



# Notr'Canard

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

Nr 140, juin 2019

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

*On les attend, ils arrivent ... mais difficilement: les beaux jours !*

*La situation un peu perturbée par les mauvaises conditions météorologiques de ce mois de mai nous donne un peu de temps pour surveiller les naissances des jeunes animaux sauvages. Les femelles un peu retardées nous éviteront vraisemblablement trop de pertes: les nouveau-nés seront peut-être déjà aptes à se mettre en sécurité par eux-mêmes (lire aussi Notr'Canard du mois de mai 2019).*

*Soyons prêts pour les beaux jours et restons vigilants !*

*Votre Président, René Kaenzig*

## **Les Compagnons de Saint Hubert**

par René Kaenzig

Issus des Chevaliers de l'Ordre de Saint Hubert en l'an 1415, les Compagnons de Saint Hubert se retrouvent périodiquement aujourd'hui encore. À cette époque, les Seigneurs de France et ceux d'Angleterre s'affrontaient. Mais après une guerre de plusieurs années, les belligérants recherchèrent amitié et paix. Les deux princes d'alors signèrent le 4 décembre 1415 un traité qui mit fin à ces événements désastreux. Et pour maintenir l'ordre et la tranquillité, il fut créé une confrérie qui réunissait les Chevaliers des deux camps. Les Chevaliers de l'Ordre de Saint Hubert n'ayant plus de mission de guerre, auxquels on ne pouvait pas retirer leurs armes, reçurent alors le droit (et même le devoir) de chasser.

C'est sur cette base historique que les membres de l'actuelle Confrérie Internationale des Compagnons de Saint Hubert se retrouvent annuellement à Saint Hubert en Belgique le dernier weekend du mois de mai (date en rapport avec le décès au 30

mai 727 du Seigneur Hubert qui deviendra par la suite, le 3 novembre 743, le futur Saint Hubert). Honneurs et respect à nos ancêtres!



C'est donc en ce 25 mai 2019 que les Compagnons de Saint Hubert se sont retrouvés pour célébrer le souvenir du "patron et protecteur des chasseurs". C'est également lors de cet événement que les nouveaux Compagnons et futurs Chevaliers furent intronisés et adoués, dignement comme il se doit, en la Basilique Saint Hubert de la ville du même nom.



Le médaillon d'Officier

On y procède également aux diverses promotions. L'organisation est bien hiérarchisée: lors de l'intronisation on devient Chevalier. Après plusieurs années de fidélité, en récompense à des tâches bien spécifiques, certains seront promus au grade

**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





d'*Officier*. Une prochaine étape sera la nomination au grade de *Commandeur*. Quelques places, limitées en nombre, donneront la chance à de rares élus d'accéder peut-être un jour au grade de *Dignitaire*.



Deux *Dignitaires* en maîtres de cérémonie

C'est lors de ces cérémonies que votre serviteur, le Chevalier René Kaenzig, fut élevé au rang d'*Officier* de la *Confrérie Internationale des Compagnons de Saint-Hubert*. Que du bonheur ... et définitivement sur les traces de mon ancêtre: le Baron et Général de Brigade Charles-Louis de Kentzinger (1770-1844) que l'on retrouve sur mon arbre généalogique, fut intronisé *Chevalier de l'Ordre de Saint-Hubert* en 1823. Les signes et symboles existent...



Les tâches statutaires effectuées comme il se doit, les Compagnons se sont retrouvés pour un banquet bien achalandé et arrosé. Autour des tables rondes ... la convivialité entre Chevaliers faisait revivre des histoires de chasses mémorables. Et même si entre nemrods de toutes les parties de ce Monde nous ne parlons pas la même langue, le langage cynégétique reste international et contribue définitivement au dialogue et à la paix entre les peuples.

## La "Piscine du Mont Raimeux"

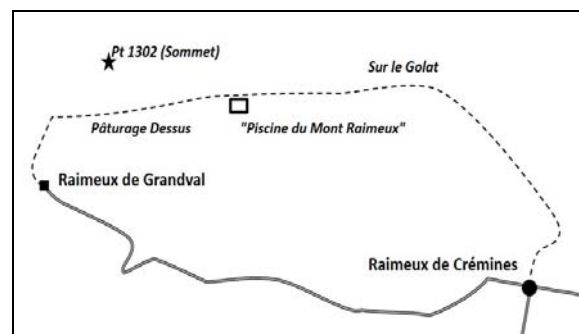
par René Kaenzig

Revenons un peu sur notre passé en le mettant au présent. Le promeneur attentif aura vraisemblablement remarqué l'étrange dispersion de pierres calcaires, qui semble bien ordonnée pour un tel endroit, aux abords du sentier du *Pâturage Dessus* qui relie le *Raimeux de Grandval* au *Raimeux de Crémines* en passant par *Sur le Golat* (voir dessin ci-après).



La "Piscine du Mont Raimeux"

Je pense que pas beaucoup de personnes se sont interrogées sur la raison d'être de cet étrange dispositif. Quand on s'y attarde un peu, on pense tout de suite à des fondations d'un ancien bâtiment. Ce n'est pas cela!



J'ai dû chercher la réponse dans ma mémoire: pas dans d'éventuels souvenirs d'avoir vu ce qu'il y avait en ce lieu, mais dans les restes des histoires que me racontait mon grand-papa *Ernest*. J'ai tenté par la suite de confirmer ou de compléter ces quelques bribes d'histoires par des entretiens avec des anciens de la région. Et bien... nos anciens ne se rappellent de pas grand-chose sur l'utilité et la raison d'être de cet endroit. Dommage, je vais donc me résigner à transcrire ce qui me reste des dires de mon grand-papa.



