



*Lois  
et coutumes  
du mois de Nissan*



[www.rabbinatloubavitch.com](http://www.rabbinatloubavitch.com)



## CHAPITRE 5 : 'HOUMEROTE ET HIDOURIM ALIMENTAIRES À PESSA'H

### (Règles rigoristes et embellissements de l'accomplissement des prescriptions alimentaires de Pessa'h)

I 'HOUMEROTE (RÈGLES RIGORISTES) À PESSA'H :  
INTRODUCTION GÉNÉRALE. • II ALIMENTS COMPORTANT DES  
RISQUES DE 'HAMETS, MENTIONNÉS PAR LES DÉCISIONNAIRES  
• III ALIMENTS COMPORTANT DES RISQUES DE 'HAMETS  
AUJOURD'HUI • IV COUTUME INTERDISANT LES KITNIYOTE •  
V HIDOURIM ALIMENTAIRES : COUTUMES 'HABAD • VI AUTRES  
COUTUMES ALIMENTAIRES USITÉES À PESSA'H PARMIS LES  
HASSIDIM 'HABAD

#### I 'Houmerote (règles rigoristes) à Pessa'h : Introduction générale.

1. « La fête des 'houmerote ». / 2. La raison essentielle est d'ordre  
halakhique. / 3. Raisons spirituelles et profondes justifiant les  
'houmerote à Pessa'h. / 4. Classement des 'houmerote. / 5. Ecrits et  
traditions. / 6. Aie un Rav et agis avec joie. / 7. Anecdote. / 8. Toute  
habitude ne doit pas être considérée comme une coutume. / 9.  
Ne pas dédaigner une coutume.

**1. « La fête des 'houmerote » :** la fête de Pessa'h a ceci de  
particulier, qu'elle a donné lieu au développement par le peuple  
juif, de nombreux comportements rigoristes appelés 'houmerote  
(*'houmera* au singulier), à nul autre pareil dans aucune *mitsva*<sup>(1)</sup>.





L'Admor Hazaken écrit (*Responsa* 6) : « le AriZal a indiqué de pratiquer toutes les 'houmerote à Pessa'h<sup>(2)</sup> ».

## Les raisons d'une rigueur particulière pour les aliments à Pessa'h

**2. La raison essentielle est d'ordre halakhique :** ne pas consommer de 'hamets est une *mitsva* très difficile car le 'hamets est présent dans de nombreux aliments et n'est pas annulé dans la quantité lors d'un mélange. Aucune solution halakhique n'existe si ce n'est de prendre toutes les précautions pour éviter de le consommer. En effet :

- **aucune solution halakhique :** même si à première vue, éviter de posséder du 'hamets semble plus difficile que de ne pas en manger, car le 'hamets est présent toute l'année dans la maison et doit être recherché dans tous les recoins puis éliminé, la halakha propose de nombreuses solutions pour s'en déposséder : a) recherche, b) annulation, c) vente de notre 'hamets à un non juif<sup>(3)</sup>. Par contre, pour ne pas consommer de 'hamets, il n'y a pas de solution miracle, on doit être attentif et éviter de consommer tout aliment pouvant contenir la moindre quantité de 'hamets.
- **Aucune annulation :** comme pour tous les interdits alimentaires de la Torah, selon le principe « la demi-mesure est (aussi) interdite par la Torah », même un tout petit morceau de 'hamets est proscrié. A cela, nos sages ont ajouté la persistance du caractère 'hamets en cas de mélange pendant Pessa'h, même en infime quantité, avec d'autres substances. De plus, cette règle s'étend dans certains cas à des mélanges effectués même avant Pessa'h, période où les règles d'annulation pourraient s'appliquer, on a alors un « réveil » du 'hamets contaminant le mélange<sup>(4)</sup>.
- **Parabole des voleurs :** le Rabbi Shalom DovBer propose la parabole suivante<sup>(5)</sup> dans son dialogue avec le Rav Yists'hak





Alperovitch :

« combien y a-t-il de magasins dans la ville de Smargon ? Demanda le Rabbi.

– 200, répondit Rav Yits'hak. Le Rabbi continua :

– Et combien de voleurs dans la ville ?

– Cinq ou six.

– Bien. Et tous les magasins ont des surveillants ? Interrogea le Rabbi.

– Évidemment, répondit Rav Yits'hak.

– Mais pourtant, il n'y a que cinq voleurs, pourquoi surveiller les 200 magasins ? En fait la réponse est que nous ne savons pas quels magasins seront pillés par les voleurs. De même à Pessa'h, notre attention doit être permanente<sup>1</sup>.

