

Avant-propos.....	3
Eliminer le 'hamets .....	4
La vente du 'hamets .....	17
Bédikat 'hamets et biour 'hamets .....	18
Le plateau du séder .....	20
Les mesures à connaître pour le séder .....	21
Kitniot ou légumineuses .....	23
Erouv tavchiline .....	24
Séoudat machia'h.....	25
Mimouna .....	26
Table ronde avec le Ihoud Harabanim.....	28
Article sur le Ihoud Harabanim.....	36



Tsabar 553 Kohav Yaacov 90622 Maté  
 Binyamin Tel: 00 972 53-3179117 | 00 972  
 54-6278901 Fax: 00 972 2 9978902

E.mail: [ihoud.harabanim@gmail.com](mailto:ihoud.harabanim@gmail.com)

Remerciements à l'équipe Nadyr Création à la rédaction  
 de chabad.org.fr pour certains de ses textes à Mr Daniel  
 Lévy, journaliste et écrivain

# Avant- L propos



l'enseignement principal de la fête de pessah repose sur deux 'commandements: l'élimination du 'hamets et la consommation de la matsa. Pourtant contradictoires, il existe néanmoins un lien qui les unit.

La fabrication du pain ('hamets) se fait avec les quatre éléments fondamentaux de la création: la terre, l'eau, l'air et le feu. L'épi de blé pousse dans la terre, une fois transformé en farine cette dernière est mélangée avec de l'eau pour former une pâte à pain. Cette pâte repose pour se gonfler d'air et on la fait cuire au feu pour obtenir le résultat final.

En ce qui concerne la matsa que nos Sages ont surnommé le "pain de pauvreté", un des éléments manque à l'appel, il s'agit de l'air. La matsa est un pain dont la pâte n'a pas eu le temps de gonfler, et c'est la raison pour laquelle elle est plate.

Essayons alors de comprendre pour quelle raison on dépense autant d'énergie afin d'éliminer de chez soi la moindre petite miette de 'hamets, sous prétexte que c'est un pain emplis d'air!

En terme de 'Hassidout, l'air fait allusion au pire des défauts, celui duquel découlent tous les autres: l'orgueil. De la même manière qu'une pâte se gonfle d'air, l'homme se gonfle d'orgueil. Ce n'est pas la substance en elle-même, plutôt son expression de soi qui est en cause. Au cours de pessah, non seulement ne devons-nous pas ingérer cette substance, mais nous devons l'éradiquer totalement. Elle ne doit pas être trouvée dans notre domaine et nous ne devons pas même la posséder.

Les manifestations concrètes de ce concept sont les mitsvot liées à l'élimination du 'hamets. Elles comprennent le nettoyage et la recherche dans toute la maison, l'annulation du 'hamets dans notre cœur, et le brûler la veille pessah.

Ainsi, le 'hamets ne se contente pas de nous enseigner une leçon sur l'expression de soi et l'égo. Il s'agit d'une entité réelle qui empêche la bénédiction divine de se réaliser. Le but de la mitsva de se débarrasser du 'hamets est de nous permettre de tirer pleinement parti des bénédictions que pessah nous accorde.

C'est pourquoi il nous faut manger de la matsa, synonyme d'humilité, afin d'enlever de soi toute trace d'orgueil, et comme l'écrit le Maïmonide, « avoir un corps sain fait partie des chemins du service de D... ».

Hag sameah!

Badats Ihoud Harabanim Lemehadrin

# Elimine r le 'hamets

'a m e t s  
signifie du grain  
fermenté. À *Pessa h*,  
non seulement nous  
ne mangeons pas de  
'hamets, mais nous ne  
devons pas même en  
posséder.

Si un aliment ou une  
boisson contient ne  
serait- ce que des  
traces de blé, orge,  
seigle, avoine,

épeautre et leurs dérivés et n'a pas été empêché de lever ou de fermenter, c'est du  
'hamets. Ce qui signifie que n'importe quelle nourriture fabriquée industriellement de nos jours  
est présumée 'hamets, sauf si elle est certifiée ne pas l'être.



Le problème est que nos maisons en sont envahies. C'est pourquoi nous nous lançons dans une mission de grand nettoyage les semaines qui précèdent *Pessa h*. Nous nettoyons tous les endroits où la nourriture a pu pénétrer. Nous déplaçons les meubles, cuisinières et réfrigérateurs, cherchons sous les coussins des canapés et frottons les chaises, les placards et les étagères. Ensuite, il y a le bureau, les poches des manteaux et la voiture. La tâche principale est, bien sûr, la cuisine. Après l'avoir nettoyée, il faudra recouvrir toutes les surfaces entrant en contact avec la nourriture avec de l'aluminium ou du papier. Il faudra des ustensiles et des appareils électroménagers spéciaux pour *Pessa h*. Si cela représente trop, il faut savoir que certains ustensiles peuvent être rendus cachères pour *Pessa h*.

Ainsi, toutes les pièces de notre maison seront nettoyées pour *Pessa h*, mais nous porterons une attention particulière à la cuisine parce que c'est là que notre 'hamets se trouve principalement pendant toute l'année, et nous allons utiliser notre cuisine pour préparer nos repas de *Pessa h*.

Aujourd'hui, la plupart des familles observant *Pessa h* ont une vaisselle spéciale pour *Pessah*, ce qui inclut des assiettes, des couverts, des marmites, poêles et divers ustensiles de cuisine, y compris des appareils électro-ménagers. Si cela est nécessaire, certains ustensiles utilisés toute l'année peuvent être utilisés, à conditions d'être cachérisés pour

*Pessah* afin que le goût du *'hamets* absorbé dans ces ustensiles soit éliminé. Car pour *pessah*, il y a trois interdictions concernant le *'hamets*, celle de le consommer, celle de le posséder et celle d'en tirer un quelconque profit. Pour cela, il est dans l'obligation de cachériser tout le mobilier et les ustensiles de cuisine afin que le goût du *'hamets* absorbé soit éliminé et seulement ensuite, ils pourront être utilisés pour *Pessah*.

## La cachérisation

Nos sages nous ont donné les consignes pour la Cachérisation de chaque ustensile et on est dans l'obligation de respecter leurs règles pour que la cachérisation soit valable.

Il existe deux modes de cachérisation : la cachérisation par le feu et la cachérisation par l'eau chaude.

Pour la cachérisation par le feu, il existe deux types de cachérisation. Celle qu'on appelle en hébreu le *liboun gamour* qui consiste à chauffer à blanc sur toute leur surface les ustensiles métalliques qui ont été en contact direct (sans liquide interposé) avec les aliments lors de la cuisson. L'ustensile doit être chauffé jusqu'à mettre à nu le métal et éliminer la couche de résidus noirâtres qui adhère généralement à ce genre d'ustensiles. Lorsque le métal est parfaitement propre, l'ustensile doit être chauffé jusqu'à ce toute friction avec un corps étranger émette des étincelles.



Le deuxième est celui qu'on appelle en hébreu le *liboun kal* qui consiste à chauffer un ustensile sur toute sa surface jusqu'à ce que la température atteinte sur la paroi de l'ustensile opposée à celle qui est soumise au feu soit telle que l'on ne puisse pas mettre la main dessus. D'autres avis exigent que la température atteinte sur la paroi opposée puisse enflammer une brindille. Ce mode de cachérisation est une alternative au type de cachérisation appelée *hagala* qu'on va citer tout de suite.

Pour la cachérisation par l'eau chaude, il existe trois types de cachérisation. Celle qu'on appelle en hébreu la *hagala* qui consiste à immerger entièrement l'ustensile à cachériser dans l'eau bouillante d'une marmite qui est maintenue sur le feu.

La marmite en question doit être elle-même cachériser *Lepessah* ou préalablement cachérisée avant cette opération.

Les ustensiles à cachériser devront être parfaitement propres, préalablement 9échés et ne devront pas avoir été utilisés pendant les 24 heures qui précèdent leur cachérisation. Il faut veiller à ce que l'eau soit toujours en ébullition avant d'introduire tout nouvel ustensile à cachériser. Il est souhaitable de ne pas maintenir l'ustensile immergé pendant plus de quelques secondes. Dès qu'il est retiré, on a coutume de le rincer aussitôt à l'eau froide. Lorsque l'ustensile est trop volumineux, il est permis de l'immerger en deux fois en veillant à

immerger toute sa surface et en s'efforçant de ne pas retremper les surfaces déjà immergées. Ce mode de cachérisation convient à tous les ustensiles à l'exception de ceux qui requièrent une cachérisation par *liboun gamour* cité plus haut.

Il existe un deuxième type de cachérisation celle qu'on appelle en hébreu le *irouï ' keli richone* qui consiste à asperger d'eau bouillante provenant d'une bouilloire ou autre qui se trouvait sur le feu, toute la surface de l'ustensile à cachériser.

Là encore, les ustensiles à cachériser devront être parfaitement secs et propres, et ne devront pas avoir été utilisés pendant les 24 heures qui précèdent leur cachérisation.

Il faut veiller à ce que le jet d'eau bouillante atteigne directement, et sans que le jet ne soit interrompu, chaque partie de la surface à cachériser. A la suite, on a coutume d'asperger aussitôt la surface à l'eau froide.

Enfin, il existe un troisième type de cachérisation, celle qu'on appelle en hébreu *even méloubane*. Il s'agit de chauffer préalablement à blanc une brique, une pierre ou un morceau de métal et de déplacer cette pierre sur toute la surface à cachériser en la maintenant sous le jet d'eau bouillante aspergée.

Dès que la pierre a perdu de sa chaleur, il faut à nouveau la chauffer à blanc et reprendre l'opération.

Certains préconisent d'utiliser un fer à repasser lorsqu'il est maintenu branché à la prise et réglé à la plus haute température. Ce mode de cachérisation qui demande une expertise convient à toute surface inamovible telle qu'un plan de travail qui requiert normalement une *hagala* et qui, par ailleurs, ne peut supporter une cachérisation par le feu.



