Notr'Canard

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

Nr 111, novembre 2016

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

Nous sommes en plein dedans: l'automne. Une période qui met nos sens à rude épreuve. Les couleurs majestueuses des forêts enchantent notre vue. Même l'ouïe prend du plaisir à entendre "chanter" les chiens qui peuvent réactiver, le temps de quelques jours, les gènes de leur instinct naturel de chasse. Le goût n'est pas laissé de côté, bien au contraire: c'est la fête à tout ce qui vient du terroir.
Et bien plus encore …

L'automne est à consommer sans modération. Profitez … l'hiver, bien plus gris, pointe déjà le bout de son nez …

Votre Président, René Kaenzig

C'est du vécu

Prendre le temps de vivre

par René Kaenzig

Tout va très vite … tout va trop vite! La dynamique à laquelle nous sommes confrontés au quotidien sur tous les fronts devient inhumaine. Le souci de bien faire les choses nous pousse à la course et même à la concurrence et à la compétition. Cela est devenu un facteur incontournable de la vie professionnelle. C'est devenu une valeur fondamentale de la société actuelle qui malheureusement résulte aussi en un cauchemar quand on est empreint d'un désir de perfection.

À la clé, on y trouve peut-être le bonheur, la satisfaction … mais aussi parfois l'accident avec le risque d'occasionner de graves dégâts. On joue avec un équilibre délicat qui n'est pas facile à maintenir dans la durée.

Sculptures éphémères sur les rives de la *Kander* dans le *Gasterntal* (BE)

Si l'on est conscient de se retrouver dans cette situation d'équilibrisme qui ronge notre énergie, il est possible d'engager des mécanismes de protection et, dans la foulée, de se ressourcer. La relation et le vécu étroit avec la nature peut être un des éléments qui permet de remettre l'être humain au centre de ses préoccupations. C'est exactement ce lien privilégié avec la nature qui me permet personnellement de retrouver un équilibre physique, mais aussi un équilibre intérieur … et même contemplatif. *C'est du vécu!*

La période de chasse me permet de sublimer cette relation avec la nature. Nos rythmes respectifs se synchronisent. On ressent à fleur de peau l'énorme richesse qu'elle représente. Il s'engage alors une phase de convection et de complicité intense. Au final, nous formons un tout, une seule entité. La nature nous ouvre ses bras et s'offre à nous sans équivoque. Arrivé à ce stade, j'engage mon action de chasse. Je me rends invisible. Je me laisse absorber et me fais oublier par l'environnement immédiat.

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

Revenons à la case "départ": tout va très vite … tout va trop vite! Mais pardi, prenons donc le temps de vivre. J'en avais définitivement besoin. Et c'est justement cette décision que j'ai pris au mois de septembre passé. J'ai pris le temps de vivre. Mais comment donc?

Vue sur le *Gasterntal* (BE) en direction de l'*Uschenengrat* avec en arrière plan le massif du *Gross Loner* (BE)

Comme déjà mentionné ci avant, la nature et la chasse en particulier me permettent de m'éloigner des soucis du quotidien. Je peux faire le vide autour de moi pour ne penser qu'à moi et qu'au moment présent.

"Prendre le temps de vivre" pour aller à son propre rythme. Cela n'a rien à voir avec une éventuelle fainéantise. Aller à son rythme, c'est justement mettre son bien-être au centre de ses propres préoccupations. C'est avec cet état d'esprit que je me suis rendu cet automne à la chasse. Et j'ai pris le temps …

Les falaises du *Doldenhorn* (BE)

Se remettre au rythme de la nature me fut d'un grand bien. J'ai réussi à m'imposer la rigueur de me déconnecter du monde (dans tous les sens du terme). J'ai redécouvert les paysages que j'avais oubliés. J'en ai même oublié que j'étais à la chasse. J'ai rechargé mes batteries internes et j'ai définitivement pris la résolution de remettre cela plus souvent au programme de mes activités favorites.

La plaine de *Heimbalm* (BE) recouverte de myrtilliers

10eme Anniversaire de la Confrérie St Hubert du Grand-Val

Souper surprise pour les membres

Jeudi, 3 novembre 2016

19:00 heures

C'est du vécu

Le lynx n'était pas loin

par René Kaenzig

Notre cheptel de chamois du *Jura bernois* est fortement influencé par la place que prend actuellement le lynx dans nos forêts. Les observations et les comptages opérés tout au long de l'année ont été marqués par une grande diminution de la population de chamois. Le "prédateur" prélève tout de même en moyenne un chamois ou un chevreuil par semaine. Si l'on multiplie cette unité par le nombre de lynx déambulant dans la région, multiplié par les cinquante-deux semaines de l'année, ben … cela nous donne un nombre à trois chiffres.

Ceci étant, les autorités cantonales de gestion du gibier ont réglementées et limitées le prélèvement d'un seul chamois par chasseur dans notre région pour la saison 2016. Le bouc adulte ainsi que la chèvre suitée étant protégés. Il ne me restait donc qu'à tenter de prélever un éterle (mâle ou femelle) ou une chèvre "sèche" (non suitée) comme nous la nommons dans notre jargon.

