



Notr'Canard

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

Nr 132, octobre 2018

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

Les coups de feu ont été discrets. Celui qui n'est pas acteur direct de la chasse n'aura même pas remarqué qu'elle est d'actualité depuis mi-septembre sur nos montagnes.

Même que la forêt se transforme déjà en couleurs automnales, sécheresse oblige, ce sont les présentoirs des grandes surfaces commerciales ainsi que les cartes de menus des restaurants qui donnent le coup d'envoi de l'ambiance "chasse" ... il me semble que c'est toujours plus tôt dans l'année. Ceci ne me dérange pas outre mesure: le produit de la chasse indigène étant très confidentiel (5% de la viande de gibier consommée en Suisse), il reste en général en mains des nemrods locaux. Quelques rares restaurants ont tout de même le privilège de proposer de la viande locale "sauvage". La viande issue d'élevages suisses de "gibier" prend toujours plus de place dans ce commerce de niche (30%). Il en est bien ainsi pour les éleveurs qui se lancent dans cette nouvelle voie et c'est bien raisonnable pour la traçabilité des viandes. Mais la plus grande partie des viandes de gibier (65%, avec une tendance à la baisse), également issues d'élevages et consommées dans notre pays, proviennent de l'étranger (Autriche, Allemagne, Hongrie, Pologne, Écosse, Afrique du Sud, Nouvelle-Zélande, etc... etc...).

La demande est grande et augmente légèrement: selon l'Office fédéral de la statistique (OFS), sur un total de 55 kg de viande consommée en Suisse par personne et par année (22 kg de porc; 12 kg de volaille; 11 kg de bœuf; 9 kg de poisson et autres), un demi-kilo est réservé au gibier.

Profitez maintenant ... c'est la fête ... la viande de gibier est saine et faible en matière grasse ... elle n'est disponible sur le marché que pour quelques semaines !

Votre Président, René Kaenzig

C'est du vécu

Une approche sur les chaussettes

par René Kaenzig

Le paquetage est léger cette année. Les prévisions météorologiques sont sans surprise: il fera beau, chaud et sec toute la semaine. Je ne vais donc pas m'attarder à porter l'inutile. Mais l'indispensable sera de la partie: petit casse-croute et ... de l'eau ! On annonce 28°C ces prochains jours même en montagne. Donc, il fera soif !



Arpentant la montagne tout au long de l'année, je pense connaître une grande partie du cheptel de chamois de mon massif montagneux de prédilection. Mais pour le *pirsch* que je suis et qui cherche des approches avec des distances de tir très courtes (un max de vingt à trente mètres), la chasse ne sera pas facile, mais sûrement passionnante.



Les chaleurs de cet été ainsi que la sécheresse auront déjà engendré un tapis épais de feuilles mortes dans la forêt: ma

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





hantise. Entre bien d'autres, le bruit aussi insignifiant qu'il soit est l'élément perturbateur par excellence à éviter pour toute approche sur du gibier. Il faudra jouer à l'équilibriste entre les brindilles de bois, les pierres non stabilisées et les feuilles mortes sur les pentes abruptes de la montagne. Et pour ne pas simplifier la tâche, le tout étant bien entremêlé pour me gratifier de quelques surprises sonores de dernières secondes qui me feront inévitablement monter la tension nerveuse et le taux d'adrénaline. Avec en plus le regard qui joue au yo-yo entre le sol, les branches à hauteur de corps et de visage et l'éventuelle observation au loin de l'animal convoité. Un exercice qui fait fondre toute notre énergie physique, nerveuse et psychologique. Mais c'est justement cela que l'on recherche ... c'est la Chasse (avec un grand "C").

Après avoir déjà tenté tôt le matin quelques approches infructueuses sur des "prétendants", je me retrouve à nouveau à une cinquantaine de mètres d'un petit troupeau de chamois. Pour l'instant, je compte cinq animaux. Il peut y en avoir plus. Des arbres et des rochers nous séparent. L'identification des animaux n'est pas aisée. J'ai la chance de me retrouver sur un petit sentier, ce qui va un peu faciliter mon approche. J'avance en silence. Mon sac à dos me dérange et le dépose au sol tout en douceur. Je continue d'avancer. Je suis alors à quatre pattes. Mes jumelles qui pendent à mon cou me dérangent également ... je m'en débarrasse ... j'observerai les chamois au travers de la lunette de tir de ma carabine. Mes coudes sur les pierres me font souffrir. Je me rase au sol et tente de poser ma carabine en position de tir ... non, cela ne va pas ... ma casquette me dérange ... elle restera là au sol jusqu'à nouvel avis. Je dois encore ramper quelques mètres pour pouvoir éventuellement ajuster mon artillerie. Faudra encore savoir s'il y a vraiment un animal à prélever. On verra plus tard. Pour l'instant, je sens les pierres et les branches sur l'entier de mon corps allongé dans la pente. J'avance tel un lézard en chasse ... à l'approche de son insecte ...

