

# «Abattre un animal, ce n'est pas anodin»

Ambassadrice des chasseurs suisses, Céline Bapst parle de son activité souvent critiquée et de son rapport à l'environnement. La Fribourgeoise dévoile également quelques conseils culinaires pour un menu de chasse réussi.

TEXTE CHRISTOPHE METTRAL PHOTOS VALENTIN FLAURAUD

Chasser tout en préservant la nature et les animaux? C'est possible. Du moins, c'est le message que Céline Bapst (29 ans) essaie de faire passer depuis plus d'un an. Elue Chasseresse suisse 2020-2022 par la société ChasseSuisse et la revue *Schweizer Jäger*, la jeune femme ne se contente pas d'assouvir sa passion en abattant quatre à cinq animaux par an. Depuis son plus jeune âge, la Gruérienne a développé une forte conscience écologique qu'elle revendique et transmet autour d'elle. En cette fin d'été, celle qui est aussi enseignante d'anglais et de travaux manuels nous reçoit sur les hauteurs du village d'Hauteville, là où la Suisse d'origine britannique a passé une partie de son enfance.

## Quel est le cliché sur les chasseurs qui vous énerve le plus?

Il y a en a beaucoup! Je n'apprécie pas particulièrement cette image du chasseur rustre qui se contente de tuer les bêtes et de les manger. Tous les chasseurs que je connais aiment les animaux. Ce sont les premiers à aller les aider lorsqu'un d'eux se trouve en danger.

## Comment est née votre passion pour la chasse?

C'est une histoire de famille. Depuis toute petite, j'entends parler de la chasse autour de moi. Je me souviens de mon père revenant à la maison avec des faisans sur le dos. Je me rappelle également

du cabanon de mes grands-parents dans lequel étaient exposés des trophées de chasse.

## Lorsque vous étiez enfant, saviez-vous d'où provenait la viande dans votre assiette?

Absolument. Mes parents ont toujours été francs à ce sujet. J'ai été éduquée dans une maison où manger local est très important et où l'on ne gaspille pas la nourriture. Mon papa vient d'une famille très modeste, dans laquelle la viande était une denrée précieuse.

## «Tous les chasseurs que je connais sont les premiers à venir en aide aux animaux»

## Qu'avez-vous ressenti la première fois que vous avez abattu un animal?

Un tourbillon d'émotions! C'était il y a quatre ans. Je suis partie à 5 heures du matin. Je me préparais depuis des semaines. Au moment de tirer, c'était extrêmement difficile. Abattre un animal n'est pas un acte anodin. On se remet tout de suite en question. Une fois le

coup parti, j'ai ressenti une certaine fierté mêlée à un sentiment de tristesse et de culpabilité. J'avais envie de pleurer et de rire en même temps. C'était très particulier. Puis avec le temps, on finit par gérer ses émotions.

## Quelle est l'espèce la plus difficile à chasser?

Le sanglier. C'est un animal nocturne très rapide mais aussi imprévisible, un peu comme un fantôme. Malgré son imposante morphologie, le sanglier grimpe très facilement les falaises, ce qui, au début, peut être très surprenant. Le cerf est également difficile à abattre. Il a une ouïe très fine et s'avère extrêmement discret.

## Comment définiriez-vous votre rôle d'ambassadrice?

Ma mission est de faire le lien entre le grand public et le monde des chasseurs. Un lien qui, parfois, s'avère très compliqué. Mon rôle est d'expliquer clairement ce que nous faisons et quelles sont nos méthodes.

## Quelles sont ces méthodes?

Il n'y a que quelques mois dans l'année où on a le droit de chasser. Le reste du temps, notre tâche est d'observer la nature, de traquer les animaux, d'apprendre à reconnaître leurs traces et de préserver leur biotope. L'abattage de l'animal ne constitue → Page 27

Tout comme son père, son grand-père et son frère avant elle, Céline Bapst pratique la chasse avec passion. Ce qui ne l'empêche pas de s'engager pour le sauvetage des faons dans sa région.



