



Notr'Canard

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

Nr 187, octobre 2023

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

C'est beau l'automne... Les forêts se transforment en un tableau vibrant de couleurs. L'automne devient une symphonie de sensations et de goûts. Elle allie la chasse à une abondance de saveurs. Les chasseurs, camouflés dans la nature, sont aux aguets. La chasse est un acte de connexion avec la nature, mêlant tradition et respect.

C'est beau l'automne... Profitons-en !

Votre Président, René Kaenzig

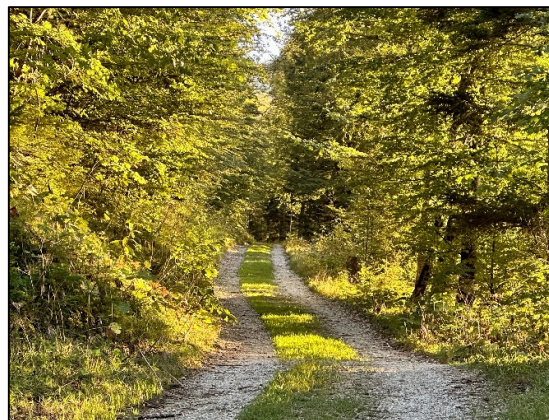
L'Automne et la Chasse

par René Kaenzig

L'automne est une saison extraordinaire qui suscite une passion particulière chez ceux qui la célèbrent. Cette saison, riche en couleurs, en textures et en saveurs, est l'occasion de se connecter à la nature de manière profonde et significative. Parmi les activités emblématiques de l'automne, la chasse occupe une place particulière, permettant aux amateurs de gibier de se rapprocher de la terre et de la faune tout en découvrant des saveurs exceptionnelles. L'automne et la chasse est un mariage harmonieux de traditions, de sensations et de plaisirs gustatifs.



L'automne, avec ses couleurs chatoyantes et ses températures fraîches, marque le début de la saison de la chasse dans de nombreuses régions du monde. Les chasseurs se préparent à partir à l'aube, lorsque la brume matinale enveloppe la campagne et que les feuilles mortes craquent sous leurs pas. Ils se fondent dans le paysage, devenant presque invisibles pour le gibier qu'ils espèrent traquer. Cependant, la chasse ne se résume pas seulement à la poursuite d'animaux sauvages, elle offre également une opportunité de se connecter avec la nature et de célébrer les saveurs authentiques de l'automne.



L'air frais de l'automne est rempli de promesses, car chaque chasseur se prépare à partir pour une journée d'exploration et de défis. La forêt se réveille avec le chant des oiseaux, tandis que les feuilles tombées créent un tapis croustillant sous les pas.

La chasse en automne est bien plus qu'une simple activité de loisirs. C'est un mélange de tradition, d'instincts humains ancestraux et d'engagement envers la conservation. Les chasseurs suivent des règles strictes pour garantir la sécurité, le respect de la faune et la durabilité des populations animales. C'est un acte qui exige à la fois patience et éthique.

Chasser en automne, c'est se confronter à la nature de manière brute. C'est ressentir la puissance du vent froid sur son visage et écouter le bruit du monde naturel qui se

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





réveille autour de soi. La chasse devient un dialogue silencieux entre l'homme et la nature, une danse millénaire qui rappelle à l'homme sa place dans cet écosystème complexe.



Les moments passés en forêt ou en montagne offrent également l'occasion de se reconnecter avec soi-même. Le calme de la nature, les rayons dorés du soleil filtrant à travers les feuilles, et le doux murmure des ruisseaux, créent une atmosphère apaisante. La chasse devient un rituel méditatif, permettant aux chasseurs de se détacher du tumulte de la vie moderne.

Au cœur de la chasse automnale se trouve une relation complexe entre l'homme et la nature. La chasse est ainsi un acte de respect envers celle-ci, où la préservation de l'équilibre écologique est essentielle.

Lorsque la journée de chasse se termine, les chasseurs reviennent chez eux avec, peut-être, le fruit de leur action. Ils rapportent du gibier, une récompense pour leur persévérance et leur habileté. Mais ce n'est que le début de l'histoire...

