



Notr'Canard

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

Nr 177, novembre 2022

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

Nous l'attendions tous ce début du mois d'octobre: pour l'ouverture de la chasse !

En fait, la saison de la chasse avait déjà commencé au début du mois d'août pour l'affût du sanglier et septembre pour la chasse aux cerfs et autres chamois. Mais pour la majorité des nemrods, c'est bien la chasse traditionnelle aux chevreuils qui fait monter les pulsations et les niveaux d'adrénaline. C'est la chasse populaire par excellence dans notre région. C'est aussi le moment où les commerces (restaurants, boucheries et magasins d'alimentation) mettent en évidence les produits de la chasse.

Le mois d'octobre a été intense en émotions, en plaisirs et en souvenirs. Comme déjà mentionné, tous en ont profité. Et donc pas seulement les chasseurs... mais aussi les commerçants, les restaurateurs et les fines bouches. C'est beau l'automne...

Et cela continue... alors bonne chasse aux chasseurs... et bon appétit aux adeptes des bonnes tables...

Votre Président, René Kaenzig



Les arbres se parent de couleurs éclatantes et perdent leurs feuilles. Ils se préparent à affronter le froid de l'hiver et le manque de lumière. Ce beau tapis coloré nous donne bien des plaisirs lors des balades en forêt, à la recherche de champignons. Des poussées qui ont été très fructueuses cette année.

Même qu'il y a des signes de déclin, l'automne est aussi la saison d'abondance. Dame Nature nous offre ce qu'elle a élevé, entretenu et soigné tout au long de l'année pour que ceux-ci arrivent à maturité: les fruits, les légumes... et le gibier. C'est donc bien le temps des récoltes qui est annoncé.

C'est beau l'automne... avec la chasse par René Kaenzig

Le soleil descend de plus en plus tôt à l'horizon. Les jours deviennent plus courts et les nuits plus longues. Les températures tendent à descendre avec parfois (souvent) des exceptions. C'est beau l'automne. Normalement, les conditions météorologiques se dégradent avec des périodes de pluies et de vents. En soirée, il fait bon de mettre en route un feu dans sa cheminée, ne serait-ce que pour agrémenter l'ambiance des soirées qui s'allongent. Nous avons encore eu maintes fois le privilège des belles journées estivales, mais où les soirées se font tout de même un peu plus fraîches.



La chasse fait partie de cette récolte. Ou disons-le autrement: la récolte fait partie de la chasse. La communauté des chasseurs a activement œuvré, tout au long de l'année en symbiose avec Dame Nature, à protéger notre faune sauvage locale et à soigner leurs

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





habitats. L'automne n'est que la saison des récoltes. Et pour assurer la pérennité de cette production, la chasse ne récolte que l'excédent des produits arrivés à maturité. Et sans la chasse, il n'y aurait/aura pas de gibier sauvage en bonne santé dans notre belle nature. De plus, la chasse assume son rôle de sentinelle sanitaire sur la faune sauvage et sur la situation de tous leurs habitats. Une marche sur le fil du rasoir qui n'est pas toujours facile à expliquer... à ceux qui ne veulent tout simplement pas comprendre ou qu'ils ne veulent même pas écouter.



Le thème de la chasse est très passionnel et jonché de préjugés et d'émotions. Généralement, les partisans ainsi que les opposants, tiennent un discours et des arguments excessifs. On assiste à une surenchère de disputes et celles-ci se radicalisent. Le fossé qui se creuse est souvent alimenté par des excès verbaux et médiatiques.



On peut trouver autant d'arguments en faveur comme en défaveur de la chasse. Toutes les discussions sérieuses avancées sur "le pour" ou "le contre" de la chasse sont valables et les débats pourraient être menés sans fin.



L'automne, période des récoltes... et si l'on parle de chasse, les chasseurs ne sont pas les uniques bénéficiaires. N'oublions pas les rentrées financières pour les autorités cantonales (taxes couvrant l'intégralité des indemnités aux agriculteurs pour les dégâts du gibier; taxes couvrant les frais de gestion et de surveillance; taxes pour l'amélioration des biotopes; financements d'études diverses) et pour l'économie privée (presse spécialisée; armureries; matériel et accessoires de chasse; approvisionnement en viande indigène).



