



# Notr'Canard

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

Nr 155, novembre 2020

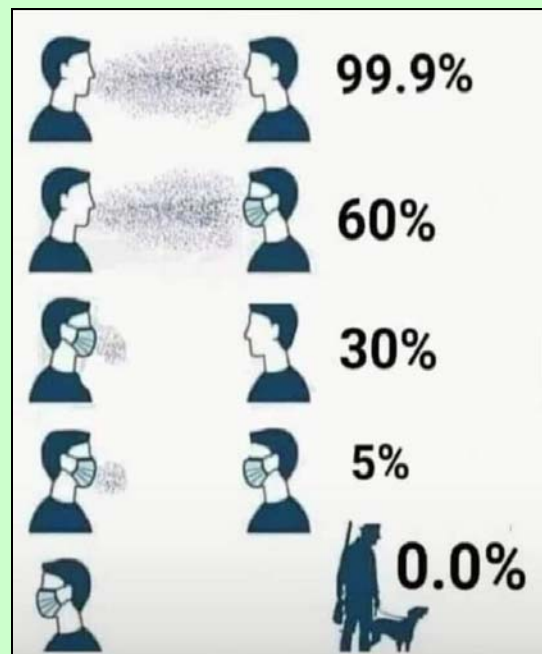
*Chers amis de la Confrérie St Hubert du Grand-Val,*

*C'est reparti pour un tour... le virus dénommé SARS-CoV-2 se transmet à nouveau à très grande vitesse. Le nombre de patients atteints par la COVID-19 explose une fois de plus et notre système de santé tourne à la limite de ses capacités. Un vaccin n'est aujourd'hui pas encore disponible. Une situation qui n'est pas très réjouissante et rassurante pour les prochains mois.*

*Loin des bains de foule, le chasseur se trouvant en forêt se sent (peut-être) un peu plus en sécurité. Loin s'en faut, malgré ce que laisse penser l'illustration ci-dessous. Nous avons aussi dû adapter notre comportement. Les règles existent aussi entre camarades nemrods: que ce soit autour du feu ou dans un lieu fermé, nous n'oublions pas l'hygiène et la distanciation sociale.*

*En se protégeant, on protège aussi les autres. Restez en bonne santé !*

*Votre Président, René Kaenzig*



*C'est du vécu*

## **Confinés en forêt ?**

par René Kaenzig

La chasse aux chamois était encore d'actualité en cette fin du mois de septembre. Qui plus est, j'avais encore un bracelet en poche pour prélever une chèvre non suitée ou un éterle.

Cela faisait plusieurs jours que je crapahtais sur les hauteurs du *Mont Raimeux* à la recherche de l'élu. Mais rien, pas un signe de vie. Rien ne bougeait... et pourtant j'en connais des endroits où notre "antilope des montagnes" aime à se délecter des belles petites herbes d'altitude.



Savaient-ils qu'un méchant virus se propageait sur la planète entière? Se sont-ils auto-confinés en forêt pour se protéger? En tous cas, ce scénario m'est passé par l'esprit. C'est comme si tout le cheptel de chamois avait disparu. Plus aucune rencontre et plus aucune trace pour me titiller la fibre sensible.

À l'affût, j'attendais... avec en prime une multitude de descriptifs, de qualificatifs ou d'exigences qui me sont tombés dessus: être silencieux; être concentré; être patient; être calme; être discret; être endurant; être tenace; être décidé; être déterminé; être ferme; être attentif; être persévérant ... et bien d'autres encore...

**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





Mais voilà, malgré cette grande et belle théorie, l'exercice pratique n'était pas tellement au rendez-vous. J'ai changé de tactique et pensé à d'autres scénarios. Fini les longues attentes, je vais aller les chercher là où ils se trouvent... comme autrefois, selon mon ancienne tactique (voir récits de mes chasses antérieures).

C'est donc à la billebaude, au beau milieu de la forêt, que je suis parti pour tenter d'approcher le chamois. J'ai dû réactiver mes talents d'équilibriste pour ne pas faire de bruit sur le tapis de feuilles mortes. Dans la pente, scruter le sol pour ne pas faire rouler une pierre et éviter de casser une branche tout en observant devant soi l'éventuelle présence animale. Les oreilles sont aux aguets du moindre petit indice et même mon odorat tente de détecter la présence du chamois. Les thermiques participent au succès de la manœuvre.



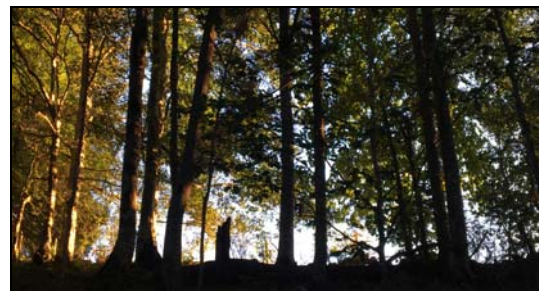
Les voilà... ils étaient bel et bien confinés en forêt pour échapper aux fortes chaleurs des pâturages. Voilà que j'ai un petit troupeau de cinq à six chamois en vue au travers de la végétation. Cela bouge beaucoup, tout en silence. Ils connaissent l'art de ne pas s'exhiber inutilement. Je n'ai pas

encore identifié toute la troupe, mais j'ai déjà remarqué la présence d'un éterle. Je vais me concentrer sur lui...

