



# Notr'Canard

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

Nr 165, octobre 2021

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

*Nous sommes en plein dedans: la saison de chasse est bien lancée. Dénommée "chasse haute" (Hochwildjagd) dans le jargon cynégétique des régions alpines, elle comprend la chasse aux cerfs, chamois et autres marmottes. Dans notre région nous nous limiterons bien entendu à la chasse aux chamois. Celle-ci prend fin avec la publication de cette édition de Notr'Canard. Les quelques nemrods locaux ont eu avec certitudes de belles émotions. Ils mettront à l'honneur le produit de leur quête ou quelques bouchers et restaurateurs s'occuperont de sublimer cette belle venaison locale.*

*Mais avec la publication de l'édition du mois d'octobre de Notr'Canard débute aussi la dénommée chasse d'automne comme elle est connue chez nous ou "chasse basse" dans certaines régions (Niederwildjagd). La belle tradition régionale des chasses avec chiens courants mettra de la musique dans nos forêts. Là aussi, le produit de la chasse sera mis à la fête.*

*La venaison et les petits plats mijotés des chasses ne sont proposés qu'un court instant dans l'année... alors...*

*Profitez ! Allez-y ! Sans modération !*

*Votre Président, René Kaenzig*

*C'est du vécu*

## **À deux... c'est mieux!**

par René Kaenzig

Le lancement de ma chasse aux chamois a débuté bien avant la journée de l'ouverture du 10 septembre. C'est déjà plusieurs semaines avant cette échéance que mon épouse m'annonce son intention de m'accompagner à cette journée de chasse. Une première! C'est avec un super plaisir que j'ai acquiescé. Mais cette décision m'a mis un

peu sous pression. Je voulais absolument que la journée soit exceptionnelle pour mon accompagnante (et pour moi aussi, évidemment). On ne pouvait pas retourner bredouille à la maison à l'issue de cette aventure. J'ai donc multiplié mes absences du domicile pour inventorier dans le terrain tous les prétendants...



Il fallait aussi un minimum de matériel pour mon "sherpa". Question habillement "tout-terrain", il n'y avait aucun problème. De plus, mon épouse est sportive et pour ce qui est des marches en montagne, c'est souvent moi qui l'observe de loin à l'arrière. J'ai organisé jumelles et réparé une vieille chaise de chasse. Tout était prêt. Mais voilà qu'elle me propose la cerise sur le gâteau: thermos de café et croissants! C'est vrai que personnellement je me limite au stricte nécessaire: le sac à dos étant déjà bien encombré avec mes affaires personnelles. Mais voilà qu'il y avait donc un deuxième sac à dos à disposition: joker... superbe! Ce sera donc une aventure luxueuse.

Plus on arrivait près de la date où tous nos sujets de discussions étaient concentrés depuis quelques temps, plus on allait dans les détails: par exemple le programme et son horaire! Là, j'ai senti quelques crispations: ce sera très matinal. Mais le sujet du timing est passé comme une lettre à la poste. Je décelais une grande motivation et un intérêt grandissant plus on approchait de ce jour d'ouverture.

**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





D'autres détails étaient dans nos dialogues, comme le sujet du coup de feu. Le coup de feu à la chasse aux chamois est un acte réfléchi et se prépare longuement avant la pression sur la queue de détente. On aura du temps pour observer les animaux. Je pourrai annoncer sereinement sur quel animal le coup de feu va partir. Mon accompagnatrice aura bien le temps de se protéger les oreilles.

Quelques détails sur la sécurité furent encore convenus. Comme par exemple de marcher derrière moi (pour une fois que c'est moi qui pourrai être devant, déjà que ma chienne est aussi toujours devant moi...).

Le fameux jour est arrivé. Je crois qu'elle n'a pas dormi de la nuit, tellement elle avait hâte de vivre ces moments forts... Les thermos de café et de thé étaient prêts. Les croissants encore chauds et toutes sortes d'autres friandises se retrouvent dans son sac à dos sans crier gare. Nous sommes prêts (en fait, moi je suis prêt toute l'année).

Dernier petit contrôle avant de partir en voiture pour rallier notre point de départ de l'approche tant attendue. C'est dans la nuit encore très sombre que nous nous rendons en silence au premier poste du programme concocté depuis des semaines.



Dans un silence absolu, nous attendons le lever du jour. Déjà que le moment de vivre la renaissance d'une journée est une expérience merveilleuse, le début de l'aventure est bien réussi. En plus, si vous pouvez siroter un café bien chaud, assis au pied d'un arbre avec le soleil qui vous réchauffe le visage, ce n'est que du bonheur!

