

MEKOR DAAT
19 Rue du chemin
vert 93800 Epinay
sur seine
Tel: 01.42.35.35.81
Port: 06.81.56.22.53

Retrouvez nous sur
notre site Internet:
www.ravbenchetril.com



Prière de
respecter la
sainteté de ce do-
cument et de ne
pas le jeter ou le
transporter le
Chabbath

Ce feuillet est dé-
dié à la mémoire
de :

Rav Ishak Kadour
Z"l, de David
ben Hanna Z"l et
de Ilan Halimi
Z"l, de Rav Israël
de Sarcelles, de
Sion ben Camou-
na.

Et la réfouah
chélema de :
Avraham ben
semha, Semha
bat Freha, Més-
sod ben Kamra,
Kamra bat Saada,
Hadassa bat Es-
ther, Yehouda
ben Lola Sarah,
Mahlouf ben Ro-
salie, Lola Sarah
Bat Emilie, Julie
bat Tefaha.

VOUS DÉSIREZ
PRENDRE EN
CHARGE UN
FEUILLET (30€)
APPELLEZ DAVID AU
06 81 56 22 53

HALAKHA

CE FEUILLET VOUS EST OFFERT PAR MEKOR DAAT ET LE RAV YEHIA BENCHETRIT

ANNÉE 5767/2007 N°40

MARS 2007

PESSAH 1ère partie. (tiré du Choulkhane Aroukh abrégé de Rabbi M. Hassan)

INTERDICTION DU 'HAMETS

Par 'Hamets, nous entendons les céréales fermentées des cinq espèces: le blé, l'orge, l'épeautre, le seigle, l'avoine, ou tout produit solide ou liquide, élaboré à partir de ces céréales et ayant subi une fermentation', comme la farine fermentée par suite de l'humidité, le pain, les biscuits, les pâtes alimentaires, la bière, le whisky etc...

Pendant la période de Pessa'h (du 15 au 21 Nissane en Erets Israël, du 15 au 22 Nissane dans la diaspora) il est interdit de consommer du 'Hamets, même en quantité infime, ou tout aliment contenant même une quantité infime de 'Hamets. Pendant Pessa'h, il est interdit non seulement de consommer le 'Hamets, mais aussi d'en tirer profit et de le posséder.

La consommation de 'Hamets est sanctionnée par la Torah de la peine de Carète (retranchement de l'âme de sa source divine).

Les Matsot que nous consommons pendant Pessa'h sont des galettes élaborées avec de la pâte non fermentée. Les produits Cacher pour Pessa'h sont ceux qui ne contiennent pas même une quantité infime de 'Hamets.

LES MATSOT

On peut faire les Matsot avec de la farine non fermentée de l'une des mêmes cinq céréales mentionnées précédemment dont la fermentation produit le 'Hamets. D'ordinaire, on n'utilise que le blé qui est la céréale de choix. Le mélange de la farine avec l'eau produit le 'Hamets au bout de 18 minutes (ou avant même si on fait la pâte dans un endroit chaud). Il est vrai que tout le temps que l'on travaille la pâte, celle-ci ne fermente pas, mais dès qu'on cesse, il faut l'enfourner, car la chaleur de la manipulation pourrait la faire fermenter de suite.

Matsat Mitsva - Matsa Chémoura

1. Ce n'est que pour le Séder que nous avons l'obligation de manger la Massa. Pendant le reste de Pessa'h, la seule obligation est de s'abstenir de manger du 'Hamets.

2. La Matsa dont la consommation pendant le Séder fait l'objet d'une Mitsva s'appelle Matsat Mitsva. Elle doit être le produit d'un travail manuel pendant toutes les phases duquel il faut avoir l'intention déclarée d'agir pour fabriquer la Massa devant servir à cette Mitsva. Ni cette intention ni le travail manuel ne sont nécessaires pour l'élaboration des autres Matsot que l'on consomme pendant Pessa'h.

3. Le blé destiné à la Matsat Mitsva devra être surveillé et préservé de toute humidité à partir de la moisson. La Matsa qui subit un tel contrôle est désignée par Matsa Chémoura.

Pour les autres Matsot la surveillance n'est nécessaire qu'à partir de la mouture.

