



# Notr'Canard

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

Nr 143, octobre 2019

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

*L'automne nous gratifie de multiples récoltes et de nombreux produits alimentaires naturels, qu'il faut bien les étaler dans le temps. C'est pour vous dire que j'ai été étonné de trouver du Civet de Cerf dans l'assiette du restaurant où je me rends régulièrement à la pause de midi, et ceci avant même l'ouverture de la chasse aux cerfs. Tout va trop vite ! ... Mais allez-y, la chasse est à consommer sans modération. La viande de gibier est saine ... et n'est disponible sur le marché que pour quelques semaines. D'autres produits et d'autres mets attendent déjà pour les remplacer ... c'est Noël avant l'heure !*

*Bref, la chasse aux chamois vient de se terminer dans notre région. Les coups de feu ont été discrets. Un petit compte-rendu est à lire dans cette édition de Notr'Canard. La venaison locale se retrouvera sur les cartes de quelques restaurants privilégiés. D'autres nemrods en profiteront en famille et avec des amis proches.*

*Avec le mois d'octobre est lancée la chasse aux chevreuils. Un peu moins discrète, c'est les vocalises des chiens courants qui annonceront l'action. C'est beau !*

*Bel automne à tous et bonnes chasses !*

*Votre Président, René Kaenzig*

*C'est du vécu*

## **Repéré depuis plusieurs semaines**

par René Kaenzig

J'étais impatient de revoir le chamois que je suivais depuis plusieurs semaines. Je l'avais observé de long en large. J'avais noté dans ma mémoire ses habitudes, son programme, son horaire. Normalement, il venait viander dans cette petite prairie aux alentours de sept heures du matin. En lisière de forêt, il pouvait alors profiter de la belle herbe encore bien fraîche et recouverte de rosée.

Le réveil a sonné bien avant le lever du jour. Ma chienne m'a regardé avec ses tout petits yeux ronds: elle semblait me dire "t'es pas un peu f...?". Et même que je m'habillais dans la tenue qu'elle préfère, elle s'est retournée dans son panier en sachant bel et bien qu'elle ne pouvait pas m'accompagner à la chasse aux chamois. D'un gros soupir, elle s'est rendormie en rêvant d'autres chasses.



**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





Aujourd'hui c'est jour de chasse. Je n'ai donc pas que mes jumelles avec moi. C'est avec carabine et sac à dos et toutes sortes de bric-à-brac que je pars pour passer la journée dehors. Dans l'obscurité, je me faufile sans bruit jusqu'à mon poste et je me mets à l'affût. Il fait bien nuit. On ne distingue absolument rien dans tout l'entourage. Mais je me délecte de tous les détails du jour qui se réveille.

Le ciel s'illumine lentement et se pare en de multiples déclinaisons de rouge. Une couleur en totale symbiose avec ce moment présent du chasseur. Elle qui représente des émotions différentes et contradictoires: l'amour et la haine; la vie ou la mort. Elle symbolise aussi la passion; la tentation; les émotions; le feu; la puissance; la persévérance; la détermination et bien plus encore...



Après quelques minutes, le soleil fait son apparition à l'horizon. Des rayons lumineux se faufilent au travers des arbres qui tentent d'éclairer le petit pâturage en face de moi. J'observe la clairière qui était noire et grise il y a quelques instants encore et qui se transforme en un beau tapis vert brillant.

Je consulte constamment ma montre. Il me semble qu'elle est à l'arrêt. Elle ne tourne pas assez vite à mon goût. Mais voilà, la patience est une des nombreuses vertus du chasseur. Donc, je patiente ...

Le soleil monte lentement. La fraîcheur et l'humidité vont disparaître ... il est sept heures, il ne devrait plus tarder ...

Mais voilà, ma première journée de chasse ne coïncide pas avec la journée d'ouver-

ture de la chasse, ce qui met une multitude de points d'interrogations sur cette hypothétique rencontre avec le chamois convoité. A-t-il été dérangé ? Est-il encore là ? M'a-t-il repéré ? Le temps passe et rien ne bouge.

Il est maintenant huit heures et je me pose réellement des questions ... je sais, le chamois a peut-être eu un imprévu. De plus, il n'a pas mangé une horloge. Mais il était tellement régulier les jours passés ...

Au même moment, j'entrevois le dos ronds d'un chamois se profiler sur la prairie à une cinquantaine de mètres de moi. Je suis couché à ras le sol et je ne peux pas clairement identifier le chamois. J'attends qu'il s'approche. Les minutes passent et le chamois broute paisiblement sans se laisser déranger.

Je dois me déplacer pour avoir une chance de l'identifier clairement comme étant le fameux bouc à prélever. Je décide de ramper vers lui, avec ma carabine, pour mieux me positionner. Il regarde dans ma direction ... et semble s'intéresser à moi. Je me fais encore plus petit, à plat ventre dans l'herbe mouillée ... pas très agréable pour une entrée en matière. Mon souffle intense dégage de la buée ... c'est vraisemblablement cela qui l'intéresse.

Je tente de l'observer en levant un tout petit peu la tête. C'est bien le bouc que je cherche. On est à trente mètres l'un de l'autre. Il est toujours face à moi ... je n'ai aucune chance là. Je ne bouge plus ... je ne regarde plus ... je ne respire plus. Et de surcroît, je ne sais plus quoi faire. Je dois bien tenter quelque chose. Mon poulx qui part en vrille se fait sentir dans tout mon corps. Je suis littéralement noyé dans la buée que je produis. Surexcité, je me retrouve totalement à découvert au milieu d'une prairie avec un chamois qui broute paisiblement devant moi.