Libéré de tout ce qui pourrait me déranger (j'ai même laissé derrière moi mon portable

qui me faisait mal dans la poche), j'ai enfin trouvé un endroit et une position qui me laissent observer le groupe de chamois en toute quiétude. Je reprends mes esprits et contrôle un peu mieux ma respiration. Je me retrouve maintenant à vingt mètres du groupe sans m'avoir fait remarquer. Les chamois ne se doutent de rien. Parfois, une chèvre qui semble être la patronne, lève brusquement la tête pour surveiller l'entourage. Mais jamais dans ma direction. Les thermiques sont à mon avantage. Mon odeur ne parviendra pas jusqu'aux animaux. Il suffit de rester calme, sans geste brusque et sans bruit. La prochaine étape de "l'indien" aurait été d'enlever les godasses et d'avancer sur les chaussettes. Mais là ... n'exagérons rien.

Cinq chamois ... dont un cabri et j'identifie deux chèvres ... ensuite encore un éterle. Le cinquième chamois, je ne le vois pas suffisamment pour l'identifier. Je me concentre sur l'éterle.



J'ai déjà désassuré ma carabine et observe le va-et-vient de l'éterle. En observant ses cornes, avec une assise relativement épaisse, je pense identifier un petit mâle. Il se sépare du groupe et semble déjà avoir un caractère bien trempé. Il joue avec des branches et semble les mettre à l'épreuve. Je ne le vois malheureusement jamais de profil. Il ne me rend pas la vie facile, mais j'ai de la patience. Aucun animal du groupe ne semble être nerveux. Tout va bien. Je suis bien installé. S'il avance ...

Il s'est avancé et j'ai brisé le silence de la montagne en ce premier jour de chasse. Le bruit résonne encore dans la vallée. *Saint Hubert* m'aura conduit vers ce beau chamois (éterle mâle).

Merci Dame Nature !



C'est du vécu

La cinquième aura été la bonne

par René Kaenzig

Cela fait quelques temps que le cheminement de mes promenades avec ma copine à quatre pattes *Tina* me faisait traverser le territoire d'un chamois: un jeune bouc que j'estimais âgé entre trois et cinq ans. Les nombreuses observations tout au long de l'année ne furent que furtives. En arrivant sur "son" pâturage, je me préparais à écouter son sifflement. Si je ne le voyais pas ou si je ne l'entendais pas, alors je passais mon chemin tout en m'interrogeant du pourquoi de son absence. J'avais créé un lien privilégié avec cet animal. Sympa !



Mais voilà ... la chasse aux chamois étant maintenant au programme ... les états d'âmes du nemrod se mettent un peu aux oubliettes. Une ambivalence indescriptible des sentiments d'un chasseur.

Le jour où je m'étais dit que ce chamois pourrait être l'animal de ma prochaine quête, un jeu de cache-cache se mettait en place entre nous deux. La tactique d'approche n'étant plus la même que lorsque je me promenais avec ma chienne. Là, j'avais une arme sur mes épaules et la forte intention de pouvoir déjouer tous les sens du chamois.

J'ai tenté une première approche. Quelques coups de feu avaient déjà résonné dans la montagne cette semaine. Avec mon absence des jours précédents, je ne savais pas si "mon" chamois était encore là. J'ai tenté cette première avancée en douceur. C'est par le bas que me suis approché du secteur. Ce n'est pas allé dix secondes que le chamois m'avait déjà repéré. Il me l'a fait remarquer et est parti à la course sous les rochers en contre-bas. Ce n'est que partie remise. Je reviendrai ...

Après avoir *pirsché* plusieurs heures sur les hauteurs du *Mont Raimeux*, j'allais en rester là pour aujourd'hui. Le chemin du retour me menait à nouveau dans le secteur de l'élu. Ils étaient trois. Un chamois a sifflé l'alarme et tout le monde est parti sans laisser d'adresse. Je reviendrai demain ...

