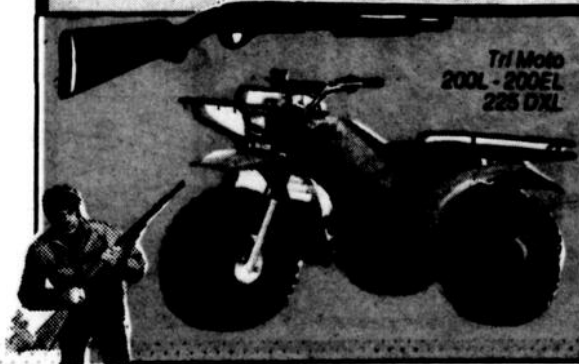
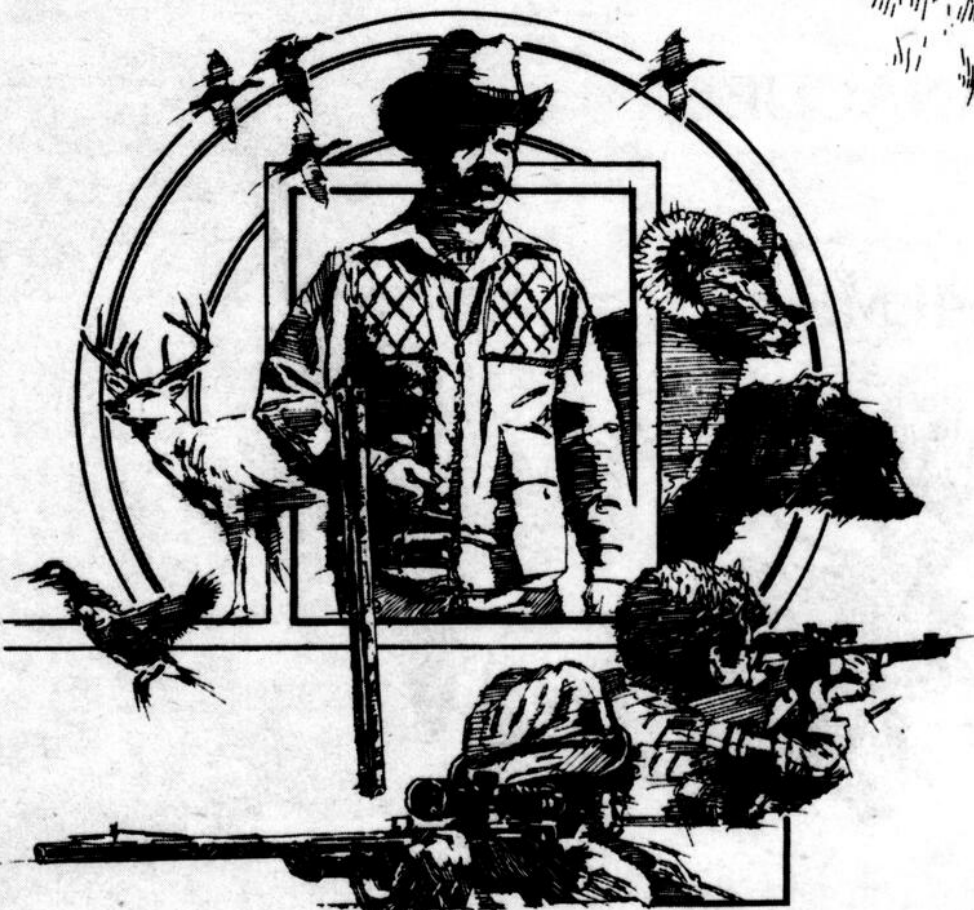


