



# Notr'Canard

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

Nr 156, décembre 2020

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

*Nous arrivons déjà à la dernière édition de Notr'Canard pour l'année 2020. Une année dont on va se souvenir encore longtemps. Une année très spéciale qui nous a privé de beaucoup de libertés. Une situation qui va encore perdurer l'an prochain. En espérant tout de même que nous retrouverons rapidement une certaine normalité.*

*Mais rien ne sera comme avant. La COVID-19, née en 2019 en Chine et qui s'est propagée sur toute notre planète, tracassera notre quotidien en 2021 encore. Et comme nous le savons tous, il n'est pas possible de tuer un virus. Il sera dorénavant toujours parmi nous. Nous attendons tous patiemment la venue d'un vaccin. Mais celui-ci sera utile uniquement pour la forme du virus actuellement connu du SARS-CoV-2. Il va très vraisemblablement muter en une version CoV-3 et/ou CoV-4 et ainsi de suite. Nous devons apprendre à vivre avec ce genre de perturbateur.*

*Revenons maintenant sur une note un peu plus positive. Heureusement que nous avons notre propre virus dénommé "La Chasse". L'avantage avec celui-ci, c'est que nous ne cherchons pas de vaccin pour s'en passer.*

*Les confrères ne se sont pas souvent rencontrés ces derniers mois, mais je prends l'occasion de cette dernière édition de l'année de Notr'Canard pour remercier toutes les personnes qui nous restent fidèles et qui travaillent sans se lasser pour notre Confrérie St Hubert du Grand-Val.*

*Merci !*

*La chasse d'automne a pris fin à mi-novembre. Mais nous taquinerons le sanglier jusqu'à fin janvier... il y aura encore de belles émotions en perspectives...*

*Alors, bonne continuation !*

*Votre Président, René Kaenzig*

*C'est du vécu*

**J'avais oublié que j'étais à la chasse**

par René Kaenzig

Levé déjà bien avant l'aube, j'observais mon village depuis la lisière de la forêt sous le *Mont Raimeux*. Le village était encore sous sa couette formée par le brouillard matinal. *Crémines* se réveillait lentement. Les premières lueurs venaient des fermes avoisinantes. Ensuite, c'était au tour des voitures de ceux qui partent les premiers pour se rendre au boulot.

Ici, ils sont déjà tous debout: je viens d'entendre le hibou; un brocard vient de m'aboyer; dans la nuit j'ai même entendu un canard, vraisemblablement dérangé par un renard; ce dernier s'est aussi manifesté; là-bas, c'est un blaireau qui rejoint son terrier. Des pierres se dérobent dans le rocher derrière moi... peut-être un chamois ou un sanglier qui déménage. Le courant me glaçait le dos, mais je n'avais pas le temps d'y penser... ce réveil était tout simplement sublime.



Je m'émerveillais des mouvements de vas-et- viens que faisait le brouillard. Il était indécis et jouait avec la *Bise*. Va-t-il monter ou rester au fond de la vallée. Personnellement je préférerais qu'il me laisse ce beau panorama qui s'offrait à moi ... j'étais à la chasse... d'ailleurs, avec ce spectacle, je l'avais presque oublié.

**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





Mes jumelles viennent à la manœuvre. Je scrutais tout le tableau qui m'était offert. Avec la luminosité qui augmentait lentement, il me semblait que tout était en mouvement. Les buissons dansaient. J'observais plusieurs fois la même chose en pensant qu'elle n'était pas là auparavant ou qu'elle s'était déplacée. Le volume sonore du fond de la vallée s'accroissait. La vallée se remettait à vivre. Cela me donnait le tournis... mais j'étais à la chasse... et je l'avais presque oublié...



La lumière du jour s'installait. Les rayons du soleil jouaient au travers des arbres. Je parlais en extase avec ce spectacle qui m'emportait... mais j'étais à la chasse... et je l'avais presque oublié...

Je me suis remis l'esprit en place. C'est pour la quête du premier chevreuil de la saison que je suis parti ce matin. Alors voilà, une certaine concentration est tout de même demandée: fini les rêveries. Je quitte mon affût matinal pour partir en silence à la billebaude. Les prétendants ne manquent pas. Au travers des jumelles j'observe et tente de mettre en place une tactique. Mais la distance qui me sépare jusqu'à eux n'est pas de tout repos. Le vent

étant à mon avantage, j'ai tenté le marathon. Ce départ "à froid" n'était pas digne d'un sportif qui devrait normalement penser à un petit échauffement. Cela m'a pris de court. Mais j'étais à la chasse... avec le souffle qui devenait lourd et le cœur qui tapait fort, je l'avais presque oublié...

Mais le but de la course était clair. La ligne d'arrivée se situait sur le petit monticule en amont du champ de maïs. Le brocard était là, dans le fond. Il gagnait paisiblement aux abords des cultures. L'herbe était bien humide et il se délectait sans se soucier de quelque chose. Normalement, un brocard n'est généralement pas longtemps "là". Alors c'était à moi de ne pas oublier que j'étais à la chasse.



J'y suis arrivé... péniblement et c'est un magnifique brocard que Dame Nature m'a laissé prélever ce matin-là. J'étais tellement ému, que j'avais presque oublié que j'étais à la chasse.

### **Un petit instant partagé**

par René Kaenzig

J'ai eu la visite d'une p'tite coccinelle, c'était un peu comme ma "fleur au fusil".





*Bon appétit !*

## **La Poutine des Chasses du Mont Raimeux**

par René Kaenzig



Si j'utilise le mot de "Poutine", pour la grande majorité des lecteurs, ils penseront inmanquablement au Président de la Fédération de Russie "Vladimir Poutine".

