

Notr'Canard

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

Nr 159, mars 2021

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

Fin de saison de chasse. Le début de l'année prévoit normalement pour les nemrods une multitude de rencontres, d'assemblées ou d'expositions. Que nenni... notre planète entière se trouve encore toujours en léthargie. On doit s'y faire... mais l'impatience, parfois soutenue par le désarroi de beaucoup de gens, commence à péricliter.

Mais pensons à la chance que nous avons: nous possédons encore le loisir de sortir dans la nature et de s'oxygéner. Beaucoup redécouvrent leur région. Le public est de plus en plus important et les dérangements deviennent de plus en plus multiples. Nous avions l'habitude de nous retrouver seuls dans nos petits coins secrets... et tout à coup, ceux-ci ne sont plus tout à fait secrets. Il faudra s'y faire. Avec un peu de discipline et de bon sens (et un peu d'éducation), on va pouvoir partager les richesses naturelles de notre région entre nous tous.

À nous, chers chasseurs, d'expliquer aux nouveaux visiteurs ce qu'est la vraie nature et ce quelle supporte (ou ne supporte pas).

Nous sommes les garants d'une nature préservée. Travaillons-y!

Votre Président, René Kaenzig

Les chauves-souris à l'abri

par René Kaenzig

C'est du solide! Nos petits mammifères hibernent et ont besoin d'un abri pour passer l'hiver. Dans la nature, les chauves-souris s'abritent dans de petites excavations ou fissures dans les rochers ou dans des grottes. On en trouve également dans une fente sous l'écorce d'un arbre ou d'autres petits trous bien abrités. Dans les régions habitées, celles-ci trouvent des caches sous les toits, dans les charpentes

de maisons ou derrière des volets. Mais depuis quelques années, il y a du nouveau: avec la liquidation des fortins militaires au début des années 2000 pour des questions d'obsolescence, ces installations de roches et de béton armé retrouvent de nouveaux utilisateurs. Parfois par hasard, mais bien souvent par l'initiative de l'armée ou par diverses collectivités.



Certains fortins d'infanterie, fortins d'artillerie ou abris de troupes ont été achetés par des privés et ont trouvés d'autres affectations (locaux pour matériel; caves; carnotzets ou autres résidences secondaires). Certains sont aujourd'hui utilisés comme musées (exemples dans notre région: Delémont/JU et Frinvillier/BE). Des collectivités ont transformé des installations en places de loisirs et de pique-nique (exemple à Sonceboz-Sombeval/BE avec le fortin d'infanterie de La Vignerole) ou même en réservoir d'eau potable (exemple à Soyhières/JU avec le fortin de Hasenburg). D'autres installations ont donné l'opportunité à des peintres d'art alternatif de s'exprimer (graphitis et/ou messages politiques). Mais beaucoup d'installations ont été scellées et les accès murés pour des questions de sécurité, tout en y laissant une petite ou-





verture (trous dans le béton; porte métallique grillagée ou embrasures de tir laissées ouvertes) pour permettre l'accès à l'ouvrage pour nos fameuses petites chauves-souris.



Accès d'un abri de troupe laissé ouvert au barrage du Müliberg (Gänsbrunnen/SO)



Embrasures de tir laissées ouvertes au barrage du Vorbourg (Delémont/JU)



Chauve-souris bien protégée dans l'abri sous-terrain pendant son sommeil (mais attention au dérangement par la lumière)



Accès du fortin d'infanterie avec porte métallique grillagée au barrage des Forges (Haute Sorne/JU)



Embrasures de tir laissées ouvertes au barrage de *La Rossmatte* (Val Terbi/JU et Elay/BE)



Panneau de mise en garde à l'entrée d'un fortin d'infanterie au barrage de *La Rossmatte* (Val Terbi/JU et Elay/BE)

Ces accès bienvenus permettent aux chauves-souris de survivre tout au long de l'année (température et humidité constantes) et de sortir la nuit pour partir en chasse.





Bon appétit!

Noisette de Chevreuil
en cuisson basse température
par René Kaenzig



La viande de chevreuil ne possédant pratiquement pas de matière grasse, sa cuisson est assez délicate pour qu'elle ne devienne pas trop sèche. Pour de l'émincé,

des petites tranches ou autres médaillons, il n'y a aucun problème. Les sauces cachent certaines imperfections lors des trop longues cuissons.

La cuisson à basse température est idéale pour garder une viande juteuse. La viande sera cuisinée avec ménagement et ne perdra presque pas de jus et sera parfaitement cuite malgré la cuisson à 80°C. Mais il faudra parfois compter sur plusieurs heures de cuisson au four.

Alors voilà ci-après une magnifique noisette de chevreuil (400 gr) qui suivra tout le programme de cuisson à basse température.



Cette noisette on va l'assaisonner avec sel et poivre et la saisir très rapidement sur toutes ses faces dans du beurre à rôtir très chaud. Cela ne devrait pas prendre plus que 3 à 4 minutes. Il ne s'agit pas de cuire la viande, mais de la saisir pour que tout le liquide reste à l'intérieur du morceau pendant la cuisson au four.



Pendant ce temps, on va mettre en route le four à 120°C. Je règle le four à cette température légèrement supérieure à celle de la cuisson, parce que lorsqu'on va l'ouvrir pour y déposer la noisette, il va immanquablement perdre de cette chaleur.



C'est maintenant que toute la manœuvre devient intéressante. C'est du tâtonnement. Pour ma noisette de 400 gr, il m'aura fallu 2 heures de cuisson au four à 80°C pour que la viande soit rosée et parfaitement cuite. À cœur, la viande de chevreuil est cuite dès 60°C. On peut donc contrôler cette cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande. Personnellement, j'ai la chance de disposer d'un thermomètre connecté que j'intègre déjà avant la cuisson et où je peux contrôler la cuisson en directe (*Meater*). Cela me facilite la tâche...

Lorsque la température à cœur est à 60°C, on peut sortir du four et trancher la noisette. Laisser reposer quelques minutes sur du papier ménage pour absorber le peu de liquide qui va encore couler.



J'ai choisi de servir cette "Noisette de Chevreuil" sans sauce, afin d'avoir toute la saveur de la viande, mais avec un risotto aux bolets.

Bon appétit!



La Bricole Couteau d'Opinel, version brocard par René Kaenzig

On connait déjà mon couteau d'*Opinel* avec comme manche une corne de chamois (*Notr'Canard* Nr 135, janvier 2019) et la version avec manche en andouiller de cerf (*Notr'Canard* Nr 136, février 2019).



Aujourd'hui je vous présente mon prototype de couteau d'*Opinel* avec manche en bois de brocard. Une affaire qui s'est faite au millimètre. Il n'y avait pas beaucoup de marge pour l'erreur. Alors voilà...









