



Notr'Canard

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

Nr 144, novembre 2019

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

Quels moments magnifiques nous avons eu le privilège de vivre en ce mois d'octobre. La pluie s'est invitée plusieurs fois. Mais les couleurs automnales ont largement agrémenté les actions de chasse. La chasse aux chevreuils n'est pas terminée et se poursuivra encore jusqu'à mi-novembre.

L'automne est à consommer sans modération. C'est notre ballon d'oxygène. Nos propres gênes "chasse" sont réactivés. Tous nos sens sont mis à l'épreuve. La quête est parfois longue, mais elle en vaut l'effort.

Pour tous ces moments privilégiés, que Dame Nature en soit remerciée.

Votre Président, René Kaenzig

Il était une fois ...

Dans les petites annonces

Il y a 103 ans, le 20 octobre 1916, un chasseur de Crémines publiait dans le journal *Le Jura* son besoin "pressant" de trouver un chien de chasse avec "garantie" (ndlr: un chasseur sachant chasser sans son chien ...)

**On demande à acheter
ou à louer
un chien
de chasse**

Inutile de faire des offres si
le chien n'est pas garanti.

Pressant. 5670

**A. BARFUSS, Crémines,
près Moutier.**

Quelques petits instants partagés ...
par René Kaenzig



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





C'est du vécu

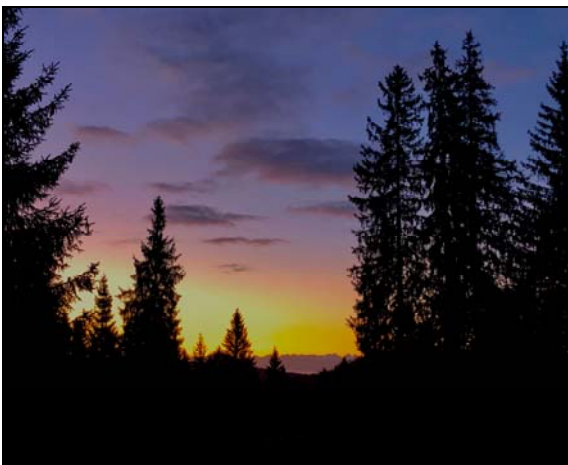
Le brocard de la pleine Lune

par René Kaenzig

La Lune se déplaçait lentement à l'Ouest en direction de son rendez-vous avec l'horizon. Toujours bien pleine, à peine entamée, on devinait tout de même qu'elle allait vers sa décroissance. L'astre illuminait le grand pâturage qui se dévoilait devant moi. Et le reflet de la rosée en augmentait sa perception.



En tournant mon regard vers l'Ouest, tout était encore de noir et de blanc avec ses déclinaisons de gris. En hochant ma tête vers l'Est, tous les éléments laissaient présager de la mise en place d'une magnifique journée ensoleillée. Malgré ma forte concentration en ce moment d'action de chasse, les couleurs me chatouillaient les yeux et me décontractaient. Mais je me suis vite remis à scruter la grande étendue devant moi.



Je connaissais bien l'endroit. À certaines places bien exposées, le pâturage était encore fourni en herbe alléchante et belle verte. Recouverts de rosée, ces endroits devraient faire la part belle aux chevreuils.

Il est maintenant sept heures du matin, la Lune est toujours à l'horizon et le Soleil monopolise lentement l'endroit. Couché à plat ventre pour ne pas me dévoiler, je scanne méticuleusement tous les recoins du pâturage, tous les pourtours des bosquets et je longe du regard toute la ligne de la lisière de forêt. Là, ces quelques taches grises au beau milieu de l'étendue verte attirent mes yeux. Le lieu est encore dans la pénombre ... mais il me semble bien qu'il y a du mouvement. Pas facile, même avec mes jumelles. Je prends mon temps. L'image se fait maintenant plus précise. Je distingue cinq chevreuils qui viandent paisiblement. C'est encore difficile de les différencier.

Avec encore un bracelet en poche pour la possibilité de prélever un brocard, je me concentrais donc uniquement sur cette opportunité. Avec cinq chevreuils devant moi, il devait bien y avoir un brocard dans ce lot. Et comme je ne suis pas un chasseur à trophée, il ne me fallait uniquement qu'un tout petit indice de confirmation. Mais voilà ... la fameuse petite équipe ne se mettait pas trop en évidence.

Les éléments se sont lentement décantés. Je me suis posté pour éventuellement couper leur chemin de fuite entre la pâture et la forêt. La lumière est maintenant bien présente et deux chevrettes, accompagnées de deux chevrillards, ont pris la décision de se rendre en lieu sûr dans la forêt. Le cinquième chevreuil, un peu à l'écart et le dos tourné à ses congénères, n'a pas vu la manœuvre. Moi, j'ai très vite compris et j'ai précisément identifié sa coiffure.



Le brocard de la pleine Lune est tombé. Honneurs à lui et merci à Dame Nature pour ces beaux moments de chasse.



Bon appétit !

