



Notr'Canard

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

Nr 158, février 2021

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

La pression sur la population est toujours là et le restera encore pour un bon bout de temps. La crise sanitaire avec toutes ses nouvelles incertitudes va influencer notre quotidien encore bien des mois. Avec la période de l'année où beaucoup de personnes sombrent dans la déprime, ce n'est pas pour nous motiver à faire la fête. Heureusement que selon les psychologues, ce jour de "blues" est déjà derrière nous (le lundi entre le 15 et le 25 janvier de chaque année). On appelle cela le "Blue Monday".

Mais on ne va pas se laisser faire. Même si la nature nous a gratifié de magnifiques paysages enneigés et féériques, nous attendons déjà tous le printemps pour mettre des couleurs à ce quotidien en "noir et blanc".

Nous y arriverons. Nous allons vaincre ce minuscule petit virus ainsi que les membres de sa famille qui nous veulent du mal. Pour y arriver, c'est un travail d'équipe qui est demandé. C'est ensemble que nous y arriverons. Et pour y arriver, il faut s'armer de patience et de discipline.

Pour la patience: pourquoi ne pas ressortir de sa bibliothèque un vieux livre cynégétique, bien poussiéreux? Et pourquoi ne pas sublimer un morceau de venaison de sa dernière quête? Cette période est aussi propice à se souvenir des chasses passées et de penser aux chasses à venir...

Notr'Canard vous y aide... bonne lecture !

Votre Président, René Kaenzig

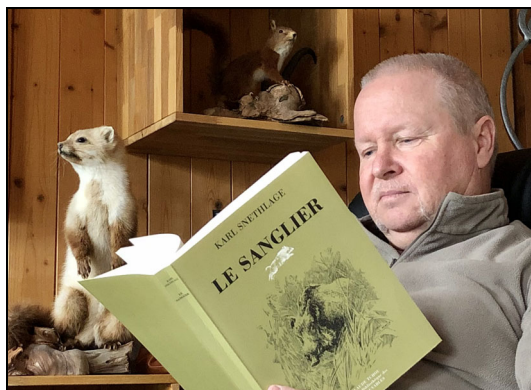
"Le Sanglier"

Lu et commenté par René Kaenzig

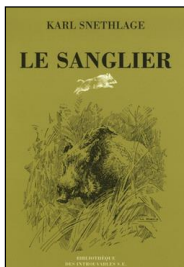
Par ce jour de non-chasse et de restrictions de mouvement, je me suis dit qu'il serait bien de ressortir un livre qui reposait dans ma bibliothèque depuis quelques années

déjà. Décrivant le sanglier sous toutes ses coutures, j'ai là un livre dont l'origine nous vient d'Allemagne. Mais j'ai en main sa version traduite en français. Écrit et publié en 1949 par le Dr Karl Hellmut Snethlage (1925-2011), cet ouvrage est considéré aujourd'hui encore par tous les spécialistes en la matière comme étant "le meilleur livre le plus complet sur le sanglier, ses habitudes, ses mœurs et sa chasse".

La période de la chasse aux sangliers étant terminée, pourquoi ne pas relire ce livre... et de rêver un peu... et afin de se corriger pour la prochaine saison...



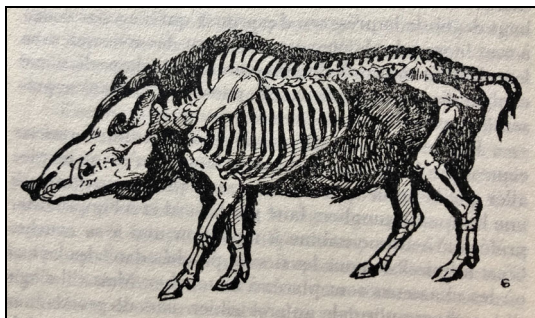
Encore quelques mots sur l'auteur et son ouvrage: Karl Snethlage était passionné de nature et c'est dans la peinture qu'il nous transmet sa passion. À 13 ans il passe déjà son permis de chasser et vit la chasse de l'intérieur et dans l'action. Il met alors ses connaissances sur papier et publie en 1949 son fameux livre intitulé: "Das Schwarzwild; Naturbeschreibung, Hege, Jagd". Ce livre a été plusieurs fois repris et republiés par d'autres éditions qui en avaient racheté les droits. Traduit en plusieurs langues (en majorité pour les pays de l'Est), j'ai actuellement en mains une réédition francophone de 2001 de la Bibliothèque parisienne des "Introuvables" (ISBN 2-84575-050-1).



