



# Notr'Canard

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

Nr 173, juin 2022

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

*La vie reprend lentement son rythme d'antan... terminés les confinements... les réunions physiques sont à nouveau possibles. J'en veux pour exemple la réunion traditionnelle des "Compagnons de Saint Hubert" qui a été possible en cette fin du mois de mai. Issue de la paix au quinzième siècle entre deux belligérants, l'agenda des réunions des Chevaliers, Officiers et autres Commandeurs de l'Ordre de Saint Hubert ne s'est fait bousculer que par des guerres... et... par la COVID-19... c'est dire l'importance de la crise que nous venons de passer. Mais le compagnonnage a tenu bon. Votre serviteur y était. Ci-après un petit compte-rendu de la vie traditionnelle de cette confrérie internationale, qui réunit à Saint Hubert en Belgique, des chasseurs du Monde entier.*

*Votre Président, René Kaenzig*



Le groupe des *Administrateurs* "Compagnons de Saint Hubert" réuni sur le parvis de la *Basilique Saint Hubert*

Les candidats à la chevalerie furent intronisés et adoubés par le *Grand Chancelier* et *Maître de Cérémonie*.

## Les Compagnons se sont retrouvés

par René Kaenzig, *Chevalier* et *Officier* "Compagnon de Saint Hubert"

C'est après trois ans de "pause forcée" que les *Chevaliers*, *Officiers*, *Commandeurs*, *Administrateurs* et autres *Dignitaires* de la confrérie internationale des "Compagnons de Saint Hubert" se sont retrouvés en assemblée dans la *Basilique Saint Hubert* dans la ville de *Saint Hubert* en Belgique.



Vue sur la *Basilique Saint Hubert* à *Saint Hubert* (Belgique) depuis la statue mythique du cerf portant une croix



Le *Grand Chancelier* et *Maître de Cérémonie* qui officie à l'adoubement d'un nouveau *Chevalier*

La relève est là... heureusement. Mais la confrérie a aussi perdu quelques-uns de ses *Compagnons*. Un souvenir de respect leur a été rendu avec le souhait d'une belle vie dans le pays des chasses éternelles. Les rangs se sont donc éclaircis en raison de l'âge avancé de certains *Compagnons*. Mais le passage de la COVID-19 a aussi fait ses dégâts. La guerre en *Ukraine* s'est égale-

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





ment immiscée dans l'assemblée: la délégation de *Russie* n'était bien entendu pas représentée... et les représentants d'*Ukraine* avaient évidemment d'autres priorités que de revenir sur les pas de *Saint Hubert*.



Accord parfait pour les fanfares de chasse interprétées par les sonneurs du *Royal Forêt Saint Hubert*

C'est tout de même impressionnant qu'un homme né en l'an 656 ou 658 (selon les documents encore disponibles) et décédé le 30 mai 727, influence et incite aujourd'hui encore des âmes du Monde entier à se réunir en son honneur pour l'anniversaire de sa mort. Pour rappel: cet homme c'était *Hubert de Liège*, un haut aristocrate et passionné de chasse. Depuis tout petit, il parcourait les forêts à la poursuite du gibier. Il jouissait d'une grande réputation dans la population de sa région en *Aquitaine (France)*. Il épousa en l'an 682 *Floribanne*, la fille du *Roi Dagobert*. Elle mourut en mettant au monde leur fils *Floribert*. Suite à cette grande tristesse, *Hubert* décida d'abandonner palais et richesse et se consacra totalement à l'église. Il se mit au service de l'*Évêque du diocèse de Maastricht (Belgique)*. En l'an 705, suite à l'assassinat de ce dernier, *Hubert* fut nommé par le *Pape Jean VII* pour lui succéder.

*Hubert* vécut la fin de sa vie en souffrant d'une terrible maladie que rien ne pouvait le soulager. Mais *Hubert* avait un don, une aptitude à guérir les malades de la rage. Après sa mort, c'est son fils *Floribert* qui entreprit toutes les démarches possibles pour que le *Pape Zacharie* de l'époque reconnaisse que *Hubert* faisait des miracles. C'est le 3 novembre 743, 16 ans après sa mort, que ses bienfaits furent reconnus par l'Église et qu'il fut canonisé pour devenir *Saint Hubert*.

Indépendamment des affinités et appartenances religieuses, *Saint Hubert* deviendra le patron et protecteur des chasseurs (mais aussi des forestier) de presque tous les pays de notre planète. D'ailleurs, bien souvent le qualificatif de "Saint", "Sankt", "Sanctus" ou "St" n'est pas utilisé. On parle majoritairement d'*Hubert*, *Hubertus*, *Губерн*, *Huberto*, *הוברטוס*, *胡贝尔*, *Hubertusz*, *Uberto*, *Huberts*, *Houbert*, etc...



Sculpture en bois avec *Hubert* et le cerf portant la croix

La légende que soit disant *Hubert* aurait eu une rencontre, lors d'une partie de chasse, avec un cerf couronné d'une croix étincelante vient des années 1400. Sachons qu'une légende est un récit populaire où se mêlent des réalités... mais aussi avec des faits imaginaires.