La chasse n'est mise en évidence qu'en automne (ou lors de votations qui la concernent). Mais la chasse peut aussi être considérée sur la durée comme garante d'un savoir-faire et de maintien de nos traditions. De plus, la chasse donne une possibilité de parfaire nos connaissances sur la nature et de les vulgariser pour un grand public (ndlr: c'est notamment ce que la *Confrérie St Hubert du Grand-Val* s'est fixée comme but).

L'acte de chasse doit respecter les sensibilités et les avis contraires. Mais la chasse doit aussi être considérée comme un droit et une liberté dont tout citoyen doit pouvoir jouir s'il s'en tient aux exigences et au cadre légal fixé par la société.



C'est du vécu

Entre la légalité et l'extrémisme

par René Kaenzig

Un titre bien mystérieux pour parler d'un vécu de chasse. Il faudra attendre la fin du récit pour comprendre mon vécu... une aventure pas simple à gérer et où il aura fallu garder ses nerfs sous contrôle...

Mais venons-en tout d'abord à cette action de chasse, terminée avec succès pour la récolte d'un chevrillard. Ayant déjà eu deux succès de chasse les jours précédents (un brocard et une chevrette), j'avais en poche encore un bracelet à gibier pour prélever un chevrillard. À la billebaude ce matin-là, j'observe au loin une chevrette accompagnée d'un chevrillard. Après une approche très discrète, j'arrive à une trentaine de mètres où un tir devient "presque facile". Je n'hésite pas, une telle opportunité ne se présente pas tous les jours. Le chevrillard tombe sur place. Émotions obligent accentuées par une approche assez physique dans le terrain accidenté, mon rythme cardiaque et ma respiration ont du mal à se normaliser. Mais j'ai tout mon temps, avec ce troisième tir, ma saison de chasse aux chevreuils vient de se terminer.



Chevrillard femelle de 7,5 kg

Après mon petit moment personnel avec l'animal, je m'occupe des tâches administratives, pose le bracelet à gibier et procède à l'éviscération. Je constate néanmoins que l'animal est très petit. Ce n'est qu'au domicile, où je m'appête à peser et à bien nettoyer la carcasse, que je confirme qu'il ne pèse pas grand-chose (moins de huit kilos). Je rapporte cet état de fait au garde-faune.

Je mentionne ici explicitement ce poids de huit kilos, parce que c'est la limite fixée par l'*Inspection de la chasse* de notre canton où

le garde-faune va pouvoir remettre au chasseur une marque à gibier de remplacement. Le tir d'un animal malade, affaibli ou qui ne s'est pas développé normalement est considéré comme "tir sanitaire" afin de le soustraire à d'éventuelles souffrances qui pourraient en découler. J'ai donc reçu une nouvelle marque à gibier pour le prélèvement d'un autre chevrillard. Ceci est la première partie de mon vécu... et ma saison de chasse a repris.

Les multiples jours de chasse où je cherchais un chevrillard se soldaient par des bredouilles. Ce n'est pas l'absence d'animaux qui en étaient la cause, mais je ne trouvais tout simplement pas l'élu. Aucun problème avec cette situation, cela me faisait sortir et je parcourais mes kilomètres de billebaude propices à maintenir ma forme.

Ce jour de succès de chasse est arrivé. Un scénario pratiquement identique à celui du premier chevrillard. Une approche sur plusieurs centaines de mètres avec les derniers en rampant dans l'herbe humide pour placer un tir précis. Et voilà c'est un chevrillard mâle de 13 kg qui complète et clos mon tableau de chasse aux chevreuils de cette année. Ceci est aussi la fin de la deuxième partie du récit.



Chevrillard mâle de 13 kg

C'est maintenant que mon vécu devient intéressant. Couteau en main, je m'appête à éviscération le petit animal. J'entends dans mon dos la venue à vive allure d'un individu vociférant des mots que je m'abstiendrai de reproduire ici. Une pelle à la main, il voulait visiblement m'affronter physiquement et me "rendre des comptes" pour avoir tiré cet animal. *Heuuu!*... Là, on se sent un peu démuné...

Arrivé à une dizaine de mètres de moi, il me reconnaît, fait aussitôt demi-tour et repart non sans retenir ses mots déplacés et irrespectueux. J'imagine mal l'issue de la situation s'il n'avait pas reconnu le chasseur...



