



Notr'Canard

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

Nr 167, décembre 2021

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

Les journées redeviennent courtes et les soirées plus longues. On promène maintenant les chiens pendant la nuit... et on rêve des magnifiques temps passés à la chasse. À la maison, au coin de la cheminée, avec son compagnon à quatre pattes allongé devant soi, les souvenirs des temps forts reviennent. Ils défilent devant les yeux. Que c'est beau... serais-je devenu un peu mélancolique? Que nenni... je m'exalte devant tant de belles images. J'en suis abasourdi. Je me délecte devant toutes les émotions et les privilèges que Dame Nature nous a octroyé. Avec en retour, notre promesse d'en prendre soin et de la respecter.

Profitez de cette fin d'année. Une nouvelle nous attend déjà. Aussi belle que celle qui s'achève.

Choyer vos familles et vos amis avec le produit de votre quête... c'est unique... c'est du haut de gamme... belles Fêtes de fin d'année et bon départ pour 2022.

Votre Président, René Kaenzig

C'est du vécu

Un plus un est égal à trois (1+1=3)

par René Kaenzig

Étant bambin, j'étais bon à l'école en calculs, en mathématiques, en algèbre, en physique, en dessin technique, la précision... dans tout ce qui est lié à la logique. Mais je ne vais pas faire ici un cours de math. Ici on parle de chasse. Ce petit calcul de "un plus un est égal à trois" et en relation avec ma saison de chasse de cet automne. Mais nous le savons tous, une journée de chasse n'est pas liée à la logique. Alors, avec ce calcul... j'ai un peu été dépassé par les événements.

Comme par accoutumé, ma journée de chasse s'est déroulée dans ma tête le soir avant déjà. J'avais défini mon plan d'action(s) avec des variantes s'il se passait ceci

ou sur d'autres variantes s'il se passait cela. Bref, tout un programme. Et comme ça ne se passe jamais comme on l'a prévu, j'ai vite déchanté et je me suis simplement mis au programme une billebaude sur les hauteurs de notre *Mont Raimeux*.



J'étais sur place bien avant l'heure du lever du jour. Je voulais profiter des rayons du soleil qui me réchauffent le visage. Ce moment est tellement jouissif que je ne voulais pas le manquer.

Tout en déambulant dans les bois, je scrutais attentivement toutes les lisières et les petits espaces d'herbes vertes pour y déceler un éventuel chevreuil. Rien à l'horizon. Je ne m'en fais pas, c'est mon deuxième jour de chasse... il en reste encore quelques-uns. Pour le moment, je profite de l'instant présent à l'écoute des petits bruits de la nature qui alimentent le silence...





Au loin, j'aperçois quelques chamois qui gagnent paisiblement. J'apprécie le moment et ne tient pas à les déranger plus longtemps. Je passe mon chemin tout en les observant du coin de l'œil. Par contre, les quelques boutis de sangliers que je découvre sur mon cheminement ravivent mon rythme cardiaque. Je n'hésiterais pas une seule seconde si...

Bon assez de rêveries, remettons l'esprit en place et concentrons-nous sur ce que je cherche... Eh bien voilà, elle est là la petite chevrette. Une chevrette bien seule que j'avais repéré il y a quelques semaines déjà. Elle aussi, comme les chamois, se délecte de la belle petite herbe couverte de rosée. Elle est petite, et pourquoi n'est-elle pas accompagnée. Le brocard serait-il dans les parages? J'attends. Le temps passe et la chevrette va bientôt disparaître dans les bois. Déjà allongé dans les feuilles mortes avec la carabine épaulée, je décide alors de prélever l'animal. D'un coup de feu net et précis, la chevrette tombe. Un long silence s'en suit... et perso, j'en suis tout autant ébahi.



Je prends mes cliques et mes claques pour me rendre aux pieds de l'animal qui vient de passer de vie à trépas. Les mots me manquent pour expliquer ce que l'on ressent en un tel moment. De toute façon c'est un moment tellement personnel qu'il est difficile de le rapporter avec des mots. Bref... pour le commun des mortels, c'est la chasse. Et dans la chasse, il y a la vie et la mort.

Après avoir terminé diverses tâches administratives et de nettoyages, c'est avec arme et baguage que je transporte l'animal jusqu'à ma voiture et je retourne au domicile dans la vallée. L'animal sera encore nettoyé et trouvera un petit coin dans la chambre froide à côté du chevrillard qui s'y repose déjà.

Le calcul du "un plus un est égal à trois", mentionné au début de ce récit, n'est pas encore le sujet du moment. Pour l'instant, "un plus un est (encore toujours) égal à deux".