La règle fondamentale est que toute cachérisation se fait selon le mode d'utilisation *KéBolo Kah Polto* qui signifie que l'extraction du goût absorbé dans les parois d'un ustensile se fait selon le principe même qui a servi à l'absorption de ce goût : pour cela un tournebroche qui rôtit l'aliment avec lequel il est directement en contact doit être cachérisé par *liboun gamour*, une casserole ou une marmite qui utilise l'eau de cuisson pour cuire les aliments qu'elle contient requiert une cachérisation par *hagala*, une tasse à café dans laquelle l'eau chaude est versée se cachérisé par *irouï keli richone*.

Lorsque l'utilisation d'un ustensile est « mixte », c'est-à-dire qu'il sert généralement à un usage qui requiert un certain mode de cachérisation, mais qu'il arrive qu'il soit utilisé pour un usage qui requiert un mode de cachérisation plus stricte, le mode de cachérisation fixé pour un tel ustensile diverge selon les coutumes:

Selon la coutume Séfarade qui prévaut principalement en *Eretz Israël*, il suffit de le cachériser selon le mode de cachérisation requis pour son utilisation la plus fréquente (après une attente de 24 heures).

Selon la coutume des Ashkénazim et un grand nombre de décisionnaires Séfarades en dehors & *Eretz Israël*, il faut, à priori, cachériser cet ustensile selon le mode le plus strict.



A posteriori, une cachérisation selon le premier avis cité est acceptable. En suivant ce dernier avis, on a coutume de cachériser tous les ustensiles de table (assiettes, verres de table, couverts, rapiers, etc..) par *hagala* alors qu'une cachérisation par *irouïkeli richone* ou *keli chéni*, selon le cas, aurait été suffisante d'après le premier avis.

Le *liboun* se pratique en portant l'ustensile à cachériser au rouge, à l'aide d'un chalumeau ou de charbon de bois. La température à atteindre est telle que des étincelles en jaillissent en le frottant. Le *liboun* s'applique obligatoirement : aux ustensiles qui ont absorbé du *hamets* sous l'action directe du feu : broches, grils, etc., aux plaques, moules de pâtisserie, poêles et autres ustensiles utilisés à sec. La *hagala* s'applique aux ustensiles en métal, bois, pierre, matière plastique dure, duralex n'entrant pas dans la catégorie *liboun*. Les ustensiles en terre, en faïence, en porcelaine, en émail, ainsi que les poêles téfal ne peuvent être cachérisés.

1/ Les ustensiles en métal sont cachérisables, quel que soit le métal.

2/ Les ustensiles en pierre naturelle (non-reconstituée) tel qu'un plan de travail en granit, sont cachérisables.

3/ Les ustensiles en pierre reconstituée (grès artificiel ou grès cérame) ne sont pas cachérisables.

4/ Les ustensiles en bois sont cachérisables.

5/ Les ustensiles en argile, terre cuite, faïence, céramique ou porcelaine ne sont pas cachérisables. Même s'ils n'ont pas été utilisés à chaud, on a coutume de ne pas les utiliser à *Pessa'h* même pour un usage à froid.

6/ Les ustensiles en verre, arcopal, duralex ou pyrex selon la coutume, ne sont pas cachérisables. Il en est de même pour tout ustensile métallique vitrifié à l'intérieur. A l'inverse de cette coutume, la majorité des décisionnaires Séfarades pensent qu'ils ne nécessitent aucune cachérisation. Dans le cas du pyrex certains avis parmi les décisionnaires Séfarades exigent une cachérisation par *hagala*.

7/ Les ustensiles en émail font l'objet d'une controverse. Un grand nombre de décisionnaires pensent que pour *Pessa h* ils ne sont pas cachérisables. D'autres pensent qu'ils peuvent être cachérisés par *liboun kal* ou par 3 *hagala* successives. Il en est de même pour les ustensiles faits d'un autre matériau qui sont recouverts d'émail.

8/ Les ustensiles en plastique font l'objet d'une controverse. Certains permettent de les cachériser à condition qu'ils puissent supporter la température élevée de l'eau de cachérisation. D'autres pensent qu'ils ne peuvent pas être cachérisés. Un troisième avis permet seulement la cachérisation d'ustensiles en plastique qui n'ont pas été en contact direct avec la source de chaleur (*Kéli Chénî*).

9/ Les ustensiles en caoutchouc sont cachérisables.

10/ Tout ustensile qui n'est pas parfaitement propre n'est pas cachérisable en l'état.

11/ Tout ustensile métallique qui présente de la rouille à sa surface, doit être poncé avant la *hagala* ou cachérisé par *liboun kal*.

12/ Tout ustensile qui de par sa structure ou par suite de l'usure comporte des fentes ou des trous difficilement accessibles n'est pas cachérisable par *hagala* et doit être cachérisé par *liboun kal*.

13/ Tout ustensile en bois qui est craquelé n'est pas cachérisable. S'il comporte des rayures, il doit être poncé.

14/ Tout ustensile qui comporte une surface perforée (tel qu'une râpe ou la lame d'un robot culinaire), grillagée (tel un tamis), qui présente un étranglement (tel qu'une bouteille) ou des poils (tel qu'une brosse) n'est pas cachérisable par *hagala* et doit, lorsque cela est possible, être cachérisé par *liboun kal*.

15/ Tout ustensile tel un couteau qui comporte un manche vissé ou enfoncé dans la lame, n'est pas cachérisable autrement que par *liboun kal*, lorsque le matériau du manche le permet



16/ Tout ustensile tel qu'une marmite dont les anses sont vissées, doit préalablement subir un *liboun kal* à l'endroit où les anses sont fixées au corps de récipient.

17/ Tout ustensile qui a été verni ou peint après avoir été utilisé n'est pas cachérisable.

18/ Tout ustensile en bois qui a contenu de la farine ou qui sert à la confection du pain, il est coutume de ne pas l'utiliser à *Pessa h*. Il en est de même pour les ustensiles en osier.



19/ Tout ustensile qui a servi au stockage de denrées *Hamets* qui ont un goût relevé (telles que la moutarde) ou fort (telles que des alcools) ne peut pas être cachérisé -- --avant d'avoir neutralisé le goût et l'odeur résiduels à l'aide de produits détergents.

20/ Tout ustensile qui risque de se détériorer lors d'une *hagala*, tel qu'un ustensile qui comporte des éléments collés, n'est pas cachérisable.

Comment cachériser la cuisinière à gaz

1/ Nettoyer les brûleurs, les laisser allumés à plein feu pendant une heure.

2/ Bien nettoyer et recouvrir les boutons de commande.

3/ Changer les grilles supportant les casseroles ou les cachériser par le *liboun gamour*, selon *VAdmour Hazaken*. Selon d'autres avis, un *liboun kal* ou une *hagala* suffit.

4/ Cachériser la surface émaillée par *liboun kal* ou tout au moins par *irouï richone*, puis la recouvrir d'aluminium épais afin de se conformer à tous les avis.

5/ L'idéal serait qu'après avoir cachérisé la cuisinière, de déposer sur la surface de cuisson une tôle à la dimension de la cuisinière dans laquelle on découpera des ronds à l'emplacement des brûleurs.

Pour la plaque électrique

1/ Faire chauffer les plaques de cuisson pendant une heure à la température maximum.

2/ Recouvrir de papier d'aluminium la surface confinée entre les plaques et recouvrir les boutons de commande.

3/ Cachériser les cercles en inox autour des plaques de cuisson ainsi que la surface émaillée par *liboun kal* ou tout au moins par *irouï'kéli richone*, puis la recouvrir d'aluminium épais pour se conformer à tous les avis.



4/ L'idéal serait qu'après avoir cachérisé la plaque électrique de déposer sur la surface de cuisson une tôle à la dimension de la plaque dans laquelle on découpera des ronds à l'emplacement des plaques de cuisson.

La plaque vitrocéramique ou à induction

1/ D'après la plupart des avis des décisionnaires, ce type de plaque ne peut pas être cachérisé puisqu'il s'agit de surfaces en verre.

2/ Selon certains décisionnaires Séfarades, on pourrait la cachériser en nettoyant bien la plaque, attendre 24 heures puis la faire chauffer pendant 1/4 d'heure à la température maximum puis arroser d'eau bouillante *irouï kéli richone* puis de recouvrir de papier d'aluminium toute la surface qui n'est pas directement superposée à la source de chaleur.

La plaque de chabbat

Nettoyer la plaque, laisser chauffer pendant 2 heures, recouvrir de papier d'aluminium. Four à pyrolyse

1/ Mettre le four en cycle de pyrolyse pendant deux à trois heures. Pendant le cycle de pyrolyse, introduire dans le four, les grilles de support de la gazinière. Il est préférable de changer les grilles intérieures.

2/ Recouvrir la paroi intérieure de la porte vitrée du four d'une couche d'aluminium épais.

Four électrique traditionnel (à catalyse), four à gaz ou à chaleur mixte

La méthode indiquée ne s'applique que lorsque les parois intérieures du four sont en métal, à l'exclusion de parois émaillées ou en céramique.

1/ Nettoyer de façon intensive l'intérieur du four à l'aide de produits spéciaux nettoyant pour le four.



2/ Faire fonctionner le four à la température maximale pendant une heure. S'il s'agit d'un four à gaz, soulever la paroi métallique de la sole (plancher) du four durant cette opération afin de mettre à nu les rampes de gaz. A la suite, il est encore souhaitable de passer les parois au chalumeau.

3/ Recouvrir la paroi intérieure de la porte vitrée du four d'une couche d'aluminium épais.

4/ Changer impérativement les grilles intérieures de cuisson, même après cette cachérisation.

## Le four à micro-ondes

Compte tenu des nombreux problèmes soulevés par les décisionnaires pour sa cachérisation, il n'est pas conseillé de le cachériser. Dans le cas où on n'a pas le choix par manque d'un autre four, on le nettoiera soigneusement. On ne l'utilisera pas pendant vingt-quatre heures, puis on y chauffera un récipient rempli d'eau (30 cl), jusqu'à l'évaporation totale de cette eau. Pendant *pessa h*, utilisez un objet plat et épais, qui passe aux micro-ondes, pour séparer le fond du four de votre plat. Les plats mis aux micro-ondes pendant *pessa h* seront soigneusement enveloppés de toutes parts.