LA CHASSE 83



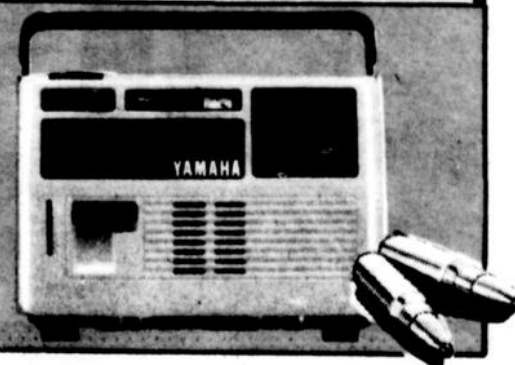
Tri Moto
200L - 200EL
225 DXL

Sport Polaris Inc.
1133, boul. Lafleche
Belle-Croix, région Miramichi
536-3721

Généraliste
ET600 - EF600
ET800 - EF1400
EF2000 - EF2600

Assortiment complet
à partir de
449⁰⁰

YAMAHA
COMME IL SE DOIT





Le festival du chasseur 3 000 \$

en prix et
trophées
à gagner

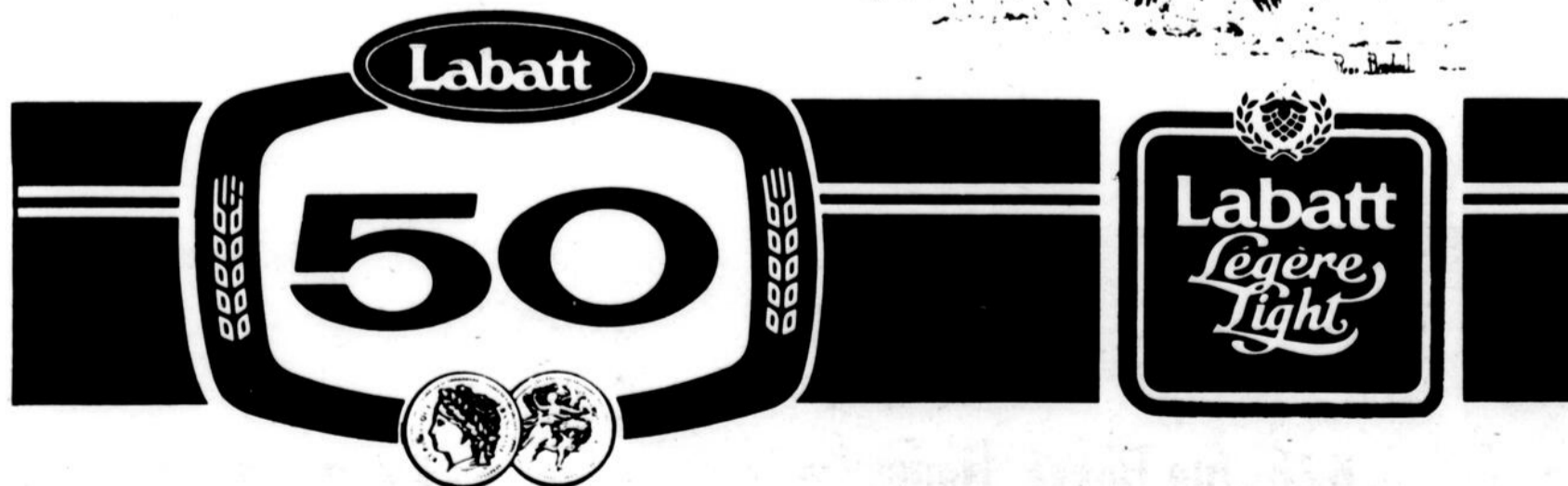
Le Nordic



les 21-22-23 octobre 1983

- CONCOURS DE PANACHE (original, caribou, chevreuil)
- EXPOSITION (taxidermie, armes, pourvoyeurs, magasin de sports)
- INVITE SPECIAL
- CONCOURS DE TIR A LA CARABINE
- SOIREE DU CHASSEUR
- CONCOURS DE PHOTOS DE CHASSE
- CONCOURS DE «CALL»
- CONCOURS MISS PANACHE
- ANIMATION
- PRIX ET TROPHEES
- PRESENTATION DE FILMS

Pour informations,
Daniel Emond 296-3350



UN SEUL ORIGINAL POUR 2 CHASSEURS

Gouvernement du Québec
Ministère du Loisir,
de la Chasse et de la Pêche

LA PROTECTION DES HABITATS

... condition essentielle à la perpétuation de la faune.

En ce qui concerne le permis de chasse à l'original, tout comme l'année précédente, vous n'aurez le droit d'abattre qu'un seul original pour deux chasseurs.

deux chasseurs faisant partie du même groupe de chasse et étant présents au moment de l'abattage. Donc, plus question qu'une personne restée à la maison se procure un permis pour venir apposer un deuxième coupon de transport sans avoir participé à la chasse.