Votre président dans les médias
Hebdomadaire régional "La Semaine"
du 05.10.2022

Crémines – René Kaenzig

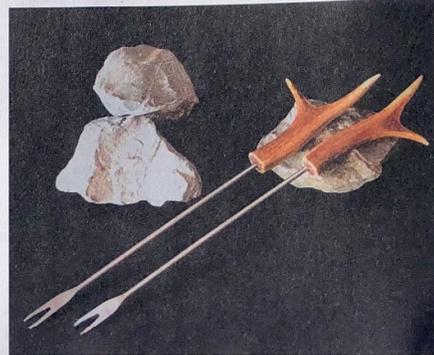
Une autre approche de la chasse

Un peu en dehors de la norme, le chasseur René Kaenzig de Crémines s'est lancé dans la chasse il y a vingt-cinq ans. Rien ne le prédestinait à devenir chasseur : ses parents ou arrière-parents ne venaient pas du monde cynégétique. D'une activité vieille comme l'humanité, ses gènes se sont peut-être réactivés, il perfectionne son art en multipliant les activités.

Notre nemrod se plaît particulièrement dans la chasse à l'approche. Une technique de chasse qui requiert une grande discrétion. Suite à un succès de chasse, il s'occupe lui-même de dépecer l'animal et de le découper en morceaux de choix digne d'un professionnel. Les mois qui suivent la saison de chasse, c'est avec maestria qu'il sublime les morceaux de venaison en plats de grande qualité. N'étant pas cuisinier, il a terminé plusieurs fois finaliste du concours suisse du meilleur « chasseur-cuisinier » où il s'est affronté à des gens du métier (concours « Jäger & Wildkoch » organisé par la revue germanophone « Schweizer Jäger »). Nous avons déjà eu l'aubaine de publier dans les colonnes de *La Semaine* quelques-uns de ses récits



Le cuisinier « Grizzly » à ses heures perdues. (photos ldd)



Fourchettes avec manches en bois de brocard.

de chasse « C'est du Vécu » où il partage ses émotions et l'intimité de la chasse avec les lecteurs. De la plume jusqu'à la feuille de musiques (il est aussi musicien), il n'y a qu'un pas. Quand son fils était petit, il s'adonnait à composer des petites chansonnettes avec comme sujets principaux... chevreuils, chamois, lièvres et autres sangliers.

Plusieurs cordes à son arc

La chasse, il la vit sous toutes ses facettes. Dans le gibier prélevé, rien ne se perd : peaux, cornes,

bois et parfois même quelques os sont transformés. A son domicile, il n'est pas rare de se croire devant la cabane d'un trappeur des forêts canadiennes. Des peaux de gibier séchent sur des cadres avant d'être ensuite tannées.

Les trophées de chasse ne manquent pas, confectionnés à sa manière : montés artistiquement sur une pierre du lieu où le gibier a été prélevé. Mais c'est dans l'élaboration d'autres produits qu'il s'est aventuré ces dernières années. Les bois de chevreuils et de cerfs, les cornes de chamois ou

les défenses de sangliers sont transformés en manches de couteaux, fourchettes à fondue, bouchons de bouteilles, bagues et bijoux... et bien plus encore. Des objets d'une qualité irréprochable. Les intéressés seront déçus. Rien n'est à vendre. A raison de deux ou quatre cornes de chamois et une paire de bois de chevreuil par année, la collection n'est pas encombrante. De plus, celle-ci est liée à des souvenirs de chasse très personnels. Décidément, « Grizzly », notre aviateur de métier, a plusieurs cordes à son arc... (oo)

Bon appétit !

Quelques suggestions du Chef

par René Kaenzig



Une multitude de mes p'tits plats "chasse" ne nécessitent pas de grandes explications pour les réaliser. Une image suffit à donner des idées. La rubrique ci-après a pour but d'éveiller votre imagination. Les chasseurs ont eu le temps de remplir le congélateur pour se mettre par la suite aux fourneaux. Voilà donc quelques suggestions où il ne faut pas être un grand Chef, mais où vous pourrez facilement épater vos convives. *Bon appétit !*

La première suggestion est une entrée. Elle met en valeur un morceau de choix de nos récoltes. Ce sera un **"Filet Mignon de Chamois sur lit de Salade et Orange"**.

Je ne pouvais pas me passer d'oranges... j'adore cela.