Ma partenaire devient impatiente. Je la "rasure" en lui disant qu'il peut se passer des heures sans voir une âme bouger. Ce n'est

pas son genre de ne rien faire et d'attendre. Les jambes la "démangent"... quand on connaît *Anne*, on sait qu'il faut bouger.



Non loin de nous, nous aurons tout de même eu la chance d'observer une famille de chevreuils. C'est déjà une belle récompense.

Bon, la décision est prise: nous n'allons pas attendre que les chamois viennent vers nous. C'est nous qui irons vers eux. C'est là que les choses deviennent sérieuses. Allons chercher les chamois là où ils sont: en forêt. Ce ne sera pas une mince affaire. Les chamois sont bien plus malins que nous et leurs senseurs bien plus adaptés à déceler la moindre anomalie que les nôtres.

Mais voilà! Dans notre cheminement en lisière de forêt, nous entendons un tout petit bruit d'une toute petite pierre qui roule. L'indice ne trompe pas. Il y a bel et bien un animal qui vient de révéler sa présence sans crier gare. C'est à quatre pattes que nous nous aventurons au travers des premiers arbres. La manœuvre est difficile. Nous sommes deux... donc deux fois plus de malchance à se faire repérer. Mais l'équipe fonctionne à merveille. Les jumelles nous font découvrir un petit groupe de chamois. L'identification n'est pas aisée dans cette végétation plus que dense. Finalement, j'identifie un éterle mâle en contrebas à une trentaine de mètres de nous. Je fais signe à mon épouse que l'action est imminente.

Ma position est totalement inconfortable. J'ai les racines des arbres qui me contusionnent les côtes et les coudes. Le chamois choisi se déplace lentement. Je dois également me déplacer pour tenter un coup de feu. C'est compliqué, mais cela devient possible.



Je remarque que mon photographe personnel "mitraille" déjà la scène avec son appareil photo... et voilà que je brise le silence du *Mont Raimeux*. Le tonnerre gronde. L'animal tombe et glisse quelques mètres dans les feuilles mortes. Je me retourne sur le dos et reprends mon souffle...

C'est le premier tir de chasse que mon épouse est en train de vivre en direct. Que du bonheur d'avoir pu partager cette action à deux!

Nous récupérons notre matériel pour s'approcher du chamois prélevé. Il nous faudra bien quinze minutes pour descendre la pente escarpée sans encombre. Mais nous avons le temps... plus rien ne presse.

L'acte de chasse n'est pas terminé. Admiration de l'éterle... qui m'étonne par son grand gabarit. Un petit moment de recueillement partagé à deux devant le bel animal. Quelques caresses. Tâches administratives effectuées... et c'est là que mon épouse arrive avec une brisée... je suis ébahi... je ne m'attendais vraiment pas à cette acte... totale complicité... que du bonheur partagé!



Voilà le moment venu d'éviscérer l'animal. Mon reporter privé est à l'action et tourne autour de moi. J'en suis ravi. C'est bien la première fois que j'aurai quelques photographies de cette action... bien colorée.

Nous sommes maintenant prêts pour ramener à la maison l'animal prélevé. Au programme se trouve encore la photographie souvenir du chasseur avec son animal (c'est ma tradition personnelle).



Merci à *Saint Hubert* de nous avoir montré le chemin pour prélever ce magnifique éterle qui donnera 17.5 kg sur la balance. Je ne m'étais pas trompé sur son gabarit.

Un souvenir partagé en direct avec mon épouse, agrémenté d'une multitude de photographies et de séances filmées. Un souvenir qui ne risque pas de se noyer dans l'oubli. À deux... c'est mieux!

## 15<sup>ème</sup> anniversaire de la Confrérie St Hubert du Grand-Val



**Mercredi, 3 novembre 2021**  
**Journée dédiée à Saint Hubert**

## Prochain Stamm

*Relâche en octobre*

**Mardi, 30 novembre 2021**



## En visite chez *Gagygnole*

par René Kaenzig

C'est au lendemain du couronnement de *Gagygnole*, en tant que meilleur producteur de boissons alcoolisées aux "Concours suisse des produits du terroir 2021", que les confrères y ont fait une petite visite.



C'est *Luca* qui nous a présenté le centre névralgique de l'entreprise: l'alambic...

*Gagygnole* est une distillerie artisanale créée en 2014 par *Gaëtan Gyger* (dénommé aussi *Gagy*) à *Souboz* (BE). La distillerie s'est développée ensuite en commun par les trois frères (*Tim* et *Luca*). Leur objectif consiste à produire des spiritueux naturels et biologiques. De la cueillette (ou creusage des racines de gentiane) à la distribution en passant par la distillation, ils maîtrisent l'ensemble du processus de fabrication. Cette maîtrise se confirme par les nombreux prix déjà en poche depuis plusieurs années.



