



# Notr'Canard

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

Nr 145, décembre 2019

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

*Nous arrivons déjà au dernier mois de l'année. Que la roue tourne vite. Les années s'enchaînent et ... ne se ressemblent pas. Un des buts implicites de Notr'Canard est de laisser une trace de l'actualité cynégétique de chez nous. Le bouche-à-oreille existe toujours, mais il s'estompe. Cette méthode ancestrale de transmission du savoir est à l'agonie dans beaucoup de régions. Les nouvelles générations communiquent différemment. Laissons donc des traces écrites de notre passage sur Terre et notamment de notre passion, de notre style de vie et de nos motivations. Il est de notre responsabilité de partager sur notre mode de vie d'aujourd'hui pour que nos descendants de demain comprennent notre démarche. Ils penseront peut-être que nous sommes "des indiens" ... mais nous pourrions bien nous tromper. Peut-être qu'ils penseront, mouillés d'une larme nostalgique, que nous étions "des chanceux" ...*

*La chasse d'automne a pris fin, mais nous irons encore taquiner le sanglier. Que de belles aventures en perspectives ...*

*Alors, bonne continuation !*

*Votre Président, René Kaenzig*

*C'est du vécu*

## **Il n'a plu qu'une seule fois en ce jour**

Par René Kaenzig

Dans ce récit, je ne vais pas parler de la pluie et du beau temps ... je vais me limiter à parler de ma journée de chasse passée sous un déversoir d'averses. Ma quête a commencé par une bruine matinale bien fraîche. J'étais trempé dès les premières minutes de ma billebaude. Les précipitations accompagnées de vent me mettaient face à des ondées pénétrantes. Les cra-

chins me crispaient. J'avais pourtant l'équipement adéquat pour contrer ce "petit" désagrément, mais l'ambiance était triste et ennuyeuse ... comme par un jour de pluie.



J'étais parti avec une motivation sans faille tout en sachant que la quête du gibier ne sera pas facile par ces intenses rincées. Le météorologue ne s'était pas trompé et j'allais subir le déluge pendant toute la journée. Mais je ne suis pas né de la dernière pluie ☺ ... j'ai quelques idées en tête sur les endroits où débusquer le chevreuil recherché.

L'automne ne s'était pas encore bien installé. La végétation était encore dense. Les feuilles des arbres tenaient bon. Tout était encore bien vert et le gibier avait encore de multiples endroits pour se mettre à l'abri de la pluie ... et du chasseur. Les champignons étaient les seuls qui se réjouissaient de cette humidité.



**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





Après plusieurs tentatives de quête du gibier, j'avais choisi un sous-bois bien fourni sur les hauteurs du *Mont Raimeux*. C'était facile de se déplacer en silence, l'humidité avait ramolli le terrain. Je ne devais même pas regarder où je mettais les pieds. Je n'avais qu'à observer et à avancer lentement en vent de face.



J'entends au loin un chien de chasse qui se manifeste. Ses aboiements ne trompent pas, il a bien mis le nez sur une trace de chevreuil. À ce moment-là, j'étais un peu déçu de cet imprévu. Ma chasse silencieuse n'est donc plus d'actualité. Mais je décide tout de même de poursuivre tactiquement en direction de mon but.

Au même instant, j'aperçois un chevreuil, totalement immobile et qui semble se concentrer sur les vocalises du chien qui aboie à plus d'un kilomètre d'ici. C'est bien une chevrette ... et j'ai un bracelet en poche pour récolter une chevrette ...



Je porte ma carabine en joue. Et c'est en une fraction de seconde que la chevrette passe de vie à trépas. Elle n'aura pas eu le temps d'y penser. Honneurs à la chevrette et remerciements à *Dame Nature* pour m'avoir montré le chemin ... sous la pluie, jusqu'à elle ... en *Saint Hubert* !