Ce n'est pas dans mes habitudes de repartir à la chasse le même jour dont je viens de prélever un animal. Je n'ai jamais fait cela. L'exception confirme donc la règle. Après avoir remis en état mon matériel et changé de tenue, la journée étant tellement belle, que je suis reparti sur le *Mont Raimoux*. Sans aucune ambition de vouloir chasser. Mais étant donné que ce jour était un "jour de chasse", la carabine m'a tout de même accompagné.

J'ai marché des kilomètres tout en appréciant les divers panoramas que nous offre notre montagne. Depuis le nord jusqu'au sud, en passant par l'est et l'ouest.



On arrive bientôt en fin de journée. Mes jambes sont un peu en compote. Je me mets à retourner en direction du point départ.



Sur le chemin du retour, je suis surpris par la présence de trois chevreuils à quelques dizaines de mètres de moi. J'identifie facilement une chevrette et ses deux chevrellards. Mon plan de chasse ne me permettait pas d'envisager quelque action que ce soit. Mais néanmoins, je me suis allongé discrètement pour mieux observer la scène. Ce n'est pas tous les jours que de si près on a d'aussi belles observations. Bien posé sur les coudes, je scrute le trio et les alentours au travers de mes jumelles.

Voilà un brocard qui arrive sur le parterre. Digne de lui et sans aucune gêne, il avance d'un pas décisif. Il s'approche du trio... et c'est là que je comprends qu'il est énorme. Les trois semblent minuscules à côté du "monstre" qui vient d'arriver. J'engage un échange entre jumelles et carabine. Le brocard est maintenant au centre du réticule. Le coup part... et le brocard se couche inanimé sur le côté, dans le pâturage en lisière de forêt...



Je confirme: il est énorme (22.5 kg vidé). Je n'en crois pas mes yeux. C'est un record dans mon curriculum de chasseur. Il sera honoré comme il se doit.

On aura aussi compris ma logique mathématique qui dit que "un plus un est égal à trois". Un addition qui relate bien entendu le fait que deux jours de chasse m'ont donné la chance et le privilège de prélever trois chevreuils. Avec ce troisième tir prend donc fin ma chasse aux chevreuils de cette année.

Merci et tous mes respects à *Dame Nature* pour m'avoir donné de si belles émotions... et merci aussi à *St Hubert* pour m'avoir accompagné et montré le chemin tout au long de mes pérégrinations cynégétiques.

Recensement des animaux sauvages

par René Kaenzig

Tout un réseau de pièges photographiques a été installé dans notre région pour l'*Office national de l'agriculture et de la nature* (OAN) par des bénévoles locaux et par l'organe KORA (www.kora.ch) à des fins de statistiques et d'études quant à la densité et les mouvements de certaines races d'animaux sauvages. Ce dispositif restera actif pendant deux mois (décembre et janvier). Merci de laisser les installations en place.



Cet appareil a été installé avec la collaboration de l'**OAN Office de l'agriculture et de la nature** et du **KORA** afin d'étudier les déplacements de la faune sauvage.

Prière de ne pas toucher le dispositif!

Merci de votre compréhension!

Veillez noter que l'appareil est **surveillé à l'aide d'un émetteur GPS** et que **toutes les images de personnes et d'animaux domestiques sont systématiquement effacées** afin de protéger la sphère privée.

Pour des plus amples informations, veuillez contacter:

Garde-faune: +41 79 573 17 78

KORA: +41 31 951 70 40





La bricole

Peaux de chamois self-made

par René Kaenzig

Les abords de mon domicile avaient cet automne comme une ambiance de cabane de trappeur des forêts canadiennes. On y trouvait des peaux d'animaux sauvages tendues dans des cadres en bois et qui n'attendaient que de sécher à l'air et au soleil. Mais que se passe-t-il chez l'Grizzly ?



J'avais déjà tenté l'expérience il y a une vingtaine d'années. J'ai remis le sujet sur le devant pour remplir quelques jours de vacances dont la liberté de mouvement est un peu limitée ces derniers temps... virus oblige.

Lors du dépeçage des carcasses du produit de ma chasse, j'ai méticuleusement enlevé les peaux de mes deux chamois pour les conserver. J'étais un peu plus concentré que d'habitude dans le maniement du couteau de boucher. Je ne voulais pas abimer la peau inutilement. Le coup de carabine avait déjà fait son effet, je ne voulais pas en ajouter.



Après m'être occupé de la venaison pour en faire des morceaux de choix, je me suis mis au travail sur les peaux. J'ai étalé celles-ci sur une table pour nettoyer l'intérieur et pour enlever au couteau ou avec une spatule un maximum de déchets (restes de graisse, de filaments, de sang, etc...).