## Hotte aspirante

- 1/ Nettoyer les parois intérieures de façon intensive.
- 2/ Les recouvrir solidement de feuilles d'aluminium.
- 3/ Changer les filtres ou les démonter puis les nettoyer avec produit détergent.

## Le lave-vaisselle

Le processus de cachérisation du lave-vaisselle étant particulièrement complexe, il est recommandé de s'abstenir d'utiliser à *pessa h* ceux qui ont déjà servi durant l'année.

Dans le cas d'un besoin, pour une collectivité, voici sa manière de cachérisation:

Si le lave-vaisselle a toujours été utilisé avec des détergents:

- 1/ Attendre 24 heures avant de procéder à la cachérisation.
- 2/ Nettoyer convenablement.
- 3/ Le faire tourner à vide au cycle le plus chaud avec du détergent (car il déforme le goût).

Ensuite le lave-vaisselle est cachère pour *pessa h*.

Pour les paniers en plastique du lave-vaisselle, il est préférable d'en avoir des neufs. Si on n'en trouve pas, verser de l'eau bouillante sur les paniers. Bien sûr, il faudra changer ou nettoyer les filtres.

## Le réfrigérateur, le congélateur

On les nettoie méticuleusement, afin d'en retirer toutes les miettes et tous les restes. Nettoyer l'extérieur de l'appareil ainsi que la poignée. Ensuite, on recouvre, par exemple d'un papier aluminium, les surfaces entrant en contact avec la nourriture ou les récipients.

**L:**

,evier en inox

Il sera consciencieusement nettoye et le siphon sera vide. On ne l'utilisera pas à chaud pendant vingt-quatre heures. Secher parfaitement la surface de l'evier ainsi que la robinetterie. Ensuite, faire bouillir de l'eau dans un ustensile propre qui n'aura pas ete utilise pendant 24h et verser en trois fois sur toutes les parties de l'evier, y compris le siphon, en commençant par le fond de la cuvette et en remontant vers les parois de la cuvette et l'egouttoir puis rincez à l'eau froide. Ensuite, tapisser l'evier de papier aluminium. Les plus scrupuleux imposent de recouvrir l'evier d'aluminium epais et de placer une bassine percee et surelevee à l'endroit de la cuvette.

L'evier en metal emaille

Sa cacherisation est comme pour celui en inox si ce n'est que la cacherisation de la surface emaillee doit necessairement se faire par *liboun kal* ou *evèn méloubane*.

Aucune cacherisation n'étant possible sur ces materiaux, il est absolument necessaire de recouvrir

L'evier en ceramique, en grès carame ou en porcelaine emaillee

1/ Nettoyer scrupuleusement le plan de travail et ne pas utiliser à chaud 24 heures avant sa cacherisation.



l'evier d'aluminium epais et de placer une bassine percee et melamine ou en formica surelevee à l'endroit de la cuvette. Les plus scrupuleux evitent pendant *Pessa 'h* l'utilisation de l'evier à une temperature superieure à 43° C.

2/ Le secher parfaitement.

3

/

C  
a  
c  
h

eriser la surface du plan de travail par *evèn méloubane* ou tout au moins, par *irouï kéli richone*.

4/ Recouvrir la surface du plan de travail d'une couche de papier aluminium epais.

## Plan de travail en bois massif ou stratifié

Procéder à la cachérisation comme dans le cas précédent. Toutefois, il faut auparavant s'assurer que la surface ne présente pas de craquelures ni de fissures. Si c'est le cas, mastiquer et poncer avant cachérisation. Si la surface a été vernie ou peinte après avoir été utilisée, il n'est plus possible de la cachériser.

## Plan de travail carrelé ou en pierre artificielle (grès cérame)

Aucune cachérisation n'étant possible sur ces matériaux, il est absolument nécessaire, après un nettoyage scrupuleux, de recouvrir la surface de ces plans de travail d'aluminium épais et, si possible, d'une planche de bois pour assurer une parfaite isolation thermique.

## Carrelage à proximité des surfaces de cuisson et de préparation des aliments

Aucune cachérisation n'étant possible sur la céramique, il est nécessaire de bien nettoyer ces surfaces puis de les recouvrir d'aluminium épais solidement fixé au mur.

## Bouilloire traditionnelle

1 / Détartre au mieux les résistances métalliques qui se trouvent à l'intérieur du récipient.

2/ Cachériser par la *hagala*.

3/ Le bec de la bouilloire qui est difficile d'accès doit être cachérisé par *liboun kal*.



## Bouilloire et percolateur électriques

1/ Détartre au mieux les résistances métalliques qui se trouvent à l'intérieur du récipient.

2/ Remplir d'eau et faire bouillir jusqu'à obtenir un débordement. Lorsque cela n'est pas possible, provoquer le débordement en jetant une pierre chauffée à blanc dans l'eau parvenue à ébullition.

3/ Ouvrir le robinet du percolateur lorsque l'ébullition est atteinte.

4/ Lorsque le corps de la bouilloire est en plastique, selon certains avis, la cachérisation n'est pas acceptable.

## Poêles

Pour cachériser une poêle 'Hamets pour l'utiliser à *Pessah*, sa cachérisation se fait par la *hagala*. Par contre, lorsqu'il s'agit de cachériser une poêle qui a été utilisée par

erreur avec un quelconque produit interdit autre que le 'Hamets, sa cachérisation est par *liboun gamour*.

### Poêles en téflon

Sa cachérisation est par *liboun gamour*, dans tous les cas selon tous les avis. En pratique la poêle en téflon n'est pas cachérisable puisqu'il n'est pas possible de faire un *liboun gamour* sur un tel ustensile sans l'endommager.

### Cocotte minute

1/ Démontez tous les accessoires amovibles comme les joints en caoutchouc, capuchon, et desserrer le système d'ouverture.

2/ Dévisser les anses et la poignée en plastique.

3/ Nettoyer scrupuleusement la cocotte et tous ses accessoires.

4/ Cachériser la cocotte et tous ses accessoires, une fois détachés, par *hagala*.

5/ Si le joint en caoutchouc est fendillé, le changer.

6/ L'orifice d'évaporation, l'intérieur du capuchon et tous les endroits difficiles d'accès doivent être cachérisés par *liboun kal*. Cette méthode convient pour les anciens modèles de cocottes minute. Les nouveaux modèles de cocottes minute qui comportent de nombreuses pièces en plastique, d'accès difficile et non-démontables ne pourront être cachérisables.

1/ Etant donné que selon tous les avis le plastique n'est pas cachérisable, pour cela seule une

Pour les casseroles dont les manches sont en plastique

casserole en métal avec des manches dévissables pourra être cachérisée par *hagala* en immergeant totalement la casserole dans l'eau bouillante après avoir

dévissé les poignets ou manches et avoir bien nettoyé la

e. Les poignets

et vis seront aussi trempés dans l'eau bouillante. Le plastique sera considéré comme cachérisable ici car la nourriture ne cuit point à même les poignets et que nul n'a pour habitude de cuire de la nourriture à même les poignets d'une casserole.

2/ Il est préférable d'utiliser un autre manche ou paire de poignet pour *pessa h*.



3/ Il est bien de montrer la casserole à un *Rav* pour voir si elle est cachérisable et qu'il n'y ait point de traces de cramés et de gras trop incrusté sur cette dite casserole. Si c'est le cas il sera préférable de prendre une autre casserole pour *pessa h*.



1/ Démontez tous les accessoires du bloc électrique.

2/ Nettoyez scrupuleusement le bloc et tous ses accessoires.

3/ Cachériser le bol et les lames par *hagala*.

4/ Cachériser les accessoires de coupe qui comportent des perforations ou des reliefs particuliers par *liboun kal*.

5/ Lorsque l'appareil a été fréquemment utilisé avec de la farine qui a pénétré dans le bloc moteur par les ouvertures d'aération, il n'est pas possible de l'utiliser à *pessah*.

#### Les ustensiles en verre

Pour les séfarades, si le verre est lisse, sans rayure, sans traces de cramé et sans décalcomanie, selon la majeure partie des décisionnaires, il suffira de bien les nettoyer, les laver et les rincer. Certains séfarades plus regardants, feront la différence entre le verre utilisé à chaud ou à froid.

Pour le verre utilisé à froid, s'il n'a ni rayure, ni décalcomanies, ils tremperont les ustensiles 3 jours de suite soit 72 heures dans l'eau en changeant l'eau toutes les 24 heures.

Pour le verre utilisé à chaud la majeure partie du temps, s'il n'a ni rayure ou décalcomanie ou traces de cramé, ils le cachériseront par ébullition dans une marmite à même le feu en trempant tout de suite après les ustensiles dans l'eau froide. Certains conseilleront de ne pas cachériser le pyrex ou le duralex car certaines variétés de ces types de verres seraient poreux.



Pour les ashkénazes: Ils cachériseront le verre utilisé à froid uniquement en le trempant 3 jours de suite, soit 72 heures, dans l'eau en changeant l'eau toutes les 24 heures. Pour le verre utilisé la majeure partie du temps à froid et de temps en temps à chaud, s'ils n'ont pas la possibilité d'avoir ou de s'acheter d'autres ustensiles, ils pourront le cachériser par *hagala*. Cependant cela ne leur sera autorisé que dans un cas de force majeure et point recommandé à priori. Les verres à alcool ou utilisés à chaud ne sont pas cachérisables.

#### Le nappage

Les nappes, nappages et serviettes, torchons et chiffons, gants de cuisine en tissu ou en toile peuvent être cachérisés par un lavage à l'eau chaude avec un produit détergent. Certains exigent de les laver à l'eau bouillante. Lorsqu'ils comportent des coutures, il faut veiller à débarrasser tous les résidus qui pourraient être retenus dans les coutures. Certains

ont coutume de n'utiliser que des articles neufs ou réservés pour *Pessa h*. Dans tous les cas les articles de toile qui ont servi pendant l'année à la confection du pain ne doivent pas être utilisés. Les nappes et autres articles amidonnés doivent être lavés avant de les utiliser à *pessa h*. Certains ont coutume de laver avant la fête tous les articles de toile qui serviront à *pessa h*.

