



# Notr'Canard

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

Nr 138, avril 2019

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

*Faire des économies est le mot d'ordre à la mode. Pour certaines personnes, faire des économies est un besoin vital pour arriver sereinement à la fin du mois. Pour d'autres, c'est un moyen pour se faire plaisir par la suite. Cette édition de Notr'Canard n'a que trois pages. Mais la raison n'est pas à mettre sur le dos des économies. C'est simplement pour une question de disponibilité du bureau de rédaction. On se rattrapera une autre fois. On vous le promet.*

*Bonne lecture !*

*Votre Président, René Kaenzig*

## Les chasseurs sont-ils des barbares?

par Pierre de Boisguilbert

*C'est avec l'aval de son auteur, Pierre de Boisguilbert, que nous publions le texte ci-après. Un texte qui montre l'amour qu'un chasseur peut avoir pour la nature ... mais qui montre aussi le spectre des idées divergentes dans lequel nous vivons aujourd'hui. Monsieur Pierre de Boisguilbert fut porte-parole de la Fédération nationale française des Chasseurs et défend inlassablement la raison d'être de la chasse. Les illustrations sont tirées du film "L'école buissonnière" de Nicolas Vanier (2017).*

Ainsi les chasseurs seraient des barbares, des adeptes d'un loisir sanguinaire... La chasse est, au contraire, l'antithèse de la barbarie. Elle est un art de vivre qui consiste à connaître, aimer puis traquer le gibier, et exclusivement celui-ci, avec discernement, respect et contrôle de soi, le tout dans un encadrement législatif et réglementaire toujours plus contraignant. On est donc très loin de la barbarie.

Il faut savoir que l'on ne chasse pas par plaisir de tuer mais par amour et respect pour la nature. C'est le besoin de rencontre avec l'animal sauvage qui importe, de capture aussi comme pour tout prédateur. C'est, par ailleurs, un acte que je ne banalise jamais. J'éprouve après avoir tué un brocard, autant de nostalgie que de respect pour l'animal. Je crois n'avoir

jamais ramassé une bécasse sans l'embrasser avant de la porter au carnier.



Est-ce barbare que de faire ça? La chasse, rappelons-le, fait partie de l'histoire de l'humanité et de notre patrimoine culturel. Peinture, littérature, musique... tous les arts majeurs l'ont célébrée à leurs manières. La chasse fait partie de nous, elle est consubstantielle à l'homme. Pourquoi le nier?



Les partisans du droit de l'animal veulent nous imposer l'idée que l'animal est l'égal de l'homme. Ceci est une utopie autant qu'une menace pour l'humanité. Je refuse ce nouvel ordre moral qu'une minorité sectaire, intransigeante et ignorante des rapports qui régissent le vivant veut nous imposer. La cause animale est devenue ces dernières années, un sujet de société, et c'est une bonne chose. Le développe-

**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





ment économique, et son avatar le productivisme, ont bien trop "choséfié" l'animal. Mais il n'y a aucun rapport entre la maltraitance animale et la chasse. C'est précisément parce que cette domination absolue sur l'animal m'insupporte, que je ressens le besoin de le retrouver à l'état sauvage, dans son environnement, avec sa pleine intégrité physique et ses aptitudes innées à échapper au prédateur.



Chasser, ce n'est rien d'autre qu'assumer le rôle de prédateur qui sommeille au fond de nous.

Cette hostilité soudaine, voire cette haine, envers la chasse, est le résultat du recul de l'acceptation de la mort dans les sociétés occidentales. La mort est de nos jours refusée, niée, cachée. Une vision idéalisée de la nature, qui la représente comme un monde harmonieux de douceur, sans violence aucune, avec l'idée sous-jacente que l'homme serait au fond la seule espèce "néfaste", est en train de s'imposer.



C'est la négation même de l'humanisme. Pour toute une génération, qui a connu que la ville et n'a pas d'antécédents dans la ruralité, l'animal est idéalisé, il est devenu le dernier enjeu de libération! C'est absurde.

*Bon appétit !*

### **Émincé de Chamois du *Mont Raimeux* aux Oranges Flambé au *Grand Marnier***

par René Kaenzig



J'aime les oranges, sans modération et sous toutes leurs déclinaisons: natures, pressées, en sauces, en salades, en desserts, en confiseries, etc...

C'est donc tout à fait normal que j'intègre cet agrume dans mes réalisations culinaires. L'orange est aujourd'hui disponible tout au long de l'année. Mais la saison de l'orange va de décembre à avril. Je me souviens très bien quand j'étais bambin, c'est à Noël que nous avions les premières oranges à la maison. Je ne fais donc pas un trop grand faux pas en publiant cette recette dans l'édition d'avril de *Notr'Canard*.



L'orange est donc à l'honneur avec cette recette d'*Émincé de Chamois du Mont Raimeux aux Oranges, flambé au Grand Marnier*, non sans penser à l'honneur du chamois prélevé au Mont Raimeux. Petite précision, pour ceux qui ne connaissent pas la liqueur *Grand Marnier*: c'est un produit français à base de cognac et d'oranges amères.





J'aurai donc sous la main un bout de viande de chamois que j'émincerai en petits morceaux selon son choix et son humeur (150-200gr/pers). Peler et couper une orange/pers en petits cartiers. Enlever les éventuelles graines. Ce n'est pas grave si on laisse aux cartiers d'orange un peu de membrane des cloisons. Cela évitera même que les cartiers se démontent lors de la cuisson finale du plat. Une dernière orange, bien lavée, sera nécessaire pour la décoration. On la coupera en belles tranches.

Le ingrédients sont prêts... on peut y aller. Saisir rapidement dans de l'huile très chaude l'émincé de viande de chamois. Sel et poivre selon ses goûts. Baisser le feu et on déglace le tout avec 0.5 dl de *Porto blanc* (j'ai toujours une bouteille de *Porto blanc* à la cuisine suite à quelques voyages au *Portugal*). J'ajoute 1 dl de sirop d'érable (le sirop d'érable fait souvent partie de ma cuisine suite à quelques voyages au *Québec*... de plus, il a des propriétés anti-inflammatoires, ce qui me va très bien). On laisse mijoter une dizaine de minutes en contrôlant bien qu'il y a toujours du liquide dans la casserole. Sinon, on va pouvoir ajouter un peu de bouillon.



Le moment est arrivé de flamber avec de la liqueur de *Grand Marnier*. 0.5 dl va suffire. On verse dans la casserole et on allume! ... avec précaution! (ne pas oublier de déclencher la hotte d'aspiration en dessus du potager ...) *Ouaahhh!* On est toujours surpris par la magnifique flamme bleue et de la chaleur que cela dégage. Mais que cela sent bon!

On va pouvoir ajouter les cartiers d'oranges et laisser mijoter à petit feu encore quelques petites minutes.



Il ne reste plus qu'à dresser les assiettes, à servir par exemple avec du riz et à décorer avec quelques tranches d'oranges.

*Mmmmmh!*

### Un petit instant partagé

par René Kaenzig

Tina: "*Hey ... mais c'est bon ça ... mmmh!*"



## **Prochain Stamm**

**Mardi, 30 avril 2019**

**19:00 heures**