



# Notr'Canard

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

Nr 146, janvier 2020

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

*C'était pourtant bien parti, l'hiver s'installait lentement sur les hauteurs depuis le début du mois passé. Les températures étaient à la baisse, les sols gelaient et la Bise soutenait la mise en place de la saison froide. Les premières neiges saupoudraient de blanc nos montagnes. Et puis... l'hiver a eu un "coup de mou". Le Foehn s'en est mêlé. Les températures sont remontées et les pluies incessantes rythmaient les journées. Plus tard c'est le vent d'ouest, avec sa tempête dénommée Fabien, qui est arrivé chez nous. Crues, glissements de terrains et chutes de rochers furent au programme du quotidien de certaines régions. Un quotidien parfois entrecoupé par de rares éclaircies où finalement le soleil s'est imposé.*

*Les fêtes de fin d'année sont restées sans neige. Dommage... nous pourrions presque dire: on s'y habitue.*

*Entre deux chasses, sur la piste de la Bête Noire, avec les épisodes au coin du feu ou en famille, il ne me reste plus qu'à vous souhaiter mes meilleurs vœux pour une magnifique nouvelle année 2020... pleine d'émerveillements, d'émotions et de plaisirs avec notre partenaire Dame Nature.*

*Votre Président, René Kaenzig*

## "La Chasse au Chamois"

Lu et résumé par René Kaenzig

Les journées pluvieuses de cette fin d'année ont rythmé mon quotidien. Entre quelques épisodes de chasse et pour finir une journée bien remplie, c'est avec un bon bouquin que je me suis réchauffé devant ma cheminée. Les textes du livre que j'avais en main sont plus que centenaires. C'est en 1897 que le *Marquis Hector Trédicini de Saint-Séverin* (1859 – 1932) publiait son livre "La Chasse au Chamois".

Le Savoyard *M<sup>rs</sup> Trédicini* était considéré comme l'un des plus fameux chasseurs de chamois. Ses livres font aujourd'hui encore références. J'ai en main une première réédition mise sous presse à Paris en 1924 ou l'auteur y a encore ajouté quelques remarques et illustrations. Un livre centenaire... passionnant... où rien a changé... il n'a pris aucune ride...



Dans son premier chapitre, il décrit à merveille tous les contours et spécificités de l'animal. En voici quelques courts extraits:

"...l'aspect général du chamois rappelle la chèvre domestique, mais celle-ci en est plutôt la caricature... beaucoup le croient encore, ce n'est pas une chèvre sauvage... c'est une antilope... la plus séduisante des antilopes...";

"...tant de force et de vigueur... alliées à autant d'élégance...";

"...une merveille de force et de grâce admirablement équilibrées...";

"...ses yeux, d'un éclat extraordinaire... avec des reflets bleu sombre ou jaune foncé...".

Son second chapitre est consacré au milieu et aux mœurs des chamois. Là aussi, c'est un plaisir de se plonger dans le descriptif où l'on différencie parfois le chamois des forêts et le chamois des rochers:

"...le chamois est doux et inoffensif de caractère... son extrême sauvagerie ne vient que des poursuites incessantes de l'hom-

Confrérie St Hubert du Grand-Val

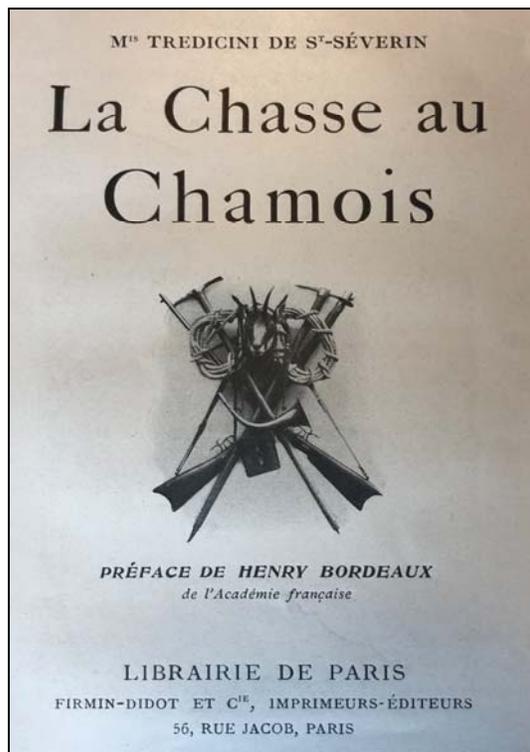
st-hubert-du-grand-val@bluewin.ch  
http://www.st-hubert-du-grand-val.org  
CH-2746 Crémines, Suisse





me..."; "...le chamois en vraie et gracieuse antilope...".