Fabrication des Matsot à la machine

Lorsque la fabrication des Matsot se fait mécaniquement, vu que de grandes quantités de Matsot sont élaborées dans un temps limité, ce qui exige un équipement perfectionné, il se présente de nombreux problèmes de Halakha que la plupart des boulangers ignorent. Une supervision très stricte s'impose de la part d'une équipe compétente versée dans tous les détails du sujet, qui s'assure que chaque étape de la fabrication soit effectuée selon les règles et que toutes les machines soient nettoyées et lavées adéquatement après chaque fournée. Sans une supervision parfaite et consciencieuse, il y a de forts risques de 'Hamets dans les Matsot fabriquées mécaniquement.

Matsa Achira

1. Matsa Achira (la Matsa riche par opposition à la Matsa courante appelée "Matsa pauvre") est la Matsa que l'on fabrique avec de la farine malaxée avec un liquide autre que l'eau, comme du jus de fruits, du vin, de l'œuf. Il faut faire très attention de ne pas mélanger du tout d'eau, car la plus petite quantité d'eau ajoutée à ces autres liquides accélère la fermentation de la pâte. Une supervision encore plus stricte s'impose.

2. On ne remplit pas son obligation de consommer de la Matsa les soirs du Séder avec la Matsa Achira; autrement on peut en manger pendant Pessa'h.

PRODUITS 'HAMETS ET CACHER POUR PESSA'H Produits complètement 'Hamets

Le pain, la pâtisserie, les pâtes alimentaires etc..., la bière, le whisky, sont complètement 'Hamets, car ils sont fabriqués avec de la farine et des céréales qui ont subi un processus de fermentation.

Produits contenant un mélange de 'Hamets

De nombreux produits, sans être complètement 'Hamets, sont interdits car ils contiennent un mélange de 'Hamets comme des substances et des extraits produits à base de céréales. Souvent ces ingrédients ne figurent pas dans la composition.

TSVP

Produits Cacher pour Pessa'h

La mention "Cacher pour Pessa'h" sur l'emballage du produit ne suffit pas. Il faut s'assurer qu'il existe pour ce produit un certificat de Cachrouit d'une autorité rabbinique compétente, valable pour cette année-là.

Riz et légumineuses

La coutume des communautés Achkénazes est d'interdire la consommation du riz et des légumineuses pendant *Pessa'h* à cause de leur ressemblance avec les 5 céréales défendues. De nombreuses communautés Sépharades ne consomment pas le riz durant *Pessa'h*. La coutume fait force de loi.

USTENSILES DE PESSA'H - LEUR CACHERISATION

Il est interdit de se servir pendant *Pessa'h* de tout ustensile utilisé pendant l'année pour cuire, rôtir, griller, frire, mettre au four, ou pour se servir à manger ou à boire à chaud ou à froid. Par conséquent, il faut se réserver une batterie de cuisine, une vaisselle et des couverts spéciaux pour *Pessa'h*; mais si on n'a pas cette possibilité, on peut utiliser pour *Pessa'h* certains ustensiles ayant servi pendant l'année, après les avoir cachérisés. Il existe deux procédés de cachérisation pour les purifier du '*Hamets*' qu'ils ont absorbé.

- a) La *Hag'ala* qui consiste à immerger l'ustensile dans de l'eau bouillante.
- b) Le *Liboun* qui consiste à le faire rougir au feu jusqu'à ce que des étincelles s'en dégagent.

Ces méthodes peuvent être expliquées selon le principe: "De la même façon que l'ustensile absorbe les sucs des aliments, ainsi il les rejette".

a) L'ustensile qui a absorbé le '*Hamets*' (ou tout autre aliment interdit) par la cuisson, c'est à dire sous l'action d'un liquide bouillant, pourra le rejeter sous l'action de l'eau bouillante, par la *Hag'ala*. C'est le cas des casseroles.

b) L'ustensile qui a été pénétré de '*Hamets*' sous l'action directe du feu, ne pourra en être débarrassé que par l'action du feu, le *Liboun*. C'est le cas du gril, du four, du réchaud.

Comment effectuer la Hag'ala

1. La *Hag'ala* doit être précédée du nettoyage à fond de l'ustensile.
2. Les ustensiles ne peuvent être soumis à la *Hag'ala* qu'au moins 24 heures après qu'on s'en soit servi.
3. La *Hag'ala* s'effectue de la façon suivante: on fait bouillir de l'eau dans une grande marmite. On fait rougir au feu une barre de fer puis on l'introduit dans la marmite de façon à faire déborder l'eau bouillante. On plonge ensuite dans la marmite les ustensiles que l'on veut purifier.
4. Après avoir effectué la *Hag'ala* ou le *Liboun*, on rince l'ustensile à l'eau froide.

