



Notr'Canard

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

Nr 157, janvier 2021

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

Je pensais pouvoir tourner la page et débiter un nouveau chapitre. Ben nom, le feuillet COVID-19 est encore toujours d'actualité. Alors restons solidaires, disciplinés et concentrés.



Ne me reste plus qu'à vous souhaiter tout le meilleurs pour 2021. Mais surtout, tous mes vœux de bonne santé... et profitons de cette belle nature qui nous est offerte.

Votre Président, René Kaenzig

La COVID-19 et les réglementations pour la chasse dans notre canton

par René Kaenzig

Ne sourions pas, l'affaire est sérieuse. C'est finalement le 14 décembre 2020 que les autorités cantonales ont clarifiées les choses dans l'exercice de la chasse en cette période de COVID-19: "les chasses en groupe et/ou en société sont interdites". Mais attention, la chasse à l'approche et la chasse à la peau sont néanmoins autorisées. Jusqu'à ce jour, je ne connaissais pas la chasse à la peau. Visiblement, le rédacteur du communiqué ne connaît pas la chasse dans son ensemble. Je pense qu'il avait trouvé dans le dictionnaire qu'il existait la chasse à l'appeau (instrument pour produire un son attirant le gibier). Mais mêm

me celui-ci ne trouve pas sa place dans le contexte COVID-19.

Kanton Bern
Canton de Berne

Direction de l'économie, de l'énergie et de l'environnement

Chasse en groupe et chasse en société interdite dès à présent

14 décembre 2020

Vu le renforcement des mesures édictées par le Conseil fédéral, et selon les directives de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), la chasse en groupe et en société tombe sous le coup de cette définition. Les chasses en groupe et/ou en société sont donc interdites dès à présent.

L'interdiction ne concerne pas la chasse des chasseurs individuels (chasse à l'approche, chasse à la peau) dans le cadre des règlements de chasse en vigueur dans les cantons.

Les réactions et les interrogations sont vraisemblablement arrivées à la Direction de l'office dès les premières minutes de la publication du communiqué initial (voir ci-dessus). Une correction et quelques éclaircissements furent publiées aussitôt.

Dans la nouvelle mouture du communiqué (voir ci-après) on constate que la "chasse à la peau" est devenue la chasse à l'affût. Ouf! J'avais vraiment peur pour ma peau... Les nemrods n'ont pas attendu ce 14 décembre 2020 pour s'imposer les règles de rigueur afin de se protéger et pour contrer la propagation du virus. Nous nous sentions concernés dès les premiers jours de la chasse en août déjà. De plus, la seule chasse en société qui aurait eu lieu cette saison était à l'agenda pour le samedi 7 novembre 2020 (la chasse qui commémore *Saint Hubert*). Celle-ci a été annulée par les chasseurs sans le besoin d'une telle directive qui, de plus, est arrivée plus d'un mois après.

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





Bref, toutes les lois ont toujours des exceptions. Cela donne du travail aux juristes. Et comme cela ne change pas grand-chose, la chasse en groupe reste autorisée si l'on n'est pas plus que 5 personnes. C'est tout de même intéressant que l'on ne peut être qu'un maximum de cinq chasseurs distants entre eux de plusieurs centaines de mètres à l'air libre en forêt. Quand on sait qu'il est possible de se retrouver chez soi à 10 personnes autour d'une même table... Alors bonne continuation pour les chasses organisées spontanément... à court terme... et privées...

On va mettre ce chapitre dans le registre du bêtisier 2020... ☺

 **Kanton Bern**
Canton de Berne

Direction de l'économie, de l'énergie et de l'environnement

Chasse en groupe et chasse en société interdite dès à présent

14 décembre 2020

Vu le renforcement des mesures édictées par le Conseil fédéral, et selon les directives de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), la chasse en groupe et en société tombe sous le coup de cette définition. Les chasses en groupe et/ou en société sont donc interdites dès à présent.

L'interdiction ne concerne pas la chasse des chasseurs individuels (chasse à l'approche, chasse à l'affût) dans le cadre des règlements de chasse en vigueur dans les cantons, comme les chasses organisées spontanément, à court terme et privées qui comptent un maximum de 5 personnes.

Changement de climat plus rapide que prévu dans le *Grand-Val* ?

par René Kaenzig

Pas d'alarmisme... mais une constatation qui me turlupine l'esprit depuis quelques temps déjà. Quand j'étais enfant, les anciens de mon village m'avaient expliqué que l'exploitant de la gravière de *Gänsbrunnen* du lieu-dit de la *Müliberg-Klus*, n'avait pas le droit de toucher à la forme de la ligne de crête qui sépare nos deux vallées (le *Thal* et le *Grand-Val*). La raison n'étant pas une histoire d'esthétisme, mais bien d'un souci climatique.