C'est également dans cet article qu'il interpelle les autorités, soucieuses de leur réélection, et qui ne combattent pas le braconnage. Les cheptels sont en nette diminution (Alpes françaises) du fait de ce fléau égoïste. Il parle aussi du lynx, du loup et même du gypaète, mais il s'acharne sur la quasi impunité du braconnier: "...le braconnier, carabine à l'épaule, quitte son village sans l'ombre d'inquiétude, sachant... que la loi n'existe pas pour lui...". À ce sujet, il fait l'éloge des autorités cynégétiques italiennes et suisses (!) qui sont d'une sévérité exemplaire pour lutter contre ces individus sans scrupules.



Venons-en maintenant à la chasse du chamois décrite dans son troisième chapitre consacré à l'approche:

"...la chasse à l'approche reste l'apanage du montagnard de naissance...";

"...la chasse à l'approche ou à la découverte est à la fois la plus simple et la plus difficile, incontestablement aussi, la plus belle...";

"...la détonation d'une arme cause aux animaux moins d'effroi que la vue de l'homme...";

"...cette chasse n'en reste pas moins la plus attrayante de toutes...";

Il nous présente aussi quelques ruses et tactiques, mais celle-là, je les garde pour moi.

La chasse au chamois avec des chiens courants prend également une bonne place dans son livre. Il semblerait que cette chasse était d'usage à l'époque en Haute-Savoie: "...chasser le chamois avec des chiens courants peut paraître à première vue... une ambition plutôt qu'une possibilité...". Le but d'engager des chiens courants est de sortir l'animal de la forêt où l'affût est trop difficile et limité dans un terrain accidenté. L'avantage de l'utilisation du chien de chamois, est qu'il donne de la voix et alerte ainsi le posté qui se serait assoupi et "...éveille chez tous une émotion qui est la meilleure part du plaisir de la chasse...".



Type de chien de chamois de l'époque

Il termine les modes de chasse par des explications de la traque du chamois: "...les traqueurs se déploient dans le fond d'une combe... les chasseurs occupant les hauteurs...".

Venons-en maintenant au chasseur lui-même: "...le chasseur de chamois doit avoir une vue perçante, une tête à l'épreuve du vertige, un corps vigoureux, endurci à toutes les intempéries... un courage plein de hardiesse, un sang-froid imperturbable... de bons poumons et une force musculaire...". Tout est dit du chasseur de chamois ... des Alpes ... notre région en demande un peu moins. Il fait d'ailleurs la remarque suivante: "...le premier touriste venu peut tuer un chamois... ce n'est pas pour cela un chasseur de chamois...".



Le chapitre dédié aux armes est aussi intéressant du fait qu'il nous présente le matériel utilisé il y a plus de cent ans. Premières remarques: "...le tir du chamois est toujours un tir de précision... il ne laisse pas de place à l'à-peu-près..." et "...sa carabine est une compagne jalousement choisie, et ensuite soignée avec amour...". Et revoilà tous les honneurs pour notre pays: "...le mousqueton... adopté par les chasseurs assez aisés... pour la double raison de sa précision et de la perfection de ses munitions ... les meilleures étaient celles fabriquées par la Confédération Suisse ...". Il décrit aussi d'autres carabines: *Martini*, *Fédérale*, *Sniders*, mais aussi *Winchester*, *Gras*, *Remington*, *Wetterli*, *Mauser*, *Mannlicher*, *Schmidt* et j'en passe. Et l'on parle déjà de la balle expansive.

Pour le reste de l'équipement, il nous rend attentif: "...certaines parties de l'équipement peuvent ne pas être semblables à celles d'un chasseur de bécassines...". Et pour ce qui est des chaussures, les meilleures (1'200 à 1'300 grammes) sont des godasses cloutées "...ceux de Chamonix...". On n'oublie pas l'*Alpenstock* (bâton ferré) très utile pour la descente ou le piolet indispensable sur les glaciers et les névés. Jumelles, longue vue, corde, tout est expliqué en détails. "...Il est encore une pièce de l'équipement qui, rarement fait défaut à celui du chasseur de haute montagne, c'est la pipe...". "...Avec la pipe, comme avec une compagne fidèle, les heures du poste s'écoulent plus vite...", "...si les chasseurs étaient des poètes autant qu'ils en sont les amis!" et pour finaliser sur la qualité du chasseur fumeur de pipe: "...à tant de vertus, le chasseur amoureux de sa pipe, n'a garde d'opposer un léger défaut...".

