



# Notr'Canard

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

Nr 137, mars 2019

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

*Le mois qui vient de prendre fin fut intense en rencontres et en échanges. Un passage obligé pour les nemrods du canton est bien entendu l'exposition de trophées et le marché au peaux qui se déroule chaque année à Thoune.*

*Ce qui m'a particulièrement frappé cette année lors de ces deux événements, c'est la grande participation de non-chasseurs. Étonnamment, de nombreuses jeunes personnes déambulaient dans le périmètre de l'exposition et étaient intéressées par la présentation des trophées, par les stands de vente de matériel de chasse, par la présentation de chiens et par l'arrivage et la vente de peaux de gibier. Un développement très positif pour l'avenir de la chasse. Un événement qui devient une belle plateforme d'échange intergénérationnelle.*

*Surfons sur cette vague positive. Continuons de présenter la chasse comme elle est vraiment aujourd'hui: respectueuse de la nature. Et continuons de présenter l'image du chasseur tel qu'il est vraiment aujourd'hui: un passionné de la nature.*

*Votre Président, René Kaenzig*

## **Rendez-vous des "trappeurs"**

par René Kaenzig

Les chasseurs du canton de Berne se sont donnés rendez-vous à Thoune au début de février 2019 pour le 85<sup>ème</sup> *Marché de peaux et de fourrures* ainsi que pour la 59<sup>ème</sup> *exposition cantonale des trophées*. On y est littéralement absorbé par une ambiance toute particulière qui semble venir d'un autre temps et réservée à des nostalgiques: il en est tout autrement. On y rencontre bien entendu les chasseurs de toutes générations confondues. Mais il y a aussi d'autres amoureux de nature qui déambulent

sur tout le périmètre réservé à la chasse bernoise. On y voit aussi des étudiants en biologie ou des spécialistes confirmés en quête d'informations exclusives sur la faune indigène. Un échange intense entre individus de divers horizons.



D'un autre temps? Non, tout à fait actuel et nécessaire!

L'ambiance "trappeurs" était la plus évidente au marché des peaux et fourrures. À ce sujet, je me permets une petite réflexion toute personnelle (mais partagée par la grande majorité des nemrods): il est intéressant de savoir que les autorités demandent aux chasseurs d'intervenir activement dans la population locale des renards pour

**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





en avoir le contrôle et pour en limiter les propagations de maladies (gale, rage, maladie de Carré, échinococcose, etc...) ainsi que pour protéger le petit gibier de la prédation. Par la suite, après cette besogne, on rémunère le chasseur motivé par une utilisation intelligente des ressources de la nature qu'avec 5.- francs pour une belle peau de renard (sans trou si possible...), avec en prime le risque de se contaminer soi-même avec ces maladies. Quand on prend encore en compte les nombreuses critiques émises par certains individus à l'encontre des chasseurs, il faut vraiment être motivé...



Inspection de la qualité du produit par un marchand qui sait aussi marchander...

La Suisse importe environ 470 tonnes de peaux. Les 85% proviennent d'élevages et le reste provient de piégeage. Ce n'est qu'une toute petite partie, infime, qui provient de la chasse... à un prix dérisoire. Une somme qui ne couvre même pas le prix de la cartouche et du thermos de thé chaud pour tenir à l'affût au froid ou sous la pluie. Je ne parle pas du temps passé à retirer méticuleusement la peau de l'animal et de la préparer pour sa conservation.



Bon nombre de chasseurs sont repartis avec le produit de leur quête sur les épaules. Démotivés par le prix proposé, ridiculement bas. Le risque, à plus ou moins long terme, c'est que nous ne retrouverons plus ce magnifique produit naturel d'origine suisse. On le retrouvera dans un centre de collecte de déchets carnés... quel gâchis!



Poignée de mains qui conclut l'affaire: 10.- francs pour deux belles peaux de renard





L'exposition de trophées fut aussi une belle attraction. Plus de 500 préparations (chevreuils, chamois, sangliers, cerfs et bouquetins) furent exposés. Sans exception, chaque unité exposée a reçu sont lot de commentaires. Une belle vitrine qui montre la qualité sanitaire des divers cheptels des animaux chassables dans le canton.



Certains trophées eurent la chance d'être évalués et quotés pour une qualification à un prix final, comme le montre le magnifique brocard ci-après:



### La bricole

#### **Le jurassien Wenger Hardwoods 57** par René Kaenzig

Je continue à faire mes petits essais de transformation de couteaux qui "traînent" dans mes tiroirs. J'ai donc retrouvé, il y a peu, un couteau de l'ancienne entreprise jurassienne Wenger, le modèle *Hardwoods 57*. Je n'ai pas pu m'en empêcher de le faire suivre une cure de personnalisation: avec manche en bois de cerf ...



Wenger Hardwoods 57 avec manche en bois de cerf



Un des éléments les plus importants: le tire-bouchon!

**Prochain Stamm**

**Mardi, 26 mars 2019**  
**19:00 heures**



*Bon appétit !*

## **Noisette de Chevreuil cuite au foin du Chaufour**

par René Kaenzig



La cuisine au foin n'est pas mon invention, mais il y a tellement de Chefs étoilés qui ont déjà essayé... alors pourquoi pas moi... ☺ !

Mais je ne suis pas sûr s'il y en a beaucoup qui ont déjà marié "venaison" et "fenaïson". Finalement, il n'y a qu'une seule lettre de différence. Alors j'ai tenté le coup.



J'ai devant moi une magnifique noisette de chevreuil des pâturages du *Chaufour*, situés sous le *Mont Raimoux*. Je vais donc cuire cela avec du foin du même endroit.

Au fait, ce lieu-dit nous rappelle que c'était là qu'on y faisait de la chaux avec les pierres de calcaire que l'on sortait de la gravière voisine et qu'ensuite on calcinaït sur place dans un four pour en faire de la chaux (au lieu-dit *Chargeou* pour les locaux). Les traces du four sont visibles aujourd'hui encore.

Bref, ma cuisine ne se fera pas avec de la chaux. Mais il me faudra bien évidemment un four.

Il faudra dorer dans une casserole sur toutes ses faces la noisette de chevreuil épicée avec sel et poivre.

On va tapisser une cocotte avec du foin bien lavé à l'eau courante. On y déposera la noisette. On peut y ajouter d'autres herbes aromatiques. Verser un verre d'eau et un peu d'huile. Couvrir et passer au four pendant 30 minutes à 220°C.



Après ces 30 minutes, on retirera la noisette et on va la laisser reposer un instant.



Servir la noisette de chevreuil coupée en fines tranches avec des röstis... apprêtés avec des pommes de terre du *Chaufour*... bien évidemment.



Encore un peu de confiture aux airelles pour donner une petite touche de douceur. Une chose est sûre, toute la maison s'est remplie d'une fine odeur d'herbes séchées... il me semblait être en plein été dans un pâturage coloré de miles fleurs. *Mhmmmm!*