#### Placards et tiroirs

Bien les nettoyer dans tous leurs recoins puis recouvrir les étagères et les fonds de tiroir à l'aide de feuilles de papier ou d'aluminium.

#### La table de cuisine et de la salle à manger

Bien nettoyer le bois ou le stratifié, arroser d'eau bouillante. Puis la recouvrir d'une nappe ou d'une toile cirée.

#### Chaises

Un bon nettoyage suffit.

La tablette des chaises pour enfants doit être arrosée d'eau bouillante puis recouverte d'une pellicule adhésive.

#### Voitures, garages

Passez l'aspirateur dans votre voiture. Nettoyez votre sous-sol, votre garage ou tout autre local que vous possédez. Soyez particulièrement scrupuleux pour des objets que vous allez utiliser ou des pièces dans lesquelles vous vous rendrez pendant *pessa h*.



# La vente du 'Hamets

**P**renez le 'hamets que vous voulez conservez, soit les aliments, les boissons et les ustensiles utilisés pendant l'année (et non rendus cachères pour *Pessah*) et rangez-les dans un placard ou une pièce que vous verrouillerez ou scellerez avec du scotch. Puis donnez pouvoir à un rabbin expérimenté pour en faire une vente légalement valable, aussi bien du point de vue de la loi juive que du droit civil. Il vendra votre 'hamets juste avant *Pessah* et le rachètera dès que la fête sera terminée.

Pour la personne vendant son hamets à un non juif, contenu dans son magasin, selon le *Ben Ich Haiï*, elle devra lui confier les clés des locaux et signifier clairement au non juif où se trouve le *hamets* et qu'il peut s'en servir comme bon lui semble.

Selon l'avis de certain décisionnaires, il ne faut pas inclure dans le contrat de vente du *hamets* la vaisselle *hamets*. Car si on l'a incluse il faudra procéder à la *Tevila* sans bénédiction.

Selon l'avis de tous les décisionnaires, le mieux est de consommer tout son *hamets* avant la fête. En effet, la vente du *hamets* ne doit pas être prise à la légère et devra s'effectuer auprès d'une autorité rabbinique compétente.

Doit-on vendre ses médicaments à *Pessa h*

Les médicaments qui ont du goût, tels que les pastilles pour la gorge, les sirops et les vitamines aromatisés ou gélule homéopathique sont problématiques à *pessa h*. Pour les autres médicaments, cachets et gélules, il sera conseillé de vérifier la composition de tous les médicaments afin d'être sûre qu'il n'y ait point de souci, mais à partir du moment où dans la composition il n'y a guère de traces de 'hamets, il ne posent aucun problème à *pessa h*. Les plus regardants conseilleront d'envelopper une gélule dans un petit bout de papier pour l'avaler à *pessa h*. Il existe une liste de médicaments autorisés par le rabbinat.





# Bédikat 'Hamets et Biour 'Hamets

C'est à la tombée de la nuit du 14 *Nissan* que peut débuter, la *bédika*. Celui qui désire faire la *bédika* la nuit du 13 *Nissan* ou une autre nuit, à la lumière d'une bougie, peut effectivement le

faire en prenant soin de ne plus introduire de 'hamets dans les endroits vérifiés. Cependant, on ne dira pas bénédiction que nos Sages ont instituée exclusivement pour le 14 *Nissan*. Il est possible, à priori, de faire la *bédika* de toute sa maison les nuits qui précèdent celle du 14 *Nissan*. Cependant, on laissera une pièce à vérifier le 14 *Nissan* sur laquelle on dira la bénédiction.



En cas d'impossibilité de faire la *bédika* la nuit du 14 *Nissan*, et qu'on a le choix de la faire soit une nuit avant le 14, soit le matin du 14, lendemain de la nuit de la *bédika*, on préférera cette deuxième solution car elle nous permet de dire la bénédiction.

La *bédika* sera faite dans tous les endroits dans lesquels on aurait pu introduire du 'hamets pendant l'année. En cas d'impossibilité de faire une *bédika* sérieuse dans sa maison, ainsi que dans son magasin ou son cabinet de travail, il est possible de vendre à un non-juif les parties de ces propriétés que l'on n'aura pas l'intention d'utiliser pendant *Pessa'h*. Il sera cependant permis de pénétrer, pendant *Pessa'h*, dans les endroits vendus, pour en chercher un objet en cas de besoin. Ceci car le *Rav* prévoit généralement dans le contrat de vente du 'hamets la possibilité de demander la permission au non-juif d'utiliser les endroits vendus.

On est tenu de faire la *bédika* de toutes les pièces, même celles qu'on a l'intention de fermer pour tout *Pessa'h*.

On a la coutume pendant la *bédika* de prendre une plume qui aidera à ramasser et à gratter le 'hamets se trouvant dans les fentes. La coutume est aussi de prendre une cuillère en bois qui sera introduite dans le sac dans lequel on mettra le 'hamets que l'on aura trouvé.

Nous avons la coutume de déposer des morceaux de pain avant la *bédika* pour éviter une *bera'ha* en vain. D'après le *Arizal*, il faut déposer 10 morceaux. Cependant, d'après la Loi stricte, il n'y a rien à craindre car la *mitsva* consiste à rechercher le 'hamets pour le brûler et l'on s'en acquitte même si l'on ne trouve pas de 'hamets.



## La bénédiction

*"Baroukh ata A-donai'E-loheinou melek haolam acher kidéchanou bemitsvotav vetsivanou albiour 'hamets"*

« Béni sois-Tu Eternel notre D.ieu, Roi du monde, qui nous as sanctifiés par Ses commandements et nous a ordonné la destruction du 'Hamets »

### Annulation du 'hamets

Lorsque l'on a terminé la *bédika* la nuit, on procède à l'annulation du 'hamets que l'on n'a peut-être pas trouvé. On s'efforcera de comprendre clairement le texte du *bitoul* imprimé dans les livres. Celui-ci consiste à considérer que le 'hamets qui a pu rester ne nous appartient plus et n'a plus aucune valeur ni importance à nos yeux.

La formule du *bitoul* est:

*"Kol 'hamira vahamia déïka birchouti déla 'hamité oudéla biarté oudélo yédaana leih libatel véléhévéhéfer kéafra déar'a"*

« Que tout 'Hamets, qui se trouve en ma possession, que je n'ai pas vu ou que je n'ai pas détruit, dont je n'ai pas connaissance, soit considéré comme inexistant et sans valeur, comme la poussière de la terre. »

On dit une seconde fois la formule du *bitoul* le matin du 14 *Nissan*, à la fin de la 5e heure. On craint, en effet, que du 'hamets qui n'était pas inclus dans la formule de la veille ne soit tombé dans un coin et qu'en le retrouvant pendant *Pessa'h* on ne transgresse l'interdiction de posséder du 'hamets.

La formule du *bitoul* du matin est la suivante:

*"Kol 'hamira va'hamia déïka birchouti da'hazité oudéla 'hazité da'hamité oudéla 'hamité débiarté oudéla biarté libatel véléhévé éfer kéafra déar'a"*

« Que tout 'Hamets, qui se trouve en ma possession, que j'ai vu ou que je n'ai pas vu, que j'ai détruit ou que je n'ai pas détruit, dont je n'ai pas connaissance, soit considéré comme inexistant et sans valeur, comme la poussière de la terre. »



# Le plateau du *Séder*

**I**l est préférable de préparer tous les aliments du *Séder* avant le début de la fête pour éviter des questions hala'hiques. Sur une nappe ou un plat posé au-dessus des trois *Matsot*, nous plaçons les éléments suivants:

L'os (*Zeroa*)

L'œuf (*Beitsa*)

Les herbes amères (*Maror*)

Le mortier (*Harossèth*)

Le légume (*Karpass*)

Les herbes amères (*Hazérèth*)



## Les *Matsot*

Trois *Matsot* sont placées l'une au dessus de l'autre sur un plateau ou un napperon, puis recouvertes. Les *Matsot* représentent symboliquement les trois sortes de Juifs : les Cohanim, les Lévites et les Israélites.

En pratique, trois *Matsot* sont nécessaires pour que lorsque l'on cassera la *Matsa* du milieu, il restera encore deux *Matsot* entières sur lesquelles on récitera la bénédiction du *Motsi*.



# Les mesures à connaître pour le *Séder*

## Les coupes de vin

Chacune des quatre coupes de vin du *Séder* doit contenir au minimum un *réviit*. La coutume la plus répandue (*Rav Haïm Naé*) fixe cette mesure à 8,6 cl. Selon un autre avis attribué à *VAdmour Azakzen* (*Yagdil Torah*), cette mesure est évaluée à 11,5 cl.

Pour s'acquitter au mieux de cette mitsva, il est souhaitable de boire la totalité de chaque coupe d'un seul trait. Telle est la coutume chez *Habad*.

Il est par conséquent conseillé de ne pas utiliser une coupe qui contient plus de 15 cl qui correspond à la mesure du *réviit* selon les avis les plus exigeants (*Hazon Ich*).

En cas de difficulté, il est tout au moins souhaitable de boire la majorité de la coupe.

Dans tous les cas, on est acquitté en buvant la majorité du *réviit*.

## *Matsa - Motsi-matsa*

La mesure de *Kazaït* qui doit être mangée pour s'acquitter de la mitsva de la *matsa* est de 27 cm<sup>3</sup> (*Rav Haïm Naé*), soit le volume de 27 grammes d'eau. Cette mesure inclut les résidus de nourriture restés entre les dents.

Les expériences précises qui ont été menées (*Midoth véchiouré Torah*) indiquent que le poids volumique de la *matsa* (*matsa* machine ou *matsa* main) est d'environ 0,50 et n'excède jamais 0,55.

