



# Notr'Canard

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

Nr 162, juin 2021

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

*Nous nous trouvons en pleine entre-saison de chasse. L'agenda normal prévoit des assemblées, des expositions, l'entretien du matériel et bien d'autres travaux et activités en relation avec la nature et la chasse. Le déroulement de ce programme, qui est normalement bien rôdé, est encore toujours influencé par un tout petit, minuscule et méchant virus. Mais on est sur la bonne voie pour l'avoir sous contrôle. Alors on fait avec et on s'organise du mieux possible pour en limiter sa propagation.*



*Confirmées par l'image ci-dessus, les conditions météorologiques n'étaient pas non plus synchrones avec un "joli mois de mai". Mais avec cette édition de Notr'Canard nous allons tenter de vous donner quelques pistes productives pour occuper cet entre-saison: et pourquoi ne pas réaliser quelques idées de bricoles "chasse"; ou de s'occuper et d'entretenir les trophées des anciennes chasses; ou alors, pourquoi ne pas développer ou d'essayer de nouvelles recettes avec la venaison de notre propre quête; etc...*

*On vous y aide, alors bonne lecture et bon amusement...*

*Votre Président, René Kaenzig*

## *La bricole*

### **Vite fait... bien fait...**

par René Kaenzig

Si l'on désire se lancer dans quelques bricolages "chasse", cette trilogie de bouchons de bouteille mettra du style dans votre bar ou sur la table lors de la dégustation d'eaux-de-vie avec vos convives. C'est unique et cela va inmanquablement animer les discussions. Il y a tellement d'histoires à raconter derrière ces trois "bricoles" qu'il n'y aura pas de temps mort.



Trilogie de bouchons de bouteille (bois de brocard, corne de chamois et andouiller de cerf)

Même si l'on n'est pas vraiment manuel ou bricoleur, la réussite est (presque) assurée. Il suffira d'acquérir des bouchons adéquats dans le commerce ou sur internet. Accompagné d'un peu d'imagination, la réalisation sera assurée par un très beau succès.



La version d'un bouchon de bouteille "corne de chamois"

**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 version d'un bouchon de bouteille "bois de brocard"



La version d'un bouchon de bouteille "andouiller de cerf"

## La bricole (2)

### L'entretien d'anciens trophées

par René Kaenzig

Avec cette courte contribution, je ne m'adresse pas vraiment aux chasseurs. Je pense que la grande majorité connaît quelques méthodes pour entretenir ses propres trophées tout au long de sa vie de chasseur. Je me tourne plutôt aux personnes qui possèdent un ancien trophée de chasse, hérité d'un grand-père ou d'un autre descendant de la famille.



Ce trophée de chasse est peut-être considéré dans la famille comme un "ramasse poussière". Mais on est encore trop attaché à son origine pour qu'il ne passe à la poubelle. Selon son emplacement, le crâne aura jauni ou même noirci. Les bois auront perdu de la couleur ou les cornes s'effritent lentement.



Mais pourquoi pas lui redonner un nouveau petit coup de jeunesse... c'est tellement simple. Voilà quelques petites explications:

- Au préalable il faudra libérer le trophée de toute la poussière et de toutes les toiles d'araignées qui ont pris possession de l'objet tout au long de sa vie. Un aspirateur avec une petite brosse ou un pinceau feront l'affaire. Un compresseur pour souffler de l'air sera aussi utile, mais uniquement à l'extérieur de la maison... sinon vous aurez juste déplacé le problème ailleurs... Si les saletés sont tenaces, un gicleur d'eau sous haute pression (genre *Karcher*) est aussi possible. Mais soyez prudents pour ne pas démolir tout le trophée.

- Une fois bien séché, il est possible de redonner de la blancheur au crâne. La manœuvre n'est pas sans risque puisqu'on va utiliser de l'*eau oxygénée concentrée* à 30% et qui est tout de même à considérer comme étant un acide. On va donc protéger ses mains avec des gants en plastiques et ses yeux avec des lunettes. Dans un petit bac en plastique, on y déposera le crâne et on va verser un petit filet d'eau oxygénée. Avec un pinceau, on badigeonnera toutes les parties osseuses du trophée. On va faire cela plusieurs fois dans la journée. Rincer le tout sous l'eau courante et laisser sécher au soleil un jour. Si l'os n'est pas encore assez blanc, alors on remet au programme la procédure une nouvelle fois.