Genres d'ustensiles et d'appareils

1. Les ustensiles dont on se sert toute l'année et qui ne vont pas être utilisés pendant *Pessa'h*, doivent être nettoyés puis gardés dans un endroit hors de portée afin qu'on ne les emploie pas par erreur.
2. Des ustensiles en métal peuvent être cachérisés.
3. Il n'est pas possible de cachériser des ustensiles en terre, en faïence, ou en plastique.
4. Les ustensiles dont l'utilisation est la plupart du temps à froid, et parfois à chaud, qu'ils soient en métal, en faïence ou en bois: il suffit de bien les laver et ils peuvent être utilisés à *Pessa'h*.
5. Des ustensiles en verre (ou en Pyrex) même si leur utilisation est à chaud, étant donné que les parois n'absorbent pas les aliments, peuvent être utilisés à *Pessa'h*. Il suffit de bien les rincer au préalable.
6. Comme la cocotte comprend des éléments en caoutchouc, on ne peut pas la cachériser complètement. On ne doit donc pas utiliser pour *Pessa'h* la cocotte dont on se sert toute l'année.
7. On n'a pas l'habitude de cachériser les couteaux par la *Hag'ala* mais on utilise des couteaux réservés pour le seul usage de *Pessa'h*.
8. Le réfrigérateur: on le nettoie bien pour enlever toute trace d'aliment et on le lave à fond.
9. Les tables sur lesquelles on mange habituellement sans nappe doivent être bien lavées. On y verse ensuite de l'eau bouillante. Durant *Pessa'h* on les recouvre d'une nappe.
10. La cuisinière à gaz ou électrique: on la nettoie bien. Il convient de changer pour *Pessa'h* les trépieds sur lesquels reposent les casseroles, autrement il faut bien les laver puis les soumettre à la *Hag'ala* (selon une opinion plus stricte le *Liboun* est nécessaire).
11. dentiers: il faut bien les nettoyer pour enlever toute trace d'aliment et y verser de l'eau bouillante la veille de *Pessa'h* avant l'heure d'élimination du '*Hamets*'.

VENTE DU 'HAMETS

1. Si on conserve du '*Hamets*' pendant *Pessa'h*, on transgresse à chaque instant la loi de la Torah qui nous ordonne de ne pas laisser du '*Hamets*' pendant *Pessa'h* en notre possession. S'il est resté du '*Hamets*' pendant *Pessa'h* en notre possession, il sera interdit d'en tirer profit. Par conséquent, tout '*Hamets*' qu'on n'a pas pu consommer dans les délais permis devra être vendu à un non-juif avant qu'entre en vigueur l'interdiction d'en tirer profit (c'est à dire avant que ne s'écoule la 5/12 partie de la journée du 14 *Nissane* comme indiqué précédemment). Il ne s'agit pas d'une vente fictive, mais d'une véritable opération commerciale.

2. Le '*Hamets*' à vendre doit sortir de chez soi et être remis au non-juif avant l'heure indiquée. Si le non-juif désire garder le '*Hamets*' chez le juif, celui-ci doit lui louer un endroit pour le déposer.

3 La vente doit s'effectuer par un contrat dans lequel sera mentionné le nom du vendeur et de l'acheteur, la description exacte de tout le '*Hamets*' et l'endroit où il sera déposé. L'acheteur devra avoir connaissance de tous ces détails. La clef de l'endroit sera remise au non-juif qui versera une somme en acompte de la marchandise achetée. Il sera stipulé que le non-juif devra payer le solde à l'issue de *Pessa'h*, autrement à ce moment-là la vente serait annulée et le '*Hamets*' reviendrait à la possession du juif.

4. Si une fois la vente conclue, le non-juif désire remettre la clef au juif pour qu'il la lui garde, c'est permis.

5. Pour se faciliter la tâche, il est préférable d'effectuer la vente du '*Hamets*' par l'entremise d'une autorité rabbinique experte. Dans ce cas, chaque individu donnera au Rabbini une procuration de vente de son '*Hamets*' et le Rabbini établira un contrat général de vente dans lequel figurera la liste de tous les vendeurs.