



Notr'Canard

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

Nr 179, janvier 2023

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

Une nouvelle année débute avec son nouveau calendrier. Un 2023^{ème} calendrier qui semble imperturbable et éternel (même qu'il faut parfois le corriger avec un jour de plus ou un jour de moins en février). Nous nous basons tous sur un calendrier et celui-ci définit le rythme de notre vie. Mais nous constatons aussi que ce calendrier n'est plus synchrone avec les références que nous avons jusqu'ici par rapport aux différentes saisons. Que se passe-t-il ? Non seulement nous constatons un dérèglement climatique, mais le calendrier de la nature est également déréglé...

À l'avenir, c'est bien la nature qui va nous imposer le rythme de la vie. Même les différents animaux sauvages devront s'adapter. Ils ne trouveront plus la nourriture adéquate au moment où ils en ont besoin dans le courant de l'année. Les naissances et le développement de leurs progénitures seront perturbés. Je viens même de voir une abeille le premier jour de l'an. Notre calendrier actuel sera relégué au second plan. Devrons-nous revoir le concept de notre fameux calendrier ?

Perso, j'en veux pour exemple mon allergie au pollen de noisetier. Il y a une vingtaine d'années, c'est en avril-mai que ma respiration et ma vue étaient perturbées par ces toutes petites et minuscules particules. Il y a quelques années, j'étais embêté dès février. Aujourd'hui, c'est en décembre déjà que l'homéopathie me soulage. Le calendrier prend ses aises...

Immanquablement, il faudra se reconnecter avec la nature pour en comprendre son fonctionnement et pour y trouver notre place. L'humanité pense tout savoir... on en est encore loin de ce but. Mais nous allons devoir nous y adapter.

Sur ce... je vous souhaite une magnifique nouvelle année 2023... avec un nouveau calendrier adapté au rythme de la nature...

Votre Président, René Kaenzig

Nos voisins les bisons

par René Kaenzig

Dans notre région, nous avons le lynx qui s'est bien implanté. Le cerf avance lentement et recolonisera tout l'Arc jurassien. Avec son avancée, le loup et ses meutes ne manqueront pas de le rattraper. Le castor remonte également gentiment les cours d'eau. On parle d'observations furtives du chacal doré et du raton laveur. Et voilà qu'à la porte de notre Grand-Val, les bisons s'acclimatent lentement dans leur nouvel environnement et seront totalement libérés dans la nature dans quelques années. Ma petite touche personnelle: bientôt nous nous déplacerons à cheval et en diligences; nous aurons quelques tipis pour y habiter; nous nous retrouverons au saloon pour boire un verre à notre stamm; le sheriff et ses adjoints auront beaucoup à faire pour surveiller tout ce petit monde...



Photo "Wisent Thal"

Ce n'est pas de la fiction ! Cinq bisons d'Europe (un taureau, trois femelles et un veau) sont arrivés sur le territoire de la commune de Welschenrohr-Gänsbrunnen le 15 septembre 2022. C'est la première étape du projet de leur réintroduction dans la nature.



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





Quelques informations glanées dans le document officiel du projet:

www.wisent-thal.ch

Près de 1'000 ans après son extermination, il est aujourd'hui peut-être possible de réintroduire le plus grand animal sauvage restant d'Europe dans l'Arc jurassien et d'apporter ainsi une contribution importante à la préservation de cette espèce menacée. Il n'est toutefois pas certain que les expériences positives faites avec des bisons en liberté dans d'autres pays puissent être transposées chez nous. Le projet "Wisent Thal" (ndlr: traduction "Bison Thal"; Thal étant le nom de la région depuis Gänsbrunnen à Balsthal) vise à clarifier cette question: avec un groupe de bisons bien surveillé et encadré, d'abord clôturé et ensuite en liberté. De 5 à 25 animaux au maximum. Il s'agit de vérifier pendant une dizaine d'années si les bisons d'Europe peuvent vivre comme animaux sauvages dans la région et s'ils sont compatibles. Parallèlement, il s'agit de familiariser la population de la région avec cette espèce.