**Ce qui revient à dire que le poids du premier *Kazaït*, qui est l'obligation minimale de la *Torah* le soir du *Séder*, est de 13,5 à 15 grammes.**

Il est souhaitable que le 2ème *Kazaït* de *motsi-matsa* ait la même mesure.

En cas de difficulté, pour une personne âgée, malade ou un enfant, il est possible d'utiliser la mesure de *Kazaït dérabbanane*, c'est-à-dire 19 cm<sup>3</sup> (*Rav Haïm Naé*), soit le volume de 19 grammes d'eau, cette mesure incluant les résidus de nourriture restés entre les dents, c'est-à-dire le poids de 9,5 à 10,45 grammes.

Pour s'acquitter au mieux de cette mitsva, il faut manger les deux *Kazétim* dans un laps de temps inférieur à 4 minutes.

En cas de difficulté, il suffit de manger chaque *Kazaït* dans ce même laps de temps. De nos jours, la coutume est de manger les deux *Kazétim* de *motsi-matsa* simultanément.

## Le *maror*

De nos jours, la *mitsva* du *maror* est seulement *dérabbanane*. La mesure de *Kazaït* qui doit être mangée pour s'acquitter de la *mitsva* de *maror* est donc de 19 cm<sup>3</sup> (*Rav Haïm Naé*), soit le volume de 19 grammes d'eau, cette mesure incluant les résidus de nourriture restés entre les dents.

Le poids volumique de la laitue est légèrement inférieur à 1 (*Midoth véchiouré Torah*), soit pratiquement celui de l'eau.

**Le poids du *Kazaït* de laitue qui doit être mangé le soir du *Séder* est donc de 19 grammes.**

Pour s'acquitter de cette *mitsva*, il faut manger cette mesure dans un laps de temps inférieur à 4 minutes. Selon certains avis, du fait que cette *mitsva* soit *miderabbanane*, ce temps peut aller jusqu'à 5 minutes.

Le *koreh* - sandwich

La *mitsva* de *Koreh* étant *Dérabbanane*, les mesures minimales de laitue et de *matsa* qui composent le sandwich sont celles indiquées pour le *maror* et le « petit » *Kazaït* de *matsa*, **soit 19 grammes de laitue et de 9,5 à 10,45 grammes de *matsa*.**

Pour s'acquitter de cette *mitsva*, il faut manger les deux *Kazétim* de laitue et de *matsa* simultanément dans un laps de temps inférieur à 4 minutes. De même que pour le *maror*, ce temps pourra s'étendre à 5 minutes.

*MAfikomane*

La *mitsva* de *MAfikomane* est elle aussi *dérabbanane*. La mesure du « petit » *Kazaït* peut donc être aussi utilisée. Pour s'acquitter correctement de cette *mitsva*, il est souhaitable de manger deux *Kazétim* de *matsa*.

Telle est la coutume chez *Habad*. Soit, deux mesures de 9,5 à 10,45 grammes de *matsa*. Pour s'acquitter de cette *mitsva*, il faut manger chaque *Kazaït* dans un laps de temps inférieur à 4 minutes.

En cas de difficulté, il est possible de se contenter d'un *Kazaït* et de se dire que la *matsa* qui est mangée est en souvenir du *Korban Pessah* ou de la *matsa* qui l'accompagne selon que la *hala 'ha* est comme l'un ou l'autre des deux avis.

L'*afikomane* doit être mangé avant *hatsot*, soit, à Paris, avant 01:53.

Il est particulièrement important de respecter cet horaire le premier soir du *Séder*.

# *Kitniot* ou légumineuses

es communautés Ashkénazes ne consomment aucune légumineuse (*kitniot*) pendant toute la période des fêtes de *pessah*. Lorsqu'un juif Ashkenaze est invité par un juif Séferade, il peut manger les aliments cuits dans la vaisselle de son hôte bien que ce dernier s'autorise à la consommation de légumineuses.

Dans les communautés séfarades :

1/ Les communautés des juifs Marocains, Algériens et Constantinois consomment les légumineuses mais pas le riz.

2/ Les communautés des juifs Tunisiens, Irakiens Iraniens, Turques et certains Constantinois consomment le riz, les légumineuses à l'exception du pois chiche.

3/ Les séfarades vivant ou venant vivre en Israël de façon définitive pourront consommer tous les légumineuses ainsi que le riz sans aucun problème. Il serait bon de faire *Atarate Nédarim* (annulation des vœux) devant 3 hommes.

4/ Les plus regardants chez les consommateurs de légumineuses préféreront les acheter frais et non secs, ceci est une mesure préférable mais non obligatoire.

5/ Il faudra trier son riz ainsi que tous les légumineuses sèches.

6/ Les légumineuses sèches devront être nettoyées, rincées et triées avant la fête qu'une seule fois, alors que le riz devra être trié trois fois.

7/ Les légumineuses sèches avec un tampon *casher* pour *pessa h* n'auront pas besoin d'être triées alors que le riz même tamponné *casher* pour *pessa h* devra être trié trois fois, on cherchera la non présence de grains de blé dans le riz.

8/ Il sera clairement préférable de nos jours d'acheter tous les légumineux secs ainsi que le riz avec la mention *casher* pour *pessa h*.



# Érouv Tavchiline

Un jour de fête, il est interdit d'accomplir tout acte en préparation du jour suivant, même si celui-ci est *Chabbat*. Toutefois, les Sages ont créé un dispositif halakhique, appelé *érouv tavchiline*, qui autorise une personne à cuire un jour de fête de la nourriture destinée à être consommée le *Chabbat* qui le suit immédiatement.

Si un jour de fête - que ce soit le premier ou le second jour de la fête - tombe un vendredi, un *érouv tavchiline* est préparé et mis de côté le jour qui précède la fête (mercredi ou jeudi après-midi), de sorte qu'il nous sera permis de préparer la nourriture du *Chabbat* (ce qui inclut l'action de cuire et toutes les autres actions nécessaires à sa préparation) pendant la fête. Un seul *érouv* est requis par foyer.

Ce *érouv* consiste deux *matsot*, et un aliment cuit, tel que de la viande, du poisson ou un œuf dur non pelé.

Prenez ces aliments et donnez-les à une autre personne, et dites :

"אני מזכה לכל מי שרוצה לזכות ולסמוך על עירוב זה"

"Je fais présentement prendre part à ce *érouv* toute personne qui désire en être partenaire et s'y associer".

La personne à qui le *érouv* a été remis le soulève d'une largeur de main puis le rend à la personne qui effectue le *érouv*, qui récite alors ce qui suit :

לם אשר קדשנו • במציתיו וצונו • על מצות ערוב "1" ברוך אתה ה אלקינו • מלך הע  
"בדין יהא שרא לנא לאפו" ולבשולי ;לאטמוני ולאדלוקי שרגא ולתקנא ולמעבד כל צרכנא  
מא טבא לשבתא לנא ולכל ישראל וזרויים בעיר הזאת1מי"

"Béni sois-Tu, Éternel notre D.ieu, Roi de l'univers, qui nous a sanctifiés par Ses commandements et nous a ordonné la *mitsvah* du *érouv*".

"Par cela il nous sera permis de mettre au four, de cuire et de garder au chaud, d'allumer une bougie, de préparer, de confectionner, le jour de la fête, tout ce qui nous est nécessaire pour le *Chabbat* - à nous et à tous les Israélites qui demeurent dans cette ville".

Le *érouv* autorise seulement à cuisiner du vendredi pour le *Chabbat*. Il ne permet pas de cuisiner d'un jour de la fête pour le suivant (c'est-à-dire le jeudi pour le vendredi).

Le *érouv* autorise à préparer de la nourriture à la condition qu'après cette préparation il reste suffisamment de temps pour la consommer théoriquement avant le coucher du soleil.

Le *érouv* est mis de côté jusqu'à *Chabbat* et sera consommé en ce jour.



# La Séoudat Machiah

**L**'après-midi du dernier jour de *Pessah*, il est de coutume de prendre un troisième repas appelé *Séoudat Machiah* : le « Repas du *Machiah* ». Cette tradition fut instaurée par le *Baal Chem Tov*, le fondateur du mouvement 'hassidique, et s'est depuis répandue dans toutes les communautés juives.

Ce repas est ainsi appelé, car, le dernier jour de *Pessah* un « rayonnement du *Machiah* » se révèle dans le monde. De fait, ce jour est particulièrement lié au thème du *Machiah*, comme on le voit dans la *Haftara* du jour qui décrit l'ère messianique et la personnalité du roi *Machiah*.

Le *Rabbi Chalom Dov Ber Schneerson* de Loubavitch, instaura que l'on boive, au cours de ce repas, quatre



verres de vin pour la délivrance.

Le *Rabbi* de Loubavitch a

expliqué que les quatre verres de vin du *Séder de Pessah* sont liés à la sortie d'Égypte alors que ceux de la *Séoudat Machiah* sont liés à la délivrance future. Le Midrache enseigne que, lors de la délivrance messianique, Dieu fera boire aux ennemis du peuple juif « quatre verres de calamité » et fera boire aux Enfants d'Israël « quatre verres de consolation ».

La raison de cela est que la délivrance d'Égypte a constitué la première étape du processus de la délivrance messianique. Ainsi, à la conclusion de la fête, on ressent la finalité et l'aboutissement de *Pessah* qui est la venue du *Machiah*.





# Mimouna

La *mimouna* est une fête populaire observée depuis environ trois siècles par les communautés juives originaires d'Afrique du Nord au sortir du dernier ijmre, le *Pessa'h*, *Isrou 'Hag*. Elle célèbre les retrouvailles entre voisins qui, au vu des nombreuses opinions et coutumes concernant l'interdiction de consommer du *hamets*, s'étaient abstenus de partager leurs repas au cours de la semaine de *Pessa h*.

