

Notr'Canard

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

Nr 082, mars 2014

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

La pratique de la chasse est une activité vieille comme l'humanité. Seul sa raison d'être est aujourd'hui différente. Autrefois élément de survie, la chasse est devenue la garante d'une population d'animaux sauvages saine et en nombre supportable pour l'environnement actuel. Pour beaucoup, cet acte de prélèvement d'animaux ne va pas dans cette logique de régulation. Et pourtant, les études le prouvent et sont claires sur le sujet.

La chasse engendre encore une autre facette que celui du tir d'un animal sauvage: elle entretien le savoir et le savoirfaire. Un élément important qui permet d'augmenter et de perfectionner ses propres connaissances sur la nature.

Les chasseurs vivent aussi des traditions. Pour certains, ces "vieilleries" sont du désuet. Et pourtant, c'est dans se retour aux sources que l'on fait rêver et que l'on peut se ressourcer. Honneurs aux anciens.

Et finalement ... c'est tout de même intéressant de constater ce que la chasse engendre comme impact dans l'économie: places de travail et ressources financières. Non seulement ce qui est développé, produit, vendu, acheté, utilisé pour la chasse, mais aussi tous les produits proposés et commercialisés issus de la chasse montrent une vitrine incommensurable. Toute cette palette représente des atouts non-négligeables pour le quotidien de beaucoup de personnes.

Notr'Canard actuel tente de montrer par l'image quelques-une des ces facettes. L'attrait que représente les expositions et les rencontres sur le thème de la chasse est tout simplement impressionnant.

Votre Président René Kaenzig

Rendez-vous national de la chasse par René Kaenzig







Dès le passage du portillon de l'exposition "Pêche – Chasse – Tir" de Berne (13-16.02.2014), on se retrouve immédiatement plongé dans l'ambiance "chasse". Cela débute au nez: un feu de bois avec ses fumerolles aux odeurs de résineux. Cela continue par les oreilles avec des







sons issus de cors de chasse et de chiens qui accompagnent les fanfares. Plus loin, on s'y croirait vraiment ... on est plongé à fond dans toutes les déclinaisons de la couleur verte. Malgré la foule, on s'y sent bien.





On y trouve absolument tout et si l'idée me viendrait d'en faire la liste, j'en serais bien incapable. Je suis persuadé d'en oublier plus que la moitié. Regardez et plongez-vous dans ce supermarché de la chasse. Même dans la grande salle d'exposition, les décorations, les odeurs et les couleurs vous transportent dans la nature (seul le bruit de la foule vous remet dans la réalité).









Les produits issus de la chasse sont présentés avec honneur et dignité. Chaque produit est artisanal et confectionné avec soin et respect. On reconnaît une certaine fierté dans les yeux des personnes qui proposent à la vente leurs produits.







Mettons encore à l'honneur avec quelques photographies de ce qui est fait avec les peaux et fourrures de gibier: matériaux de très grandes qualités. Des produits solides et qui durent et de surcroît ... d'une grande beauté avec un bilan écologique sans concurrence.









Un petit clin d'œil à notre représentant local, boucher de campagne à Grandval, Stéphane Oester (son papa sur la photo) et le fumoir de la Maison du Banneret Wisard:



Et bien d'autres produits qui donnent l'eau à la bouche...









Pour finir, encore une petite visite de la partie didactique de l'exposition:











Et encore un petit instant partagé: de quoi pourrait bien être fait ce thé ... ?





Rendez-vous cantonal de la chasse par René Kaenzig

La Société de chasse et de sauvegarde du gibier de Thoune a organisé la traditionnelle (54eme édition) exposition des trophées de chasse du canton de Berne (08.02.2014). Cette exposition a pour but de montrer le résultat de la chasse bernoise de la saison écoulée et reflète l'état du gibier dans le canton. Ceci est possible qu'en regard de la grande participation des chasseurs bernois qui mettent à dispo-sition leurs trophées de cerfs, bouquetins, chamois, chevreuils et autres sangliers. Il est à noter que c'est aussi la plus grande exposition de trophées de Suisse. Une commission d'experts estime les trophées remis. Les chasseurs des trois plus exemplaires des différentes catégories d'animaux seront récompensés. Les bois des chevreuils les plus intéressants ainsi que les têtes bizarres et bizardes sont également récompensés par un prix.

Une petite visite en images:











Les trophées de bouquetins présentés à l'exposition viennent de chasseurs qui ont participé aux tirs d'assainissement de cette population d'animaux. Pour recevoir une telle autorisation de tir, les chasseurs doivent remplir des conditions bien définies. Le plan de tir est fixé par les autorités fédérales.











Même si la marmotte ne présente pas de trophée exceptionnel, elle était bien présente sur les étals du marché avec des remèdes miracles à base de sa graisse ...









À la même date et dans le même secteur d'exposition se déroule également le Marché aux peaux et fourrures. Les chasseurs du canton sont encouragés à venir vendre et remettre les peaux des animaux de leurs succès de chasse. Même que la somme reçue pour une peau est dérisoire, c'est un acte très digne et responsable de mettre en valeur ce produit naturel, local et de haute qualité. Divers marchands et tanneurs se pressent au portillon pour récolter cette matière première, et encore une fois ... flanquée d'un bilan écologique qui ferait pâlir bien des producteurs de vestes et autres manteaux en simili-xyz ... (la base étant le pétrole et autres produits hydrocarbures...).













Prochain Stamm!
Mardi, 25 mars 2014
20:00 heures



Bon appétit!

Viande séchée de sanglier par René Kaenzig



Je vous avais averti que j'allais tenter de nouvelles expériences. Pour un boucher, la manœuvre est facile et ne représente pas un challenge en soi. Il suffit que le client soit

content du produit. Mais pour moi, c'est devenu une démarche personnelle pour mettre en valeur un produit de ma quête.

J'ai tenté le coup: préparer et sécher un morceau de viande de sanglier. En images et en quelques mots, j'ai documenté cette première aventure. Le résultat: excellent!

J'ai sorti du congélateur un morceau de viande de sanglier ... du *Mont Raimeux* bien entendu. Pour un premier essai, un petit bout de 200 gr cela suffira. J'ai laissé décongeler le tout et y ai passé une ficelle utile pour une phase ultérieure.



J'ai enrobé et baigné le tout dans du sel (prix total: 0.95 frs) et mis au frigo pour 5 jours. Le sel va extraire l'humidité hors de la viande.



Après ces quelques jours passés au frigo, j'ai bien rincé à l'eau courante le morceau de viande et je l'ai même trempé quelques heures dans de l'eau afin de retirer tous les possibles résidus de sel.



Après l'avoir bien séché avec du papier ménage, je l'ai enrobé avec divers épices et herbes aromatiques.





J'en ai fait un joli petit paquet bien serré ficelé dans un reste de tissu. Le tout a reposé pendant 3 semaines au frigo et quelques jours pendu à sa ficelle dans ma cave.



Le jour de sa dégustation: sublime ... très vite il ne restait que la ficelle...