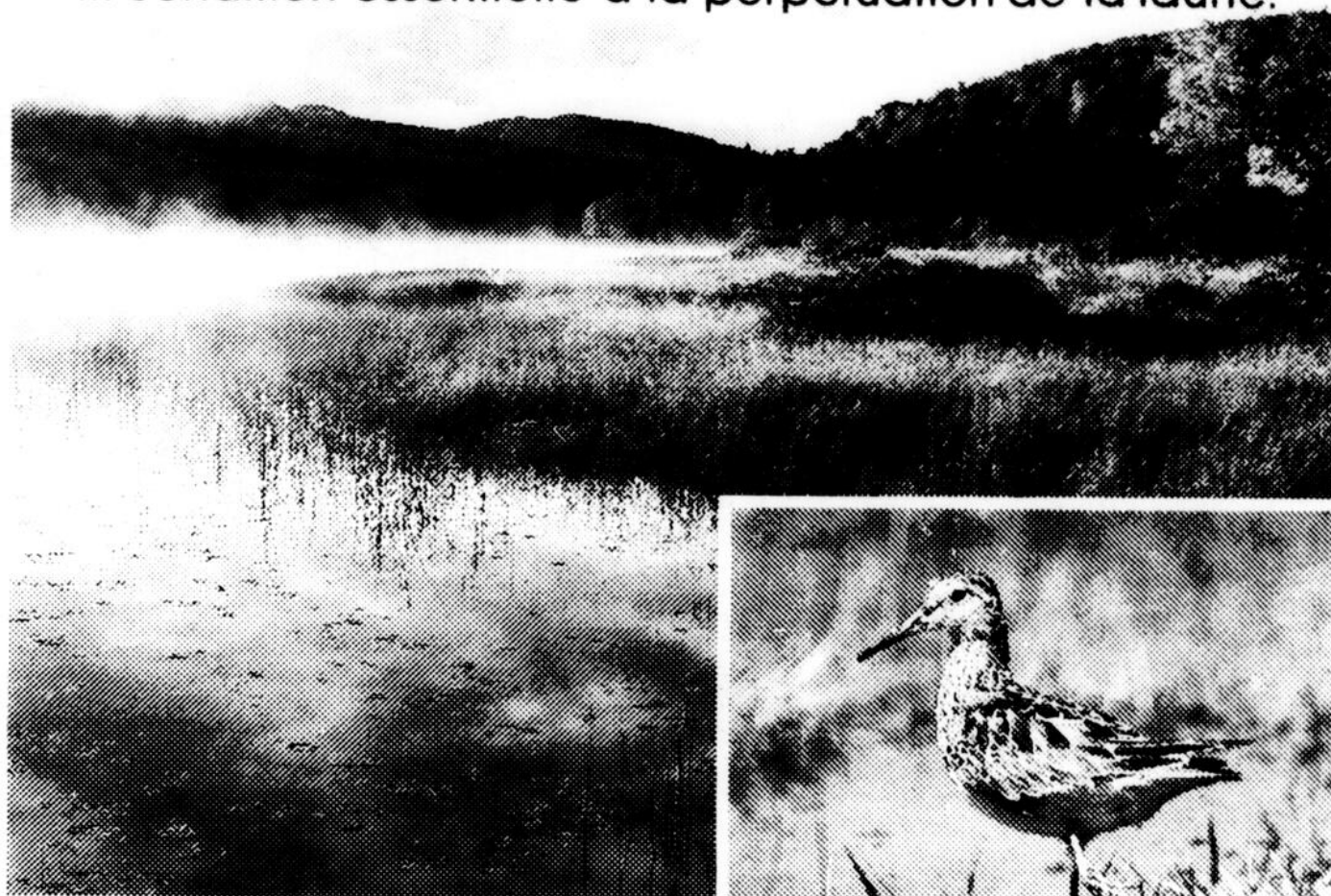
Cette année toutefois il y a une petite modification à la loi concernant les coupons de transport.

Les deux coupons devront obligatoirement provenir de

Cette simple modification du règlement permettra aux agents de conservation de s'assurer qu'un seul original soit abattu pour deux chasseurs.



Spécimen d'un permis de chasse pour le chevreuil ou l'original.
Gracieuseté du Ministère du Loisir de la Chasse et de la Pêche.



Sécurité: les 10 commandements du chasseur

- 1- Maniez toute arme à feu comme si elle était chargée et prête à servir.
- 2- Surveillez toujours le canon de votre arme.
- 3- Identifiez bien votre cible et tout ce qu'il y a plus loin et alentour.
- 4- Ne tirez jamais sur une surface dure ni sur l'eau.
- 5- Ne pointez jamais votre arme en direction d'un objet sur lequel vous n'avez pas l'intention de tirer.
- 6- Evitez toujours de grimper à un arbre, de sauter une clôture ou de franchir un fossé avec une arme chargée.
- 7- Remisez les fusils de chasse et les munitions en des lieux distincts, sous-clef et hors de la portée des enfants.
- 8- Assurez-vous que rien n'obstrue le canon et le mécanisme de votre fusil.
- 9- Déchargez toujours les armes à feu lorsque personne ne les utilise.
- 10- Abstenez-vous de boissons alcooliques avant et pendant la chasse.