Photo "Wisent Thal"

Grâce aux colliers GPS, le lieu où se trouvent les troupeaux de réintroduction sera toujours connu. Les chercheurs qui accompagnent le projet étudieront leur choix de nourriture et le comportement du troupeau vis-à-vis des hommes, du bétail et des installations de toutes sortes. Les éventuels dégâts causés par le gibier seront systématiquement documentés et indemnisés aux personnes concernées. Il en va de même pour les dépenses supplémentaires occasionnées par les bisons d'Europe. Un grand enclos de démonstration avec 5 à 10 bisons d'Europe éveillera l'intérêt pour ces animaux vivant à l'état sauvage et permettra à tous de les découvrir dans le paysage jurassien. Tout le monde pourra en faire l'expérience. Il dissipera les éventuelles

craintes à l'égard des animaux et servira également à des études pratiques et des études sur le sujet. Le "garde-bison" est la personne responsable de la communication. Il fournit des renseignements, des conseils et de l'aide aux personnes qui entrent en contact ou en conflit avec les bisons, il est dès à présent joignable en tout temps et est rapidement sur les lieux de l'événement.

Le projet "Wisent Thal" vise à atteindre les objectifs suivants en l'espace de 10 ans:

- vérifier, à l'aide d'un troupeau test de bisons en liberté, si ceux-ci peuvent vivre comme animaux sauvages dans la région et s'ils sont acceptables dans cet environnement;
- familiariser la population de la région avec cette espèce animale largement méconnue;
- si les bisons s'intègrent bien dans le paysage rural, le projet constituera le point de départ de la réintroduction des bisons d'Europe; un pas important vers la préservation de cette espèce menacée.

Le projet est porté par une association de quelques membres, bien connectés avec des projets similaires en Europe et avec les représentants des intérêts locaux. Les coûts totaux pour 10 ans s'élèvent à environ 2,8 millions de CHF, dont environ un million peut être généré par l'exploitation de l'enclos de démonstration et par des excursions guidées vers le troupeau test.



Les différentes étapes du projet:

Durant la **phase I**, qui devrait durer environ deux ans et qui a débuté ces jours-ci, le troupeau de bisons d'Europe se trouve à l'intérieur du futur enclos de démonstration. Celui-ci est en partie clôturé électriquement et



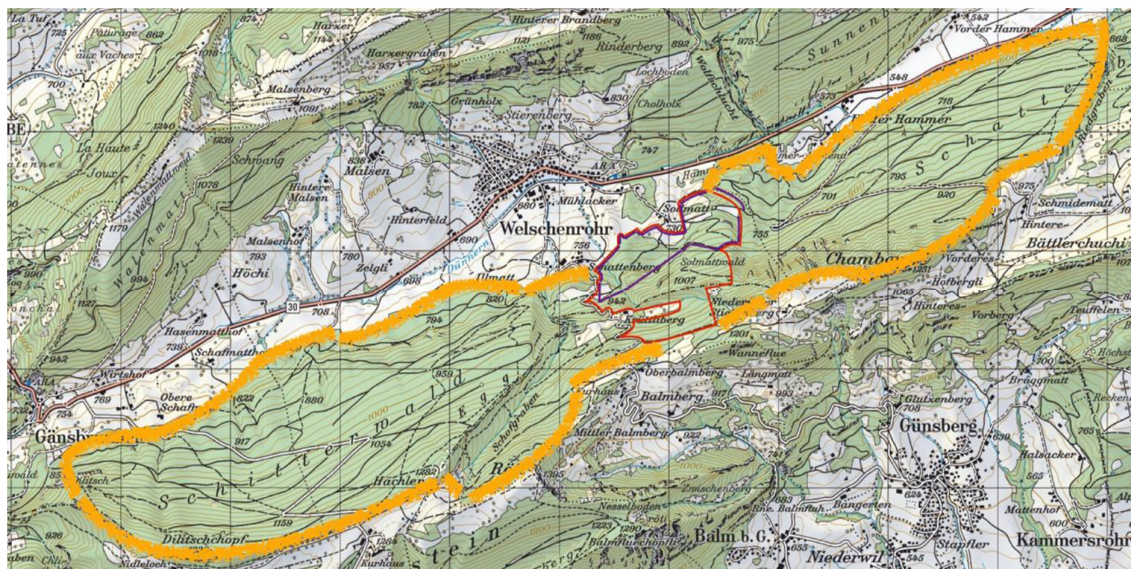
en partie par une clôture "semi-perméable" en câbles métalliques, qui peut être franchie sans problème par des animaux sauvages jusqu'à la taille d'un chevreuil ou d'un sanglier, mais qui est infranchissable pour les bisons d'Europe.