En ouvrant tout grand les portes de leurs maisons le soir et en accueillant les voisins chez eux, on signifie à ses voisins cet isolement n'était que le fait d'une *'houmra* (*mitzva* observée avec plus de scrupules qu'il n'est prescrit), non d'une querelle.



les  
que

De plus, l'antique célébration à *'Isrou 'Hag*, dont dérive la *Mimouna*, prescrit de célébrer l'issue des fêtes juives de pèlerinage par un festin.

Lors de la *Mimouna*, il est d'usage de préparer des mets à base de farine (couscous et moufleta), prohibée pendant toute la durée de *Pessa h*. La table est disposée et décorée de façon symbolique, avec une emphase particulière sur le chiffre 5 (*hamsa*). On y trouve souvent un poisson (symbolisant la fertilité), du lait, du miel, de la farine, des épis de blé, des billets de banque ou des pièces de monnaie.



Il y a plusieurs raisons évoquées dans les livres à propos de la fête de la *mimouna* et de son importance « *Minhag Israel Thora* »:

Certains suggèrent le nom de *Rav Maïmon ben Yossef HaDayan*, le père du *Rambam Rabbi Afoc*; Maimonide, car la *Mimouna* tombe le jour anniversaire de son décès.



Certains suggèrent le nom par rapport aux égyptiens qui avaient pour habitude de sortir en guerre ornés de leur bijoux et lorsque les égyptiens se noyèrent le septième jour de *Pessa h* dans la mer et ont été rejetés au bord de l'eau, les hébreux ne purent pas rassembler l'or en raison de la sainteté de la fête. C'est pourquoi ils attendirent jusqu'à la sortie de la fête pour prendre l'argent « Mamone » d'où l'appellation *Mimouna*.

Certains suggèrent le nom car dans la langue arabe, « Mimoun » désigne le destin. Il y a une tradition que la *Mimouna* est un bon jour pour la rencontre de sa future compagne ainsi que pour les affaires.

Certains suggèrent le nom du fait que la majorité du mois de *Nissan* soit passée et que nous n'ayons pas encore été délivrés, c'est la raison pour laquelle nous continuons le repas de fête en attendant notre délivrance. *Mimouna* vient du mot *Emouna* (foi), c'est-à-dire qu'on a foi d'être délivré prochainement, à un point même que, si le *Machia* h tarde, on l'attend toujours.



# Les Moscato «40r

# d Sinclair»



<sup>1</sup>FluBnei

1i^r} Moscaton p^20

r4"2Ur5

K AEUmWL.



יין מבושל ברכתו בורא פרי הגפן  
כשר למהדרין מן המהדרין לקידוש ולהבדלה

# Table ronde avec le *ihoud Harabanim*

**Daniel Lévy:** Kvod Arabbanim, la fête de *Pessa h* est à notre seuil et nous voilà en pleine préparation, nettoyage de la maison, et achat des produits de *pessa'h*.

Pourquoi toute cette application et autant de vigilance?

**Rav Kohen:**

Effectivement, la particularité de *Pessa'h* consiste dans un premier

temps au nettoyage du 'hamets, le *biour 'hamets*, puis à la consommation de la *matsa* et des produits aptes à *pessah*. Il est cité dans le *Zohar* que celui qui se préserve à *pessa'h* de tout type de 'hamets même infime préserve son corps du mauvais penchant.

**Rav Haviv:** On retrouve de même un enseignement du *Arizal* que celui qui est méticuleux et élimine toute trace du 'hamets sera protégé toute l'année de sombrer dans la



faute. Pour cette raison, nous sommes très pointilleux pendant la période de préparation de *pessa'h* et bien sûr pendant la fête de

*pessa'h* de ne pas posséder du 'hamets. Il est vrai que toute l'année nous sommes rigoureux par rapport aux aliments que nous consommons de bien vérifier leur *cachérouit*, pour la fête de *pessa'h*, il nous faut être encore plus vigilants et surveiller tous les types de produits qui seront consommés pendant la fête et qu'ils portent un label de *cachérouit* d'un rabbinat reconnu. Effectivement, la fête de *pessa'h* est liée directement avec la *cachérouit*.

**Rav Kohen:** A *pessa'h*, chacun a ses coutumes. Chaque communauté et chaque famille consomment des

aliments particuliers. Les séfaradim mangent à *pessa'h* des *kitniot*, les *achkénazim* par contre n'en consomment pas.

Certains mangent une *matsa* faite à la main, d'autres consomment une *matsa* faite à la machine. Certains trempent la *matsa*, d'autres non

et elle est alors appelée *chrouia*. Pour *pessa'h*, chacun et chacune se particularise

**Celui qui se préserve à *pessa h* de tout type de 'hamets préserve son corps du mauvais penchant.**



dans les coutumes et dans les habitudes. Mais comme l'a cité mon ami le Rav Haviv, le plus important est de s'assurer que le label de cacherout est donné pour la fête de *pessa'h* par un rabbinat reconnu.

**Daniel Lévy:** On cite souvent la fête de *pessa'h* comme fête de libération, mais si on y réfléchit c'est plus une fête de restrictions, de privations, chacun avec ses coutumes, n'est ce pas un peu contradictoire?

**Rav Haviv:** La vision de la fête de *pessa'h* est basée sur l'enseignement et l'éducation, comme le verset nous dit: «et tu raconteras à ton fils». La fête nous retrouve autour de la table, en famille. Et cela est la vraie libération!

**Rav Kohen:** Pourquoi appeler restriction, au contraire c'est une fête d'émancipation, une fête de dialogue, d'enseignement avec la proche famille et surtout un moment de retrouvaille.

**Rav Haviv:** Le fait que chacun garde ses coutumes et ses plats particuliers ne rentre pas en contradiction avec le peuple d'Israël. Même si à *pessa'h*, certains ne mangent pas les uns chez



les autres, l'idée de la coutume de la fête de la mimouna à la fin de la fête, c'est bien de montrer que cette fête n'a pas créé de distance.

**Daniel Lévy:** Par la vision de vos explications, on retrouve l'unité du peuple juif dans la fête de *pessa'h*, la force étant dans l'unité. Pour en revenir à la cacherout, nous avons pu remarquer ces derniers temps l'arrivée sur le marché français de certains produits portant le label de votre cacherout, le *IhoudArabanim*. Quel est la particularité de ces produits et

notamment concernant *pessa'h*?

**Rav Kohen:** Certains produits sont fabriqués en Israël, où nous avons la chance de trouver de très bonnes usines appartenant à des juifs pratiquants, ce qui nous donne une facilité de fabrication avec un très haut niveau de cacherout.

Par contre, à l'étranger, cela nous demande un procédé de cachérisation face à des usines appartenant à des non juifs, et où des produits interdits ont été fabriqués.



**Rav Haviv:** On parle beaucoup d'unité, et on peut retrouver grâce à D... dans notre *Beth Din* l'unité entre les Rabbins et l'unité dans le peuple juif. Nous avons

pu fabriquer il y a quelques semaines des matsot faites machine, et même si pour certaines communautés on ne consomme à *pessah* que des matsot faites main, nous avons tenu à fabriquer cette



matsa de la manière la plus stricte afin de donner la possibilité à ceux qui mangent de la matsa faite à la machine d'y trouver une matsa *lamehadrin*. Nous avons tenu à l'appeler *Had Gadia*, en référence au couplet chanté à la fin du séder par la plupart des communautés d'Israël et qui fait référence à toutes les étapes que le peuple d'Israël a vécu avant d'être libéré et emmené sur la terre d'Israël.

**Rav Kohen:** Un autre point important: Nous avons en Israël, une facilité d'échange entre les rabbins, ainsi que la facilité de pouvoir travailler en complicité avec des rabbanim de grand renom, et le plus important est de pouvoir travailler en harmonie avec les autres.

**Daniel Lévy:**

En l'espace de quelques temps, la chehita de votre cacherout portant la marque Yesh a acquis une réputation très prestigieuse autant dans la qualité de la



**La ehehita du Ihoud a réuni toutes les exigences de la halaha, sans toucher à la qualité du produit**

cacherout que dans la qualité du produit. Quel est votre secret?

**Rav Kohen:** On peut résumer cela en deux points:

Premièrement, constituer une bonne équipe de *chohatim*, de *bodekim* et de *m a c h e g u i h i m* craignant D... et de très bonne r e n o m m é e , expérimentés et qui exercent leur métier depuis plusieurs années et surtout que l'équipe soit bien soudée. Et à nous les



rabbanim du *Ihoud*, d'être à leur disposition pour répondre à leurs questions et être à leur écoute dans tous les domaines matériels et spirituels. Deuxièmement, organiser la *chehita* et

travailler dans une cadence et une quantité raisonnable, ne pas rentrer dans une course de production en quantité, la qualité étant bien plus importante que la quantité.

**Rav Haviv:**

Nous sommes arrivés comme l'a cité mon



ami le Rav Kohen à constituer une excellente équipe qui travaille dans de très bonne condition, sans stress et dans la bonne humeur.

La *chehita* du *Ihoud* a réuni toutes les exigences de la halaha, sans toucher à la qualité du produit. « *Tapouhé zahav bémachkiot kesef* », un bon poulet dans une belle assiette! La marque Yesh n'a pas été choisi par hasard. Il a été cité dans Michlé: « *Léhanhil oavai'yesh véotsrotéèm amalé* », « en donnant à ceux qui m'aiment des biens en partage, en remplissant leurs trésors ». Et, comme l'explique le *Malbim*, le mot Yesh correspond à quelque chose de véritable et concret.

Daniel Lévy: Rav Holtsberg, vous êtes un *chohet* de grand renom, et vous travaillez depuis de très longues années dans de différents abattoirs en Israël et à l'étranger. Vous vous trouvez aujourd'hui à la tête de la *chehita* du *Ihoud Harabanim*. Parlez



nous un peu de cette *chehita*.