Les chamois sont encore là. La catastrophe n'est pas encore annoncée. Mais si nous voulons encore voir des chamois dans notre région, nous devons en prendre soin et gérer la situation avec délicatesse. C'est dans ce contexte que je me suis rendu à la chasse. La discrétion et la concentration nécessaire dans l'acte de chasse fut extrêmement pointue. Les chamois observés présentaient une nervosité jamais égalée. Ils levaient rapidement la tête à chaque pincée d'herbe. Ils ne se présentaient pas longuement à découvert et se réfugiaient souvent dans le sous-bois. Il fallait donc être patient. Cela ne me dérangeait pas, c'est la chasse et le plaisir dure plus longtemps.

Honneur à ce magnifique éterle du Mont Raimeux

Dame Nature m'aura finalement présenté le chamois que je devais prélever en cette année. Les émotions, un mélange de joie et de tristesse, ne tarissent jamais. L'acte de donner la mort à un animal n'est jamais banal. Ce moment est inoubliable.

Inoubliable à plusieurs titres et c'est là que je voulais en venir et partager ce moment privilégié mentionné en titre. Après avoir passé un instant très personnel avec le chamois et accompli les besognes nécessaires, j'ai harnaché l'animal sur mon sac à dos. Avec arme et baguages je prends le sentier pour me rendre au domicile. Et … mon cheminement croise celui … du lynx! Il s'est arrêté à une dizaine de mètres devant moi … immobile. Chargé comme je l'étais, j'ai tout de même eu le réflexe de sortir mon portable de la poche et de tenter une prise de vue … mot de passe, etc… et le félin était déjà en route. Ce n'est que les couleurs de son dos qui restent aujourd'hui dans mon appareil photo. Mais c'est son regard qui restera à jamais dans ma mémoire.

C'est du vécu … intensément vécu !

Bon appétit !

Civet de chevreuil de grand-maman

par René Kaenzig

Déjà tant de propositions de menus "chasse" et nous n'avons jamais publié le plat le plus connu des mets de gibier: le civet. C'est le plus connu, oui, mais aussi le moins préparé soi-même à domicile. Il s'achète souvent déjà tout préparé et il suffit de l'accompagner de spätzli et d'une décoration adéquate avec par exemple quelques fruits. D'autres iront simplement au restaurant et se laisseront servir.

Bien souvent, le "grand chef en devenir" a un respect du travail que cela pourrait impliquer. C'est aussi la peur du résultat final qui freine le tout. Mais la recette très facile de civet de chevreuil de ma grand-maman est tout simplement géniale.

Il ne faudra pas beaucoup d'ingrédients (pour deux personnes):

- 400 gr de viande de chevreuil;
- une bouteille de vin rouge;
- 2 carottes;
- 1 oignon;
- 2 - 3 gousses d'ail;
- 2 - 3 feuilles de laurier;
- 2 - 3 clous de girofle;
- 5 - 6 baies de genièvre;
- une dizaine de grains de poivre;
- quelques branches de persil;
- un peu de farine et de sel;
- et … une brisée de sapin ![1)]

[1)] En fait, cette brisée de sapin ne vient pas de la recette originale de ma grand-maman, mais vient de ma petite touche personnelle de chasseur …

La préparation est tout aussi simple et débute par couper la viande de chevreuil en petits cubes. On coupera également les carottes, l'oignon et l'ail en petits morceaux. Déposer le tout dans un grand bol en y ajoutant tous les autres ingrédients (laurier, girofle, genièvre, poivre, persil) sans oublier la petite branche de sapin. Verser généreusement le vin rouge sur le tout et bien mélanger. Déposer le bol pendant 24 heures dans le frigo. C'est bien de mélanger quelques fois le tout pendant cette période.

Passé ce temps au frigo, on va séparer la viande du jus, et le jus du reste des ingrédients. Les petits morceaux de viande de chevreuil se retirent facilement à la main et seront bien égoutté sur un linge de ménage. Le jus, nécessaire pour la suite, sera réservé à l'aide d'une grosse passoire. Les légumes et épices prennent la direction du compost.

On est prêt pour la cuisson: les petits dés de viande seront donc bien égouttés et saisis dans une casserole dans un peu de beurre à rôtir. Une pincée de sel n'est pas de trop. Saupoudrer tous les morceaux avec un peu de farine et laisser cette dernière prendre de la couleur. Bien mouiller le tout avec le jus de la marinade.

C'est maintenant qu'il faut s'armer de patience. Il faudra laisser mijoter le tout jusqu'à ce que la viande soit tendre et que la sauce soit devenue consistante. Pas de souci avec la viande de chevreuil, ceci va prendre un peu plus d'une heure. Mais la variante avec du chamois sera un peu plus longue. Une chose est sûre, il faudra surveiller la cuisson et constamment ajouter du jus de la marinade.