En tant que propriétaires de cette richesse collective, savez-vous que la faune québécoise c'est:

- 364 espèces d'oiseaux;
- 112 espèces de poissons d'eau douce;
- 78 espèces de poissons d'eau salée;
- 88 espèces de mammifères;
- 35 espèces d'amphibiens et de reptiles;
- plus de 1 000 000 000 générés annuellement dans l'économie;
- avant tout des êtres vivants qui exigent un minimum d'habitat de qualité.

- un indicateur efficace et sensible pour déterminer l'état de santé de votre environnement. Si la faune ne peut survivre à un endroit, croyez-vous que le bien-être des populations humaines puisse demeurer intact?

Québec

Visez juste

Lavoie & Frères

Une gamme complète pour le chasseur:
•pantalon doublé •casquette •gants •bottes thermos
et de caoutchouc de marque Kaufman •chemise de
flanelle à carreaux •fluorescent (certifié comme
dossard)



828, rue Bossé, Haute-Rive

589-2358

Quand vient le temps d'acheter une arme de chasse, il importe de la choisir minutieusement et tenir compte de certains facteurs.

Un armurier ou le marchand de votre région peut vous conseiller adéquatement dans votre choix.

L'arme que vous choisirez sera évidemment en fonction du gibier que vous avez l'intention de chasser.

Petit gibier

Pour le petit gibier, vous devriez opter pour une arme à canon court et qui soit légère. Si vous êtes un chasseur débutant, il est probable que vous chasserez premièrement le petit gibier; le fusil à un coup de calibre 410 se prête bien à ce type de chasse. Le fusil à un coup, généralement la moins chère

Il faut choisir son arme de chasse avec un soin judicieux

des armes, est tout recommandé pour les débutants et débutantes.

Sauvagine

La chasse à la sauvagine, c'est-à-dire aux oiseaux migrateurs tel que le canard, l'outarde, l'oie et la barnache, nécessite un type de fusils quelque peu différents de ceux utilisés pour le petit gibier.

Généralement, les chasseurs utilisent une arme de plus longue portée et capable de tirer plusieurs coups rapidement.

Les fusils à deux canons, à pompe et semi-automatiques ont la propriété de

permettre au chasseur de tirer plus d'un coup sans avoir à être rechargé. L'arme de calibre 12 est la plus populaire pour ce genre de chasse.

Le gros gibier

Quand on pense acheter une arme pour la chasse aux gros gibiers, on réfère à une catégorie d'armes de portée beaucoup plus longue et ayant une puissance plus grande que les fusils.

Les calibres les plus populaires pour le gros gibier sont les 7,62 mm (0,308 po.) et les 8 mm (0,323 po.). Ces carabines de forts calibres sont presque exclusivement utili-

Dans le même ordre d'idée, le remisage de l'arme doit se faire d'une façon appropriée. On doit premièrement s'assurer que l'arme soit déchargée avant d'être nettoyée et rangée. Il est préférable de placer l'arme sur un râtelier ou dans une armoire; idéalement, l'arme doit être rangée en position horizontale.

Pour éviter les accidents, remiser l'arme dans un endroit séparé des munitions et assurez-vous que le tout soit sous clef.

Finalement, n'oubliez pas que l'étui est essentiellement destinée au transport de l'arme et qu'une arme remise dans son étui pourrait rouiller.

Si vous introduisez une arme à feu dans votre demeure, assurez-vous de prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter des accidents qui malheureusement sont souvent tragiques.



En haut, un fusil à bascule un coup; au centre, un fusil à coulisse ou à pompe et en bas, un fusil pour le canard. Gracieuseté du Pavillon Chasse et Pêche 440 Inc.

sées pour la chasse à l'original, au chevreuil, au caribou et à l'ours.