Suite à cela, j'ai recouvert l'intérieur des peaux avec une belle couche de sel. J'ai laissé agir pendant 24 heures afin que le sel fasse son travail, à savoir: retirer l'humidité du cuir.



Après ce jour de repos, les peaux sont passées dans ma fontaine et ont subi un bon lavage à l'eau froide avec un peu de produit de douche (pour une meilleure odeur 😊).



De là, je les ai bien tendues avec de la ficelle sur un cadre en bois, comme représenté sur les deux illustrations ci-avant. C'est sur ces cadres que les peaux ont séché à l'air pendant quelques semaines. Suite à cela, il serait possible de les tanner. Mais ce sera pour une autre fois, perso j'ai décidé d'utiliser ces peaux ainsi, pour des décorations. Un cadre en bois plus stylisé que celui utilisé pour le séchage fera l'affaire.



J'ai découpé les peaux pour en faire une forme plus esthétique. Et pour finir, j'ai monté le tout dans un cadre en hêtre tenu par des noeuds de brélage en diagonal.

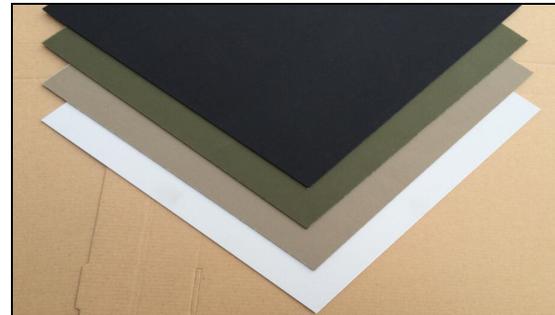


La bricole

Le fameux **KYDEX**

par René Kaenzig

Le *Kydex* est un produit synthétique, proposé en plaques d'un millimètre à plusieurs millimètres d'épaisseur et utilisé à l'origine (depuis le milieu des années 1960) dans l'aviation, notamment pour recouvrir l'intérieur des cabines des avions. On le trouve dans toutes les couleurs, textures et trames. Le *Kydex* résiste à beaucoup de produits chimiques et celui-ci se laisse travailler, former et reformer (thermoformable) facilement à une température relativement basse et précise (160-165°C).



Du fait de ses bonnes performances d'utilisation, le *Kydex* a été repris par les armuriers et couteliers en tous genres pour en former des étuis (holsters et fourreaux). Les militaires ne sont pas en reste. Les avantages du *Kydex* par rapport au cuir sont multiples. Il se laisse former facilement et n'est pas mis à l'épreuve de l'humidité. Il ne demande que très peu d'entretien. C'est un produit très résistant à l'usure et qui ne bouge pas: garanti à vie...



Ce matériau est tellement facile d'utilisation, que même les bricoleurs se sont accaparés de lui. J'ai fait de même pour mes propres petites bricoles.



Le matériel nécessaire est banal et minime:

- un four capable de monter à 160-165°C (le four de la cuisine est suffisant);
- un thermomètre assez précis;
- des gants de protection contre la chaleur;
- une presse (à faire soi-même avec deux serre-joints, deux plaques en bois et deux plaques en mousse thermorésistante).



La manœuvre est très facile, on va poser l'article que l'on désire protéger/emballer sur une plaque de *Kydex*. On dessine le pourtour (deux faces) en laissant beaucoup de marge tout autour.



La plaque de *Kydex* passera au four (160-165°C) et deviendra malléable et le restera pour quelques minutes. On va aussitôt emballer l'outil qui recevra son fourreau et on met le tout dans la presse. Bien tendre les serre-joints et attendre 15 minutes, le temps que le *Kydex* retrouve sa température ambiante.



Une fois le produit froid, on va pouvoir couper grossière le pourtour et percer des trous pour y poser des rivets. Il est aussi possible de faire une couture comme présentée ci-dessous sur l'étui à cartouches.



La finition du pourtour se fait avec une ponceuse (penser à protéger vos poumons des fines particules de poussières... le masque, on a l'habitude) ou avec du papier de verre.

La seule limite dans la confection d'articles en *Kydex* est votre propre imagination. On s'y prend au jeu... on perfectionne constamment ses réalisations. Ne reste plus qu'à se lancer dans la bricole... (des tutos en ligne ne se comptent plus).

Prochain Stamm

Relâche en décembre

Mardi, 25 janvier 2022



Bon appétit !