## Hermes et aviation font bon ménage

par René Kaenzig

Des hermines vont œuvrer de concert avec la *Base aérienne militaire de Meiringen* dans l'*Oberland bernois* pour la sécurité des vols.

Le problème récurrent pour la sécurité des vols dans le périmètre de tous les aéroports de la planète entière sont les grands oiseaux ainsi que les nuées d'oiseaux. Une collision en plein vol d'un avion avec un ou plusieurs oiseaux peut être fatale, non seulement pour les volatiles, mais également pour l'avion, l'équipage et ses passagers.



Plusieurs solutions existent pour se protéger du péril aviaire. Mais chaque endroit et chaque espèce d'oiseaux ont leurs spécificités. Il existe des dispositifs d'effarouchement auditifs (tir de munitions, dispositifs pyrotechniques, fusées éclairantes, haut-parleurs diffusant des cris de détresse ou de prédateurs, ultrasons, etc...). Il existe aussi des répulsifs visuels (épouvantails, réflecteurs, prédateurs artificiels, sources lumineuses, etc...). La fauconnerie ou des drones sont également engagés. Il existe bien entendu aussi la capture ainsi que le tir avec munition létale pour l'élimination ou au minimum pour la réduction du nombre d'individus qui peuvent potentiellement perturber la navigation aérienne. Du tir résulte



néanmoins quelques dangers liés à la balistique des munitions. Il existe aussi d'autres solutions techniques comme par exemple l'installation d'aires de diversion pour attirer les oiseaux dans d'autres endroits.

Le *Commandement de la Base aérienne militaire de Meiringen* met actuellement en place une solution naturelle avec l'arrivée d'hermines sur son site. Prenons le problème par le début: les petits rongeurs (campagnols, mulots, etc...) pullulent sur tous les espaces verts de l'aérodrome. Les rapaces sont attirés par cette disponibilité en nourriture. Le but recherché est donc de réduire le nombre de proies disponibles au sol afin que l'aérodrome soit moins attractif pour les rapaces. Une expérience avait été faite il y a quelques années déjà avec une personne mandatée à attraper les petits rongeurs. Avec ses trappes, le dératiser était parvenu à éliminer plus de 3'000 rongeurs en seulement deux semaines. On a bien vite constaté que la réduction de rongeurs avait un impact significatif sur la présence de rapaces sur le secteur.



Une telle action engendre bien entendu des frais. Alors pourquoi ne pas simplement laisser faire la nature. C'est ce que les aviateurs de l'*Oberland bernois* ont décidés. Un petit coup de pouce fut néanmoins nécessaire: des tas de pierres ont été mis en place sur le pourtour de l'aérodrome pour y accueillir et y faire vivre des hermines. Sachant qu'une famille de ce petit mustélide élimine en moyenne 4'000 rongeurs par année, ceci devrait faire l'affaire avec plusieurs installations. Tout le monde est gagnant: les agriculteurs qui exploitent l'herbe de l'aérodrome n'auront plus de souci avec les nombreuses taupinières; les aviateurs seront moins exposés aux risques de collisions et les hermines vivront heureuses ... et auront beaucoup d'enfants ...

*Bon appétit !*

## Émincé de Chamois du Mont Raimex à la Courge

par René Kaenzig



L'automne nous gâte avec de magnifiques produits à cuisiner. *Saint Hubert* se charge de nous fournir en viande de gibier et *Saint Martin* s'occupe de la viande de porc. Au beau milieu on trouve encore la fête aux cucurbitacées avec toutes les déclinaisons de recettes "à la courge". Il fallait bien que je suive cette mouvance ... mais cette fois, avec mon *Émincé de Chamois du Mont Raimex à la Courge*.



