



Notr'Canard

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

Nr 126, mars 2018

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

La "fin de saison de chasse" est synonyme avec "bilan", "assemblées" et "expositions".

En cette période, les nemrods se retrouvent pour partager leurs expériences et leurs vécus ainsi que pour s'échanger sur les moments forts de la période de chasse écoulée ... mais on pense déjà à la prochaine. On remet son matériel et son équipement en état ... mais on s'informe aussi sur les nouveautés du marché. Les regards entre le chasseur et son chien se croisent. Le premier voit déjà les prochaines sorties en forêt, tandis que le second se demande pourquoi il reste aussi longtemps à la maison. Ainsi est le Monde de la Chasse, une roue qui tourne inlassablement et qui est synchronisée au rythme immuable de la Nature.

Chasseur un jour, chasseur toujours ...

Votre Président, René Kaenzig

Marché de peaux et de fourrures

par René Kaenzig

Ce n'est pas d'un rassemblement de trappeurs qui viennent vendre le résultat de leurs chasses dans les forêts canadiennes que je présente ici. Mais il s'agit du traditionnel marché cantonal bernois de peaux et de fourrures ... le 84^{ème} du nom. C'est la *Société de Chasse et de la Protection du Gibier de Thoune et Environs* qui organise l'événement. Une bien belle tradition qui met en évidence, aujourd'hui encore, l'utilisation intelligente du produit de la chasse et des ressources de la nature.

Cette plateforme permet aux artisans et industriels d'acquérir directement les matières premières utiles à leur commerce auprès des chasseurs. Une vente directe ... comme on la recherche aujourd'hui!



Après 83 éditions qui se sont déroulées au centre de la vieille ville de *Thoune*, le comptoir a déménagé pour sa 84^{ème} édition sur le site de *Thun-Expo*. Une infrastructure qui donne une nouvelle dimension à l'événement et propose de nouvelles perspectives pour l'avenir. Autrefois cantonnées en plusieurs endroits de la vieille ville, les activités parallèles en liens avec ce rassemblement de chasseurs sont maintenant centralisées en un même endroit. Un petit bémol est néanmoins à noter quant à ce déménagement: la proximité avec les rive-rains et la population de la ville de *Thoune* n'existe pratiquement plus.



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





Je reviens sur le sujet des trappeurs qui apportent les peaux et fourrures pour leur assurer une certaine rentrée d'argent. Une manne utile pour acquérir des produits de premières nécessités pour les emporter avec soi au profond de la forêt. Il en est bien autrement aujourd'hui bien entendu. Mais si l'en pense à la période des années 1930, la situation n'était pas aussi évidente non plus. Je me souviens avoir accompagné mon grand-papa *Ernest* en train jusqu'à *Soleure*, dans les années 1960, pour aller y vendre ses peaux de lapins au marché de la ville. C'était un intéressant petit argent de poche qu'il mettait dans sa bourse et moi j'en profitais aussi ... avec à la clé une sucette comme récompense.



Dans un marché digne de ce nom, les prix se négocient. Les chasseurs exagèrent sur la qualité de leurs produits et les marchands pleurent leur manque à gagner. Le tout dans une ambiance conviviale et même parfois couverte par des fous rires. Le chasseur passera d'un marchand à l'autre dans l'espoir de trouver celui qui sera le plus généreux. Au final ... le prix est clair dès le début ... et toutes les peaux partiront au même prix.



Le prix pour une peau de renard a vacillé pendant toutes ces années entre 2.- francs et est même parfois monté jusqu'à 25.- francs. Aujourd'hui, la peau de renard s'est "négociée" à 5.- francs l'unité. Pas de quoi devenir riche. Mais là n'est pas le but.



Chapeau bas à ces chasseurs qui passent des heures à l'affût à attendre goupil, un cheptel qui doit être régulé dans certains endroits de notre vie quotidienne. Chapeau bas à ces chasseurs qui s'exposent à des risques sanitaires sur leur personne s'ils ne prennent pas des dispositions pour se protéger lors de la manipulation de l'animal qui est parfois vecteur de graves maladies.





Chapeau bas à ces chasseurs qui s'affirment dignement par leur activité et qui perdurent une tradition encore en phase avec les préoccupations d'aujourd'hui: le chasseur étant le protecteur actif de la nature (avec une mention spéciale sur l'adjectif "actif").