Les saveurs de l'automne

L'automne est une saison bénie pour les gourmets. C'est une période où la terre produit une abondance de récoltes mûres et délicieuses, prêtes à être transformées en repas somptueux. Parmi les saveurs de l'automne les plus emblématiques, on trouve les fruits, les courges, les noix et bien sûr les champignons.

Les fruits, cueillis à maturité, offrent une douceur acidulée qui est la bienvenue dans une variété de préparations. Ils peuvent être transformés en confitures, en gelées, en tartes, en beignets, en jus. Les courges, sous leurs différentes formes, sont un aliment poly-

valent de l'automne. Les citrouilles, les potirons, les courges butternut et autres variétés sont utilisés pour préparer des soupes, des purées, des ragoûts et des plats au four. Les épices comme la cannelle, la muscade et le gingembre se marient parfaitement avec leur saveur douce et terreuse.



Les noix, comme les noisettes et les noix, sont abondantes en automne. Elles ajoutent une texture croquante et une saveur riche aux salades, aux plats de riz et aux desserts. Les noix grillées au four avec une touche de sel et de miel sont une gourmandise automnale incontournable.





Mais ce qui distingue vraiment les saveurs de l'automne, ce sont les champignons. Les sous-bois se couvrent de ces trésors comestibles, offrant une opportunité unique de les cueillir soi-même.



Crème de Bolets

Les champignons tels que les bolets et les chanterelles ont une saveur profonde et complexe. Ils ajoutent une dimension unique à de nombreux plats, soupes et risottos en passant par les omelettes et autres plats de chasse.

Le mariage de la chasse et des saveurs de l'automne

La chasse et les saveurs de l'automne sont intimement liées. Les chasseurs qui parcourent les forêts à la recherche de gibier sont souvent récompensés par la découverte de champignons qui poussent à proximité. Cette combinaison de talents de chasseur et de cueilleur ajoute une dimension supplémentaire à l'expérience de la chasse.

Imaginez-vous, en fin de journée, rentrant chez vous après une chasse réussie. Vous avez prélevé un chevreuil, symbole de la saison automnale. Vous avez également trouvé un panier rempli de chanterelles dorées et de bolets parfumés, récoltés avec précaution dans la forêt. C'est le début d'un festin mémorable.

C'est dans la préparation et la dégustation de gibiers que les saveurs de l'automne se révèlent. Les cuisiniers chevronnés savent que l'automne est le moment idéal pour préparer des plats réconfortants et riches en saveurs. Un ragoût de chevreuil, de chamois, de sanglier ou de cerf mijote lentement sur le feu, imprégnant la cuisine d'arômes terreux. Les pommes de terre rissolées croustillent dans une poêle chaude, tandis que les légumes et fruits de saison sont préparés pour accompagner le plat principal.



Médallions de Chevreuil et Chanterelles

Le résultat final est un banquet digne de l'automne, où la chasse et les saveurs de saison se rejoignent harmonieusement. Le repas est une célébration de l'automne lui-même. Chaque bouchée est une explosion de saveurs, un rappel que l'automne est une saison de récolte abondante.

L'automne, avec sa chasse et ses saveurs, incarne un lien profond entre l'homme et la nature. C'est une saison où l'on peut se perdre dans les bois tout en trouvant un chez-soi dans la cuisine. C'est une période où la tradition et l'innovation culinaire se rejoignent pour créer des expériences inoubliables.



Steaks de Chamois et Sauce au Raisin

En quelques mots, la chasse et les saveurs de l'automne racontent une histoire d'exploration, de connexion à la nature, de respect pour la faune et de célébration de la générosité de cette saison unique. C'est une expérience qui nourrit non seulement le corps, mais aussi l'âme, rappelant à chacun que l'automne est bien plus qu'une simple transition saisonnière, c'est un moment privilégié où l'homme et la nature se rencontrent et se nourrissent mutuellement.



C'est du vécu !

