



Notr'Canard

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

Nr 128, mai 2018

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

Renaissance ... est synonyme avec le printemps et le joli mois de mai. De plus, on ne va pas critiquer le mois d'avril qui vient de se terminer: il nous aura choyé avec ses belles heures d'ensoleillement et ses températures à la hausse (juste un petit bémol me concernant personnellement: une saturation de pollens qui ne m'aura pas rendu la vie facile, mais ça ... c'est une autre histoire).

Renaissance ... est aussi synonyme avec une nouvelle vie. Telle une fleur qui se déploie au printemps, le parc animalier de Crémines déploie actuellement sa nouvelle infrastructure. Le Sikypark est en chantier ... mais il se prépare à nous offrir une toute nouvelle histoire. Les quelques lignes qui suivent font honneur à cette renaissance. Qu'on se le dise !

Renaissance ... pour ne pas oublier que les chasseurs seront "au taquet" ces prochains jours et semaines afin d'éviter la perte des nouveau-nés: faons, cabris et autres levrauts. N'hésitez pas à nous contacter pour un sauvetage !

Votre Président, René Kaenzig

Du Siky Ranch au Sikypark

par René Kaenzig

Toute ma petite enfance a été bercée par des visites périodiques au *Siky Ranch*. J'ai toujours en mémoire mes premières promenades à dos de poney. Je me souviens comme si c'était hier du petit éléphant qui faisait rire tous les visiteurs par ses petites farces bien personnelles. J'admirais les ours à collier sur leur île au beau milieu de la forêt. Mon esprit est aujourd'hui encore marqué par ce fameux macaque qui m'a volé ma glace. J'en avais pleuré et je me suis juré qu'il ne m'aura plus jamais.

Comme adolescent, je me souviens aussi très bien du fondateur et propriétaire *Siegfried Roos*, petit en taille avec une coupe en brosse et son petit cigare sur le coin des lèvres, qui me grondait quand, pour gagner quelques petits sous dans les écuries, je ne balayais pas assez vite.

Une légende ce *Sigou* !

Plus tard, à l'aube de mes vingt ans, c'est sous les ordres de son fils *Robert* que je me suis attelé pendant plusieurs mois à soigner loups, ours, pumas, lions, chèvres, daims, yacks, zèbres, ânes, canards, cygnes, flamants roses, etc... etc... De longues journées de labeur qui auront permis de financer mon voyage d'étude aux USA. Ce fut un joli début pour m'ouvrir ensuite les portes d'un petit job de rangers dans les *Everglades* en *Floride* pour m'occuper d'alligators et de cerfs de Virginie.

Aujourd'hui, quelques décennies plus tard, je me délecte de voir renaître ce joyau où j'avais jadis des liens privilégiés. Redynamisé

en 2015 par l'arrivée des rapaces de *Christophe Keller*. Le parc animalier reçoit actuellement un élan supplémentaire par le déménagement échelonné des félins du *Raubtierpark* de *Subingen* (SO) dans les nouvelles installations du *Sikypark* de *Crémines*.



Le caracal dénommé *Marte*

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





Garfield profite du soleil dans sa nouvelle demeure

Une toute nouvelle équipe renforcée est en place pour mener à bien professionnellement ce grand projet de réaménagement du parc animalier. Un projet magnifique qui devient réalité avec un chantier qui avance à grande vitesse. Le parc est en cours de rénovation, il se modernise et s'adapte aux nouvelles exigences et normes pour la détention et le respect des animaux qui y vivent. Il reprend une nouvelle vie après plus de 45 années d'existence.



Malgré les travaux, le *Sikypark* reste ouvert. L'affluence de ces premiers jours ensoleillés montre le grand intérêt que portent les visiteurs. Les démonstrations de la fauconnerie sont toujours d'actualité et le restaurant nouvellement décoré n'attend qu'à vous servir.



Déjà une forte affluence en ce début d'année

Colloque de la *Communauté d'intérêt Forêt-Gibier*

par René Kaenzig

C'est à la fin du mois d'avril que des représentants de divers services cantonaux des forêts, de propriétaires de forêts et de représentants de la chasse se sont retrouvés au *Centre forestier de formation à Lyss* (BE) pour discuter et pour trouver des pistes pour une meilleure compréhension mutuelle. C'est souvent par une méconnaissance des liens qui font vivre la forêt qu'il en résulte parfois des frictions dans la communication entre les divers intéressés. Les délibérations ont montré qu'il y avait quelques lacunes dans la formation initiale dans les domaines spécifiques cynégétiques et sylvicoles, ainsi que dans la formation continue (parfois même inexistante). Un effort pourrait également être mis dans la formation en communication. Un déficit de savoir-faire dans la communication résulte souvent en un blocage total de dialogue. La *Communauté d'intérêt Forêt-Gibier* tentera de mettre en





œuvre les solutions envisageables pour une meilleure compréhension entre tous les acteurs.

