



# Notr'Canard

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

Nr 151, juin 2020

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

*Le mois de mai qui prend fin a lui aussi été concerné par des règles strictes d'hygiène et de semi-confinement utiles à stopper la propagation de la COVID-19. La situation sanitaire s'est détendue et les autorités ont revues à la baisse quelques restrictions. Nous allons "retrouver une nouvelle vie normale"... oui, c'est bien un autre quotidien qui nous attend. Même que l'humain va inmanquablement retomber dans son rythme effréné d'antan, il faudra bien vivre avec de nouvelles règles.*



*Même que la chasse n'est perçue par le commun des mortels qu'en automne, nos activités perdurent toute l'année. L'agenda de presque toutes les activités a également été chamboulé: les assemblées; la formation de candidats chasseurs; divers nettoyages en forêt et autour d'étangs; les entraînements de tir avec le contrôle obligatoire à la clé; etc... Mais une chose n'a pas changé, ce rendez-vous important et immuable durant l'année: le sauvetage des faons avant les fenaisons. On est en plein dedans! Merci à toutes les personnes qui donnent de leur temps pour venir en aide pour la protection des nouveau-nés.*

*La fermeture des restaurants de ces dernières semaines aura eu un effet sur mes essais culinaires. J'en remets une couche pour vous proposer quelques idées... alors essayez!*

*Protégez-vous et restez en bonne santé!*

*Votre Président, René Kaenzig*

## La COVID-19 et la formation des candidats chasseurs

par James Gerber

Comme dans beaucoup de secteurs de notre vie quotidienne, les règles d'hygiène adoptées pour endiguer la propagation de la COVID-19 ont également perturbé le domaine de la formation des candidats à l'apprentissage de la chasse.

En temps normal, la formation pratique des candidats chasseurs se compose entre autres par l'entretien de biotopes et par le taillage de haies ou de plantations. Les travaux de prévention d'accidents complètent le programme. Le planning était bien ficelé en ce début d'année. Nous avons pu débiter la saison d'instruction par une journée de travaux dans une réserve naturelle communale à *Souboz*. Malheureusement, les autres travaux ont été repoussés, puis finalement annulés en raison de l'avancement précoce de la nature. En remplacement, nos candidats chasseurs ont effectué des travaux de nettoyage en forêt et aux abords des routes.



Depuis la route des *Pontins* au *Mont-Crosin* en passant par le *Mont-Soleil*, mais également le long des sentiers pédestres, des dizaines de sacs à poubelle ont été remplis de déchets abandonnés dans la nature: soit un cumul de 36 heures de travaux de nettoyage sur une distance d'environ 8 km fourni par les candidats chasseurs du *Jura bernois* accompagnés de leurs conjoints et amis.

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





La mise-bas dans les champs par les chevrettes est depuis quelques semaines au programme. Nos candidats se sont aussi activés à poser des panneaux avec des informations primordiales en cette année de semi-confinement qui poussait les gens à sortir dans la nature.

L'observation des chevrettes portantes fut de rigueur avant la période des fauches afin de déceler les lieux à risques dans le but d'avoir un maximum d'efficacité avant la venue des machines agricoles. Nos candidats chasseurs, les chasseurs et d'autres participants volontaires ont été (et le sont encore) mis à contribution durant toute cette période (*ndlr: bravo l'équipe!*).

*C'est du vécu*

### **Mon chien... mon compagnon**

par René Kaenzig

Ayant grandi entouré de chiens jusqu'à la fin de mon adolescence et ayant eu par la suite mes propres chiens pendant presque vingt ans, la disparition de mon dernier compagnon à quatre pattes a provoqué une nouvelle fois un énorme vide autour de moi. Nous savons que rien n'est éternel. Mais nous savons aussi que le jour de la séparation arrive, pour cause de maladie ou de vieillesse. Nous ne pouvons jamais nous y préparer. Le moment est là. Une dure épreuve qui demande du temps à se cicatiser.

Le chien est le plus fidèle ami de l'homme dit-on. Il n'en était pas autrement pour moi avec mes propres chiens. Une amitié inconditionnelle; une fidélité à toute épreu-

ve; une confiance et un courage partagés ainsi que tellement de gratitude et de reconnaissances témoignées.

Depuis le jour où mon fidèle compagnon est parti pour le paradis des chasses éternelles, son absence me perturbe. Les promenades solitaires dans la nature ne semblent plus avoir de sens. Le partage d'émotions n'existe plus. En forêt, les souvenirs de notre binôme resurgissent. Réapparaissent nos petites aventures accompagnées de leurs anecdotes. L'absence de mon compagnon est bien réelle; mais dans mon esprit sa présence est constante.



Mon chien... mon compagnon

On ne peut jamais remplacer un chien, mais on peut en aimer encore un autre... Et le moment arrive où l'on commence à s'intéresser à un nouveau compagnon.

