



Notr'Canard

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

Nr 152, juillet/août 2020

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

Le changement social qui a lieu depuis quelques années dans le domaine de la numérisation a également une influence dans notre monde de la chasse. Les comportements dans la communication, notamment par la jeune génération, se caractérisent par une utilisation intensive des réseaux sociaux numériques.

Ces nouveaux outils de communication sont une chance pour notre communauté de passionnés: faire connaître la beauté de la nature ainsi que de démontrer l'utilité de la chasse et la réalité telle qu'elle est vécue aujourd'hui. Une chance à saisir. Une communication constructive est de notre devoir!

Malheureusement il peut y avoir des dérives. Si l'on ne s'impose pas une certaine discipline personnelle dans l'utilisation des plateformes numériques, cela peut très rapidement se transformer en un cauchemar. On offre alors un front à de nouvelles attaques et critiques. Une stricte discipline personnelle est aussi de notre devoir!

Utilisons ce nouveau moyen de communication, mais soyons discipliné et vigilant.

Bonne chasse... également sur les réseaux sociaux numériques!

Votre Président, René Kaenzig

La chasse sur les réseaux sociaux

par René Kaenzig

L'interaction via les réseaux sociaux numériques est devenue une nouvelle habitude de communication de la population. L'ordinateur, mais aussi le téléphone portable et ses applications donnent à son utilisateur, par un simple petit clic de souris ou par un simple mouvement de doigt, un moyen de communication universel et performant. Textes, photographies, sons et vidéos sont disponibles en temps réel sur toute notre planète. Une interaction directe est possi-

ble entre l'auteur et le lecteur. Ceci même dans plusieurs langues: la traduction est instantanée. Cela n'épargne pas la communauté des chasseurs. La chasse n'a jamais été aussi exposée et transparente sur le plan social qu'aujourd'hui. C'est une énorme chance... mais aussi un grand risque. Ne tombons pas dans ce piège.



Diverses études montrent que le cerveau analyse et interprète plus vite une image qu'il ne comprend un texte. Une image donne plus d'informations qu'un texte. Imaginez-vous mettre des mots sur la photographie ci-dessus pour en expliquer tout son contenu: une impossibilité si on veut tout expliquer. Visuellement, l'image peut être analysée sous divers angles: l'adepte de cynologie se concentrera sur le chien; l'armurier se concentrera sur l'arme et y découvrira un petit problème; le collectionneur de montre ne verra que ma tocante; le spécialiste en jumelles y verra toutes sortes d'indices; etc... etc... Il y aura ceux qui apprécient l'image; il y aura ceux qui désapprouvent et il y aura ceux qui dispenseront une pléthore de critiques. L'humain est ainsi fait, aux aléas de ses humeurs, de la mode et des sensibilités du moment.

"L'image de la chasse": au sens propre comme au figuré, nous avons aujourd'hui une chance supplémentaire de communiquer de façon constructive... mais nous devons aussi nous imposer des règles.

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





L'orthographe étant un exercice traumatisant pour beaucoup d'adeptes des réseaux sociaux numériques, ceux-ci n'aiment pas s'aventurer sur ce terrain glissant. C'est donc par la facilité qu'ils vont participer à la vie active des électrons libres sur le réseau numérique: les partages de contenu d'autres personnes ou d'autres institutions et la publication de photographies. Et c'est justement bien là où se trouve le terrain glissant.

Je ne vais pas m'épiloguer sur le partage de contenus d'autres personnes, mais sachez que l'auteur initial peut changer son contenu et que vous n'y verrez rien si vous ne contrôlez pas systématiquement et périodiquement tous vos partages. Si l'auteur mentionne dans sa première publication "vive les chasseurs" et qu'il change son contenu dans quelques temps en "mort aux chasseurs"... et bien vous n'y verrez rien... et vous participerez à cette diffusion malhonnête. De plus, avec les partages ou les "copier/coller" vous participerez activement à la propagation auprès de vos amis de petites lignes de logiciels malveillants ou autres petits virus informatiques. Sachez aussi que si vous publiez une photo dans un "groupe d'amis", celle-ci pourra être copiée et republiée... vous n'aurez donc plus aucun contrôle sur votre publication d'origine. Il n'y a absolument pas de sphère privée sur les réseaux sociaux numériques. À bon entendeur !