Le terrain n'est pas facile. Je n'ai pas d'opportunité pour prendre appui et pour poser correctement ma carabine. Je vais me déplacer en silence sur une meilleure ligne de mire. Est-ce que la trajectoire du projectile est libre de végétation? C'est tout de même une trentaine de mètres en pleine forêt qui me sépare des chamois... et ça bouge. Voilà, je suis allongé sur le sol. Avec un souffle un peu rapide, je vais me reprendre. Tout est calme... je respire lentement... j'aligne le réticule... et le tonnerre gronde. En une fraction de seconde, l'éterle tombe à terre et la scène est immédiatement libérée de toute autre présence animale. Je reprends mes esprits... le cœur bat à nouveau la chamade. Devant moi, l'éterle qui vient de passer de vie à trépas. La suite est très personnelle et ne se décrit pas. Mais une chose est sûre, l'animal prélevé est honoré comme il se doit et *Dame Nature* en est remerciée. L'instant est intense.



L'animal m'accompagnera sur le dos jusqu'à mon domicile. Sans héroïsme, mais avec un devoir et un sentiment de grand respect vis-à-vis de l'animal, de la nature et du lieu où il a vécu... mais aussi de l'éventuel randonneur non-chasseur qui croiserait mon chemin.







*Bon appétit !*

## **Carré d'Éterle du Mont Raimeux à la Sauce aux Airelles et Vin rouge**

par René Kaenzig



La proposition du Chef d'aujourd'hui est de sublimer un beau morceau d'exception de chamois... qui vient du *Mont Raimeux* bien évidemment. On connaît déjà la selle de chamois (ou de chevreuil). Le carré (également connu sous le nom de "rack") n'est pas beaucoup différent à réaliser. Ce n'est qu'au service que nous n'aurons pas le problème de désosser le tout. Avec le carré on laissera aux convives la lourde tâche de se séparer des toutes petites côtes.



Mais tout débute par déposer pendant une nuit au réfrigérateur les racks dans une marinade de son choix. Moi s'est simplement de l'huile d'olives, du poivre et quelques brindilles de romarin (je ne mets pas de sel pour ne pas assécher la viande).

La cuisson au four est également très rapide, alors il faudra s'occuper des accompagnements bien avant de s'occuper de la viande. Aujourd'hui je propose de la purée de pommes de terre ainsi qu'une sauce aux airelles et au vin rouge.

Un petit rappel pour la purée de pommes de terre: on fait cuire des petits carrés de pdt dans de l'eau salée pendant environ 20 minutes; on renverse l'eau et on écrase le tout avec un écrase-purée; rajouter du lait chaud tout en remuant le tout; ne pas oublier quelques râpures de noix de muscade; on incorpore encore un peu de beurre pour bien lisser le tout... et c'est prêt !



La sauce aux airelles et vin rouge est tout aussi simple à préparer (si on y met du cœur): dans une casserole je verse 5 dl de vin rouge; j'ajoute du poivre moulu, de l'oignon haché et de l'ail pressé ainsi que d'une brindille de romarin et de thym; cuire le tout pour réduire; quand il me reste environ 1 dl de liquide, je passe le tout dans une passoire; récupérer le liquide et ajouter deux bonnes cuillerées de confiture aux airelles; ajouter du beurre pour épaissir la sauce (cela va aussi avec de la *maïzena*)... et c'est prêt !

Entre-temps on s'est occupé de la viande: préchauffer le four à 250°C; on nettoie les morceaux de viande avec du papier ménager afin d'enlever la marinade; on badigeonne avec du beurre à rôtir ou de l'huile; saler et poivrer; laisser griller au four dans une cocotte pendant 12-15 minutes (selon la grandeur des racks); retirer du four et déposer le tout quelques minutes sur du papier ménager et recouvrir de papier aluminium... et c'est prêt !

On peut servir la viande entière ou coupée en petites côtelettes avec les accompagnements mentionnés ci-avant avec sa petite décoration de saison et... *Bon appétit !*





*Bon appétit !*

## Quelques mots sur la découpe de sa propre venaison

par René Kaenzig



Je ne vais pas faire ici un cours de découpe de venaison. Je ne suis pas de la profession et j'en serais bien incapable. De plus, avec les quelques remarques qui suivent, je n'ai pas l'intention de me mettre à dos le monde de cette profession. Mais aujourd'hui, bon nombre de bouchers ne prennent plus le produit de notre quête... les directives sanitaires sont très strictes et l'infrastructure de certaines boucheries ne permettent pas l'arrivée de gibier dans le même local que les animaux d'élevage (exemple: chambre froide). Ceci n'est qu'un petit exemple parmi d'autres.



Le fruit de ma chasse n'étant pas à vendre, mais prévu pour ma consommation personnelle, je n'ai donc pas de règles aussi contraignantes. Ce qui ne veut pas dire que je ne suis pas très exigeant sur la propreté. Bien au contraire: je suis maniaque. J'accorde une grande importance sur le chemin depuis la forêt jusqu'au domicile ainsi que sur le maintien de toute la chaîne du froid.



Alors passons à la manœuvre. Le fait de dépecer l'animal soi-même nous offre une multitude d'opportunités pour réaliser des morceaux d'exception. Les exemples de mets proposés dans la rubrique "*Bon appétit !*" montrent qu'il faut un peu d'imagination. Vos besoins en morceaux d'exception (exemples: côtelettes, papillons ou carré/rack; selle ou filets; etc...) peuvent aussi être commandés chez le boucher... mais il vous en coûtera alors quelques tonnes supplémentaires.



Perso, j'ai décidé le *do-it-yourself*, pas pour économiser ces quelques francs, mais par simple idéal. Il y a encore quelques années, je remettais le produit de ma quête à des restaurants de notre coin de pays. Aujourd'hui, j'ai décidé de manger ce que je chasse et de chasser ce que je peux manger, en assurant toute la filière du produit. *Alors... à vos couteaux !*