### 3. Raisons spirituelles et profondes justifiant les 'houmerote à Pessa'h :

- **être assuré de ne pas fauter** : le Zohar enseigne que celui qui évitera la plus petite quantité de 'hamets sera préservé du mauvais penchant<sup>(6)</sup>. De même, on rapporte au nom du AriZal que celui qui se garde de tout 'hamets sera assuré de ne pas fauter. Le Rabbi explique que, bien évidemment, cette personne ne sera pas privée de son libre arbitre et aura encore la possibilité d'une transgression volontaire. En revanche, elle sera protégée de toute faute involontaire, car ce type de faute est révélateur d'une imperfection chez l'homme. En effet, celui qui a été pointilleux sur le 'hamets, symbole d'orgueil, s'est sanctifié et raffiné, et ne peut fauter inconsciemment<sup>(7)</sup>.
- **La délivrance par le mérite des 'houmerote** : Rabbi Méir Sim'ha de Dvinsk (1843 - 1926) écrit<sup>2</sup> que les 'houmerote spécifiques à

1. *Shemouot Vessipourim*, Vol. 1, p. 118.

2. *Méshèkh 'Hokhmah, parashat Bo*, voir aussi 'Hidouchei HaRim.





Pessa'h s'expliquent ainsi : malgré l'oubli des lois fondamentales de la Torah par les enfants d'Israël en sortant d'Égypte, comme le disent nos sages<sup>3</sup> : « tu étais nue et dénudée (Ezéchiel, 16, 7) » [...] ceux-là (les égyptiens) sont idolâtres et ceux-là (les hébreux) sont idolâtres », ils avaient continué à respecter certaines barrières au-delà des règles identitaires et conservés leurs noms, leurs habits et leur langue. « Pour cette raison, la Torah a multiplié les 'houmerote concernant Pessa'h et la possession du 'hamets, car le respect de barrières et mesures préventives a été la source de la délivrance ».

- **'Houmerote signes d'amour** : Rabbi Yaakov de Marvish (13<sup>e</sup> siècle, Provence) écrit dans son célèbre ouvrage *Responsa* du Ciel<sup>4</sup>, que les commandements de la *matsa* et du 'hamets étant les premiers engagements du peuple juif, leurs accomplissements furent accompagnés d'un tel amour et d'une telle ferveur qu'ils donnèrent lieu à une recherche de la perfection dans la pratique des règles générales et de leurs détails : « et celui qui cultive la précision dans les détails des règles allonge les jours de sa vie ». D'autres raisons sont rapportées en note<sup>(8)</sup>.

### Différentes catégories de 'houmerote

**4. Classement des 'houmerote** : l'ensemble des 'houmerote de Pessa'h est composé de plusieurs catégories formant elles-mêmes des groupes distincts. Pour décider de l'opportunité de pratiquer une 'houmera (comportement rigoriste), on doit déterminer la catégorie à laquelle elle se rattache et agir en conséquence.

Voici la liste de ces catégories :

1. les 'houmerote liées à une situation existant à une époque particulière, mais inutiles aujourd'hui car les risques à l'origine de

---

3. *Midrash Tehilim*, 1, 20.

4. *Shéélot Outeshouvot Mine Hashamayim*, 71.





ces comportements ont disparu ;

2. les *'houmerote* de la catégorie précédente, sans intérêt aujourd'hui, mais qui continuent à être appliquées par de nombreuses personnes<sup>5</sup>, en vertu du principe<sup>(9)</sup> : « ne délaisse pas l'enseignement de ta mère » (Proverbes, 1, 8) ;

3. les *'houmerote* dont les craintes du passé existent encore aujourd'hui, et qui restent donc d'actualité ;

4. les *'houmerote* de raison inconnue dès le départ, mais que « Israël, peuple de saints » perpétue avec un attachement absolu ;

5. les *'houmerote* de raison inconnue, pour lesquelles les décisionnaires ont jugé qu'il ne fallait pas s'y astreindre ;

6. des craintes et des institutions rabbiniques rapportées par les décisionnaires (*kitniyote, shrouya*, etc. Voir plus bas) ;

7. des *'houmerote* et des comportements qui n'ont pas été rapportés par les décisionnaires mais qui sont les coutumes de certaines communautés ou de familles particulières et qui n'engage que ces communautés et ces familles<sup>(10)</sup>.

## Les coutumes 'habad

**5. Ecrits et traditions** : les exigences de la communauté hassidique en général, et 'habad en particulier, en matière de *'houmerote* sur le plan alimentaire à Pessa'h, sont bien connues. Dans le cadre de cet ouvrage, nous nous efforcerons de citer les comportements rigoristes pratiqués parmi les hassidim 'habad<sup>(11)</sup>, aussi bien ceux rapportés par écrit<sup>6</sup> que ceux qui ont été adoptés au cours des

5. *Hayei Adam*, 130.