Il a fait chaud

par René Kaenzig

Des semaines exceptionnellement chaudes et caniculaires ont marqué tout l'été. Cette situation s'est poursuivie encore pour toute la période de chasse aux chamois. Le jour de l'ouverture, je me suis élancé à grands pas. J'ai vite remarqué que ma tactique de billebaude et d'approche n'allait pas porter ses fruits. J'allais être trempé dès les premières minutes d'action et serai lessivé dès le premier jour de chasse. On n'a plus vingt ans...

J'ai réduit la cadence et changé de cheminement. C'est en forêt, à l'ombre, que je me suis concentré sur ma quête. Je me suis mis à l'affût, en silence et sans bouger, bien assis contre un hêtre. J'étais déjà bien trempé et le froid commençait à s'installer depuis le bas du dos. La jaquette aux couleurs et aux motifs du lieu emportée dans mon sac à dos m'a rendu un éminent service. Je pouvais maintenant m'installer pour que la nature m'oublie en ce lieu si paisible.

Les heures passent. Elles furent entrecoupées par la visite d'un écureuil qui n'était absolument pas content de me voir sur ses terres. Bref, il est reparti. Il avait autre chose à faire vraisemblablement de bien plus intéressant. Plus tard c'est une chevrette accompagnée de son chevrillard qui m'a tenu en haleine. Je n'avais pas encore identifié l'animal en déplacement dans les feuilles mortes. Mais j'étais prêt... j'étais en bonne position...

Et rebelotte, je perçois à nouveau des bruits. Des petites pierres roulent dans la pente... typique lorsqu'un chamois se balade sous les roches de nos montagnes. À l'aide de mes jumelles, je tente de découvrir entre les arbres l'auteur de ces quelques petites maladresses. Là... c'est un chamois !

La partie n'est pas gagnée. Il faut encore l'identifier. À première vue, le chamois n'est pas grand... et n'est pas petit non plus. Enfin, je lui vois ses cornes. Ce n'est pas un éterle. Il a les cornes d'un jeune adulte. Les cornes ne me donnent pas une réponse claire si c'est un bouc ou une chèvre. Néanmoins, elles sont assez fines pour me suggérer que c'est peut-être une chèvre. Le bas du ventre ne me donne pas non plus d'indice clair et précis. Je n'y vois pas de pinceau.

Commence alors une longue attente. Couché sur le ventre avec ma carabine épaulée, je jongle entre jumelles et lunette de visée. Le chamois se délecte en gagnant quelques feuilles vertes. Il semble apprécier et ne se soucie d'aucun possible danger. Lors de ses déambulations, j'aperçois l'animal depuis l'arrière et j'identifie clairement qu'il s'agit bien d'une jeune chèvre. C'est bon là...

Je décide de prélever l'animal mais le tir n'est pas encore possible. La chèvre n'est pas de profil et reste souvent cachée par les arbres. Mon corps commence à peiner et à ressentir tous les cailloux et les branches sur lesquels je suis couché. Les coudes crient aux secours. Le souffle est court... et finalement le tonnerre a grondé. Le chamois tombe... mais roule dans la pente. Sa glissade ne cesse pas. Finalement, il s'immobilise au fond de la pente. J'y pense déjà: ce sera sportif !



Jeune chèvre de 2½ années (19 kg vd)

Je récupère mes cliques et mes claques, m'équipe avec tout mon barda et part en direction du chamois couché au fond dans les feuilles mortes. Ouais... la partie sportive commence. Et je m'imagine déjà la montée.

À genoux devant le bel animal, je lui rends les derniers honneurs et remercie Dame Nature pour ce magnifique cadeau. Mais avec les tâches administratives et le nettoyage interne de l'animal terminés, l'aventure ne se finit pas là. La remontée débute... et en prenant compte du poids des deux bêtes (moi et le chamois) et du poids du matériel (sac à dos et carabine), c'est un transport lourd qui tente de se frayer un chemin dans la pente.

Comme craint et prévu en préambule: c'est lessivé que je suis arrivé à la maison en ce premier jour de chasse. Mais que c'était beau !