Dans l'intervalle, on pourra préparer les accompagnements et/ou la décoration. Le civet de chevreuil de ma grand-maman prévoit quelques toasts ainsi que quelques fines lamelles de tranches de lards de porc grillées comme du *bacon* déposées sur le tout. *Mmmmh !*

La Confrérie dans les médias

Revue cynégétique *Jagd & Natur*
Édition d'octobre 2016

Confrérie St Hubert du Grand-Val: 10 Jahre – 1000 Kinder

Mittlerweile schon zehn Jahre bringt die Confrérie St Hubert du Grand-Val aus dem Berner Jura (Region Moutier) der Öffentlichkeit die Schätze unserer Natur näher. Mit dem kürzlich durchgeführten Ferienpass Berner-Jura hat die kleine Jägergruppe die Zahl von 1000 teilnehmenden Kindern fast übertroffen.

Die Kinder haben die Möglichkeit, mit Schulklassen oder während speziell für sie organisierter Wanderungen Wildtiere zu suchen, zu entdecken, zu beobachten und darüber zu lernen. Seit mittlerweile zehn Jahren stehen die drei Jäger der Confrérie St Hubert du Grand-Val das ganze Jahr hindurch für mehrere Ferientage zur Verfügung. Vergangenen Sommer konnten die Kinder während einer ganzen Woche von dieser Leidenschaft für die Natur und die Tierwelt profitieren. Das eigens entwickelte Konzept bzw. Programm dreht wie eine Präzisionsuhr. René Kaenzig aus Crémines, Gründer und Präsident der Confrérie St Hubert du Grand-Val, sagt aber ganz klar, dass bei jedem Morgenstart ein gewisser Druck da ist, um den Erfolg des Tages zu gewährleisten. Die Tierwelt ist aber der kleinen Jägergruppe treu. Sogar die nachtaktiven Tiere haben sich durch ihre Spuren gezeigt.

Jahr für Jahr wird die Arbeit der Jäger mit der Freude und durch kleine magische Funken in den Kinderaugen belohnt.

Bildbericht: René Kaenzig

Fritz Schluep, Eschert, Pierre-Michel Thomi, Moutier, und René Kaenzig, Crémines, Präsident (v. l. n. r.).

Berühren

Lernen

Ansprechen

La Confrérie dans les médias

Hebdomadaire régional *La Semaine*
Édition du 6 octobre 2016

De l'intérieur, c'est toujours meilleur

La chasse vécue de l'intérieur dégage aussi toutes ses saveurs. Le chasseur René Känzig de Crémines (voir notre édition du mercredi 21 septembre) raconte à sa manière le vécu de ses actions de chasse. Vous avez dit croustillant ?

C'est du vécu – Aux sons des cloches. Il faisait encore bien nuit, mais la Lune m'offrait une belle vue sur tout le pâturage. Dès 6 h, j'étais sur place. A l'heure légale, je charge silencieusement mon arme. Cette heure coïncidait avec le réveil de tout le troupeau de génisses en repos non loin de mon emplacement. Avec leurs premiers mouvements, c'est à un concert de cloches que j'ai eu droit. Tout en regardant les magnifiques couleurs d'un ciel qui s'embrase, la musique était synchronisée avec le lever du jour. C'était magique. Une fantastique mise en scène.

Après une dizaine de minutes de mélodies qui semblaient venir d'un mouvement perpétuel, je commençais à m'en lasser. Je dirais même plus : ça commençait à m'énerver. Je ne voulais pas changer d'emplacement du fait que la fenêtre propice à éventuellement voir à découvert un sanglier était très petite. L'accord des sons du début de concert était peut-être plaisant, mais les mauvaises résonnances métalliques et les dissonances des cloches me venaient toujours plus en évidence. Piano ! Je dirais même plus : Pianissimo ! Je n'en pouvais plus. J'ai aussitôt déménagé pour me mettre à la quête, à quelques

centaines de mètres de là, d'un éventuel chevreuil.

Comme par magie, voilà un petit cervidé qui gagnait dans le restant d'une touche de verdure, au beau milieu d'un pâturage visiblement déjà bien en bout de course. Ce petit brocard ne semblait pas importuné par les «carillonneuses». Résident habitué du lieu, à force d'entendre la même rengaine, il ne l'entendait même plus. Il se délectait des dernières brindilles d'herbe encore sauvegardées par les brouteuses musicales. Aucun élément n'était à mon avantage : j'étais à découvert ; sur des feuilles mortes et sur des branchages bien secs ; de plus, le vent soufflait en direction de mon centre d'intérêt. Tout pour me déplaire. Mais pour une première approche sur un chevreuil, le

premier jour de chasse, une tentative était envisageable.

J'ai vraisemblablement déjoué toutes les lois de la physique pour arriver en équilibriste à moins de trente mètres du chevreuil. Le volume des cloches a couvert tous les bruits que je produisais. J'ai changé d'avis, pour une fois j'appréciais toute cette quincaillerie en mouvement. Ce n'est pas moi qui donnais le tempo. Je n'avais qu'à suivre le rythme des percussionnistes. J'ai pu m'allonger entre deux touffes d'herbes sèches et eu le loisir d'observer longuement le daguet. J'ai décidé de le prélever. Le coup est parti. Honneurs rendus au petit cervidé aux sons des cloches.

René Känzig

■