À part quelques artisans locaux qui confectionneront couvertures, bonnets ou autres écharpes, les peaux partiront sur le marché international des fourrures. Même si certaines peaux orneront de grands manteaux de personnes fortunées, il y a tout de même une énorme satisfaction à savoir qu'une de nos ressources naturelles venant du *Grand-Val*, du *Seeland* ou de l'*Oberland* sera utilisée dans un produit durable de par ce Monde.



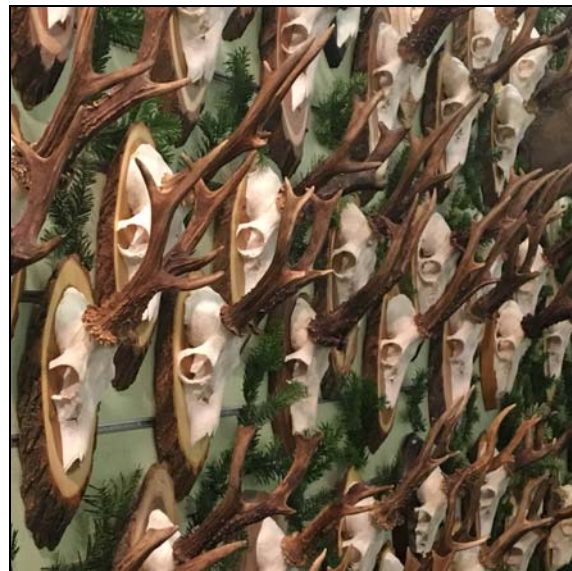
Exposition cantonale des trophées

par René Kaenzig

La 58^{ème} exposition cantonale bernoise des trophées de la chasse écoulée est un événement qui se déroule en parallèle avec le traditionnel marché de peaux et fourrures. Également transférée dans les locaux de la *Thun-Expo*, celle-ci offre aujourd'hui plus de place ainsi qu'une belle visibilité des trophées de la saison de chasse 2017-2018. L'affluence a toujours été très grande lors des années passées. Mais je pense que cette édition a battu tous les records.



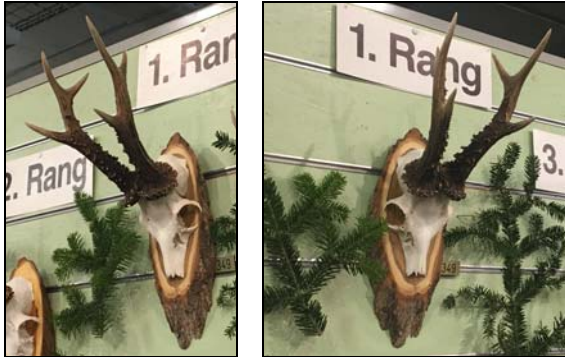
L'exposition des trophées a pour but de montrer le résultat de la chasse du canton ainsi que de refléter l'état de notre gibier indigène.



259 trophées de brocards ont été présentés. Les trophées ont été estimés et quottés selon des normes internationales par une commission d'experts. Les meilleurs trophées de chevreuils n'ont peut-être pas concurrencés les médailles d'or inter-



nationales, mais les tireurs sont repartis avec un magnifique gobelet en étain comme prime (le trophée étant déjà par lui-même un magnifique souvenir).



La chasse aux chamois fut présentée par 161 trophées mis à disposition par les chasseurs (boucs et chèvres confondus). Là également, les étonnements, les commentaires et les analyses des visiteurs (plus ou moins experts) fusaient de toutes parts. Parfois on se demandait si l'on regardait le même trophée ... ☺



On y découvrait aussi les prestigieux trophées du "Roi des Forêts" au nombre de 41. On aurait rêvé être à la place du chasseur au moment du tir sur le cerf remportant la première place ...



Les trophées de bouquetins ne viennent pas directement d'une chasse comme elle est pratiquée sur les autres espèces d'animaux. Le prélèvement de bouquetins est géré par des tirs d'assainissement dans les différentes colonies de cet animal dans le canton. Il est possible de s'inscrire dans une loterie si l'on a acquis dans sa vie de chasseur au moins 18 patentes de chasse au chamois. Un tirage au sort est effectué dans le lot des candidatures. L'heureux chasseur élu devra tirer en premier la femelle (étagne) avant de tirer le mâle. Le chasseur s'engage aussi à présenter les deux trophées à cette exposition. La vitrine du tir d'assainissement de 2017 du bouquetin a été représentée par 40 trophées avec un digne "vieux" représentant de 16 années d'âge.