Filet de Chevreuil en Croûte de Sel

par René Kaenzig



C'est un classique dans la cuisine: cuire un morceau de viande dans une croûte de sel. Mais je voulais en avoir le cœur net, l'essayer et y mettre ma petite touche personnelle. C'est avec un produit de ma chasse que je me suis mis comme but de cuisiner un filet de chevillard cuit en croûte de sel.

Quand on voit l'image du produit final, on se dit "*ah ouais...! ça a plutôt belle allure...*" et que c'était bon. Essayer, c'est l'adopter...



Alors, passons à la réalisation de ce met d'une étonnante simplicité:

Il faudra un beau morceau de filet de chevreuil ou de chamois (150-200 gr/pers) que je vais saisir rapidement dans la casserole sur tous les côtés dans une huile très chaude. Ne pas épicer, la croûte de sel sera suffisante par la suite pour donner le goût désiré. Je vais ensuite laisser reposer et refroidir la viande sur du papier ménager.



On va maintenant s'aventurer dans la confection de la pâte pour notre fameuse croûte de sel. Pour enrober un filet d'environ 150-200 gr, il me faudra mélanger 200 gr de gros sel, 200 gr de farine, un verre d'eau et un blanc d'œuf. Pour enrober plus de viande... alors on adapte en faisant un petit calcul et le tour est joué. Avant de malaxer le tout

pour en obtenir une pâte, c'est là qu'intervient ma petite touche personnelle. On va intégrer les épices de son choix. Dans cette réalisation, du fait que j'ai rapporté du gros sel de mon dernier voyage en *Camargue*, ben j'ai ajouté quelques herbes aromatiques qui viennent du même endroit. Mais le romarin de mon jardin, coupé très fin, n'a pas manqué dans la mixture. On mélange bien et on en fait une belle boule de pâte en jouant avec la quantité d'eau pour que la consistance devienne idéale.



Étaler le tout avec un rouleau sur le plan de travail, comme une pâte à gâteau, pour en obtenir un rectangle d'une épaisseur de 6 à 10 mm. Enrouler autour du filet bien hermétiquement pour éviter, lors de la cuisson au four, que le jus de la viande ne s'échappe.

On passe le/les petit/s paquet/s au four préchauffé à 200°C pour environ 15 minutes. On va ensuite laisser reposer 5 à 6 minutes pour ensuite déballer le tout.



Couper le filet en biseaux et servir avec de la confiture aux aîlles ainsi qu'avec ses accompagnements "chasse" préférés comme représenté sur la photographie ci-avant. Ce fut un étonnant plaisir gustatif !

Bon appétit !



Bon appétit !

Émincé de Chamois du Mont Raimeux façon Thai avec Noix de Cajou

par René Kaenzig



J'ai à nouveau voyagé dans ma cuisine et c'est la *Sauce de Soja* qui s'est immiscée dans mon nouveau plat. De plus, on va mettre un peu à contribution les petites bouteilles de produits bien distincts que l'on utilise qu'une seule fois et que l'on oublie avec le temps qu'elles ont là...



Comme le nom du plat l'indique, il me faudra un morceau de viande de chamois (150-200 gr/pers) que je vais émincer finement. Il me faudra aussi des noix de cajou grillées (100 gr/pers). Les noix de cajou du commerce sont généralement salées. On passera donc les noix sous l'eau froide pour les nettoyer. Un poivron coloré, un oignon et une gousse d'ail par personne fera l'affaire. Je parlais en préambule des petites bouteilles oubliées: alors j'ai besoin de sauce de soja; d'huile d'olive; de vinaigre balsamique; de jus de citron; de fécule de maïs (*Maïzena*) et de miel. Ne pas oublier le riz...

Pour la première étape: on s'occupe de la viande et des noix de cajou. Dans un *Wok*, on va faire revenir rapidement (5 minutes), dans de l'huile d'olive très chaude, l'émincé de chamois et les noix de cajou. On ajoute 1 cuillère à soupe/pers de sauce de soja et la même quantité de miel. À feu moyen, on va laisser caraméliser le tout pendant 5 à 10 minutes. On va mettre de côté dans un récipient.

Deuxième étape: on s'occupe maintenant des légumes. Dans le même *Wok* on y met

un filet d'huile d'olive et à feu moyen on fera revenir les lamelles de poivrons, l'oignon émincé grossièrement et l'ail coupé finement. On ajoute un peu de jus de citron et une cuillère à soupe/pers de sauce de soja et la même quantité d'huile balsamique. On laisse cuire pendant 5 à 6 minutes.



Et finalement on ajoute dans le *Wok* la viande et les noix de cajou réservées et on réchauffe le tout. Servir avec du riz... et le tour est joué. *Bon appétit !*