J'ai eu le privilège dans les années soixante de me promener en long et en large sur tout le massif du *Mont Raimeux* avec mon grand-papa *Ernest* et son chien *Alex*. On faisait bien entendu la tournée de toutes les auberges et de toutes les fermes de notre montagne. J'avais toujours droit à mon petit verre de *coca* (mais sa version bien suisse de *Vivi Kola* à l'époque) ou de *sinalco*. Et c'est en revenant de l'auberge du *Raimeux de Grand-Val* en marchant en direction de celui de *Crémines* que nous nous sommes attardés en ce lieu laissé à l'abandon. Il m'a raconté, que quand il était petit (début des années 1900), il avait pu se baigner ici. L'endroit était formé d'une grande cuvette avec un fond imperméabilisé et recouvert de pierres plates. Un genre de digue en terre et en pierres maintenait le pourtour. À l'époque de notre promenade, il n'y avait pas d'eau, mais grand-papa insistait que ce lieu retenait les eaux de la fonte des neiges et des pluies et se remplissait lentement. Un lac artificiel bien utile pour que le bétail en estivage puisse venir s'y abreuver.



Personnellement je n'y ai jamais vu d'eau. D'autant plus que lors des travaux, qui ont débutés au printemps 1970 pour l'installation d'un réseau d'eau alimentant les hauteurs du *Mont Raimeux* (dénommé aujourd'hui *Syndicat des eaux du Raimeux, SER*), ils ont fait passer la conduite au travers de la "piscine". La pose de la conduite souterraine avait nécessité le percement de l'étanchéité du fond ainsi que la digue de retenue. Dommage, on aurait peut-être pu réhabiliter un jour l'endroit en "Piscine du Mont Raimeux".

*Bon appétit !*

### **Filet de Chevreuil du *Mont Raimeux* laqué au miel du *Grand-Val***

par René Kaenzig



On n'aura pas terminé de faire le tour du *Monde* avec moi et mes recettes de cuisine "chasse". Mais j'y mets toujours une petite touche personnelle en rapport avec notre coin de pays. Symboles de la cuisine traditionnelle chinoise sont bien entendu les viandes laquées (canard, lapin, etc...). Les américains copient un peu avec leurs travers de porc laqués ou marinés (*spare ribs*). Moi j'ai voulu essayer avec de la venaison bien de chez nous. Et voilà que j'ai mis au programme un *Filet de Chevreuil laqué au Miel du Grand-Val*.



Les ingrédients ne sont pas multiples. Il suffira de se doter d'un filet de chevreuil, de sel, de poivre et de miel. Vite fait bien fait: saler et poivrer le morceau de choix, le badigeonner copieusement de miel. Déposer dans une soucoupe et laisser quelques heures au frigo. Si on a le temps (et si on y pense) on ira quelques fois tourner le filet dans son miel afin que toutes les faces soient bien imprégnées de miel.

La cuisson au four est très rapide. Il faudra plus de temps au four pour arriver à la température désirée que pour la cuisson. Préchauffez le four à 250° C. À la chaleur atteinte, on déposera le filet dans une braisière et passer au milieu du four pendant 7 à 8 minutes (éviter que trop de miel s'y dépose, il pourrait brûler et dégager des odeurs indésirables). Sortir du four et laisser un peu reposer. Couper en belles petites tranches d'un centimètre



d'épaisseur et déposer un court instant sur du papier ménager (il va pomper le jus qui n'est pas trop esthétique lors du dressage de l'assiette).



Pour rester dans le thème de la Chine, on pourrait servir avec du riz. Moi j'ai opté pour une galette de röstis confectionnée avec des pommes-de-terre crues. Un magnifique dépaysement au *Pays du Soleil Levant* tout en douceur ... mais aussi tout en gardant les pieds bien chez nous.

*Bon appétit !*

### **Conchiglionis des Chasses du Mont Raimeux**

par René Kaenzig



Les fossiles en forme de coquillage ramassés l'autre jour dans des éboulis du *Mont Raimeux* m'ont donné une idée: aujourd'hui au menu on trouvera des *Conchiglionis des Chasses du Mont Raimeux*.



Je ne me suis pas trop compliqué la tâche avec les pâtes. Il y a des producteurs de pâtes bien plus professionnels pour confectionner des *Conchiglioni* que je ne pourrais pas faire moi-même. Il suffira donc de les cuire selon les indications mentionnées sur l'emballage. À vous de savoir ...



Voilà encore une de ces recettes "chasse" simple à réaliser et que l'on ne peut absolument pas rater. Dans le fond d'un plat à gratin, on laissera couler une sauce aux tomates que l'on a l'habitude de faire. Là aussi, si on a pas le temps de confectionner sa propre sauce, des bocaux vendus en commerce existent sous toutes les déclinaisons d'épices et d'origines.

Mais pour que la recette mérite le nom des *Chasses du Mont Raimeux*, il faudra persévérer. C'est avec de la viande hachée de chamois, de chevreuil ou de sangliers que je vais fourrer mes *conchiglioni* cuits et refroidis au préalable. La viande hachée sera épicée selon vos préférences et grillée avant de fourrer les coques. On disposera les pâtes fourrées équitablement sur la sauce sur toute la surface du plat à gratin. Recouvrir de fromage râpé de sa préférence (moi c'est le *Gruyère*) et gratiner au four.

*Vite fait bien fait ... Bon'app !*



**Prochain Stamm !**

**Mardi 25 juin 2019  
20:00 heures**