En soirée, je réfléchissais comment déjouer les senseurs du chamois. J'ai choisi une arrivée depuis le haut. Ce matin-là, le chamois m'attendait déjà avant que moi-même je l'aperçoive. Je reviendrai ...

Le secteur de ce chamois m'intéressait toujours plus. Je commençais à comprendre son dispositif de surveillance et de fuite. Il avait plusieurs options dans ses plans. Mais voilà, lors de cette quatrième approche, je me suis un peu trop concentré à regarder devant moi ... et non pas au sol! La petite brindille de bois écrasée sous mes pieds aura libéré tout le secteur de tout être vivant. Je reviendrai ...

Bon ! C'est vendredi, le décompte des jours de vacances dédié à la chasse rétréci rapidement. Au saut du lit, mon premier regard à l'extérieur me fait froncer le nez. Le *Mont Raimeux* est dans le brouillard. Les cartes sont rebattues pour mettre en place une nouvelle tactique d'approche. L'avantage, c'est que le sol est mouillé. Le désavantage: je vais peut-être me retrouver surpris nez à nez avec le bouc. Mais la visibilité réduite m'a permis d'approcher le secteur sans me faire remarquer. Le brouillard jouait encore avec le vent. Dès l'apparition du soleil, le voile c'est ouvert sur la scène. Le bouc était là, paisible ... exposé à tous les dangers.



Le tir et ma *youtse* résonnent encore dans la vallée ... et dans mon esprit.



Bon appétit !

Médallions de Chevreuil aux Mûres du Mont Raimeux

par René Kaenzig



J'étais sur les pâturages du *Mont Raimeux* et parcourais les mûriers pour en récolter quelques fruits. Sur ce cheminement, je venais de déranger un jeune brocard également intéressé par les mûriers. Mais lui était concentré à se délecter sur les feuilles. Nos regards se sont croisés et il est parti fâché de ma présence. Je l'ai entendu aboyer plusieurs fois au loin. C'était sûrement pour me dire quelque chose. Cette rencontre m'a inspiré: et pourquoi pas marier cela dans ma prochaine aventure culinaire. C'est là qu'est née l'idée des *Médallions de Chevreuil aux Mûres du Mont Raimeux* ...



L'élément clé de la recette est la sauce ... aux mûres bien entendu. Tout d'abord j'ai mis de côté une poignée des plus beaux fruits récoltés. Ceux-ci seront réservés pour la touche finale de décoration.

J'ai préparé tous les ingrédients utiles pour cette sauce d'exception: des échalotes, du miel (bien évidemment d'une colonie d'abeilles sise à flanc de coteau du *Mont Raimeux*, des travailleuses qui ont contribué à la pollinisation des mûriers ... ha! j'suis fort là!), du vin rouge ainsi que mes trois moulins (à sel, à poivre et à noix de muscade). Non loin de toute cette panoplie de matos, j'ai préparé un liant pour sauce (PS: depuis qu'on me lis dans le Monde entier, je ne pouvais pas simplement noter *Maizena* ... puisqu'on ne connaît pas partout sur notre globe cette marque typiquement suisse d'amidon de maïs).

On lance ... la sauce: faire revenir les échalotes finement hachées dans un peu d'huile dans la casserole. Verser le vin et laisser cuire un moment. Laisser tomber du moulin un peu de sel, du poivre et quelques râpures de noix de muscade. J'y ajoute des mûres et les écrase avec un presse purée. C'est le moment d'y laisser couler le miel ... du *Mont Raimeux*. On laisse cuire jusqu'à obtenir un magnifique jus coloré et parfumé aux mûres. On passe le tout au travers d'une passoire afin de filtrer tout le solide (restes des échalotes et les grains des fruits). On remet le tout dans la casserole bien nettoyée. Fouetter la sauce avec l'arrivée d'une pointe de couteau de liant et l'affaire est jouée ...



Pendant ce temps on aura grillé très rapidement le pourtour des filets de chevreuil et préparé les accompagnements. Aujourd'hui, ce sera des frites de circonstance confectionnées avec un emporte-pièce. Ne reste qu'à la mise en place, la décoration avec les mûres réservées et à servir.

Magnifique! ... Sublime!

Apéro 12^{eme} anniversaire

**Samedi, 3 novembre 2018
19:00 heures**

Prochain Stamm !

Relâche en octobre
**Mardi, 27 novembre 2018
20:00 heures**