Confrérie St Hubert du Grand-Val

st-hubert-du-grand-val@bluewin.ch
http://www.st-hubert-du-grand-val.org
CH-2746 Crêmines, Suisse



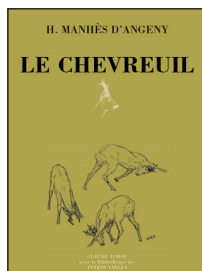


Le livre est composé de trois chapitres: histoire naturelle; protection et gestion du cheptel; venaison et trophées. Chaque mot est bien choisi. Malgré son origine germanophone avec un vocabulaire cynégétique bien plus étoffé que le nôtre, la traduction en français est excellente. Si l'on fait abstraction de la législation de l'époque, le manuscrit n'a pris aucune ride. Bonne lecture !

"Le Chevreuil"

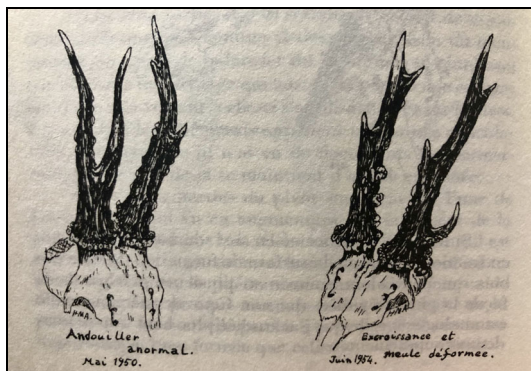
Lu et commenté par René Kaenzig

Voilà encore un de ces livres qui attendait depuis plusieurs années à être dépoussiéré et rouvert pour une nouvelle lecture. J'ai là un ouvrage de référence sur le chevreuil réédité par la Bibliothèque parisienne des "Introuvables" (ISBN 2-84575-051-X). Le Colonel français Henri Frédéric Manhès d'Angeny (1889-1959) est l'auteur du manuscrit initial qui fut publié dans l'année de son décès en 1959.



Voilà encore quelques mots sur l'auteur et son ouvrage: Henri Manhès est né en France et y a fait des études de droit. Il fait

son service militaire en 1910. Pendant la Première Guerre mondiale, il est décoré de la Croix de guerre pour ses actes héroïques. Il recevra encore d'autres distinctions par la suite comme par exemple le titre de Commandeur de la Légion d'Honneur. Dès 1936 il travaille au sein du Ministère de l'Air. En 1941, pendant la Deuxième Guerre mondiale, il s'engage dans la Résistance française et obtient le grade de Lieutenant-Colonel. En 1943 il est arrêté par la Gestapo allemande et sera déporté au camp nazi de Buchenwald en Allemagne. Il sera libéré en 1945 suite à la capitulation de l'Allemagne. Henri Manhès, on le connaît mieux par ses livres qui racontent sa période de déportation dans les camps nazis et par ses actions clandestines.



Mais il était aussi un passionné de chasse et il a mis ses connaissances sur le chevreuil à disposition de tous dans un livre. Comme déjà mentionné ci-avant, son livre a été publié juste après sa mort et il n'a pas pu profiter des éloges témoignées pour cet ouvrage. Plusieurs fois réédité, aujourd'hui encore ce livre est une référence sur le sujet du chevreuil. On publie beaucoup sur cet animal, mais celui-ci a surmonté l'épreuve du temps.

Le livre est consacré, comme il se doit, sur l'histoire naturelle de l'animal. Dans un second chapitre on y parle de protection et de sélection. Et dans un troisième chapitre, c'est la chasse qui est à l'honneur. Les textes sont remplis d'anecdotes amusantes, pittoresques mais riches d'enseignements.

Quand les chasseurs français parlent aujourd'hui de ce livre, ils parlent du "Manhès d'Angeny" comme pour dire qu'il n'y a rien de mieux dans la panoplie des livres cynégétiques.



Bon appétit !

Émincé des Chasses du Mont Raimoux aux Champignons (Chevreuil ou Chamois & Morilles ou Bolets, etc...) par René Kaenzig



C'est un menu "multi-choix". Tout y est. C'est un passe-partout. Il suffit de cocher les cases du menu de son choix et le/la cuisinier/-ière lance la manœuvre.

On choisit la viande entre chevreuil ou chamois. On choisit la sauce entre morilles et bolets. Et pour l'accompagnement, on pourra aussi choisir entre pommes de terre rissolées, röstis ou en purée et pourquoi pas en frites ... et même le riz ou les pâtes seront au rendez-vous. Et pour tous ces choix, en cuisine, la méthode est identique. C'est donc tout simple pour un menu "chasse" qui passe partout et à tous moments de l'année.