Rav Holtsberg: J'ai effectivement une longue expérience dans le domaine et j'ai assisté à toutes sortes de *chehita* avec toute sorte de *rabbinat*. Pour ne rien vous cacher, la *chehita* que nous faisons pour le *Ihoud Harabanim* est rare et unique. Il

faut savoir que la cadence de l'abattage des poulets dans une *chehita* de *rabbanout* va à 800

poulets par heure par *chohet*, soit 13 poulets par minute. Pour la *chehita mehadrin*, on abat 600 poulets par heure par *chohet*, soit 10 poulets par minute. Pour la *chehita* du *Ihoud*, on abat 180 poulets par heure par *chohet*, soit 3 poulets par minute. Pour cela on a tout le temps de vérifier les couteaux et de vérifier l'état du poulet afin que tout soit *mehoudar*. Et surtout, on travaille avec tranquillité.



Rav Kohen: Pour chaque *chehita*, on se renseigne auparavant de la provenance des poulets et que ceux-ci soient en bonne santé. Grâce à D..., pour notre *chehita*, le poulet est de très bonne qualité et en bonne santé.

Rav Haviv: Toutes les règles de *cachérouit*, dans toutes ses étapes, sont respectées de manière parfaite. Nous exigeons que le poulet soit complètement ouvert par le dos et que la salaison se fasse sur une table

et que la quantité de sel recouvre toutes les parties du poulet en nous assurant de la propreté de l'intérieur du poulet. Notre cachérisation ressemble à celle de nos ancêtres, celle qui se passait à la maison, autant pour le salage que pour le trempage, avec toutes les exigences.

**Rav Holtsberg:** Toutes les étapes de la *chehita* jusqu'à l'emballage se font très minutieusement avec une bonne équipe de *chohatim* et *machguihim*. Les exigences de la *chehita* du *Ihoud* et la vérification de chaque



poulet du *tsoumat haguidim*, en ouvrant le bas de la cuisse de chaque poulet, *bédikat Haréot*, vérification des poumons, *bédikat kourkevan*, vérification du gésier, *bédikat méaïm*, vérification des intestins. Nous retirons complètement la

queue du poulet et faisons aussi une entaille au niveau du cou pour que l'ouverture des canaux de sang se fasse, pour une meilleure cachérisation. A la demande du *Ihoud*, on retire complètement les extrémités des ailes,



le côté qui est appelée *kanaf hachelichi*, pour faciliter la cachérisation et cela afin d'être conforme à tous les avis du *choul'han arouh*. La *chehita* du *Ihoud* a réuni toutes les exigences de tous les décisionnaires.

**Rav Haviv:** De même pour la dinde, notre *chehita* ne dépasse pas les 30 dindes par heure et ni plus de 200 dindes par jour.

**Rav Holtsberg:** Dans tous les abattoirs et les *chehitot lamehadrin* où j'ai travaillé, on abat en général 120

dindes par heure par *chohet*. Pour la *chéhita* du *Ihoud*, avec 30 dindes, nous pouvons facilement dominer toutes les étapes de la *chehita* ainsi que la cachérisation.



Nous pouvons nous permettre de retirer la veine du cou de la dinde et pas uniquement de la trancher comme beaucoup ont l'habitude de

**est la piété du** <sup>le faire</sup> **ehahet, sa yrat** <sup>Nous avons le temps</sup>

*ehamaim*

de nous reposer

entre chaque *chehita*

changer de *chohet*.

et de

**Daniel Lévy:** Je comprends que vous travaillez avec la même équipe, et donc vous êtes habitués à travailler ensemble et surtout de travailler dans le calme, ce

qui aide à ce que le travail soit très bien terme sur plusieurs étiquettes de *chehita*. effectué.

**Rav Holtsberg:** Oui, effectivement nous sommes une petite famille. Mon ami le *chohet* Rav Roubachkin est un ami de classe et on se retrouve à travailler ensemble. Nous sommes tous deux des *hassidim habad* et nous travaillons tous les deux pour la *chehita*

### La chehita loubavitch a-t-elle une particularité par rapport aux autres chehitot?

A-t-elle une particularité par rapport aux autres *chehitot*?

**Rav Holtsberg:** A l'époque, il existait une différence par rapport aux types de couteaux qui étaient utilisés pour la *chehita*. Les *hassidé habad* depuis l'époque de *l'Admour*

*Hazaken*, premier Rabbi de loubavitch, utilisaient un type de

du *Ihoud*. De même, l'organisateur de la couteau appelé *meloutach*, c'est-à-dire poli.

A cette époque, les *mitnaguedim* s'étaient rassemblés pour sortir contre cette *chehita*, prétextant qu'elle n'avait aucune base selon la *halaha*. Et nos maîtres, les *rebbeim habad*, ont combattu pour garder ce



*chehita*, le Rav Chaoul, est lui-même un *hassid habad*. Nous connaissons très bien les familles et nous travaillons dans une atmosphère hassidique.

type de couteau pour la *chehita*.

De là est né le terme de *chehita habad*, soit une *chehita* faite par un couteau *meloutach*. Par la force des années, tout le monde a commencé à l'utiliser et à faire la *chehita*

#### Daniel Lévy:

Venons-en à parler d'une *chehita loubavitch*. On retrouve ce







avec un couteau meloutach, car ils se sont rendu compte qu'il était tout à fait *méhoudar*. De nos jours, il n'existe plus de différence au niveau des couteaux. Par contre, le terme a été conservé par rapport au *chohet* qui fait la *chehita*, à savoir un *chohet* qui va au mikvé tous les jours et qui étudie la *hassidout*.

De même, cela inclut de faire la prière avec concentration. Et, bien évidemment qu'il ne taille aucunement sa barbe. Certains

rajouteront que le *chohet* suive les coutumes habad. Tous ces critères sont appliqués pour la *chehita* du *Ihoud*, dont je suis le *chohet* responsable.

**Rav Kohen:** La base de tout est la piété du *chohet*, *sayrat chamaïm*. Il est sur qu'il doit appliquer toutes les règles de la *halaha* avec exigence, comme le cite le *choulhan*

*arou'h*. Mais au-delà de cela, sa crainte de D..., comme cela est cité dans le Saint *choulhan arou'h* de *lAdmour Hazaken*, ainsi que dans le livre du *Tséma hTsédek* qui était son petit-fils, qu'il est exigé que le *chohet* soit craignant D. d'une manière exceptionnelle dans

les trois domaines sur lequel le monde tient, l'étude de la Torah, la prière et les bonnes actions. L'étude de la *hassidout* aide le *chohet* dans la perfection de son travail.

### **La *chehita* du *Ihoud* repose sur les règles et les enseignements de nos *rébéim habad***

**Rav Haviv:** La *chehita* du *Ihoud* repose sur les règles et les enseignements de nos *rébéim habad*, à commencer par le *Admour Hazaken*, jusqu'aux enseignements du Rabbi dans les différentes lettres du *Igrot Kodesh*, où il nous parle de l'importance du travail du *chohet* et de sa crainte de D. Pour autant, le

*Ihoud* ne recherche pas de types de slogan. Le sérieux se juge sur le



raconter une anecdote: Mon oncle, que D...

terrain et non pas sur les étiquettes. Pour vous

viande de ses deux *ch* *oh atim* était vendue au même

endroit. Les gens qui étaient intéressés à

prendre la viande du Rav Chlomo

Elfassi, en tant que

*chekita habad*, allait demander à mon oncle laquelle était la sienne. A moment donné,

### Le sérieux se juge sur le terrain

ils lui ont demandé pourquoi tout simplement ne pas noter sur une étiquette que cette viande là était

*loubavitch*. A cela mon oncle a répondu: pourquoi créer cette séparation, tous les deux sont d'excellents *chohatim* et craignant D...?! Celui qui est vraiment intéressé n'a qu'à le demander, mais en aucun cas l'écrire.

**Daniel Lévy:** Vos réponses ont été très intéressantes et enrichissantes. Il ne me reste qu'à vous souhaiter une réussite dans votre action et un *pessa'h cacher véssaméah!*



épouse son âme, le Rav Haïm Chimon Habibzal, a été pendant longtemps responsable de la cacherout de Nice et des Alpes Maritimes, lui-même étant un véritable hassid du Rabbi, très scrupuleux dans son travail et dans ses *midot*. Il organisait la *chekita* pour la ville et les environs. Il travaillait avec deux *chohatim* de très bon renom, l'un Habad, le Rav Chlomo Elfassi, et l'autre séfarade, le Rav Chalom Benadiba.



La



A l'occasion de la parution en France du label de cacherout du beth-din l'houd Harabbanim  
Lamehadrin, le journal Hamodia nous fait un tour d'horizon sur l'action de ce Beth-Din

Le Beth-Din l'houd Harabbanim



## Quand des rabbanim s'unissent en faveur de tous les publics

Imaginez un Beth-Din qui servirait à la fois de tribunal rabbinique que d'association d'aide aux olim mais aussi d'oreille attentive en cas de divorces, de décès mais aussi de mariages et de naissances. Un Beth-Din qui réunirait des rabbanim de toutes tendances et connaissant parfaitement le mode de Psika ashkénaze et séfarade, capables de guider tous ceux qui souhaiteraient recevoir qui un conseil, qui une hala'ha, qui une aide efficace. Ce Beth-Din existe: il se nomme l'houd Harabbanim et Hamodia a rencontré un de ses dirigeants, le rav Yaakov Haviv chlita, Dayan à Jérusalem, qui nous explique ses motivations, ses actions et ses objectifs.



Rav Yaakov Haviv et rav Yirmia Kohen

Sur le bureau du rav Yaakov Haviv, dans l'enceinte du tribunal rabbinique à Jérusalem, s'empilent les dossiers: contentieux liés à un héritage, divorces difficiles et complexes, cas de Mamzérout, judaïcité non prouvée... Voici des années que le rav est confronté à ce genre d'affaires complexes et qu'il agit, avec la bénédiction des plus grands Dayanim et Rabbanim d'Israël et de Diaspora. Mais aujourd'hui, il va nous parler d'une initiative qui, si elle existe depuis maintenant près

de quinze ans, n'a pas reçu la couverture médiatique qu'elle mérite. Il s'agit de l'action menée par le l'houd Harabbanim, créé par le rav Poultorak zatsal et le rav Schlammé chlita, conjointement avec le rav Haviv. « Dans le mot l'houd, on entend le mot A'hdout, qui signifie unité. Il s'agit de fournir des réponses à toutes les tendances et coutumes, séfarades et ashkénazes. Aujourd'hui, nous avons le rav Yirmia Kohen, Dayan à Paris, spécialisé dans la Psika ashkénaze et moi-même, pour la Psika séfarade »

souligne le rav Haviv. Ainsi, les rabbanim reçoivent chaque jour des dizaines de coups de fil de personnes soucieuses de ne pas commettre d'erreur de hala'ha. Mais le l'houd Harabbanim ne se cantonne pas de fixer la hala'ha ou de répondre aux questions des centaines de personnes pour qui il constitue l'adresse ultime pour toutes leurs interrogations liées à la loi juive.

