



# PATRICK CAMPEAU

COLLABORATION SPÉCIALE PATRICK.CAMPEAU@JOURNALMTL.COM

## Le boucher des chasseurs

**L**es nemrods ne confient pas à n'importe qui la tâche du débitage de l'animal qu'ils ont déjoué. Ils feront habituellement appel aux services d'un spécialiste afin de pouvoir bénéficier au maximum de cette succulente venaison.

Du côté de St-Stanislas de Kostka, situé à moins de 15 minutes de Valleyfield, il y a un commerce qui se spécialise dans ce domaine, sur la rue Principale.

Il y a longtemps, grand-papa Himbeault exploitait une boucherie traditionnelle. Son fils Raymond, qui est l'actuel propriétaire, est né dans la maison adjacente au commerce. Comme il le dit si bien, en riant : « Le Christ est venu au monde dans une crèche; moi, c'est sous une table de boucherie ». Tout comme son père, il a passé sa vie à manier et à transformer des pièces de viande. Il est également formateur en boucherie au niveau DEP.

En 1986, il réoriente la vocation de l'ancien commerce, afin de se consacrer uniquement à la transformation de viandes sauvages.

**Chaque année, les bouchers transforment jusqu'à 5000 caribous et 3500 chevreuils.**

### UN SERVICE UNIQUE

En compagnie de son épouse Liliane, Raymond a développé un concept assez unique, qui est devenu incroyablement populaire. Il propose à sa clientèle qui revient, en avion, d'excursions de chasse au

caribou, dans le Grand Nord et au chevreuil, à Anticosti ou autres, de prendre possession de leur gibier à l'aéroport et de le rapporter à leur boucherie. Plusieurs Québécois bénéficient de ce service, et depuis longtemps, déjà. Pour ce qui est des Américains, ce qui est assez unique, c'est qu'ils ont souvent un vol à prendre le lendemain, pour retourner à domicile. M. Himbeault leur offre donc de transformer leur venaison au cours de leur nuitée de transfert à Montréal et il leur rapporte le tout, le lendemain, au petit matin, juste à temps pour leur envolée. Il est alors beaucoup plus facile, pour eux, de transporter cette précieuse cargaison, qui est déjà tout emballée sous vide et prête à être consommée.

Daniël Himbeault, le fils de Raymond et Liliane, supervise une dynamique équipe de bouchers spécialistes, qui peut transformer annuellement jusqu'à 5000 caribous, 3500 chevreuils et 350 orignaux.

Du mois de septembre à la fin de la période de chasse aux caribous d'hiver, en février, il est possible de venir porter votre gibier, si vous le souhaitez, sept jours sur sept, de 8 h 30 à 22 h, pour le faire transformer. Vous n'avez pas à réserver de place, ils vous en feront une sur demande.

La famille Himbeault peut compter sur l'aide de sept bouchers, quatre emballeurs et cinq charcutières pour préparer votre gibier. Ils peuvent la préparer en coupe européenne, qui consiste à dés-



PHOTO LE JOURNAL

■ Raymond, Liliane et Daniel Himbeault transforment votre venaison d'une foule de manières, pour que vous puissiez vous en régaler.

osser, démuscler et dénervier. L'équipe fait également des coupes avec os, ainsi qu'une grande variété de charcuteries.

Les clients peuvent espérer recevoir une quantité de viande et de produits transformés qui équivalront à 50 % du poids total de l'animal à son arrivée à la boucherie.

Les Himbeault proposent également à leur clientèle de préparer leur gibier à plumes, leurs lièvres, leurs castors, etc.

### CONSEILS POUR LES CHASSEURS

Il est important de laisser la peau sur la carcasse de votre animal. Cette dernière permet à la chair de mûrir, sans sécher. Trop d'amateurs croient à tort qu'ils feront certaines économies en enlevant la peau. Il est vrai que vous êtes facturé au poids total du gibier, à l'arrivée. Il est également vrai que la peau d'un gros chevreuil peut peser jusqu'à 10 livres. Ce dont ils ne rendent toutefois pas compte, c'est que la chair de surface, ainsi dénudée, séchera et croûtera sur toute sa longueur, occasionnant des pertes de viande équivalente à 25 ou 30 livres!

### VIELLISSEMENT

Après avoir éviscéré un gros gibier, on le fera vieillir afin de permettre aux fibres des muscles de se relâcher.

Le temps d'attente se fera en fonction de l'âge du chevreuil, du caribou, de l'ori-

gnal ou de l'ours. Pour un veau, on suggère une période de vieillissement d'une semaine. Pour ce qui est des adultes, il est conseillé d'attendre deux semaines, voire trois, pour les plus gros spécimens.

Daniël m'expliquait que plus une bête est musclée et moins elle est grasse, plus c'est important de la faire vieillir. Le cas des mâles qui couraillent durant toute la période des amours est un bon exemple. La viande ressemblera à la semelle de botte si on n'attend pas suffisamment.

La cuisson fera, évidemment, toujours une grosse différence, pour la tendreté de votre venaison. Pour les steaks,

par exemple, il opte pour une cuisson lente et il s'assure de ne les retourner qu'une seule fois, de façon à faire cuire les deux faces.

### PRODUITS DÉRIVÉS

La famille vient de lancer une gamme d'épices spécialement développée pour rehausser le goût du gibier. Cette dernière est composée d'assaisonnements pour la viande rouge, pour les gibiers à plumes, pour le sanglier et le porc, ainsi que pour les poissons.

Pour en savoir plus, composez le 450 377-1128 ou visitez le site [www.himbeault-gibier.net](http://www.himbeault-gibier.net)

## Mise au point

En septembre dernier, j'ai invité les lecteurs, à quelques reprises, à me faire parvenir des questions portant sur le domaine de la chasse et de la pêche qu'ils auraient aimé adresser à Serge Simard, ministre délégué aux Ressources naturelles et à la Faune. À la suite de la réception de ces dernières, je lui ai acheminé les cinq questions les plus pertinentes pour chacune de ces activités. Peu de temps après, j'ai reçu ses réponses et je vous les ai présentées, au cours des deux dernières semaines. Après la publication

de ces textes, certains lecteurs m'ont acheminé des commentaires négatifs, par courriel. L'essentiel de leurs propos visait le ministre, car, selon eux, certaines de ses réponses étaient vraiment plus axées sur la politique que sur l'essence même du questionnement. On m'a même signifié que j'aurais dû intervenir, afin qu'il réponde vraiment aux questions qui lui étaient adressées. Je tiens à vous rappeler, qu'il ne s'agissait pas d'une entrevue, mais plutôt de questions auxquelles devait répondre le ministre.