Les chasseurs et les forestiers sont sollicités en commun afin de promouvoir auprès d'un large public le sujet d'une exploitation durable de la forêt et du gibier. Un écosystème forestier en équilibre est une forêt structurée et mélangée dans la laquelle le bois peut être exploité et le gibier prélevé de manière durable.

Un petit instant partagé

par René Kaenzig

Rencontre avec mon copain
Sigou le jeune chamois !



La Bricole

Couteaux et fourchettes d'exceptions

par René Kaenzig

Les mues de chevreuils étaient à l'honneur dans mon atelier. J'avais le matériel, j'avais les idées et j'avais le temps: confection d'une fourchette à fondue au fromage, de deux fourchettes à fondue bourguignonne et d'un couteau *Laguiole* modifié à ma façon. Ne manquent aujourd'hui qu'une fourchette normale ainsi qu'une cuillère.

Le chevreuil sera à l'honneur dès maintenant, non seulement dans l'assiette, mais aussi autour de celle-ci *Bon appétit !*



Fourchette à fondue au fromage signée *Grizzly*



Couteau signé *Laguiole & Grizzly*



Fourchettes à fondue bourguignonne signées *Grizzly*

Prochain Stamm !

Mardi, 29 mai 2018

19:00 heures

Assemblée générale annuelle

Tractandas

(lieu et agenda officiel: voir convocation personnelle)

1. PV AG du 30.05.2017
2. Comptes 2017
3. Démission(s)
4. Admission(s)
5. Nomination(s)
6. Rapport du président
7. Activités 2018 (2019)
8. Cotisations 2018
9. Budget 2018
10. Divers



Bon appétit !

Les Ravioles du Maljon®

par René Kaenzig



Mettons-nous l'eau à la bouche ... avec les *Ravioles du Maljon®*. Le chamois est à l'honneur de ce met d'exception. Il semble de prime abord bien compliqué, mais il est en fait d'une simplicité enfantine. La seule difficulté est d'en avoir la patience pour effectuer un travail laborieux. Parce qu'ici, même la pâte est faite "maison".

Préparation de la pâte fraîche: un œuf par 125 gr de farine, on y ajoute une pincée de sel et quelques gouttes d'huile d'olive. On mélange et pétri le tout dans un grand bol jusqu'à obtenir une belle masse bien régulière et bien lisse. Je laisse poser le tout quelques heures au réfrigérateur.



Après cette pause, on divisera la pâte en plusieurs boules que l'on aplatira par la suite. C'est maintenant le travail de la machine à pâte (ça va aussi avec un rouleau à pâte à gâteau, mais ce n'est pas si simple). On passera plusieurs fois les boules aplaties pour obtenir une belle pâte abaissée, longue, fine et compacte. On va s'arrêter à une épaisseur de deux millimètres au maximum. Et voilà qu'on va laisser aux abaissees le temps de faire encore une fois une pause.

La farce choisie aujourd'hui sera de la viande de chamois. Tout autre contenu est bien entendu possible, cela va depuis le fromage jusqu'au légumes en passant par toutes les viandes possibles. Mon morceau de viande de chamois sera haché très finement. Personnellement j'ajoute encore

de l'oignon également finement haché. Un peu de sel et de poivre ... et le tout passe à la casserole pour y être grillé. On laisse le tout refroidir en attendant l'étape suivante.



Avec un emporte-pièce d'un diamètre de six à huit centimètres, on confectionnera des galettes rondes. Remplir ces petites galettes au centre avec de la farce, plier et coller le pourtour avec du blanc d'œuf.



Encore une fois une pause avant de passer le tout à la cuisson dans de l'eau un peu salée ou même dans un bouillon.



Depuis là, toutes les variantes sont possibles: à déguster comme cela ou avec de la sauce aux tomates. Mais les *Ravioles du Maljon®* se mangent gratinées au four avec une sauce à la crème, un peu de poivre et quelques râpures de noix de muscade. *Mmmmmhhh ! Bon appétit !*