Entretien et remisage

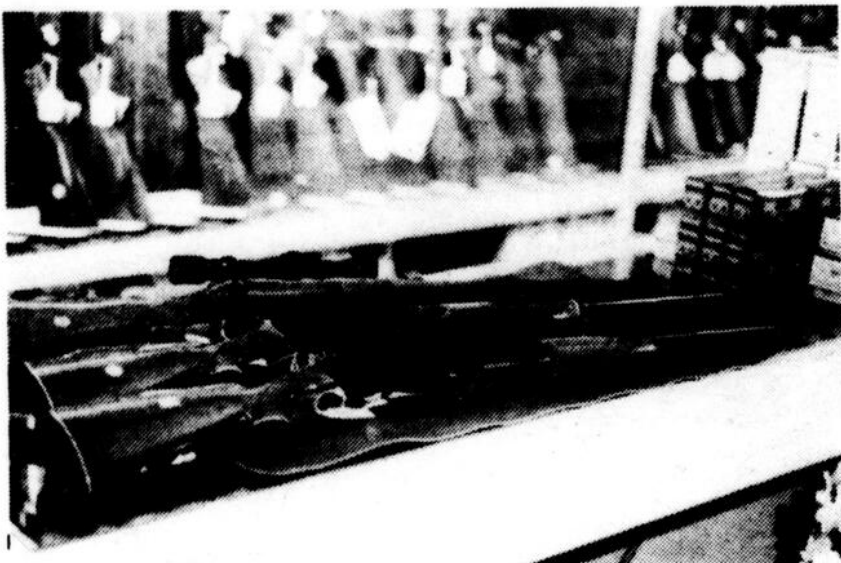
Pendant vos voyages de chasse vous exposerez vos armes à toutes sortes de conditions; la poussière et la pluie peuvent, à long terme, endommager vos armes. Il importe donc de les nettoyer régulièrement pour les conserver en bon état. Il existe sur le marché des trousse d'entretien très complètes qui vous permettent de nettoyer adéquatement toutes les parties de l'arme et de retirer les résidus accumulés à l'intérieur.

Le prix

Le prix des armes de chasse s'est grandement accru au cours des années et il est très probable que vous choisirez votre arme en fonction de son prix. Généralement, les fusils sont moins chers que les carabines, mais dans les deux cas, il existe des modèles hors de prix qui sont plus des pièces de collection que des armes de chasse.



Trousse de nettoyage Chasse et Pêche 440 Inc. Gracieuseté du Pavillon



Assortiment de carabines pour le chevreuil et l'original. Gracieuseté du Pavillon Chasse et Pêche 440 Inc.

AEROPHEL INC.

ROPEL INC.

RESERVEZ MAINTENANT POUR VOTRE CHASSE

OTTER BEAVER CESSNA

Composez:

418-589-3033

ou

589-3043

demandez Georges

Nos avions sont basés au lac Gaillard depuis le 7 septembre

Le service à la base de Manic 1 se poursuit normalement

C'est officiel: une saison d'hiver pour le caribou

La chose est maintenant officielle: il y aura cet hiver une saison de chasse au caribou. Contrairement à l'année précédente, le Ministère en avisera le public plus à l'avance.

Deux dates sont envisagées pour le début de la saison: - soit le 15 février ou le 21 mars, pour se clôturer à la mi-avril ou à la fin avril.

Fabrication Manic Inc.

Fabrication de garages, tentes, annexes, toiles légères, réusinage de meubles, finition de sièges et intérieurs d'auto, enseignes lumineuses, cordonnerie, teinture.

Salon de couture pour hommes et femmes

850, rue De Puyjalon, Baie-Comeau, secteur Hauterive, G5C 1N1

(418) 589-9535

NOUVEAU R.B. Taxidermie

tanage - restauration - naturalisation d'animaux - oiseaux - poissons

Confiez la conservation de vos trophées à des experts

Richard Bélanger, taxidermiste (propriétaire)
Mario Bonneau, taxidermiste

Heures d'ouverture:

Lundi et samedi: 9 h à 17 h
Mardi au vendredi: 18 h 30 à 19 h 30

R.B. Taxidermie

9, Place LaSalle
296-9224

Vêtements de chasse: vous avez l'embarras du choix

Pour que votre voyage de chasse soit réussi, il importe que vous soyez convenablement vêtu.

La saison de la chasse est également synonyme de froid, pluie et même de neige. Vous pourriez

garder de bien mauvais souvenirs de votre expédition si vous n'avez pas les vêtements appropriés.

Les vêtements chauds sont indispensables pour la chasse aux gros gibiers. Pratiquée principalement dans le nord du Québec, cette chasse nécessite parfois plu-

sieurs jours en forêt. Les vêtements et le sac de couchage doivent pouvoir vous garder au chaud et au sec et ce en dépit des intempéries.

Si vous prévoyez de longues marches en forêt, opter pour des habits légers qui vous permettront une grande aisance de mouvement.

N'oubliez pas les vêtements de pluie; choisissez-les de qualité si vous voulez les conserver pendant plusieurs années.