Les trois frères sont amoureux de la région et ils valorisent très bien notre terroir. La grande majorité des ingrédients viennent d'ici. Parmi eux, la racine de gentiane récoltée à la main et utilisée pour le produit phare dénommé *Souboziane*. Mais il y a

aussi la plante dénommée *Aspérule odorante* qui est utilisée dans la production de vodka (*Vodkatapulte*). On trouve même le *Damaretto* qui est le résultat d'une macération de noyaux de *Damassons rouges* qui viennent de leur verger. N'oublions pas le Gin (*Fran-Gin*) qui est actuellement très à la mode, même les petites baies de *Genévrier* viennent de leur propre culture.

Faites donc une petite visite sur le shop en ligne ou passez directement chez *Gagygnole*, le détour dans notre belle région en vaut vraiment la peine.

## La bricole

### C'est le tire-bouchon qui manquait

par René Kaenzig

Je viens de combler une lacune... Je ne pouvais pas constamment bricoler des cou-teaux pour servir du saucisson et ne pas avoir de tire-bouchon adéquat pour servir du vin...



C'est fait, voilà mon tire-bouchon avec manche en corne d'éterle. Les tests sont concluants: aucun bouchon ne lui résiste...

Alors... santé !





*La bricole*

**Éviscération hygiénique**

par René Kaenzig

Pour ne rien perdre... ne rien oublier... et avoir un minimum d'hygiène lors de l'éviscération du gibier dans le terrain, j'ai perfectionné et optimisé mon petit matériel: hygiène maximale et encombrement minimal.



Mon kit nécessaire à l'éviscération dans le terrain se compose comme suit:

- la marque à gibier;
- une paire de gants hygiéniques;
- deux bouts de ficelle pour obstruer l'entrée et la sortie;
- un petit sac en plastique pour le foie;
- des mouchoirs en papier pour nettoyer;
- un petit sac en plastique pour reprendre les déchets du matériel utilisé.



Pour couronner le tout, je me suis amusé à mettre le tout sous vide... pour une hygiène maximale et un encombrement minimal.

Vous n'aurez plus de souci à chercher votre matériel au fond du sac à dos, dans la veste ou dans une poche. Il est là bien au complet et a fait ses preuves dernièrement dans le terrain.

*Bon appétit !*

**Les "Minis Cordon-Bleu de Chevreuil du Mont Raimeux"**

par René Kaenzig



Hé ben voilà... ces fameuses escalopes (porc, veau, volaille, etc...) avec jambon et fromage à l'intérieur existent maintenant aussi en version "chevreuil". Il suffisait d'y penser. Mais il suffit aussi d'avoir des mains fines et une certaine dextérité. Je vous l'assure, j'avais même besoin de lunettes pour y voir plus clair. C'est de la dînette: c'est tout petit !



J'ai donc pris un morceau de viande de chevreuil (noisette) que j'ai coupé en tranches. C'est par une petite entaille sur le côté que j'ai enfilé une minuscule tranche de jambon et du fromage (Gruyère), râpé de préférence sinon cela ne rentre pas. Et j'ai obturé l'entaille avec un cure-dent (attention, il est possible que le cure-dent soit plus grand que le cordon-bleu). Le tout passe dans la farine, dans de l'œuf battu et sera ensuite badiageonné de chapelure (panure). On est prêt... suffit de passer les minis cordon-bleu dans la friteuse à 150°C jusqu'à la belle couleur dorée souhaitée. *Bon appétit !*





**La Confrérie dans les médias**  
Revue *Diana / Chasse & Nature*, septembre 2021

JURA BERNOIS

**Déjà quinze ans...**



Les membres de la Confrérie Saint-Hubert du Grand-Val (Crémines, Jura bernois) se sont mis à la disposition des enfants du Jura bernois pour leur faire découvrir les secrets du monde animal local. Depuis quinze années consécutives, la dernière semaine des vacances scolaires est réservée à cette activité. Cela signifie que le concept est bien établi. Le président René

Kaenzig était confiant : « Avec le retour de bonnes conditions météorologiques et les règles sanitaires COVID-19 bien rodées, le succès de ces journées était garanti. » Les enfants ont eu l'occasion de sentir, d'entendre, de voir et même de toucher tout ce qui a trait à notre bel environnement, et la faune était au rendez-vous : une aventure inoubliable pour tous les participants, enfants et animateurs. ■

