

**APRÈS-CHASSE En bref**

**Salon des Migrateurs**

**Cap sur la baie de Somme**

Les 6 et 7 juillet, avec cette édition 2013, le Salon des migrateurs change de nid. Il quitte Abbeville pour rejoindre la baie de Somme-Sud. Cet événement, qui se déroulera donc à Cayeux-sur-Mer (80), a rassemblé 15000 visiteurs l'an dernier. Sur près de 10 ha des animations seront présentées autour des exposants: une foire aux appelants, démonstrations de chiens, concours de siffleurs, ball-trap des migrateurs, pesées d'oisieures, ou encore challenge inter baie. Entrée: 5 €, gratuit pour les moins de 12 ans. Rens.: 01 39 12 81 65. Site: [www.salondesmigrateurs.com](http://www.salondesmigrateurs.com). J-P. B.



**Salon**

**Chasse et nature en Bourgogne**

Le 12<sup>ème</sup> Salon chasse et nature se déroule à Saint-Honoré-les-Bains (58), en Bourgogne, les 27 et 28 juillet. Un village d'une centaine d'exposants réunit: spectacles, démonstrations et présentations de chiens et d'équipages, tir sur sanglier courant et trompes de chasse. Entrée: 7 € pour 1 jour et 10 € pour 2 jours, gratuit pour les moins de 14 ans. Rens.: 03 86 30 97 85. Site: [www.salonchasseetnature.fr](http://www.salonchasseetnature.fr) J-P. B.



L'une des animations de l'an dernier.

**Livre**

**Chevreuil et vénerie**

Marc Delôme signe ce remarquable livre: *Essai sur la vénerie du chevreuil. Ma passion.* Après plus de 40 ans d'expérience, ce grand chasseur-veneur, nous offre un panorama complet sur la vénerie, entre souvenirs et anecdotes. Un ouvrage très bien illustré par 80 photos de Jérôme Frachon et des dessins d'Arnaud Fréminet, Marie-Jenny Lemaire, Catherine Noël et Bruno de la Pintièrre. 14 x 22,5 cm 128 pages. Prix: 22 €. Editions du Markhor. Disponible librairie de Montbel, à Paris. Tél.: 01 45 63 04 04. J-P. B.



**Restaurant**

**Escapade au cœur des vignes**

Loin du littoral et de la foule, dans l'arrière-pays du Languedoc-Roussillon se trouve le château Les Carrasses véritable paradis pour les chasseurs. Ce domaine viticole du XIX<sup>e</sup> siècle, transformé en hôtel-restaurant, propose une cuisine de qualité qui en saison fait la part belle aux plats de gibiers. Trois plats sont incontournables:

- le civet de biche à l'ancienne, servi en cocotte, et pommes de terre écrasées aux cèpes, (20 €);
- le faisan lentement rôti, sauce suprême aux morilles et fondue de choux vert au genièvre, (18 €);
- le râble de lièvre en salmis, purée de céleri-rave et poire au vin épicié, (21 €).

**Lieu-dit Les Carrasses.**

Route de Capestang, (D37),  
34310 Quarante. Tél.: 04 67 00 00 67. J-P. B.



Un cadre authentique pour une cuisine du terroir.