Mais venons-en maintenant encore à la cuisine, une partie qui m'intéresse tout particulièrement. Il en dit ceci: "...après une journée bien remplie, s'asseoir en face d'une bonne venaison n'est pas déchoir. Et bien souvent on me demande ce que valait notre antilope en tant que venaison. À cette question, on peut répondre qu'elle est le plus souvent médiocre, même mauvaise...". À ce sujet, je ne suis pas tout à fait d'accord avec le *M<sup>rs</sup> Trédicini* ... mais on lui pardonnera cette petite indécatesse.

*Bon appétit !*

### **Côtelettes de Chamois du Mont Raimeux avec Risotto aux Bolets**

par René Kaenzig



Vous en conviendrez, bien que la viande soit en règle générale le centre d'intérêt d'un plat et que dans celui-ci je fais bien évidemment honneur au chamois prélevé dans le *Mont Raimeux*, mais c'est bien le *Risotto aux Bolets* qui va faire la différence. Bref, ce n'est donc pas tout à fait un menu "chasse", sans oublier que la quête de ce gibier fut très sportive. Je ne vais donc pas m'épiloguer sur la façon de faire les petites côtelettes de chamois: saler, poivrer et griller un maximum de trente secondes de chaque côté dans une huile très chaude... et c'est fait. Donc, les côtelettes c'est tout à la fin qu'elles passeront dans la casserole.



On va donc directement passer au risotto qui est cette fois-ci le centre d'intérêt de ma recette. Là aussi, rien de plus facile pour faire un risotto: si vous achetez un paquet de riz... pour risotto... ben vous trouverez la façon de faire bien noté en évidence sur l'emballage. Facile donc !





Pour éviter de tourner en rond, voilà ci-après mon propre *Risotto aux Bolets* que je fais à ma façon. Pour débiter, je vais encore en décevoir quelques-uns: mon menu ne se fait pas avec des bolets frais... je prends des cèpes séchés que je vais réhydrater dans environ 3 dl d'eau. Le goût développé par les champignons séchés sera bien plus intense qu'un champignon frais. Et c'est justement ce goût prononcé du bolet que je cherche pour sublimer mon risotto. Ne pas oublier: j'aurai besoin de cette eau après la réhydratation des champignons... pensez-y! Quelques heures dans l'eau et le tour est joué. Je vais émincer grossièrement les plus gros morceaux de bolets pour qu'ils s'intègrent plus facilement dans la masse du risotto.



Bon, on a les bolets et les 3 dl de jus des bolets. On aura encore préparé 2 dl de vin blanc et 5 dl de bouillon. Pour quatre personnes on préparera une tasse bien pleine de riz... pour risotto. Et on coupera finement un oignon et on préparera environ 50 gr de fromage râpé (*Grana Padano*). Voilà pour les ingrédients.

Passons à la casserole... une grande casserole: chauffer de l'huile et blanchir l'oignon émincé. On y verse la tasse de riz. Remuer jusqu'à ce que le riz devienne translucide. On intègre la poignée de bolets. Déglacer avec les 2 dl de vin blanc et on ajoute les 3 dl de jus des bolets et un peu de bouillon. Bien mélanger. Il est mentionné dans les recettes communes de cuisson de riz qu'il faut recouvrir la casse-

role. Moi, je préfère la cuisson sans couvercle, il me semble que le riz est meilleur... un peu moins collant (pour ne pas utiliser le mot "béton"). Bref, le temps de cuisson dépendra du genre de riz utilisé. Mais il n'y a aucun problème, on pourra commencer la préparation du risotto bien avant l'échéance du dîner. On pourra le maintenir en y ajoutant plusieurs fois quelques giclées de bouillon. Quelques minutes avant le service, on va encore y intégrer le fromage râpé. Bien mélanger toute la masse de ce magnifique *Risotto aux Bolets*. Peut-être qu'il faudra encore un peu corriger la consistance du risotto avec quelques filets de bouillon. Le tour est joué.

J'avais mentionné la façon de faire les côtelettes de chamois tout au début de ces quelques lignes. Vous aurez compris que c'est à la dernière minute que celles-ci passeront à la casserole... alors pas de panique... tout va pour le mieux.



Servir le *Risotto aux Bolets* avec un petit bouquet d'herbes aromatiques fraîchement cueilli dans le jardin ou le bac à épices, avec les fameuses petites *Côtelettes de Chamois du Mont Raimeux* et vous aurez fait beaucoup d'heureux autour de la table.

*Bon appétit !*

**Prochain Stamm**

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