Arc

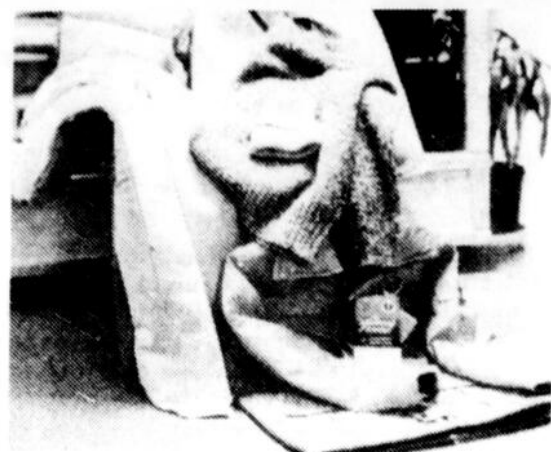
Si vous pratiquez la chasse à l'arc et la chasse à la sauvagine, vous aurez besoin d'un habit de camouflage.

Si vous avez à vous déplacer sur l'eau, la veste de sécurité est non seulement obligatoire mais surtout essentielle.

Dans tout l'assortiment de vêtements pour la chasse, n'oubliez pas que les plus importants sont,

sans contre dit, le dos-sard et la casquette orange fluorescents. Ces

deux items sont synonymes de sécurité et de protection pour le chasseur.



LE CERTIFICAT DU CHASSEUR RENOUVELÉ PAR UNE VIGNETTE?

Prochainement, le Ministère du Loisir de la Chasse et de la Pêche procédera au renouvellement des quelque 900,000 certificats du chasseur.



Plus de 900,000 personnes détiennent un tel certificat au Québec. Gracieuseté du Ministère du Loisir de la Chasse et de la Pêche.

Plusieurs hypothèses sont à l'étude présentement visant à établir la procédure la plus adéquate pour le renouvellement de tous ces certificats.

Il est très peu probable que le Ministère émette de nouveaux certificats et procède au renouvellement par envois postaux. Le grand nombre de certificats en circulation ferait en sorte que le coût d'une telle procédure serait exorbitant.

L'hypothèse la plus probable est celle de la vignette que vous pourrez vous pro-

curer à des endroits désignés. Tout comme vos plaques d'immatriculation, les vignettes devront être apposées à une place spécifique sur la carte.

Le Ministère devrait, quel que temps après la période des Fêtes, laisser savoir au public la marche à suivre pour le renouvellement des certificats.



Ensemble pantalon et veste assortie ainsi que bottes, sac à dos et sac de couchage. Gracieuseté du Pavillon Chasse et Pêche 440 Inc.

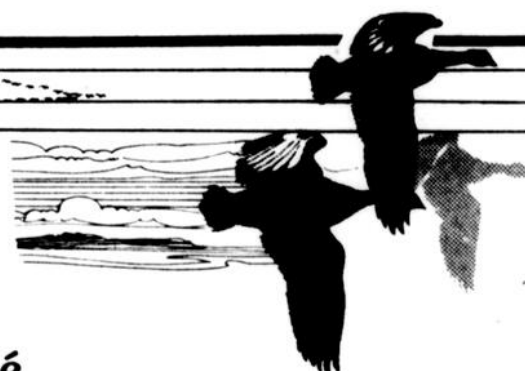
Pour un séjour de chasse des plus agréables,

Importations Gilles vous offre un choix de vêtements et accessoires de qualité.

- sac de couchage Woods
- veste qui repousse les insectes (SHOO BUG)
- pantalon et chemise de laine
- sous-vêtements
- bottes de chasse (Kaufman, Gorila, Kodiak)
- habit de pluie
- veste en duvet sans manche, réversible (Thermo King)

VENEZ RENCONTRER NOS CONSEILLERS CHEZ :

Importations Gilles (B.C. Ltée)
250, boul. Lasalle, Baie-Comeau 296-5520



De la forêt à votre table

Comment conserver et préparer la viande de gibier

Si vous désirez que le plaisir de la chasse se poursuive jusqu'à votre table, il importe de suivre quelques règles sur la conservation et la préparation de la viande de gibier.

Pour ce faire, le Centre de recherches technologiques de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec a préparé pour vous le texte suivant où vous y trouverez tous les conseils nécessaires pour profiter pleinement du gibier que vous rapporterez.

Soins du gibier

Prendre soin de son gibier exige du chasseur qu'il procède à différentes étapes:

- 1) si nécessaire, saigner la bête lorsqu'il s'agit d'un gros gibier;
- 2) l'éviscérer afin d'éviter les risques de contamination provenant des intestins de l'animal. Le faisan peut faire exception à cette règle puisqu'il acquiert une saveur particulière lorsqu'on le laisse faisander (vieillir);
- 3) remettre la carcasse dans un endroit frais afin qu'elle puisse refroidir le plus rapidement possible. Pour ce faire, on retire l'enveloppe (peau, plumes) si les risques de contamination sont absents. Pour cette der-

nière étape, on doit prendre soin de ne pas entasser les petits gibiers les uns sur les autres. Quant aux gros gibiers, on doit les détailler en quartiers de façon à ce que la chaleur puisse s'échapper facilement.

