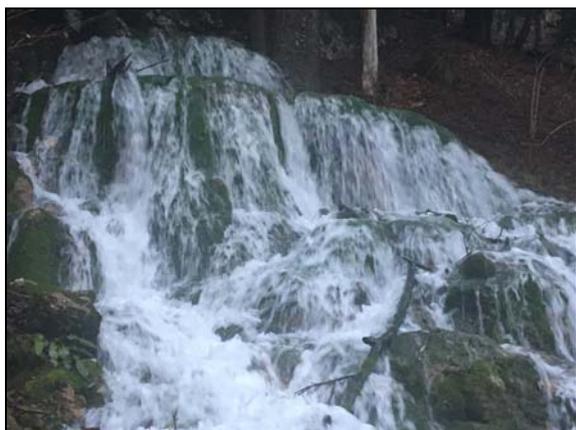
Respectons-là !

Votre Président, René Kaenzig

Le Metzger Hans's Loch en furie

par René Kaenzig

Le lieu bien connu des autochtones dénommé *Metzger Hans's Loch* (littéralement: *Grotte de Jean le Boucher*) est habituellement à sec en cette période de l'année. L'eau s'écoule à la fonte des neiges, quelques jours après un gros orage ou suite à une période de fortes pluies. En ce début d'année, la bouche de la grotte est en furie.



Cette cavité discrète, d'où sort actuellement beaucoup d'eau, n'est pas une source puisqu'elle n'a pas de débit permanent. C'est un des multiples trop-pleins qui évacue les eaux infiltrées dans les entrailles du *Mont Raimeux*. Les eaux ainsi évacuées

alimentent *Le Gaibat* et vont se retrouver dans *La Raus* sous la place du village de *Crémines*. Dès *Moutier*, c'est la *Birse* qui se chargera d'accompagner "notre eau" jusque dans le *Rhin* à *Birsfelden*. Pas mal quand on pense que ce "petit" filet d'eau se retrouvera dans la *Mer du Nord* en sortant du delta du *Rhin* au *Pays-Bas* ...



Un petit rappel concernant le nom donné à l'endroit: un certain *Hans* qui devait être boucher avait une relation privilégiée avec l'endroit. Du fait de la fraîcheur du site, il se pourrait bien qu'il y entreposait de la viande pour la conserver. Légende? Nul ne le sait, même les natifs voisins du lieu n'en savent pas plus.

C'est mon grand-père *Ernest* qui m'a fait découvrir le lieu quand j'étais bambin. Boucher de campagne itinérant, je l'accompagnais de fermes en fermes pour le suivre dans son travail. Dommage que la grotte n'a pas le nom de *Metzger Ernst's Loch* ...

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





***Eleanor* est passée par là** par René Kaenzig

Eleanor, un prénom féminin dédié à la "compassion" (d'origine grecque) ou dédié à "l'apaisement de souffrance" (d'origine latine) ... que nenni!



La tempête hivernale *Eleanor* de ce début d'année ne nous aura pas laissé indifférent dans la région. Selon les statistiques, il serait normal qu'une telle tempête passe chez nous tous les 10 à 15 ans (*Vivian* en 1990; *Lothar* en 1999).

Toitures endommagées, routes coupées, camions couchés, électricité interrompue ... et quelques arbres réduits à néant. Le seul avantage qu'on a quand on regarde bien aux pieds des arbres déracinés, en fin gastronome que je suis, c'est (parfois) la découverte de belles truffes. *Hmmmm !*

Retrouvez ci-après quelques images des forêts du *Grand-Val*:





Bon appétit !

Saucisse de St Hubert du Grand-Val® par René Kaenzig



En tant que bon petit-fils d'un boucher de campagne itinérant, qui accompagnait son grand-père *Ernest* de fermes en fermes pour le suivre dans son travail, il fallait bien une fois que je

publie une recette de saucisse.