Il s'est maintenant tourné pour me montrer son plus beau profil. J'obtiens l'avantage. Lentement j'installe ma carabine devant moi. Il ne semble pas être dérangé par ma gymnastique. Là, je suis bien calé. La suite va très vite: le coup de feu est parti et touche mortellement l'animal convoité. Le bouc est couché devant moi ... inerte ...



C'est calme. L'instant semble irréel. La pression redescend. Le souffle redevient normal. Les émotions personnelles prennent maintenant toute la place. Je suis triste dans la joie. Ce n'est pas de la sensiblerie, c'est du réel. S'installe alors un monologue entre le chasseur et le chassé. Le chasseur essuie ses sueurs et le chassé reçoit des caresses. Le moment est magique ... fort ... intense.



Le chamois est mort, mais il continuera de vivre dans mes souvenirs. Tous les honneurs vont pour lui. Les remerciements vont à *Dame Nature* pour avoir rendu cette récolte possible, sans oublier *St Hubert* qui a accompagné et protégé le chasseur dans toute son action. *Merci !*

*C'est du vécu*

### **Éterle ... où es-tu ?**

par René Kaenzig

"*Promenons-nous dans les bois ... Éterle, y es-tu ?*" C'est bien la question que je me suis posée cette journée-là. J'avais encore un bracelet en poche, du le plan de chasse qui m'était accordé, pour récolter un éterle ou une chèvre non suitée. Je me suis concentré à chercher un éterle. Catégorie de gibier plus facile à identifier quand on est dans la forêt. Mais voilà, la période de chasse était déjà bien entamée et n'ayant pas pu y participer dès les premiers jours, j'avais donc perdu tous mes repères sur les chamois qui m'étaient connus.

Ce jour-là, j'ai bien marché plus d'une dizaine de kilomètres dans la montagne depuis l'aube jusqu'en fin d'après-midi. Non pas sans avoir vu des chamois, mais sans avoir vu un seul éterle à récolter. J'ai croisé

le chemin d'une trentaine de chamois. J'ai eu le privilège d'observer au total deux dizaines de chèvres accompagnées de leurs cabris. C'était tout simplement impressionnant, magnifique et magique. Des images qui m'ont illuminé les yeux et qui rayonnent maintenant encore.



Mais voilà, j'arrivais en fin de journée et je ne sentais plus mes jambes. Je me retrouvais à mon point de départ du matin ... en compote. Tout en me débarrassant de mon matériel, je vois quatre chamois à environ cinq cents mètres. Je ne prends pas le temps de les identifier, mais je tente directement une approche dans leur direction. C'était parti au quart de tour. Mon déplacement est rythmé par les arrêts pour jumeler et par les pas saccadés pour avancer en douceur sans être repéré. À cinquante mètres, je m'allonge pour mieux observer et pour ne pas me faire repérer. *Ahhhh!* Deux chèvres et deux cabris! On remettra cette chasse à un autre jour ...

*Là! ... un autre chamois qui sort de la forêt pour rejoindre le groupe ... semblerait que ce soit un éterle. Je n'identifie pas trop bien ses cornes. Une chose est sûre: ce n'est pas un cabri, il est trop grand et gros. Cette fois je distingue les détails. Oups! Pas très grandes ses cornes ... le coup de feu a résonné sur la vallée, l'éterle est tombé en même temps que le soleil s'est couché derrière l'horizon. *Merci Dame Nature!**





## **Piccata des chasses du Mt Raimeux**

par René Kaenzig



Ma virée en *Italie du Nord* de cet été a définitivement laissé des traces ... j'ai été en cuisine ces jours-ci ... pour mettre en place une nouvelle réalisation: j'ai tenté la "*Piccata* des Chasses du *Mont Raimeux*" (en version chevreuil; la version chamois et sanglier n'a pas encore été testée).



Au départ, on aura donc préparé de belles petites tranches de viande de chevreuil. On aura salé et poivré les deux côtés et bien badigeonné le tout de farine.

Dans un bol, on aura mis quelques œufs, un peu de sel et de poivre ainsi que quelques râpures de noix de muscade. Ajouter un peu de lait et on mélange le tout avec un fouet. On va y incorporer du fromage râpé ... beaucoup de fromage râpé (*Gruyère*, et moi j'y ajoute encore du *Sbrinz*) pour obtenir une masse bien collante.

Maintenant il faut travailler à la chaîne et avoir le coup de main adéquat pour réussir en douceur à faire de magnifique tranche dorées.



Chauffer une grande casserole avec du beurre à rôtir. Passer les tranches de viande dans la masse au fromage et s'assurer qu'elles sont bien recouvertes sur tout le pourtour. Déposer délicatement une à une dans le beurre à rôtir et laisser prendre de la couleur. On peut encore ajouter du fromage sur un côté de la viande avant de les retourner. Il ne faut pas se concentrer sur la viande. Celle de chevreuil sera très vite cuite. Il faut se concentrer sur l'aspect général de la *Piccata* pour qu'elle reçoive la couleur qu'elle mérite. Servis avec des *Tagliatelles* et de la sauce tomates ... ce sera un bonheur à déguster. *Bon appétit !*