« Lorsque nous avons créé cette structure, il s'agissait essentiellement de servir d'adresse à la communauté francophone d'Israël et à aider les nouveaux immigrants à retrouver leurs repères, alors que généralement, ils quittent un noyau communautaire très fort. Aujourd'hui, notre action s'est également développée en France et dans les pays francophones, que ce soit dans les problèmes liés aux questions familiales que dans la cacherout, les divorces, les mariages, l'aide à la conversion... » Par ailleurs, les rabbanim du l'houd ont publié plusieurs livres de référence en hala'ha

et particulièrement dans le domaine de la cacherout où ils sont spécialisés, dans ses moindres détails.

Le l'houd Harabbanim met également un point d'honneur à aider les jeunes gens et les jeunes filles montés en Israël, que ce soit pour une période donnée que pour une véritable alya, à trouver une yéchiva ou un séminaire adapté à leurs besoins et à leurs exigences. Idem pour les familles de olim



dont les enfants étudiaient dans des écoles orthodoxes en France et qui, arrivés ici, se trouvent perdus face au système 'harédi israélien. Dans ce genre de cas,

les rabbanim du l'houd usent de tout leur poids pour aider ces familles et ces enfants à entrer dans l'école de leur choix.

Le l'houd aide également dans les affaires de rapatriement des ossements de personnes enterrées à l'étranger et dont la famille décide qu'il est temps de les ensevelir en terre d'Israël.

Il accompagne aussi les personnes issues de familles assimilées mais désireuses de prouver leur judaïcité à rassembler les preuves nécessaires: « Je tiens à préciser qu'en aucun cas, dans ce type de dossiers, nous ne tranchons seuls la hala'ha, mais conjointement avec les tribunaux rabbiniques compétents. Nous essayons d'aguiller ces personnes vers des solutions ».

« Notre mot d'ordre, au sein des rabbanim du l'houd est que notre téléphone doit rester toujours allumé. Nous sommes au service de Am Israël 24h/24 et je recommande vivement à tous ceux qui le souhaitent de nous contacter », conclut le rav Haviv.

LEA SCEMAMA

Adresse mail du Beth-Din: [lhoud.harabbanim@gmail.com](mailto:lhoud.harabbanim@gmail.com)

# Lettre du Gaon Rav Haïm Yaacov Schlamme, président du Ihoud Harabanim

Ma venue en Erets Israël, après avoir rempli de nombreuses taches au sein de différents rabbinats en France pendant plus de cinquante ans, le dernier se trouvant dans la communauté de "Adat Israël" à Paris, nous avons fondé avec mes amis le Gaon Rav Yaacov Halévi Poultorak zal, Av beth din à Lyon, et *Ybadé lehaïm* le Gaon Rav Yaacov Haviv, dayan à

les français résidant en Israël.

Cela fait quinze ans que ce Beth Din agit avec grande réussite. et cela fait quelques temps que nous avons ouvert un secteur réservé à la cacherout, nommé "Badats Ihoud Harabanim lamehadrin", dont le renom de sérieux et de rigueur a, grâce à D..., fait le tour du monde comme une cacherout *lamehadrin mine Hamehadrin*.



Grâce à D..., s'est joint au Beth Din mon ami le Gaon Rav Yermiya Menahem Hacoheh, Av beth din de Paris, qui a une très grande expérience dans le domaine de

la rabanout et de la dayanout.

Et c'est avec grande joie que je me joins à eux pour continuer le travail du Beth din en

tant que président d'honneur du Beth Din Ihoud harabanim lamehadrin, pour la diffusion de la Torah et son embellissement.

Rav Haïm Yaacov Schlamme



הרב חיים יעקב שלאמנע  
101/41 שמואל תנביא  
97253 תשל"ם

V Fax : (02) 582 05 53 e-mail : [ravschlamme@free.fr](mailto:ravschlamme@free.fr)

ב"ח יי מרחשון תשע"ג

ה פעה"ק ■ השל"ם  
תוב"א

הנה בחר' ה' בבואי לגור בארץ הקודש אורח ■ שביח מלא' הרבה תקפידים בכמה מקומות ברבנות ! וחיטת מנ' צרפת ואת במשך למעלה מחמשים שנה, ומקומי אחרון היה בק"ק עדת ישראל בעיר, הקמנו כאן בארץ הקודש יחד עם עמית' הגאון הרב יעקב הלוי פולטורק ז"ל אב"ד ק"ק ללא צרפת ויבנת'א' הגאון הרב ■ יעקב חביב שליט"א ד"ר יוסף בערד' ק' ירושלים ח' , בית דין מיוחד לכל ■ הור' צרפת הגרים בא', התקרא בשם "ב"ד" יורו משפטי' ליעקב" אשר נתן לעצמו למטרה לעזור ולתמוך לכל אחד בשאלות קלות וחמורות ולמצוא פתרון למצוקתם, בשאלות בבירור ייחודי, ובירור ייחודי, חשש מנתחת, נישוא ■ החרבות, גורו כוללת, שאלות בין אדם לחבירו ודני תורה וכו' אשר לאשתו ושלום בית ועוד, בשיחוק פעולה עם בתי דינים בארץ ישראל ובח"ל תעם גדולי ישראל.

והנה בחר' ה' זה חמש עשרה שנה שהבית דין פועל בהצלחה רבה ומפולגה, וב"ה עם השנים הצטרפו ל עוד רבנים ודינים ידועי שם אשר נתנים חלק פעיל לעבודת הבית דין, ובאותה מנגלת של מת הדרן מחלה מיוחדת לענייני שפלות תכריז בשם "ב"ד" יאחזק הרבנים למחדרין" אשר ב"הקיבלה היא שם רצוני וחשוב במערכות הכשרות בארץ ובעולם מחדרין מן המחדרין.

וברוך ה' הצטרף כעת לבית הדרן הגאון הרב ירמיה מנחם שליט"א אב"ד פאריס ורב ק"ק עדת ישראל מקום כהונתו ■ במאיים, דבר גדול וחשוב לבית הדרן שמטרתו תלמוד תבום גדול ודרן מער'ן אשר יש לו ניסיון רב ברבנות ובד"נות, לתורת לישראל את הדרך אשר ילכו בה ואת המשנה אשר והני מקבל בשמחה רבה את בקשתם של "ד" האוניט שליט"א לתמשיך אותם ולכוון בנשיאות כבוד לב"ד" יאחזק הרבנים למחדרין" וביה"ד" יורו משפטי' ליעקב" כאן בארץ ק', לעזור ולסייע בעבודת הקודש והתלמוד תורה והלכה.



Yérouchalaïm, un Beth Din en particulier pour

GLATZ  
DU BAUTSCH  
ליבאטשע לייבאטשע

# YESH

PREMIUM FOOD

l'Agneau 1<sup>er</sup> Français  
Agneau par Excellence

KASCHER LEPESSEH  
החזן לייבאטשע  
ליבאטשע לייבאטשע  
ליבאטשע לייבאטשע

Mande Glatt

& SPÉCIALISTE DE L'AGNEAU  
Kasherisée Kasher Lepessah

# YESH

PREMIUM FOOD

Arçuit de Poulet

# YESH

PREMIUM FOOD

Blancs de Po

YESH PREMIUM FOOD  
La Volaille de qualité  
Poulet / Pigeon / Cailles / Faisan / Canard / Oie

Badatz  
בהשגחת

הל"ץ זחודז: רגג'יפ מהדרי  
Ihoud Harabonim

ל?1 Lemehadrin  
הרה"ג הרב ירמיה מ\*  
כהן  
אב"ד פאריס  
רב ק"ק עדה ישראל

הרה"ג  
הרב ירמיה מ\*  
כהן  
אב"ד פאריס  
רב ק"ק עדה ישראל

הרה"ג  
הרב ירמיה מ\*  
כהן  
אב"ד פאריס  
רב ק"ק עדה ישראל

הרה"ג  
הרב ירמיה מ\*  
כהן  
אב"ד פאריס  
רב ק"ק עדה ישראל

Nouveauté Haché de dinde et de poulet

YESH PREMIUM FOOD

La Volaille de g.f

Poulet haché en surgelation. Poids variable

Avec un double emballage

WESÉUkâ de quaèti

geler un congelé  
Mande MESNIL

# YESH

PREMIUM FOOD

Pript à cuwe

Kascher Lepessah  
גליטשער  
החזן לייבאטשע

à (J)therisation par le grillade < est obligatoire  
מחויב צלייה

# YESH

PREMIUM FOOD

les 6  
"OHMS ariè!  
fa H/A V

Production spéciale pour C.A. Kasher Lepessah  
Détail liste de composition sur le emballage

## RÔTI DE DINDE

YESH PREMIUM FOOD

Pript à cuwe

au Naturel  
code : 1868

à la Mexicaine  
code

à l'Israélienne  
code : 1856

à l'Américaine  
code

KASCHER LEPESSEH  
החזן לייבאטשע  
ליבאטשע לייבאטשע  
ליבאטשע לייבאטשע

# YESH

PREMIUM FOOD

Entrecôte Première

החזן לייבאטשע  
ליבאטשע לייבאטשע  
ליבאטשע לייבאטשע

החזן לייבאטשע  
ליבאטשע לייבאטשע  
ליבאטשע לייבאטשע