Ragoût de Chevreuil du Mont Raimeux aux Marrons, aux Pommes et au Sirop d'Érable

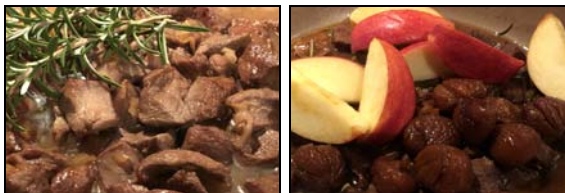
par René Kaenzig



C'est la visite chez moi d'amis québécois d'il y a quelques jours, qui m'a fait repenser au sirop d'érable. Ce qui m'a animé à concocter cette recette de "Ragoût de

Chevreuil du Mont Raimeux aux Marrons, aux Pommes et au Sirop d'Érable":

Saisir rapidement les morceaux de ragoût de chevreuil dans une casserole avec du beurre à rôtir. On ajoute de l'échalote finement hachée. Sel et poivre. Ajouter une bonne rasade de sirop d'érable (soyez généreux) ainsi que d'une brindille de romarin. Ajouter un peu de bouillon de bœuf (en réserver dans un bol au cas où il faudrait en rajouter pendant la cuisson). Recouvrir et laisser mijoter à petit feu pendant une heure. Ajouter les quartiers de pomme ainsi que les marrons et laisser encore une fois mijoter une trentaine de minutes dans la casserole recouverte. Les marrons proviendront directement d'un marchand, ou encore mieux: on aura grillé les châtaignes chez soi sur la braise ...



Bon appétit !

Bouchées de Pommes au Sirop d'Érable et à la Confiture aux Airelles

par René Kaenzig



Pour la décoration et l'accompagnement de plats "chasse", les fruits se marient fabuleusement bien. Mes petites bouchées de pommes n'y feront pas exception.

Peler de grosses pommes; couper avec un emporte-pièce circulaire et creuser un petit trou avec une cuillère parisienne (il y aura beaucoup de déchets ... rien n'empêchera d'en faire une compote de pomme ou de les intégrer dans une salade de fruits pour le dessert).



On va mettre un peu d'eau dans une casserole et un peu de sucre. Y déposer les bouchées. Laisser mijoter quelques minutes et y ajouter une bonne rasade de sirop d'érable.



Une fois la pomme "al dente" retirer du feu et laisser refroidir. Par la suite, remplir le petit creux avec de la confiture d'airelles (ou autres: framboises, mûres, etc...).

Plaisir gustatif assuré ...



Ces bouchées de pommes accompagneront magnifiquement tous vos mets de gibier et donneront une belle touche de fraîcheur et de douceur.



Filet de chevreuil avec rösti et bouchées de pommes

Bon appétit !

De l'ours noir dans l'assiette ...

par René Kaenzig



Je ne vais pas vous embêter avec une recette à base de viande d'ours noir. Mais j'ai eu la chance de consulter un livre de cuisine, publié par la *Fédération québécoise de la faune* (FQF), qui présente avec fierté un livre entièrement voué à l'ours noir (42 recettes). Le président de la FQF en fait un plaidoyer tout à son honneur: "*J'invite les lecteurs et leur entourage à découvrir l'ours tel qu'ils ne l'ont jamais vu. Après les avoir expérimentées, tous en seront convaincus de leur*



excellence et des succulents repas qu'elles permettent de créer. C'est avec plaisir que je vous invite à découvrir le roi de nos forêts sous une autre forme, celle des plaisirs de la table".

Pour ma part, je vous présente ci-après quelques plats proposés ... très exotiques:

- Consommé de pattes d'ours
- Terrine d'ours
- Foie d'ours
- Bacon d'ours
- Cubes d'ours confits dans leur graisse
- Coussinets d'ours marinés (menu de luxe)
- Épaule d'ours farcie et braisée
- Tournedos de filet d'ours
- Cuisse de jeune ours à la bière
- Ours aux carottes
- Pot-au-feu d'ours du printemps
- Sauté d'ours aux canneberges
- Selle d'ours rôtie
- Ossobuco d'ours
- Tourtière à l'ours
- Chili à l'ours

... et bien plus encore ... *il y en a masse ...*

Encore quelques mots sur la viande d'ours telle qu'elle est présentée dans le livre: la viande d'ours noir est saine, nutritive, tendre et savoureuse. Facile à manipuler, elle se congèle comme le porc. Une fois que l'animal est désossé et que la viande est coupée, elle ressemble à tout autre type de viande de gibier. Peu importe la partie de l'ours utilisée, la viande bien vieillie est excellente et a une saveur douce. De plus, il est aisé d'adoucir son goût, au moyen de simple marinades, aux épices ou en la fumant. En fait, sa saveur s'approche d'une combinaison de porc et de venaison. La graisse d'ours est également utilisée pour assouplir les cuirs.

<https://www.fedecp.com/la-federation/livres-de-recettes/>

13^{eme} anniversaire de la Confrérie

**Dimanche, 3 novembre 2019
Journée dédiée à Saint Hubert**

Prochain Stamm

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