



Notr'Canard

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

Nr 161, mai 2021

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

Les grands voyages ne seront vraisemblablement pas au programme de cet été. La pandémie de Coronavirus perturbe et limite encore nos activités. Cela nous donne l'occasion de retrouver et de refaire connaissance avec notre région. Et je vous assure qu'il y a encore de magnifiques trésors à découvrir tout près de chez nous.

Ci-après vous trouverez deux idées de balades qui valent le détour... et c'est à deux pas de chez nous. Bonnes promenades.

Le mois de mai est aussi celui de notre assemblée générale annuelle. Comme pour l'an passé, les membres de la confrérie se retrouveront à la forêt pour délibérer sur les points statutaires, ceci dans le respect des règles sanitaires bien entendu. Espérons juste que nos activités pourront reprendre lentement de la place dans notre emploi du temps.

Votre Président, René Kaenzig

Le Sikypark de Crémines

par René Kaenzig

C'est un concours de circonstances qui a redonné vie au parc animalier *Siky Ranch* de *Crémines*. L'histoire du *Sikypark* a commencé au début des années 2010 par une menace d'expulsion des animaux de Monsieur René Strickler d'un parc animalier à *Subingen* (SO). En 2016 fut lancé le projet de "Sauvetage des prédateurs de Subingen". Une solution pour héberger ses tigres, lions et pumas devait être trouvée. Et c'est au printemps 2017 que l'emplacement idéal du *Siky Ranch* a été choisi pour créer un nouveau zoo: le *Sikypark*. Grâce à la reprise de l'ancien *Siky Ranch* par un nouveau propriétaire, celui-ci est dès lors en pleine phase de modernisation et les enclos sont aujourd'hui flambant neufs.



C'est à la fin août 2018 que le *Sikypark* a officiellement été inauguré. Mais celui-ci n'est plus uniquement un simple parc animalier: c'est devenu un centre de sauvetage, une maison de retraite pour animaux, un petit parc d'attractions et une destination idéale pour les familles.



Il n'y a malheureusement pas eu un mouvement de foule l'an passé et au début de cette année. Les fermetures pour lutter contre la pandémie ont eu raison de toutes activités dans ce lieu bien sympathique. Les visites sont à nouveau possibles depuis quelques semaines. Les animaux sont toujours là. Le *Sikypark*, qui abrite 530 animaux de 54 espèces différentes, a besoin de vous pour survivre.



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





On y découvre des animaux sauvages indigènes, des petits animaux exotiques, des animaux domestiques, des rapaces et de multiples autres oiseaux avec une des plus grandes volières de notre pays. En outre, les trois seuls tigres blancs et le seul lion blanc de Suisse vivent au *Sikypark*.



Le sentier botanique de Vermes

par René Kaenzig

Ce n'est pas loin de chez nous. Il n'y a que le *Mont Raimeux* qui nous sépare de ce joyau de sentier botanique. Et c'est bien plus qu'un sentier botanique qui ne présente que des petites fleurs et des arbres... mais la faune locale est aussi mise à l'honneur. À mon avis, c'est un parcours didactique d'une grande merveille sur la nature en général. Je lève mon chapeau aux personnes pour l'entretien et les nouveautés. Les nombreux panneaux explicatifs sont superbes avec un énorme souci du détail.



D'une longueur d'un kilomètre, il arpente la forêt au nord du village de *Vermes* (JU). Le départ du sentier se trouve derrière l'église et un parking n'est pas loin.



Prochain Stamm !

Mardi, 25 mai 2021

20:00 heures

Assemblée générale annuelle

Tractandas

(lieu et agenda officiel: voir convocation personnelle)

1. PV AG du 30.06.2020
2. Comptes 2020
3. Démission(s)
4. Admission(s)
5. Nomination(s)
6. Rapport du président
7. Activités 2021 (2022)
8. Cotisations 2021
9. Budget 2021
10. Divers



La suite de la présentation ci-après se fait en images, mais le mieux est d'y aller sur place directement...



PASVAC 2021

Les secrets des animaux sauvages de nos forêts

La *Confrérie St Hubert du Grand-Val* se met à nouveau à disposition des enfants dans le cadre de *Passeport Vacances Jura-Bernois*.



Du **mercredi 11 août au vendredi 13 août 2021**, les enfants auront la chance de découvrir dans le *Mont Raimeux* divers indices prouvant le passage d'animaux sauvages: empreintes, crottes, poils, frottis, bauges pour certains, terriers pour les autres, etc... Presque tous les secrets des renards, blaireaux, chevreuils, chamois, sangliers et lièvres leur seront dévoilés. Un effort sera également mis sur le comportement à adopter dans la nature en général et dans la forêt en particulier, ceci afin de ne pas déranger inutilement les animaux.

Les inscriptions sont à faire directement sur le site www.pasvacjb.ch dès le **lundi 10 mai 2021**.





Bon appétit !

Tomme de Chamois du Mt Raimex

par René Kaenzig



Non, non, non... ce n'est pas du fromage, et encore moins avec du lait de chamois... En raison de sa forme j'ai simplement "emprunté" ce nom pour ma nouvelle réalisation culinaire à base de viande de chamois du *Mont Raimex*... bien évidemment...



Avant de s'atteler à la confection d'une boule, j'ai mis pendant deux heures un morceau de viande de chamois de 200 gr dans du sel (ma clé: 100 gr de viande = 1 heure dans le sel; donc 200 gr de viande = 2 heures sans le sel... et ainsi de suite). Après cette entrée en matière, pour confectionner cette magnifique petite boule, j'ai haché finement les 200 gr de viande de chamois. J'ai également haché 130 gr de gras de porc (ma clé: 60% de viande + 40% de gras). Mélanger le tout dans un bol avec un peu de sel. C'est là que vient la main du maître (et cela restera secret): on y ajoute quelques (plusieurs) épices selon ses envies et ses préférences. Donc c'est à vous de créer quelque chose de sympa. Si l'on observe bien la photographie ci-après, on remarquera qu'il y a aussi quelques grains entiers de poivre blanc.

Mais le travail n'est pas encore terminé. Une fois la boule confectionnée selon ses envies (à la forme d'une tomme bien entendu) on va bien la comprimer pour ne pas laisser d'air à l'intérieur. Moi j'emrobe encore le tout avec des petites herbes aromatiques.

Maintenant débute la phase où il faut un maximum de patience. Il faudra affiner et laisser sécher cette petite boule pendant au minimum un mois à la cave.

J'ai deux méthodes pour cela: la première est de déposer la boule sur une natte ou sur un petit treillis de fil de fer (la tomme doit pouvoir respirer sur tout son pourtour) et de la retourner tous les jours.



Pour la deuxième méthode, on peut aussi la mettre sans une chaussette fine (pas du synthétique) et la suspendre à la cave en un lieu opportun (sec et sombre). L'avantage avec la chaussette est qu'il ne faut pas s'en occuper (mais on peut aussi l'oublier). Mais je préfère surveiller le développement du produit jusqu'à sa maturité. Alors une petite visite "presque" quotidienne donne une toute autre relation au produit final. Si l'on a pas de cave, le frigo fera aussi l'affaire.



Bon appétit !... mais patience, seulement après un minimum d'un mois d'affinage et de séchage...