On ne va pas lancer ici des devinettes sur les ingrédients nécessaires, mais il faudra bien évidemment de la viande de chamois (200 gr pour deux portions) et de la courge (une vérité de la Palissade). Mais on va aussi s'équiper (pour deux portions) avec du beurre à rôtir; d'un petit oignon, d'une échalote et d'une gousse d'ail; d'un décilitre de vin blanc; d'un décilitre de bouillon de légumes, d'un décilitre de sauce brune et de deux décilitres de crème. On ne va pas oublier le sel et le poivre et ... un peu de curry.



Débutons par la courge. Pour mon plat actuel, j'ai pris une petite courge que j'aurai vidée de sa chair. La courge vidée sera utile pour dresser le plat final (ne pas oublier, à chacun la sienne ... alors si on est deux, il en faudra deux...). Mais c'est les petits cubes de chair de courge qui sont utiles



dans la préparation du plat. Blanchir les petits dés de courge dans de l'eau bouillante pendant trois minutes, égoutter et mettre de côté.

Pour la viande, on va l'émincer selon ses goûts (mais pas trop petit ou trop fin, la viande sera trop sèche et deviendra dure après cuisson). Saisir très rapidement l'émincé avec du beurre à rôtir dans une poêle très chaude. On y ajoute un peu de sel et du poivre. Retirer la viande et réserver, si possible au chaud.

On y va pour la préparation finale. Hacher finement l'oignon, l'ail et l'échalote et faire revenir le tout dans du beurre à rôtir. Quand le tout s'est magnifiquement coloré, on déglace avec le vin et le bouillon. On laisse réduire. On y ajoute les dés de courge, la sauce brune ainsi que la crème. Délicatement mélanger (sans casser les dés de courge) et tout en douceur, porter à ébullition. Goûter plusieurs fois et ajouter un peu de curry selon ses goûts. Lorsque cette préparation devient homogène et appétissante, on va pouvoir y ajouter l'émincé de chamois. Et le tour est joué !



Servir l'*Émincé de Chamois du Mont Raimeux à la Courge* avec du riz, des pâtes, des *spätzlis* ou des *röstis* ... tout va très bien. Mais la petite touche finale dans le dressage de l'assiette est bien entendu d'y retrouver la petite courge. On peut aussi présenter le tout dans une seule grande courge et servir avec une louche.

*Bon appétit !*

## **Prochain Stamm**

*Relâche en décembre*

**Mardi, 28 janvier 2020 / 20:00 heures**

*Bon appétit !*

## **Émincé de Chevreuil du Mont Raimeux aux Noix et Potiron**

par René Kaenzig



Il existe tellement de possibilités d'intégrer de la chair de courge dans nos petits plats que la viande de chevreuil n'y fait pas exception. Alors voilà une idée supplémentaire pour apprêter le produit de notre quête aux couleurs automnales.

Comme le titre l'indique, il nous faudra des cernes de noix ainsi que quelques petites boules de chair de potiron. Blanchir ces petites boules dans de l'eau bouillante pendant trois minutes, égoutter et mettre de côté. Préparer encore du bouillon, du sel et du poivre ainsi qu'un peu de farine.

La suite va très vite. Étant donné que dans cette recette la cuisson de la viande de chevreuil est très rapide, il faudra se munir d'un morceau qui n'a pas trop de fibres intramusculaires. Ou alors, lors de la découpe en émincé, on va simplement retirer au couteau ces quelques petites fibres indésirables.

Saisir très rapidement l'émincé de chevreuil (200 gr/pers) dans du beurre à rôtir. Retirer de la casserole en y laissant le jus de cuisson. Saler et poivrer l'émincé dans un bol et le saupoudrer d'un peu de farine. Verser le bouillon (poule ou bœuf; 1 dl/pers) dans la casserole et laisser cuire deux-trois minutes. Intégrer l'émincé et bien mélanger jusqu'à obtention d'une belle sauce. Ajouter les noix et les petites boules de potiron ... et le tour est joué ...



Mon choix d'accompagnement s'est porté sur les *Choux de Bruxelles aux Lardons* ainsi que sur un *Gratin de Choux-Fleur*.

*Bon appétit !*