Revenons à l'image. Il est essentiel, pour nous chasseurs, d'être sensibles aux détails que nous publions. Les images forment notre message. Nous partageons la réalité. Nous avons une responsabilité collective dans le contenu que nous publions

sur les réseaux. Une seule publication peut atteindre à l'image de toute la communauté des chasseurs. Il y aura toujours la critique de l'anti-chasse, mais il ne faut pas que le non-chasseur devienne un anti-chasse.

Je me permets de donner ci-après quelques réponses personnelles possibles quant à une publication de contenus sur les réseaux sociaux numériques susceptibles d'être plus respectueuses des diverses sensibilités. La liste n'est bien entendu pas complète... les compléments ou autres remarques constructives sont les bienvenus.

La majeure partie des photographies de chasse publiées représente le chasseur avec l'animal prélevé. Comme expliqué ci-avant, c'est avec l'image que nous avons le plus grand impact et c'est là qu'il faut adopter et suivre une grande discipline:

- le chasseur ne devra pas être l'élément principal de l'image;
- l'animal sera respecté et mis en évidence;
- on pensera à rendre les honneurs à l'animal selon les coutumes locales;
- le/les chasseur/s sera/seront au second plan (idem pour le chien de chasse);
- le chasseur ne prendra pas une pose martiale et n'enjambera jamais l'animal;
- on aura pris le soin d'éliminer un maximum de traces de sang;
- on cachera une blessure ou l'impact de la balle;
- l'arme n'aura qu'un second rôle et ne sera pas déposée sur l'animal.

Les publications de photographies et les sujets à éviter:

- la représentation de grands tableaux de chasse (alignement d'animaux);
- la relation chasse - arme - alcool;
- représenter la chasse comme étant un sport;
- les échanges d'avis sur l'efficacité des armes et des munitions;
- etc...

Par contre il y a des sujets qui sont tendance actuellement et où le chasseur doit absolument prendre sa place:

- l'utilisation équitable et réfléchie des ressources de la nature (inclus venaison et sa transformation; cuisine);
- toutes les activités de protection de la nature et de la faune (travaux de net-



toyage; revitalisation et renaturalisation de biotopes; élimination de plantes invasives; sauvetage de faons; protections aux abords des routes; comptages des populations d'animaux sauvages; etc...);

- activités de relations publiques (par exemple expositions, conférences, etc...);
- accompagnement d'enfants (écoles), d'adultes ou de familles;
- les changements climatiques et ses implications dans le terrain;
- ... et bien entendu toutes les belles photographies d'animaux sauvages indigènes vivant dans leurs propres biotopes...

Le monde de la chasse doit prendre sa place dans les réseaux sociaux. Il doit être créatif. Il doit participer aux débats. L'absent aura toujours tort. L'important est de rester factuel; de respecter un avis divergeant; de réfléchir avant d'agir ou de répondre; et avant tout: maintenir une certaine dignité et politesse dans son vocabulaire.

Bon appétit !

Chili con Corzo del Gran Val

par René Kaenzig



"Chili con Corzo del Gran Val"... non, je ne me suis pas mis à l'espagnol, mais j'ai revisité le plat national du Texas (USA), le "Chili con Carne" (piment à la viande)

en version "Piment à la Viande de Chevreuil du Grand-Val".



Ne vous y trompez pas, même si le dénommé "Chili con Carne" est décliné en espagnol et qu'il semble associé au Mexique, c'est bien d'un met typiquement américain associé au Texas qu'il s'agit. Im-

aginez-vous les quelques cowboys assis à même le sol autour d'un foyer avec la marmite en fonte sur le feu et la cafetière sur le côté. Vous n'avez sûrement pas raté ces images relayées par beaucoup d'épisodes cinématographiques.

Un met qui était facile à réaliser pour les voyageurs de l'époque avec des ingrédients bon marché qui trouvaient leurs places avec l'équipement de cuisine adéquat dans le bât sur le dos du mulet.



L'ingrédient de base est bien évidemment la viande. D'origine, la viande hachée était de bœuf. Mais elle venait parfois aussi de veau, de porc ou de volaille. Suivant la dextérité au tir du cowboy, elle pouvait aussi venir d'un gibier. Moi, j'ai bien entendu choisi de la viande de chevreuil (100 gr/pers).