Mais voilà que lors de mes balades de ces derniers mois, je constate deux choses vraisemblablement très étroitement liées. La première est que cette fameuse crête qui forme la frontière entre nos deux vallées change d'aspect et est lentement rognée dans sa configuration initiale (petit accident lié au minages récents lors de l'exploitation de la carrière ou méconnaissance de la fameuse implication/restriction liée au climat?). Ma deuxièmement constatation est que lors de situation de brouillard sur le *Plateau suisse* additionnée de *Bise*, ce fameux brouillard déborde plus souvent qu'autrefois par ce passage obligé et tente de s'aventurer dans le *Grand-Val*.



La chapelle de *Saint Joseph* du Village de *Gänsbrunnen* (commune de *Welschenrohr* depuis le 01.01.2021)

Est-ce là une pure coïncidence? Peu importe, la destruction d'un tel rempart pour des journées plus grises ne se corrige plus. L'extraction de quelques mètres cubes de gravier pour engendrer de longues périodes de morosité ambiante sous le brouillard n'en vaut sûrement pas la chandelle. Soyons vigilant !



Bon appétit !

Pizzette des Chasses du Mt Raimeux
par René Kaenzig



J'arrive peut-être un peu tard avec mes propositions d'amuse-bouche après les fêtes de fin d'année. Mais la bonne cuisine n'a pas de calendrier. Alors aujourd'hui j'ai fait de la dinette: la "Pizza des Chasses du Mont Raimeux" a maintenant ses petites sœurs: les "Pizzette des Chasses du Mont Raimeux"... et il m'aura même fallu une "pincetta" pour les confectionner... un amuse-bouche de luxe... (filet-mignon de chevreuil). Pas d'explication, mais le tout ci-après, simplement en images:



Bon appétit !

Côtelettes de Chevreuil du Mont Raimeux et Foie Gras de Canard mi-cuit au Piment d'Espelette
par René Kaenzig



Encore une proposition d'amuse-bouche. Si l'on trace une ligne depuis le *Mont Raimeux* jusqu'au *Pays basque français* d'où nous vient le *Piment d'Espelette*, alors on ne passera par loin du *Périgord* d'où nous vient le fameux foie gras de canard. Même que celui-ci est d'origine égyptienne, il fait partie du patrimoine culinaire français. Alors il suffisait de marier le tout pour créer un délice qui nous fait voyager une fois de plus. Pas d'explication, c'est tellement facile. Mais n'oubliez pas de griller les minuscules côtelettes dans de l'huile très chaude qu'au maximum une minute de chaque côté! Alors, voilà le tout en images:





Bon appétit !

Émincé de Chevreuil du Mont Raimeux aux Dattes et à l'Orange

par René Kaenzig



Le changement climatique nous promet pour bientôt des palmiers sur notre montagne. Je prends donc de l'avance et j'ai réuni le chevreuil, les dattes et les oranges. J'ai donc concocté un "Émincé de Chevreuil du Mont Raimeux aux Dattes et à l'Orange". Les dattes nous viennent des oasis sahariennes et des zones arides du *Proche* et du *Moyen-Orient*. Les oranges, qui sont d'origines chinoises, arrivent chez nous depuis le monde entier (Brésil, Floride, Espagne, Italie, Grèce, etc...). Mais le chevreuil vient bien du *Mont Raimeux...* et il a été récolté par mes soins... pour une viande totalement naturelle. Dans ma cuisine, on n'a jamais fini de voyager.



On préparera les quelques dattes (pas trop, c'est très doux) en les coupant par la moitié dans la longueur et en les dénoyant. On épluchera une échalotte et on la coupera en petits dés. On va laver l'orange sous l'eau courante (il y a du produit de conservation sur la peau) et on va râper quelques zestes. Presser l'orange pour en récolter le jus. On va ensuite couper le morceau de viande de chevreuil en émincé selon ses préférences. On s'équippa encore avec un peu de sel, du poivre, de l'huile d'olives et du beurre. Et voilà... on est prêt pour s'y mettre.

Dans une grande casserole (type *wok*) on fait chauffer un peu d'huile d'olives. Cuire rapidement la viande de chevreuil (2 - 3

minutes). Sortir la viande et la mettre de côté au chaud. On fait revenir dans la même casserole les petits dés d'échalottes (rajouter éventuellement un peu d'huile d'olives). Ajouter les dattes et laisser cuire à petit feu pendant 5 minutes. On rajoute ensuite le jus d'orange et les zestes avec un peu de sel et du poivre et on laisse mijoter encore 3 - 4 minutes.



Il s'agit maintenant d'épaissir un peu la sauce. On peut y ajouter de la fécule de maïs (*Maïzena*), mais c'est meilleur si on ajoute un peu de beurre. Laisser fondre lentement le beurre et remuer tout en douceur avec une spatule. Quand la sauce s'est épaissie, on ajoute l'émincé de chevreuil. Laisser chauffer le tout encore quelques minutes et c'est prêt.



Personnellement j'ai choisi du riz comme accompagnement. Cela se marie magnifiquement bien avec la douceur de la sauce. Dans une couronne de riz (avec un peu de beurre) et la viande de chevreuil aux dattes et à l'orange en son milieu... vous voyagerez en *Orient* et vous dégusterez un Menu de Fêtes (très apprécié des enfants).

Bon appétit !