- Pour un trophée de chamois, on va s'attaquer à faire revivre les cornes. Celles-ci sont devenues mates, grises ou même fissurées. L'huile de vaseline blanche redonnera un semblant de neuf aux cornes. Avec un petit bout de tissu, on va masser l'huile sur le pourtour et sur toute la longueur des cornes. Avec un peu de papier ménage (qui ne s'effiloche pas) on retirera l'excédent d'huile et on fera briller le tout.

- Pour un trophée de chevreuil, les bois recevront aussi une nouvelle vie avec du *Brou de Noix* (une teinture naturelle extrait de l'écorce de la noix). On va peindre la totalité du bois de brocard. Avant que la teinture sèche, on retirera un peu de teinture sur le pourtour des meules et sur les perlures ainsi que sur les extrémités des andouillers avec un peu de papier ménage, tout cela pour redonner une allure naturelle.

### La bricole (3)

#### Une fois autrement...

par René Kaenzig

Nous avons comme habitude de présenter un trophée de chasse sur une plaquette de bois ou d'ardoise avec la base du crâne coupée. J'ai tenté une autre approche en présentant le trophée dans son ensemble sur un support, en l'occurrence une pierre récoltée sur le lieu de la mort de l'animal.



Je me suis aventuré dans cet essai avec des crânes de brocards trouvés en forêt sur des dépouilles ou recueillis sur un animal mort des suites d'un accident de circulation. Comme premier essai, je voulais limiter les risques à tout rater... un trophée de chasse est unique et ne se remplace pas...



Le travail initial est identique à la préparation d'un trophée traditionnel: retrait de la peau et d'un maximum de chair; cuisson du crâne (en faisant bien attention de ne pas cuire les bois/cornes); nettoyage et retrait des restes de chair; blanchissement du crâne avec de l'eau oxygénée concentrée (30%) et finalement le séchage.



Le montage final est simple. Personnellement, j'ai pris une barre en aluminium de 8 mm de diamètre. Ceci étant, avec un foret à béton de 8 mm de diamètre, j'ai percé un trou bien vertical de quelques centimètres dans la pierre qui fera office de support. Un autre trou de 8 mm sera percé avec une meule sous le crâne pour y passer la tige par le bas. Et c'est fait... le trophée est en équilibre sur le support et peut être retiré à tous moments. Il est également possible de le coller, mais je le déconseille. Cela devient trop fragile. Mais pour caler le tout, j'ai intégré/collé à l'intérieur du crâne, à l'endroit adéquat, un petit morceau de bois avec un trou de 8 mm. Et le tout sera finalement très stable.

Une idée pour une seconde vie comme matériel didactique, décoration ou œuvre d'art, ou pour la présentation d'un trophée de chasse une fois autrement.



### La bricole (4)

#### À vos couteaux...

par René Kaenzig

La confection où la modification de couteaux avec des produits issus de la chasse ont déjà été présentés dans des éditions ultérieures de Notr'Canard (Nr 110, 135, 136, 137, 159). Je ne vais donc pas me perdre dans des explications. Mais pour être complet, voilà un petit rappel photographique des réalisations antérieures comme idées de "bricoles".



Deux couteaux suisses modifiés avec des plaquettes en bois de cerf



Deux *Laguioles* modifiées avec un manche en bois de brocard



Divers couteaux d'*Opinel* modifiés avec manches en corne de chamois



Couteau d'*Opinel* modifié avec un manche en andouiller de cerf





*La bricole (5)*

**Et bien plus encore...**

par René Kaenzig

L'imagination n'a pas de limite. Pour celui qui aime bricoler, il trouvera toujours quelque chose pour assouvir sa passion. Voilà ci-après encore quelques idées...



Porte-clés avec corne de chamois (éterle)



La paire de fourchettes avec manches en bois de jeune brocard



Bague en bois de brocard... pour une future chasseresse ?