Une telle clôture a fait ses preuves depuis de nombreuses années dans le parc naturel sauvage de Zurich au Langenberg. L'enclos couvre une surface totale de 51 ha. Sur cette surface, 10 ha sont des prairies et des pâturages et le reste est constitué de forêts de différentes structures. Après une période de plusieurs mois en phase d'acclimatation, les études montreront le comportement du troupeau test ou les conflits qui y sont éventuellement liés.

Une fois que les bisons se seront acclimatés et auront appris à connaître leur environnement, la zone clôturée électriquement sera étendue à 106 ha pour la **phase II**. Pendant environ trois ans, les recherches se poursuivront pour savoir si une mise en liberté du troupeau test semble acceptable pour la phase III qui suivra. Pendant cette période, les surfaces à l'intérieur de l'enclos seront utilisées normalement pour l'agriculture, la sylviculture et la chasse. Le territoire clôturé durant la phase II appartient majoritairement à la commune bourgeoise de Soleure. Des passages et des allées permettront aux piétons et aux véhicules forestiers de circuler normalement sur le terrain.

Au cours de la **phase III**, les clôtures seront démontées, à l'exception de la partie orientale de l'enclos de la phase I, qui servira désormais d'enclos de démonstration pour un deuxième troupeau de bisons, plus petit. Le troupeau test de bisons pourra se déplacer librement dans la forêt pendant 5 ans. La phase III permettra de déterminer si les bisons d'Europe en liberté ne causent pas de dommages importants à l'agriculture ou si d'éventuels dommages peuvent être évités par des mesures de prévention simples. En outre, cette phase permettra de répondre aux questions en suspens concernant les conflits avec la sylviculture. Après cela, les bisons auront accès à d'autres types de forêts.



- Phase I (violet): Emplacement de l'enclos de réintroduction
Phase II (rouge): Périmètre agrandi et zone de parcours
Phase III (jaune): Zone présumée du troupeau test après l'enlèvement de la clôture



Les visites sont aujourd'hui déjà possibles. Il faut savoir qu'il n'y a pas de place de parking pour les voitures à la ferme de Sollmatt de Welschenrohr. Les voitures seront stationnées sur le parking de l'école du village. Une promenade à pied de 800 mètres est nécessaire pour se rendre au secteur d'observation actuel.



Photo "Wisent Thal"

Quelques règles sont à adopter pour la sécurité de tous. Les bisons d'Europe sont en principe des animaux très timides et doux. Mais s'ils sont irrités ou empêchés d'adopter leur comportement naturel (par exemple pour protéger leurs veaux), ils peuvent devenir dangereux. Il est recommandé de respecter les règles de comportement suivantes:

- Rester sur les chemins.
- Tenir les chiens en laisse (sauf en situation de danger).
- Si l'on rencontre des bisons, rester calme et traiter les animaux avec respect:
 - garder une distance d'au moins 50 mètres des bisons;

- laisser les animaux suivre leur chemin et leur donner suffisamment d'espace;
- ne pas harceler les animaux et ne pas leur courir après;
- faire directement demi-tour si des bisons courent dans votre direction sur le chemin;
- garder une grande distance des veaux – les bisons protègent leurs petits.
- Augmenter la distance entre vous et les bisons, si un bison...
 - vous regarde fixement et secoue la tête;
 - vous regarde fixement en grattant les sabots;
 - ou baisse la tête et se déplace dans votre direction.
- Augmentez la distance calmement, lentement et ne pas tourner le dos aux bisons.
- Il est interdit de nourrir les bisons.

Après ces quelques recommandations que vous suivrez à la lettre, je vous souhaite beaucoup de plaisir et de belles rencontres.



Photo "Wisent Thal"



Photo "Wisent Thal"



Bon appétit !



La période des fêtes de fin d'année a inscrit notre cuistot "Grizzly" à développer quelques nouveaux menus "chasse". Rien d'extravagant, mais que du bonheur dans l'assiette. Ces réalisations ne sont pas réservées à la période de Noël... en adaptant un peu la décoration, ils feront le plaisir des gourmets durant toute l'année.

Feuilleté de Chevreuil du Mt Raimeux aux Airelles sur Lit de Mesclun

par René Kaenzig

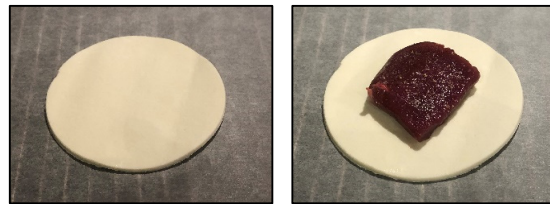
Ce feuilleté est prévu comme entrée ou pour apaiser une petite faim. Servi avec une salade verte, ce met est d'une belle fraîcheur.