Conservation

Mentionnons au départ qu'un gibier impropre à la consommation ne pourra être amélioré par la réfrigération ou tout autre procédé de conservation tel que la congélation, le séchage ou le fumage.

Congélation

Avant de congeler une denrée périssable, il importe de respecter les règles énumérées ci-bas.

- 1) Choisir des aliments frais de première qualité car la

congélation n'améliore pas l'aliment, mais le conserve simplement.

- 2) Manipuler les aliments rapidement et avec soin lors des différentes étapes de préparation telles que le nettoyage, la coupe, etc.
- 3) Emballer l'aliment de façon à l'isoler de l'air et de l'humidité pour l'empêcher de se dessécher et d'absorber des saveurs indésirables.
- 4) Congeler le plus rapidement possible après l'emballage.
- 5) Décongeler soigneusement, si possible au réfrigérateur et apprêter l'aliment dans les plus brefs délais.
- 6) Faire cuire l'aliment congelé comme les aliments frais.



Un très beau spécimen de gelinotte, de quoi faire un excellent dîner. Gracieuseté du Ministère du Loisir de la Chasse et de la Pêche.

(Photo: Pierre Laliberté)

Marinage

Le marinage a pour buts principaux d'aromatiser la viande, d'en attendrir les fibres musculaires et de la conserver pendant quelques jours.

En principe, l'élément mis en traitement est généralement immergé dans un liquide acide appelé marinade. L'aliment est par le fait même isolé de l'air ambiant susceptible de le contaminer.

Enfin, la marinade aromatisée l'aliment. Étant très parfumée, il se produit un échange entre la pièce en traitement et les éléments aromatiques de la marinade. Il importe donc de bien doser et de bien associer les ingrédients de la marinade en fonction de la pièce et des effets recherchés.

Préparation préliminaire avant la cuisson

En règle générale, le gibier a une chair maigre puisque l'animal doit fournir un effort musculaire intense pour assurer sa survie. De ce fait, il brûle pratiquement toute sa graisse au fur et à mesure.

Voici 3 opérations qui ont pour but de nourrir (engraisser) les chairs afin qu'elles ne se dessèchent pas au cours de la cuisson.

- **Barder:** Recouvrir une viande avec de fines tranches de lard gras pour la protéger de la chaleur trop vive et pour la "nourrir" en graisse pendant la cuisson.
- **Larder:** Introduire des bâtonnets de lard à l'inté-

rieur d'une pièce de viande.

- **Piquer:** Introduire de petits bâtonnets de lard gras à la surface d'une viande.

Cuisson

Voici 3 facteurs essentiels concernant la cuisson de l'ensemble des pièces de gibier.

- 1) Il importe d'examiner la pièce à cuire et de l'analyser en fonction de sa chair; si la chair est maigre, il faut l'engraisser et si la chair est grasse, on doit la dégraisser.
- 2) Il faut ensuite décider si l'on désire consommer la viande avec son goût naturel ou si l'on veut atténuer ou modifier ce goût par le biais du marinage.

- 3) Choisir un mode de cuisson approprié à la pièce de gibier. La viande jeune et tendre peut être grillée, rôtie ou sautée tandis qu'il est préférable de braiser, de pocher ou de préparer un ragoût avec l'os et la viande dure.

Il est à noter qu'en général, on traite la viande de gros gibier comme celle du boeuf, le sanglier comme le porc et le gibier à plumes comme la volaille.

Conseils

- Les jeunes bêtes sont généralement mangées fraîches. La maturation du petit gibier est de 2 à 3 jours, celle du jeune chevreuil compte 7 à 10 jours tandis que celle de l'original doit être d'environ 15 jours. On doit laisser vieillir ces viandes dans un endroit frais tel que le réfrigérateur.

- Une cuisson à feu lent se révèle préférable puisqu'une cuisson trop rapide durcit la viande.

- On peut garder les os et les parures et les utiliser dans la préparation d'un bouillon ou d'une sauce que l'on congèle, si nécessaire.

- Pour le marinage, utilisez un plat plus haut que large de façon à ce que la pièce puisse être complètement immergée.

- La marinade peut être récupérée et servir de base pour une sauce.

- Il est préférable de faire mariner certaines viandes ayant un goût fort telles que le sanglier et l'original.

- Ne faire dorer que les morceaux tendres, les barder et enlever la barde avant la fin de la cuisson pour faire dorer la pièce.

- Bien égoutter et éponger soigneusement les pièces mises à mariner avant de les faire rôtir, sauter, etc.