"Filet Mignon de Chamois sur lit de Salade et Orange"



Restons un peu dans les entrées ou les petits plats avec du **"Rôti de Chevreuil façon Roastbeef"**. Un plat qui se mange froid. On le préparera le jour avant et passera une journée (ou plus) au frigo... il sera d'autant meilleur. Pour la préparation, se doter d'un morceau adéquat de la venaison, saler et poivrer, et rôtir rapidement sur toutes les faces dans de l'huile très chaude. L'intérieur doit rester rose. Et on laisse reposer au minimum un jour au frigo comme mentionné ci-avant. Le moment du service est venu, couper le rôti en fines tranches et servir avec une confiture aux airelles et/ou une sauce tartare... et vos convives seront bouche bée.



"Rôti de Chevreuil façon Roastbeef avec Sauce Tartare et Confiture aux Airelles"

Maintenant, restons dans les petits pots. Je vous suggère le **"Steak de Brocard avec Coulis Pruneaux-Cannelle"**. Tous les fruits accompagnent merveilleusement bien la viande de chasse. En plus, si ceux-ci viennent de son propre verger, le bonheur en est multiplié. N'oubliez pas, la viande doit rester rosée à l'intérieur. La cuisson est rapide...



"Steaks de Brocard avec Coulis Pruneaux-Cannelle"

Nous rentrons parfois (souvent) bredouille d'une journée de chasse. Mais parfois nous rentrons avec quelques champignons dans notre chapeau. Là aussi, on va se faire un plaisir incommensurable en mariant une viande de chasse avec les trouvailles du sous-bois... de la forêt à l'assiette: **"Quasi de Chamois et Ragoût de Bolets"**. Servi avec une galette de Röstis, c'est que du bonheur.



"Quasi de Chamois et Ragoût de Bolets avec Röstis"

Je repasse à l'attaque avec mes oranges... Je voulais développer un plat avec un goût de Noël, pour agrémenter le souper de celui qui arrive. Le pain d'épice a été la solution, ma proposition a été adoptée par le jury familial très pointu dans ses évaluations. Son intitulé est la **"Noisette de Chevreuil avec Sauce au Pain d'Épices, Carpaccio d'Orange et Riz"**. Vous savez maintenant quoi faire au menu du prochain Noël.



"Noisette de Chevreuil avec Sauce au Pain d'Épices, Carpaccio d'Orange et Riz"

Beaucoup de fruits et de légumes nous sont proposés en automne. Pour la suggestion suivante j'ai choisi des coings et de la courge pour sublimer mes **"Médallions de Chevreuil Fleurs de Sel et Confitures aux Coings et aux Airelles avec Frites de Butternut"**. Le



léger goût de noisette des frites de la courge butternut donnera au plat cette petite senteur qui nous fait penser à la promenade en forêt. Et les deux confitures rafraîchiront le tout. C'est un délice.



"Médallions de Chevreuil Fleurs de Sel et Confitures aux Coings et aux Airelles avec Frites de Butternut"

Si vous attendez quelques amis pour un apéro, alors j'ai ma "**Brisolée du Chasseur**" revisitée. Les châtaignes grillées seront accompagnées de viande de chamois fumée à froid et séchée, quelques noix et noisettes, des rosaces de Tête de Moine et quelques fruits de saison.



Brisolée du Chasseur

Je ne l'ai pas oublié... le foie de nos gibiers. Il y a tellement de différentes manières de préparer le foie qu'il y a de chasseurs en se monde. Ce n'est donc pas une surprise si je suggère de le préparer ou de le présenter d'une autre manière que celle dont chacun a son habitude. De plus, je voudrais rappeler que le foie se congèle très bien. Inutile de se presser après une journée de chasse à cuisiner le foie récolté. On a tout son temps. La recette que j'ai ramené du Québec me va comme un gang: "Foie de Chamois au Sirop d'Érable". Et je vous assure qu'après un

essai, vous l'aurez adopté. La préparation initiale peut être identique à la vôtre. Il suffit d'ajouter un petit filet de sirop d'érable en fin de manœuvre. Vous serez aux anges...



"Foie de Chamois au Sirop d'Érable"

Et pour épater la galerie, la p'tite décoration "chasse" ci-après fera fureur...



"Foie de Chevreuil à la Crème sur Lit de Verdure accompagné de Feuilletés au Thym"

**16^{eme} anniversaire de la
Confrérie St Hubert
du Grand-Val**

**Jeudi, 3 novembre 2022
Journée dédiée à Saint Hubert**

**Prochain Stamm
Relâche en octobre
Mardi, 29 novembre 2022**