**Prochain Stamm !**

**Mardi, 29 juin 2021  
20:00 heures**

*Bon appétit !*

**La "Bûchette du Chasseur"**

par René Kaenzig



On connaît déjà le "Bâton du Berger"... mais moi j'ai créé la "Bûchette du Chasseur". C'est en raison de sa forme que je l'ai baptisé ainsi. Voilà un saucisson qui accompagnera magnifiquement bien la pause de chasse, autour d'un feu, avec fromage et pain et l'immanquable verre de vin rouge.



Le saucisson est à base de viande hachée de chamois et de gras de porc. Il est assaisonné avec sel, poivre et mon mélange secret de divers épices et petites herbes. Je l'ai mis en forme... ben... avec une forme en forme de bûchette...



C'est avec de la sciure de hêtre que je l'ai fumé à froid. Et il aura passé encore un mois de vacances à la cave sur son petit lit de treillis.





*Bon appétit !*

## Le "Pithiviers de Chevreuil du Mont Raimeux aux Morilles et Asperges Vertes"

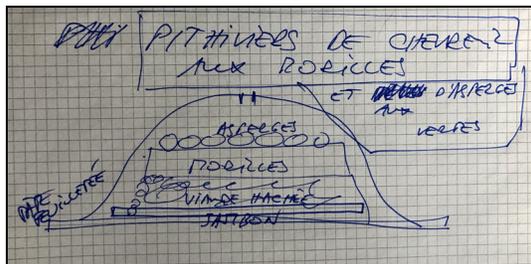
par René Kaenzig



Voilà un nom de plat tout en poésie. Le Pithiviers vient du nom de sa commune d'origine (France, Centre-Val de Loire) où l'on confectionne des galettes sucrées à base

de pâte d'amandes (genre galette des rois). Mais il existe aussi la version salée avec de la viande. Et c'est de là que j'ai développé mon Pithiviers personnel.

En fait, c'est sur un bout de papier que mon aventure culinaire a débuté. J'ai dessiné la structure en coupe de ma galette salée comme je me l'imaginais terminée et le puzzle photographique ci-après montre comment j'ai procédé pour le montage.



tre pour former le fond. J'y dépose une rondelle de jambon découpée avec un cercle à pâtisserie de 9 cm de diamètre. Tout en laissant le cercle pour faire le montage, je dépose à l'intérieur de la viande hachée de chevreuil, froide, assaisonnée selon ses goûts et cuite au préalable dans une casserole. Je dépose une fine couche de sauce aux morilles, également froide et faite à l'avance. Je dépose des petits bouts d'asperges vertes, froides et cuites à l'avance. On rajoute un peu de sauce aux morilles et on tasse légèrement le tout.

Il s'agit maintenant de recouvrir cela d'un beau chapeau. Il faudra donc retirer soigneusement le cercle à pâtisserie. À l'aide d'un autre cercle à pâtisserie d'un diamètre de 16 cm, on va couper dans la pâte feuilletée une nouvelle rondelle. Délicatement on va déposer cette rondelle de 16 cm et former un beau chapeau. On collera le fond sur tout le pourtour avec du blanc d'œuf. Toujours avec soin, on va former un joli rebord sur la base de la galette. On ne va pas oublier de faire le petit trou sur le sommet de la galette pour y laisser sortir la vapeur. La confection d'une petite cheminée avec du papier d'aluminium peut aussi être judicieuse s'il y a trop d'humidité qui s'échapperait. Cela pourrait gâcher l'esthétique finale du Pithiviers. Badigeonner toute la galette avec du jaune d'œuf. On pourra encore le décorer avec des petits dessins.



L'avantage avec ce menu, c'est que l'on peut confectionner le tout à l'avance et mettre au four pendant qu'on participe à l'apéro avec ses convives. La cuisson au four se fera selon la pâte feuilletée utilisée (généralement 30 minutes à 200°C).

Servi avec une salade folle... ce sera tout simplement génial... *Bon appétit !*

Je découpe un rond de pâte feuilletée avec un cercle à pâtisserie de 11 cm de diamè-