



# Notr'Canard

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

Nr 168, janvier 2022

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

*Cela fait maintenant deux ans que nous traînons avec nous un virus qui nous veut du mal. On s'en lasse. C'est assez! Battons-nous... nous réussirons...*

*Alors, souhaitons-nous une merveilleuse nouvelle année 2022. Pleine de belles aventures et de superbes rencontres dans notre magnifique nature.*



*Fin de journée de décembre 2021 sur le Mont Raimex*

*Profitions pleinement de ces belles sorties pour nous ressourcer et pour s'oxygéner. C'est un privilège que nous devons cultiver et conserver...*

*Meilleurs Vœux pour 2022*

*Votre Président, René Kaenzig*

c'est propre à une personne et qui ne doit pas être imposé à d'autres. Mais ceci n'est pas le débat de ces quelques lignes.

Je me sens un peu dépassé par les ambitions de l'industrie alimentaire qui développe et qui veut absolument nous vendre de la "viande" qui n'en est pas. Que l'on recherche des produits qui peuvent remplacer la viande, j'en conviens absolument. Mais pourquoi utilise-t-on les dénominations "viande végétale", "viande de porc végétale", "viande cultivée", etc... À la rigueur j'acceptes l'utilisation de "fausse viande", "viande de substitution" ou "substitut de viande".

Le dictionnaire encyclopédique de la langue française nous apprend que la viande est la chair des mammifères et des oiseaux utilisée comme aliment. Je ne vois donc rien dans cette définition à ce qu'il devrait y avoir du végétal ou d'autres produits de cultures en laboratoires dans la viande.

La démarche de l'industrie alimentaire va encore plus loin. Je me demande pourquoi faut-il absolument que cette "fausse viande", "viande de synthèse" ou "viande artificielle" aie le même aspect que la "vraie viande" ? Même le sang est plus vrai que nature. Et pour assurer la transparence des produits, l'étiquetage devra bientôt mentionner qu'il s'agit de "vraie viande"... je reste pensif...

## La "viande végétale" (!?)

par René Kaenzig

Avant de rentrer dans le vif du sujet, j'aimerais noter que je n'ai absolument rien contre le végétarisme (régime alimentaire sans viande); le végétalisme (régime alimentaire uniquement végétal) ou le véganisme (style de vie qui exclut l'utilisation de tout produit d'origine animale). Je peux parfaitement concevoir que l'on ne consomme pas de viande parce que l'on n'aime pas cela; parce que c'est incompatible avec sa santé ou parce que c'est tout simplement une décision et un style de vie personnel. Avec l'adjectif "personnel" je tiens encore à préciser que



Le vocabulaire utilisé se développe aussi: on parle maintenant de "viande propre" (*clean meat*) pour la "viande cultivée in vitro" produite en laboratoire. La "vraie viande", n'est-elle donc pas propre ?

Confrérie St Hubert du Grand-Val

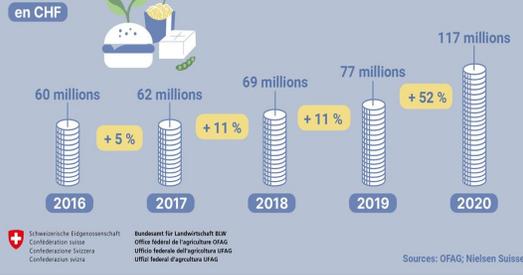
st-hubert-du-grand-val@bluewin.ch  
http://www.st-hubert-du-grand-val.org  
CH-2746 Crémises, Suisse





**SUBSTITUTS DE VIANDE DANS LE COMMERCE DE DÉTAIL SUISSE**

Les ventes de substituts de viande ont fortement augmenté au cours des cinq dernières années.



Sur ce, je vous laisse méditer dans cette probable tromperie sur la marchandise et je vous souhaite: *Bon appétit !*



**Prochain Stamm**  
Mardi, 25 janvier 2022  
20:00 heures

*La bricole*

**Mes Piques-Chasse...**

par René Kaenzig

Il me manquait encore quelques ustensiles utiles pour manger des amuse-bouche, tapas ou autres antipasti "chasse". Ce manquement est maintenant comblé...



Piques en version "bois de brocard"



Piques en version "corne d'éterle"

**... et mon décapsuleur**

Après avoir confectionné le tire-bouchon avec manche en corne de chamois, (*Notr'Canard Nr 165*), il me manquait encore le décapsuleur. Là aussi: l'affaire est réglée...





*Bon appétit !*

### **Côtelettes de Chevrillard avec Croûte aux P'tites Herbes du Mont Raimeux**

par René Kaenzig



Cette simple suggestion peut être appliquée sur un rack ou un filet de chevreuil ou de chamois. Le rack pourra donc être coupé en côtelettes avant ou après la cuisson. C'est la croûte aux herbes qui est ici au centre de l'intérêt. Mais si un convive n'aime pas cette croûte à base de chapelure et de petites herbes aromatiques, alors on va faire une version tout simplement sans celle-ci.



Passons donc à la confection de la pâte aux herbes qui sera déposée sur le morceau de viande juste avant la cuisson au four et qui formera une belle croûte dorée. Pour 100 gr de viande, on aura besoin de 2 cuillères à soupe de chapelure, de 20 gr de beurre, un peu de sel et de poivre ainsi que de petites herbes aromatiques de son choix (exemple: romarin finement coupé). Mélanger ceci pour en former une pâte. Aplatir et former des rectangles de la grandeur du morceau de viande à recouvrir. Un peu d'huile, sel et poivre sur la viande; recouvrir de la croûte aux herbes et passer au four à 250°C pendant 10-12 minutes. Et c'est fait... *Bon appétit !*



*Bon appétit !*

### **Les Faux-Escargots du Chasseur**

par René Kaenzig



Je ne me suis pas reconverti en chasseur d'escargots... Mais voilà ma propre variante pour servir mes "faux" escargots. Je ne suis pas trop fan des vrais escargots, à part la sauce aux herbes qui me va bien. Alors j'en ai fait une copie avec du filet-mignon de chevreuil et cette fameuse sauce à base de beurre et de bonnes petites herbes aromatiques. Vos convives seront aux anges...



La manœuvre est simple. On placera les petits morceaux de filet-mignon de chevreuil (ou autre morceau bien tendre de viande de chevreuil, chamois ou volaille) dans une assiette à escargots. On posera sur les petits morceaux de viande du beurre aux herbes que l'on aura confectionné soi-même ou acheté tout prêt au magasin. Ceci passe au four à 200°C pendant 8 minutes... et le plat est à point pour être servi. Avec quelques morceaux de pain pour ne donner aucune chance à la sauce de laisser des traces.

*Bon appétit !*