On consulte les élevages. Quand on sait exactement ce que l'on recherche, cela devient un peu plus délicat. Les élevages sérieux et spécialisés ne sont pas monnaie courante. Beaucoup d'inconnus et d'imprévus perdurent sur les rares naissances. On n'achète pas un chien comme on irait au supermarché. De plus, dans ce monde-là, ce n'est pas l'acheteur qui choisit un chien... mais c'est l'éleveur qui choisit un nouveau propriétaire: là est la différence. Alors on dépose une candidature pour voir éventuellement son propre nom arriver en début de liste.

*Patience!... On va y arriver! ☺*





*Bon appétit !*

## **Filets de Chamois du Maljon en Ballotines**

par René Kaenzig



Un petit peu de doigté est nécessaire pour apprêter ce plat d'exception. Je me suis bien concentré la première fois que j'ai pris le couteau en main ... pas uniquement pour couper correctement le filet de chamois, mais aussi pour garder tous mes doigts jusqu'à la fin. Il s'agit de couper (dérouler) le filet sur toute sa longueur pour en faire une grande escalope.



Une ballotine étant une pièce de viande roulée et nouée, il faudra bien arriver en finale à ce résultat. Alors je dépose devant moi cette belle escalope rectangulaire que je viens de réaliser. Le morceau que j'ai à disposition me permettra de confectionner quatre ballotines. Un peu d'assaisonnement avec sel et poivre sur toute l'escalope. Ensuite je dépose quatre tranches de lard de porc. J'y ajoute quatre fines tranches de fromage (*Gruyère* par exemple) et je découpe le tout en quatre languettes.



Il s'agit d'enrouler délicatement le tout et de ficeler l'escargot. Oui, une affaire délicate, mais qui sera magnifique en assiette.

On grillera les ballotines sur les deux côtés dans une casserole et du beurre à rôtir. La cuisson est très rapide et surveiller à ce que le fromage ne disparaisse pas dans la casserole. Avant de servir, il est judicieux et plus sympathique pour la dégustation de retirer la petite ficelle.



*Bon appétit !*

## **Filet-Mignon de Chamois du Maljon**

par René Kaenzig



Lors de la découpe d'une selle de chamois trop généreuse en viande, j'ai réservé les deux petits filets pour en faire ultérieurement une belle petite entrée d'un menu de fête en tête-à-tête.



J'ai bien nettoyé les deux petits morceaux de viande pour les préparer à être marinés. Dans un petit plat de la grandeur des filets j'y fais un mélange d'huile d'olives, de sel et de poivre et d'aiguilles de romarin et de thym. Bien mélanger. Y déposer les deux filets et reposer le tout pour une heure au



frais. Je vais quelquefois retourner les filets dans leur bain parfumé.



Vient le moment du service. La cuisson est très rapide: griller au maximum trois minutes, bien chaud et sur tout le pourtour. Et comme c'était le printemps et que j'avais encore quelques morilles trouvées dans mon p'tit coin secret, elles passeront aussi dans la casserole dans le beurre à rôtir.



Couper les filets en petits dés, y faire tomber quelques cristaux de fleurs de sel et servir avec un peu de confiture aux aïelles et le tour est joué pour une magnifique entrée d'exception ou un petit amuse-bouche luxueux.

*Bon appétit !*

### **Mariage entre Filet-Mignon de Chevreuil et Foie de Lapin**

par René Kaenzig



Les petits morceaux de choix qui sont très discrets lors de la découpe de la venaison d'un chevreuil sont

bien les deux filets mignons. Je mets toujours de côté ces petites délicatesses pour tenter quelques nouvelles réalisations culinaires.

Suite au dépeçage de quelques lapins, j'avais à disposition des foies qui n'attendaient que d'être apprêtés. Il n'y en avait pas beaucoup... et pas assez pour régaler une famille. Il fallait ajouter quelque chose. Et c'est par pur hasard que l'idée m'est venue de marier le foie de lapin avec les petits filets de chevreuil.



La manœuvre est bien facile et elle vaut la peine de s'y atteler: émincer le foie des lapins, saler, poivrer, passer à la casserole dans du beurre à rôtir. Idem pour le petit filet de chevreuil: saler, poivrer, passer rapidement à la casserole. Servir le tout sur un lit de salade... et ce sera un plaisir fabuleux.

## **Prochain Stamm !**

**Mardi, 30 juin 2020**

**19:00 heures**

### **Assemblée générale annuelle**

#### **Tractandas**

(lieu et agenda officiel: voir convocation personnelle)

1. PV AG du 28.05.2019
2. Comptes 2019
3. Démission(s)
4. Admission(s)
5. Nomination(s)
6. Rapport du président
7. Activités 2020 (2021)
8. Cotisations 2020
9. Budget 2020
10. Divers