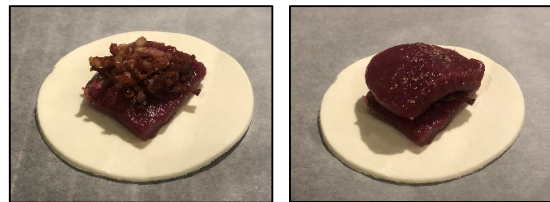
D'une réalisation très simple, il nous faudra que de la pâte feuilletée, de petites tranches de viande de chevreuil, des petits lardons de porc ainsi que de la confiture aux airelles. Un œuf servira au montage et pour mettre un peu de couleur dans tout ceci. Un peu de cumin fera également l'affaire pour la décoration finale.



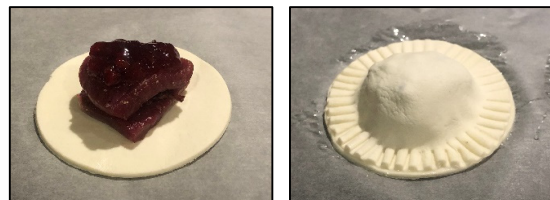
Le développé ci-après montre en détails la façon de faire. Au préalable on aura encore grillé dans une casserole les petits lardons de porc et on va laisser refroidir. On va couper des ronds de pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièces (8-10 cm). Les petites et fines tranches de viande seront assaisonnées avec sel et poivre. Pas de souci si on assaisonne trop, la pâte feuilletée va de toute façon absorber le goût si on a été trop généreux. Déposer une tranche au milieu de la rondelle de pâte.



Sur la petite tranche de viande, on déposera un peu de lardons de porc grillés. Et on remet par dessus une fine tranche de viande assaisonnée.



Un peu de confiture aux airelles sur tout ce monticule et on recouvre le tout avec une nouvelle rondelle de pâte feuilletée. Il faut penser à badigeonner le pourtour avec du blanc d'œuf pour bien coller la jointure.



Décorer le feuilleté avec des formes selon ses envies. Badigeonner le tout avec du jaune d'œuf. Un peu de cumin ou d'autres "petites graines" pour la touche finale. La cuisson est normalement de 40 minutes à 200°C.





Bon appétit !

Filet de Chevreuil du Mont Raimeux et Sauce au Vin Chaud

par René Kaenzig



Normalement... en hiver... quand il fait froid, le vin chaud nous réconforte et réchauffe nos cœurs. Il y a des hivers où il fait chaud. Mais cela ne doit pas nous priver d'en faire.

Il existe tellement de différentes manières de faire du vin chaud que je ne vais pas m'épiloguer sur le sujet. Personnellement, il me faut dans une casserole: une bouteille de vin rouge, un citron et deux oranges coupés en rondelles, un bâton de cannelle, de la cassonade (la quantité selon vos goûts), une étoile de badiane et quelques clous de girofle.



Tous ces ingrédients seront cuits lentement à petit feu pendant une trentaine de minutes. Je passerai le tout au tamis pour en récolter le fameux nectare... et nous en boirons quelques verres... mais voilà... stop... il m'en faut pour ma fameuse sauce au vin chaud.



La sauce ? C'est tout simple. On continue à cuire pour réduire de moitié. Ajouter un peu de fécule pour lier le jus et servir sur la magnifique viande de gibier. *Mmmmmh !*

Bon appétit !

Filet de Chevrillard du Mont Raimeux farci au Foie Gras de Canard

par René Kaenzig



Avec le foie gras de canard, on s'avance dans des sujets sensibles. Ceci étant, il fait néanmoins partie de plats de références et de traditions dans beaucoup de régions de

France. Même le compositeur et musicien italien *Giovacchino Antonio Rossini* se retrouve en fin gastronome lié avec un plat de référence qu'il a lui-même composé.



Pour la préparation de ce plat luxueux, il faudra un peu de dextérité avec les doigts: découper le filet sur toute sa longueur, assaisonner l'intérieur avec sel et poivre, et intégrer soigneusement du foie de canard.



Fermer le filet et l'enrouler avec des tranches de lard de porc à cuire. Attacher avec de la ficelle de cuisson.



Rôtir rapidement dans une casserole (pas trop longtemps, le foie fond très rapidement). Couper en rondelles et enlever les bouts de ficelle de cuisson et servir avec les accompagnements de votre choix. *Bon appétit !*