→ qu'une petite partie de la chasse. Pour avoir le droit de chasser, il faut aussi avoir suivi une formation de deux ans.

**Qu'est-ce que vous appréciez le plus dans une chasse?**

Lorsque je me retrouve seule en forêt. Dans la vie, il y a très peu de moments où l'homme prend conscience qu'il est lui aussi un animal. Dans ce silence, l'homme n'est plus seulement spectateur mais aussi acteur de son écosystème. D'ailleurs, si la chasse ne me prenait pas autant de temps, je ferais de la photographie. Cela me permettrait de retrouver cette proximité avec la nature et les animaux.

**Que dites-vous à ceux qui vous critiquent sur les réseaux sociaux?**

Les gens sont pour la plupart très respectueux. Bien sûr, ça m'arrive de recevoir des commentaires déplaisants. S'ils sont constructifs, je discute avec la personne en question et lui explique ma démarche. Quant aux personnes qui m'insultent gratuitement, je lis une fois, j'efface et je passe à autre chose.

**Beaucoup de voix s'élèvent pour préconiser une moindre consommation de viande, pour la planète et pour la santé. Que leur répondez-vous?**

Je les félicite! Pour ma part, je mange uniquement de la viande locale, à savoir celle que je chasse et celle issue d'exploitations voisines. Je suis aussi très sensible au désastre écologique provoqué par la pêche à outrance. En début d'année, j'ai décidé de ne plus consommer de poissons, à l'exception de celui pêché dans la région. Moi qui adore les sushis, ce n'était pas une décision facile (*Rires*).

**Quel est la réalité sur un terrain de chasse? Etes-vous souvent la seule femme présente?**

Je suis la seule femme dans mon groupe de chasse, ce qui ne me pose pas de problème. Aujourd'hui, il y a cette tendance qui consiste systématiquement à tout genre, ce qui m'énerve profondément.

Céline Bapst en compagnie de son chien Looping, qui l'aide à flairer le gibier sur un terrain de chasse.



Mes camarades ont toujours été bienveillants à mon égard. En revanche, je croise de plus en plus de femmes sur le terrain ainsi qu'au stand de tir. J'ose espérer que les mentalités sont en train de changer à ce sujet.

**Certains pensent que les femmes n'ont pas leur place dans le monde de la chasse. Qu'en pensez-vous?**

Je leur dirais d'aller lire une étude qui a été publiée récemment dans la revue *Science Advances*, dans laquelle il est démontré que pendant la préhistoire, une grande partie des femmes participaient à la chasse. Une fois, quelqu'un m'a dit: «Une femme est faite pour donner la vie, pas la prendre.» Je trouve cela ahurissant.

**Faut-il être un cuisinier expérimenté pour préparer la chasse?**

Non. Cuisiner la chasse est accessible à tout le monde. Je conseillerais tout de même de se renseigner un minimum sur le gibier que l'on s'apprête à cuisiner, car chaque espèce animale demande une préparation différente.

**Recommandez-vous une recette en particulier?**

Je cuisine la viande de chasse de manière très variée. Il m'arrive d'en faire un tartare ou un plat asiatique accompagné d'une sauce soja. La viande que j'aime le plus est le chevreuil car son goût est très fin. C'est important d'expérimenter et de ne pas se contenter du plat traditionnel avec spätzlis, poires et choux comme accompagnements (*Rires*).

**Quelle est la plus grosse erreur que l'on puisse faire dans un menu de chasse?**

J'évitais de rendre la chasse trop forte. Lorsque j'étais plus jeune, il y avait cette mode bien ancrée de cuisiner la sauce très noire. Cela renforce la perception d'une viande de chasse extrêmement forte, ce qui peut être repoussant pour certains.

**L'été touche à sa fin. Qu'aimez-vous en automne?**

C'est une saison très chaleureuse. Les gens se préparent à affronter l'hiver et rendent leur intérieur cosy. La nature est fantastique, on dirait que les arbres prennent feu, tant leurs couleurs sont vives et flamboyantes. Quant aux animaux, ils interagissent différemment en automne. Ils sont plus vifs. ●