C'est bien au 15<sup>ème</sup> siècle qu'il faut chercher les prémices d'une confrérie vouée à la chasse. Suite à des guerres brutales et sanglantes entre les *Seigneurs de France* et les *Anglais*, les princes d'alors signèrent le 4 décembre 1415 un traité de paix. Pour maintenir l'ordre et la tranquillité au sein des groupes de *Chevaliers* qui formaient les troupes militaires, il fut décidé de les réunir pour quelques années en une confrérie. Et comme ils n'avaient plus de mission de guer-



re, et qu'on ne pouvait pas vraiment désarmer un *Chevalier* (il en va de son honneur), ils reçurent le droit de chasser. Plusieurs années plus tard, il fut décidé officiellement le 23 avril 1422 de créer l'*Ordre de Saint Hubert*. Dès lors, les *Chevaliers* portèrent sur la poitrine une médaille représentant *Hubert* avec l'image de cette fameuse légende où il rencontra le cerf portant la croix (la médaille est portée aujourd'hui encore par tous les *Compagnons de Saint Hubert*).



La médaille de l'Officier "Compagnon de Saint Hubert"

Le dernier *Chevalier de l'Ordre de Saint Hubert* s'est éteint le 19 novembre 1853. La confrérie s'est mise en veilleuse avec lui... mais elle s'est relevée de ses cendres en 1979 et la première "nouvelle" réunion s'est tenue à *Saint Hubert* en *Belgique* le 2 novembre 1980. Depuis cette renaissance, la tradition se poursuit et des *Chevaliers*, des *Officiers* et des *Commandeurs* "Compagnons de Saint Hubert" se déplacent du Monde entier pour se retrouver en assemblée à *Saint Hubert* le jour de l'anniversaire de la mort d'*Hubert* (30 mai de l'an 727). Une vie de *Compagnons* d'une étonnante et impressionnante longévité.



*Bon appétit !*

### **Tataki de Chevreuil du Mont Raimeux**

par René Kaenzig



Et voilà qu'avec ma cuisine je me remets à voyager: direction *Île du Soleil Levant*. Avec mon "Tataki de Chevreuil du Mont Raimeux", je vous propose un peu d'exotisme japonais dans votre assiette.

Le *Tataki*, dans la cuisine japonaise, est une façon de préparer une viande ou du poisson. Dans ma proposition, on va saisir rapidement un morceau de viande de chevreuil dans du beurre à cuire très chaud. Le morceau de viande d'une couleur bien dorée à l'extérieur et crue à l'intérieur passera ensuite toute la nuit au frigo baigné dans une marinade de sauce de soja et d'épices multiples. Tout le secret (ou le succès) est dans la marinade. Ma marinade personnelle étant bien entendu à base de sauce de soja, mais celle-ci sera mélangée avec: sel, poivre, coriandre, paprika, muscade et de l'ail pressé. Avant de servir, on va rouler le morceau de viande encore bien mouillé de marinade dans des graines de sésame. Couper en fines tranches et servir sur un lit de salade. Une magnifique entrée pour les chaudes journées de ce prochain été. *Bon appétit !*





*Bon appétit !*

## **Émincé de Chevrillard du Mont Raimoux aux Légumes et au Miel**

par René Kaenzig



Les belles couleurs de ce printemps et de ce début d'été m'ont poussé à transformer mon assiette en une palette de peintre. Ce sera un plat multicolore qui doit absolument nous donner le sourire. Tel est mon but ultime.



Carottes (orange), céleri (blanc), choux chinois (vert), champignons de Paris (beige), miel (jaune), sauce soja (noir), sel & poivre (multicolore) et bien entendu la viande de chevreuil (rouge). Tous participent à la fête pour nous égayer les papilles.



Lançons la manœuvre. On va peler les carottes et couper en petits dés. Ensuite c'est le céleri qui sera pelé et transformé également en petits dés. On s'occupe ensuite des champignons de Paris pour les couper en d'autres petits dés. Passons au choux de Chine pour le couper en lamelles.

La viande de chevreuil sera transformée en petits cubes et saisie dans du beurre à cuire. Après deux minutes, on intégrera une bonne cuillère à soupe de miel et deux cuillères à soupe de sauce de soja. On retire le tout (viande et jus) et on couvre la casserole pour maintenir au chaud.

Dans une nouvelle casserole (wok) on va chauffer de l'huile d'olive. On va faire sauter les dés de céleri, de carottes et de champignons pendant 7 à 10 minutes. Après ce temps, on intègre les lanières de choux. Remuer le tout pendant 2 à 5 minutes. Ajouter la viande et le jus de miel et sauce de soja et laisser chauffer rapidement. Rectifier l'assaisonnement avec sel et/ou poivre. Et le tour est joué !



Servir l'émincé aux légumes et au miel dans un bol. Celui-ci pourra être accompagné de pâtes chinoises. Un plaisir gustatif, olfactif et gustatif... *Bon appétit !*



**Prochain Stamm !**

**Mardi, 28 juin 2022**

**20:00 heures**