- Le fait d'immerger la pièce de gibier dans l'huile lui permet une plus longue conservation au réfrigérateur tout en nourrissant les chairs.

Conclusion

Nous vous proposons deux recettes de gibiers à tendance de nouvelle cuisine du Québec. Elles mettent en application quelques uns des principes ci-haut mentionnés. Vous pouvez les utiliser pour apprêter votre gibier en gardant à l'esprit qu'une recette sert avant tout de guide et qu'elle n'est nullement une loi qu'il faut suivre à la lettre. Bon appétit.

Molson est là avec vous!

Bonne saison à tous les chasseurs

AMIS CHASSEURS

BOUCHERIE Chez Rosaire

589-9424

SERVICE DE LIVRAISON

Nous pouvons débiter votre viande de bois et l'entreposer pour le mûrissement

865, rue Parfondeval, Baie-Comeau

Conservez vos trophées

Septembre est déjà là et pour vous, chasseurs, les préparatifs de votre voyage de chasse vont bon train. Quelle que soit votre cible cette année, original, chevreuil ou caribou, vous comptez bien ramener plusieurs livres de viande fraîche chez vous. En bon chasseur, vous voulez conserver le meilleur souvenir de ce périple; la tête de l'animal. Ce trophée de chasse fera envier vos amis.

Mais avant que cette pièce soit bien en évidence dans votre foyer, vous devez lui accorder autant de soin, après avoir tué l'animal, que vous le faites pour la chair comestible. Voici donc quelques précautions à prendre par le chasseur avant le travail du taxidermiste.

Lors du découpage de la tête de l'animal, la peau doit être coupée au bas du coup en

faisant le tour des épaules (voir illustration). Vous devez couper en dessus du cou contrairement à la technique d'éviscération. Par la suite, saupoudrez de sel fin toutes les parties de la peau retournée (peau et chair). Le gros sel est déconseillé puisqu'il n'adhère pas assez bien à la peau de l'animal.

La peau doit être ensuite enroulée par dessus la tête afin de protéger celle-ci des mouches et autres insectes. Vous utilisez des sacs de jute ou plusieurs épaisseurs de coton à fromage pour y enfermer hermétiquement toute la tête jusqu'au panache, afin de couper l'accès aux insectes. Evitez les sacs de plastique pour ne pas faire «chauffer» la peau et ainsi provoquer la chute des poils, après quelques jours. Pour terminer, vous devez mettre la

tête de la bête le plus rapidement possible au congélateur et communiquez aussitôt avec le taxidermiste.

Les techniques de conservation sont aussi valables pour préserver la viande de l'animal pour consommation et s'appliquent pour toutes les espèces de cervidés.

Pour ceux qui veulent conserver d'autres parties de la bête, par exemple, les pattes, doivent procéder aux mêmes précautions que pour la



tête. Les pattes peuvent être utilisées avec originalité: pied de lampe ou de cendrier, lampe murale, appuie-livres, support à fusil, etc. Votre taxidermiste peut vous conseiller quant à la présentation

de la pièce choisie. En suivant ces conseils, vous ne pouvez qu'obtenir de bons résultats pour la conservation et le travail du taxidermiste n'en sera que plus satisfaisant. Vous

pourrez ainsi donner à vos amis, l'occasion d'admirer vos talents de chasseurs, pendant que vous raconterez votre aventure.

Dans un autre temps, nous parlerons

de la conservation de prises provenant de la pêche.

Bonne chasse et soyez prudent.

René Marier, taxidermiste.

Imprimerie Baie-Comeau

57, Place Lasalle, Baie-Comeau 296-5221

Pour le chasseur qui ne laisse rien au hasard, nous vendons les cartes topographiques et marines

Conservez vos trophées de chasse et de pêche

Taxidermie

Naturalisation d'animaux, d'oiseaux et de poissons de tous genres.

RENE MARIER
taxidermiste d'expérience
592, rue Granier, Pointe Lebel
589-4053

Le meilleur ami du chasseur...

Kawasaki

IL EST ARRIVE

Le tout-terrain que tout le monde attendait, le trois-roues

Kawasaki KLT 110

semi-automatique à un prix très abordable.

Venez vous rendre compte de sa performance.

Pour faire place aux modèles 1984, aucune offre raisonnable ne sera refusée sur les motos

Kawasaki

1983 en magasin.

Disponible dès maintenant chez votre concessionnaire

Kawasaki

Eh! Kawa vite!

Garage Auto et Sport GERMAIN

9, RUE WILLIAM DOBEL, CENTRE INDUSTRIEL, BAIE-COMEAU
296-4666

Soyez prudent au volant