Prochain Stamm !

**Mardi, 27 mars 2018
20:00 heures**



L'expo "Chasse" de Berne

par René Kaenzig

Un chasseur plus un pêcheur est égal à trois menteurs ... alors, au vu de l'affluence, cela fait pas mal de menteurs au mètres carré ...



Le rendez-vous incontournable de tous les chasseurs du pays est bien l'exposition "Pêche-Chasse-Tir" qui s'est déroulée à la mi-février à Berne sur le site de Bernexpo. 30'000 visiteurs ont fait le déplacement!

Plus de 200 exposants proposaient leurs produits. L'exposition est un des meilleurs moyens pour s'offrir un aperçu complet des produits proposés sur le marché. Mais on y découvre aussi les tendances et les dernières innovations pour l'activité qui nous passionne. Il y a donc la possibilité de toucher et de tester les nouveaux produits et de se faire conseiller. Et bien entendu d'acheter ou de passer commande. On y trouve tout ... et bien plus encore!

Le salon propose aussi un programme avec de multiples attractions (fanfares, exposés, etc...), des démonstrations (cuisine, chiens, etc...) et bien d'autres prestations liées à notre passion.



À dans deux ans! Ci-après quelques photographies pour patienter jusqu'à la prochaine édition en 2020:





Bon appétit !

Atriaux du Maljon®

par René Kaenzig



Encore une farce du cuisinier? L'*Atriau du Maljon*® est confectionné à base de foie et de viande de chevreuil. Avec cette proposition de menu, je ne vais pas me faire que des amis ... il est vrai que de disposer de foie de chevreuil n'est pas une mince affaire. Ceci est généralement réservé aux chasseurs. De plus, publier une telle recette pendant une période hors-chasse, n'est pas sympa non plus. Mais figurez-vous que le foie de chevreuil se laisse également congeler. Alors, si en automne on anticipe un peu, on trouvera aujourd'hui son bonheur dans le congélateur.



L'image ci-dessus montre les ingrédients nécessaires à la confection de quatre petits atriaux pour une belle entrée en matière d'un menu "chasse" encore plus étoffé:

- 300 gr de viande de chevreuil;
- 100 gr de foie de chevreuil;
- un oignon, deux échalotes, sel, poivre, romarin, persil, quelques grains de genièvre;
- une rasade de *Porto blanc*;
- et ... ce que quelques-uns n'ont pas pu identifier sur la photo, afin d'emballer les atriaux, il faudra de la crépine de porc (vous trouverez cela chez votre boucher habituel ... si vous êtes gentil avec lui).

Allé, au boulot! Première chose, hacher l'oignon et les échalotes. Faire revenir le tout dans une noix de beurre jusqu'à obtenir une belle couleur dorée. On va laisser cela refroidir. Ensuite il s'agit de hacher

très fin la viande de chevreuil et à cette occasion d'éliminer toutes les petites parties indésirables (fibres intramusculaires) et mettre le tout dans un grand bol.

Préparer ensuite le foie en enlevant la fine peau qui le recouvre et le hacher également très fin. On ajoute ceci au grand bol. Sel, poivre, les épices finement hachés ainsi que les oignon/échalotes suées et refroidies retrouveront le même bol. Ne pas oublier la petite touche finale: un peu de *Porto blanc*! Toute cette matière sera mélangée et malaxée pour former une belle masse compacte. Elle retrouvera le frigidaire pour y faire une courte pause.



Formons maintenant les *Crépinettes*. Oui, je sais, chez nous c'est les *Atriaux*. Mais ce nom est également joli. Il vient tout droit de l'utilisation de la crépine de porc (membrane renfermant les viscères) qui emballera les quatre boulettes de farce.

La cuisson est délicate. Il s'agit de ne pas trop chauffer la casserole ... nous ne voulons pas que les atriaux éclatent. Dans de l'huile ou de la graisse à rôtir, on retournera les atriaux assez souvent. La cuisson est lente et assez longue. Servis avec quelques fruits, les *Atriaux du Maljon*® seront sublimes.