Le cowboy avait aussi sa petite boîte d'épices: un mélange de sel, de poivre et une multitude de petites herbes aromatiques avec beaucoup de chili (piment). Des épices bien corsés, vraisemblablement pour couvrir le goût parfois désagréable de certaines viandes. Selon le lieu, il savait reconnaître les plantes aux alentours de son bivouac et s'en servait pour parfumer son menu. Pour mon plat, j'ai pris sel, poivre, paprika et origan.

Des grains de maïs et des haricots rouges se trouvaient aussi dans sa besace, séchés ou en boîtes de conserves. Pour nous, ce sera plus facile d'acheter les conserves (100 gr/pers de maïs et 100 gr/pers d'haricots rouges; ne pas oublier de bien rincer sous l'eau courante). Ne manque qu'un peu d'huile pour la cuisson, d'un oignon, de quelques gousses d'ail, d'une tomate/pers et de jus de tomate (2 dl/pers).



On est prêt pour le "Chili con Corzo del Gran Val". La manœuvre est très simple, autour du feu de camp, on n'a pas le temps de faire du "chichi"... mais on fait du "Chili". On met la grosse marmite sur le feu (ou sur le potager), on y chauffe l'huile de cuisson et on fait revenir l'oignon et l'ail grossièrement hachés. On ajoute la viande de chevreuil hachée. Une fois cuite (ça va très vite) on peut ajouter tous les autres ingrédients: les épices; les p'tites herbes; les dés de tomates et le jus de tomate; les haricots; le maïs... laisser cuire lentement et remuer de temps en temps. Le temps de cuisson est au minimum 30 minutes, mais le plat peut rester des heures sur un feu doux. Il faudra juste surveiller qu'il y a toujours assez de liquide (ajouter de l'eau si nécessaire).



À la fin, avant de servir dans un bol ou une gamelle, on rectifiera le goût avec un peu de sel ou de paprika. Vous serez alors transportés sur les chemins de la conquête de l'Ouest, sur les grandes prairies du Texas avec les cowboys comme compagnons de route et les Comanches qui vous surveillent depuis les alentours attirés par ce délicieux fumet.

Bon appétit !

Émincé de Chevreuil Sweet & Sour

par René Kaenzig



Les voyages forment la jeunesse... c'est bon, je ne suis plus trop jeune, mais ce petit menu sympathique et facile à faire devrait nous faire voyager en Chine avec la fameuse sauce aigre-doux (糖醋排骨, *tang*

cù pái gǔ). D'origine, les chinois très branchés sur la viande de porc, c'est avec elle que le plat est apprêté. Plus tard, c'est également la volaille qui entre dans ce menu. Ben moi, c'est avec de l'émincé de chevreuil.

Émincer de la viande de chevreuil (100 gr/pers). On va laisser reposer la viande quelques heures au frigidaire dans un mélange de vinaigre (1 cs/100gr), de sauce de soja (1 cc/100gr), de maïzena (1 cs/100gr) et d'un petit filet d'huile.

Pour les légumes et fruits, on va peler et couper finement en rondelle une carotte/pers, couper grossièrement un oignon/pers, couper en cubes un poivron vert ainsi que couper deux rondelles d'ananas/pers en petits quartiers.

Pour le plat d'origine on va prendre des nouilles de riz (en 100 gr/pers). Mais le plat va aussi très bien avec nos pâtes italiennes (tagliatelles; taglionis; vermicelles; etc...).

Tout est là. On va utiliser une grosse casserole (par exemple un *Wok*) et chauffer de l'huile. Faire rapidement sauter la viande de chevreuil et la retirer. On remet de l'huile et on fait sauter les oignons, les rondelles de carotte et les dés de poivron pendant trois minutes. On rajoute les quartiers d'ananas et on laisse encore mijoter quelques minutes. On va verser du bouillon (1 dl/pers) et saupoudrer tout le plat avec quelques cuillères de sucre brun et un peu de ketchup. Mélanger le tout et attendre que la sauce lie et qu'elle devienne bien glacée. On ajoute l'émincé de chevreuil pour réchauffer la viande (une minute).

On aura cuit les pâtes à la durée nécessaire. Servir les pâtes recouvertes d'*Émincé de Chevreuil Sweet & Sour*.

À vos baguettes et bon appétit !