Vous vous imaginez bien que ce n'est pas de cela qu'il s'agit. Je ne vais pas mêler la politique à ma cuisine "Chasse"... je ne le digèrerais vraisemblablement pas bien et j'en aurais peut-être des maux d'estomac. Bref, la "Poutine" est à considérer comme étant le plat national québécois. Mes nombreux voyages au Québec m'ont donc laissé des traces jusque dans ma cuisine.

Alors c'est quoi la Poutine? Pour être franc, ce n'est pas de la haute cuisine. Il s'agit simplement de patates frites, de fromage et de sauce brune. On trouve ce plat (digne d'un bucheron) dans pratiquement tous les restaurants. Il tient au ventre... et c'est bien ainsi quand en hiver les basses températures vous glacent le corps tout entier. *Il fait frette !*

Mais je ne pouvais pas en rester là... et refaire ce plat sans y ajouter ma petite touche personnelle: voilà qu'est née "La Poutine des Chasses du Mont Raimeux".



Pour ce qui est des patates frites... je vous laisse le soin de trouver la recette. Cela ne devrait pas être trop difficile.

Pour ce qui est du fromage... le "couic-couic" (parfois aussi dénommé "skouik-skouik")... là c'est une autre chanson pour le déloger. Il s'agit tout simplement d'un

fromage au lait de vache qui n'a pas été pressé pour le transformer en meules. Il restera donc en grains. Et c'est pour cela qu'il se nomme "couic-couic", parce que sous la dent il va faire ce joli petit bruit de craquant. Alors pour le trouver, il faudra se rendre dans un magasin spécialisé... bon voyage... au Québec !

Passons à la sauce brune. Là j'ai aussi mon petit secret: St Hubert me vient en aide avec son petit sachet de sauce en poudre (ou déshydratée) qu'il suffira de diluer dans de l'eau chaude. Mais si l'on veut s'y mettre soi-même, il existe tellement de variantes avec des oignons, un bouillon de viande et toute une panoplie d'épices, qu'on trouvera sûrement quelque chose à son goût.



Voilà qu'arrive ma petite touche personnelle: on va accompagner la Poutine avec des lamelles de viande de chevreuil. Mais attention, ne parlons pas de chevreuil à un chasseur Québécois! Parce que chez lui, un chevreuil c'est un cerf de Virginie. Attention donc à la déclaration quant à l'origine de la viande à un Québécois... ne jouons pas avec les mots. Notre chevreuil, c'est bien le chevreuil... et le chevreuil du Canada, c'est le cerf de Virginie. *Tu catches ?*

Après ces quelques explications linguistiques, revenons à nos lamelles de viande de chevreuil. Comme déjà mentionné dans toutes mes recettes, ne pas oublier que la viande de chevreuil est très vite cuite et qu'elle mérite d'être mangée rosée. Alors dans une casserole (un wok est l'idéal), on va chauffer de l'huile et griller très rapidement les lamelles (2 minutes). Saler, poivrer et déposer sur les frites et le fromage. *J'ai faim en titi! C'est correc! C'est pas pire!*



*Bon appétit !*

### **Émincé de Chevreuil du Mont Raimeux au Grand Marnier**

par René Kaenzig



Tailler un morceau de viande de chevreuil en lanières d'un demi-centimètre de largeur pour en faire de l'émincé: ce sera la base de mon "Émincé de Chevreuil du Mont Raimeux au Grand Marnier".

Quand on parle de Grand Marnier, on pense à l'orange. À part le chevreuil, c'est donc aussi l'orange qui est à l'honneur dans ce plat... moi qui adore l'orange. La preuve avec mes diverses recettes avec des oranges.



C'est donc la sauce qui va signer le plat. J'aurai besoin de deux oranges dont je vais râper et faire tomber dans une casserole quelques zestes. Je presse le jus des oranges dans la même casserole. Ajouter du jus d'orange déjà pressé s'il en manque (1 dl de jus pour 100 gr de viande). J'ajoute du miel (1 cuillère à soupe par dl de jus) et du sucre (idem). Je fais chauffer et laisse réduire. Quand la réduction semble bonne, on pourra ajouter un peu de fécule de maïs pour épaissir la sauce.

Ne pas oublier que la viande de chevreuil est très vite cuite et qu'elle mérite d'être mangée rosée. Alors dans une casserole (un wok est l'idéal), on va chauffer de l'huile et griller très rapidement les lamelles (2 minutes). Saler, poivrer et déglacer avec une bonne rasade de Grand Marnier. Ajouter la sauce à l'orange et le tour est joué.

Accompagné de duchesses, ce sera un dîner de rois... *Bon appétit !*

*Bon appétit !*

### **Émincé de Chevreuil du Mont Raimeux aux Raisins**

par René Kaenzig



Tailler un morceau de viande de chevreuil en lanières d'un demi-centimètre de largeur pour en faire de l'émincé: ce sera la base de mon "Émincé de Chevreuil du Mont Raimeux aux Raisins".



Les fruits se marient très bien avec la viande de gibier. Il n'en est pas autrement avec le raisin. Et si ce raisin vient de mon "Coteau du Côté" exposé au soleil à la base du Mont Raimeux... on ne peut pas rêver mieux.



Ne pas oublier que la viande de chevreuil est très vite cuite et qu'elle mérite d'être mangée rosée. Alors dans une casserole (un wok est l'idéal), on va chauffer de l'huile et griller très rapidement les lamelles (2 minutes). Saler, poivrer et ajouter des baies de raisin. Mais si votre raisin est bien fournis en pépins, alors il faudra couper les grains en deux et les épépiner. Ce n'est pas trop agréable quand les pépins craquent sous la dent et l'amertume va gâcher le plaisir gustatif. Alors... *Bon appétit !*