Il faudra tout de même quelques ingrédients. Et pour commencer on aura mis les champignons séchés (20 gr de morilles ou de bolets) dans un bol avec de l'eau tiède. Ceci pour les hydrater et surtout: pour récupérer le jus ! Il sera utile pour la suite de la recette.

On s'apprête à peler deux oignons et à les couper en petits dés. Éplucher deux carottes et couper en rondelles ou en biseaux. Puisqu'on a devant soit la planche à découper, on va émincer la viande de chamois ou de chevreuil (environ 150–200 gr/pers). Je n'ai pas encore essayé avec de la viande de sangliers, mais il n'y a pas de raison à ce que cela ne marche pas ... on verra une autre fois.

On va encore s'occuper des champignons en les retirant au travers d'une passoire et en récupérant bien le jus écoulé. Couper les champignons dans leur longueur pour ceux qui sont trop grands. Étant donné qu'il y a parfois des impuretés ou du sable dans le jus, on passera celui-ci au travers d'un filtre à café: c'est l'astuce idéale !

Voilà, on est prêt pour lancer la fameuse manœuvre. Chauffer de l'huile dans une grande cocotte. On va faire revenir rapidement la viande et on va la saupoudrer avec un peu de farine et bien remuer. Retirer la viande et la réserver.

Dans la même cocotte, faire revenir les oignons dans le reste de jus de cuisson de la viande. On ajoute l'eau des champignons avec 2 dl de vin blanc et 2 dl de bouillon. On y ajoute la viande et les carottes avec un peu de sel, du poivre du moulin et une ou deux feuilles de laurier. Et on fait mijoter le tout pendant une heure et demie (un peu plus pour certains morceaux de chamois). On remuera de temps en temps et on contrôle s'il y a assez de liquide, sinon on rajoute un peu de bouillon.

Avant de servir, quand la viande est tendre, on va ajouter 2 dl de crème sur le tout. Corriger l'assaisonnement avec du sel et/ou du poivre. Et le tour est joué pour un menu de chasse passe-partout pour toutes les périodes de l'année.



Version Émincé de Chamois aux Morilles et Purée PdT...

Si l'on a bien compris les quelques bases de ce menu modulaire ou multi-choix, on aura dans sa liste de favoris la possibilité de changements, sans que la cuisine "chasse" avec les bas morceaux ne devienne monotone. *Bon appétit !*



Bon appétit !

Mille-Feuilles des Chasses du Mont Raimeux

par René Kaenzig



Le mille-feuilles on le connaît bien, mais plutôt dans le domaine des pâtisseries. J'ai voulu tenter l'approche avec un mille-feuilles "chasse". J'ai réalisé plusieurs prototypes dans ma cuisine... le parcours du combattant... ce n'était pas facile... jusqu'à ce que j'arrive au résultat que je propose ici.



On me dira que normalement le mille-feuilles est de forme rectangulaire ... ouais, mais je n'avait pas d'emporte-pièces rectangulaire dans ma panoplie. J'ai dû me contenter de mes cercles.

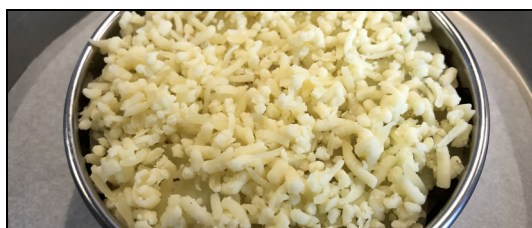


Voilà donc le résultat de mon "Mille-Feuilles des Chasses du Mont Raimeux": on va cuire dans de l'eau salée, pendant 20 minutes, des pommes-de-terre pelées. Elles doivent rester bien fermes. Elles continueront leur cuisson au four. Couper en rondelles de 2 à 3 mm d'épaisseur.

On va prendre de la viande hachée de chevreuil ou de chamois. Assaisonner

selon son choix et on va la griller dans une casserole.

Maintenant commence le montage: une première couche de rondelles de pommes-de-terre formera le départ du mille-feuilles; ensuite on recouvre d'une petite couche de viande hachée de gibier; on remet une petite couche de pommes-de-terre; on peut assaisonner avec un peu de piment d'Espelette par exemple; on remet une couche de viande hachée et on recouvre avec un dernier étage de pommes-de-terre. Pour finir, on surmonte le tout avec du fromage râpé, pour moi ce sera du Gruyère.



Et voilà, ceci passera au four à 200°C, le temps de former une magnifique croûte dorée sur le dessus. Servir avec une salade verte et décorée avec une petite branche de romarin et le tour est joué.