À l'époque, dans le registre des "saucisses", tout tournait autour du porc et *Ernest* était spécialisé dans les saucisses à rôtir, saucisses d'*Ajoie* (aujourd'hui IGP, Indication Géographique Protégée) et des boudins blancs (au foie de porc) ou boudins noirs (au sang de porc). Il était aussi le maître de la région en matière d'atriaux. Je ne manquerai pas de publier dans quelques temps ma propre version de l'*Atriau du Maljon* (à base de foie et de viande de chevreuil). Patience!

J'ai oublié de mentionner qu'il gardait bien au chaud le secret des recettes de ses saucisses (mais je l'ai vu faire!). De ce fait, je dois aussi garder cette dignité et la tradition sur ce sujet-là: je ne vais pas divulguer ma recette de la toute nouvelle *Saucisse de St Hubert du Grand-Val®*. Seules indications: c'est une saucisse fumée à base de viande de chamois et de gras de porc. Tout le secret est dans le mélange des épices.

Alors, pour vous mettre l'eau à la bouche, c'est en photos que je vous présente le dernier né de mes réalisations culinaires.



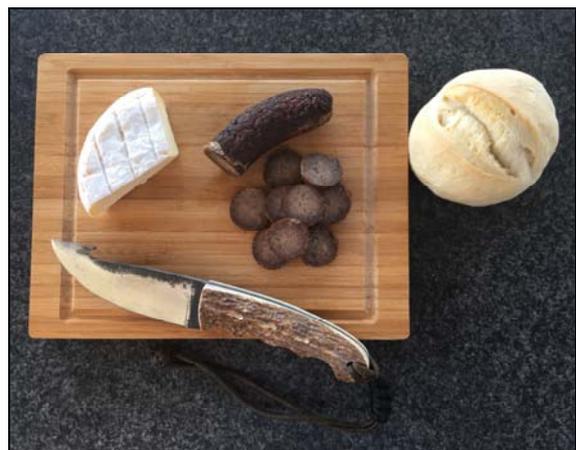
Les boyaux de porc bien dodus sont remplis avec la farce "maison" estampillée "SECRET". Les saucisses partiront par paires jusqu'au fumoir.



Cela transpire dans le fumoir ...



...ça se repose quelques jours à la cave ...



... et ça se déguste sans modération !

Prochain Stamm !

**Mardi, 27 février 2018
20:00 heures**



Bon appétit !

Jambon fumé de Sanglier

par René Kaenzig



La chasse nous gratifie de bons moments fusionnels avec la nature. La finalité de l'action de chasse nous gratifie aussi de quelques beaux et bons morceaux de venaison. Voilà ma version de jambon fumé de sanglier. J'aurai prélevé la noix du jambon pour la saler, l'épicer et la laisser se reposer pendant une nuit. Avant de passer au fumoir, je l'aurai bien rincé de tout son sel à l'eau courante, pour ensuite la badigeonner de *Whisky*. C'est là que le morceau passera au fumoir. Il sera prêt quand l'intérieur aura atteint env 71°C.



C'est du vécu

J'n'ai pas toujours tiré ...

par René Kaenzig

Ma saison de chasse a pris fin ces jours-ci. J'ai eu de belles observations et de belles rencontres, pleines d'émotions et d'émerveillements.



Les habits trempés de sueur et les montées d'adrénaline étaient toujours au rendez-vous. Les soirées d'après-chasse n'étaient pas avares en courbatures et en fatigue. À genoux devant l'animal abattu, il y a eu des moments de joie et de tristesse. Des sentiments indescriptibles de communion. Je me suis souvent abstenu de presser la détente pour simplement contempler ce qui s'offrait à moi et pour profiter du moment présent. C'était magique!

Que de beaux souvenirs. Que de belles histoires à raconter et à écrire. Et de beaux produits de sa propre quête à partager avec ceux qu'on aime.

Merci Dame Nature!