6. *Shoul'hane Aroukh* de l'Admor Hazaken, *Sefer Haminhaguim 'Habad*, et écrits de nos Rébbéim et de leurs élèves.





générations et qui ont été usités du passé à nos jours.

**6. Aie un Rav et agis avec joie :** tout embellissement ou conduite rigoriste répandus ne conviennent pas à tout le monde. De ce fait, en dehors des *'houmerote* et embellissements connus pour être écrits ou traditionnels, le choix d'une attitude plus vertueuse doit être fait en concertation avec un Rav ou un *Mashpi'a* qui connaît bien le contexte familial. Il faut également rappeler que tout ceci doit être fait avec joie, car la joie pendant un jour de fête est une *mitsva* de la Torah pour tous les membres de la famille.

### L'essentiel et le secondaire

**Ordre de priorité des règles : toraniques, rabbiniques, coutumières.**

Malgré tout ce qui a été dit précédemment sur l'importance d'être exigeant sur les aliments consommés à Pessa'h, on ne doit jamais oublier que notre comportement doit être conforme à la Torah et au *Shoul'hane Aroukh*, et savoir que certaines choses sont essentielles et d'autres secondaires. En particulier, une personne peut se tromper, et parfois être très pointilleux sur un embellissement d'une pratique au prix de l'abandon d'une règle explicite dans la Torah.

En 5742 (1982) le Rabbi expliqua longuement<sup>7</sup>, comment d'une part les règles rabbiniques sont plus chères à D.ieu que celles de la Torah, et les coutumes proviennent d'un niveau spirituel si élevé qu'elles n'ont pu être écrites, mais d'autre part, si un choix se présente, il est évident que les règles de la Torah sont plus importantes que celle des rabbins ou que les coutumes. En effet, les mitsvot sont comparables à une maison, et les coutumes à la décoration de celle-ci. Il est bien évident que la maison est plus importante que ses décorations, mais d'un autre côté, la grandeur des coutumes est qu'elles demandent plus d'efforts à l'homme et provoquent le

---

7. *Torat Menahem*, 5742, Vol. 1, p. 264.





réveil de forces plus profondes et plus élevées<sup>(12)</sup>.

**7. Anecdote** illustrant l'enseignement précédent : à la fête de Pessa'h qui suivit l'arrivée du Rabbi Yossef Yits'hak au États Unis, des personnes qui n'étaient pas au fait des habitudes hassidiques, furent invitées les soirs de fête. Lors d'un repas, un événement sema la panique à table. Le Rabbi demanda ce qui s'était passé et on lui répondit qu'un des invités, ignorant la vigilance accrue des hassidim à éviter tout contact de la *matsa* avec un liquide quelconque, avait trempé sa *matsa* dans la soupe. Le Rabbi rétablit le calme en disant : « il est préférable que la *matsa* devienne rouge dans le *borsht* (potage de betteraves) plutôt qu'un juif ne rougisse de honte ».

### Toute '*houmera* est-elle acceptable à Pessa'h ?

**8. Toute habitude ne doit pas être considérée comme une coutume** : un adage bien répandu affirme qu'il n'y a pas de coutume absurde à Pessa'h et que tout comportement rigoriste est acceptable. Certes, « Israël est un peuple de saints », et l'on connaît des '*houmerote* pratiquées pour des risques peu probables. Malgré cela, les décisionnaires ne se sont pas privés de qualifier certaines '*houmerote* d'excessives, et ont dit qu'il fallait les abandonner. Quelques exemples sont donnés en note<sup>(13)</sup>.

**9. Ne pas dédaigner une coutume** : par ailleurs, les décisionnaires nous ont mis en garde de ne pas traiter avec mépris les '*houmerote* et les usages d' « Israël, un peuple de saints », comme l'a écrit le Bnei Yissakhar (19<sup>e</sup> siècle, Dinov) : « ceux qui méprisent, ridiculisent et disent avec arrogance : «cette pratique n'a jamais existé à l'époque de nos ancêtres», devront un jour rendre des comptes, alors que celui qui aura été scrupuleux sera protégé ». D'autres sources allant dans ce sens sont citées en note<sup>(14)</sup>.







## II Aliments comportant des risques de 'hamets, mentionnés par les décisionnaires

1. Introduction. / 2. Aliments suspectés par le passé.

**1. Introduction :** des soupçons de présence de 'hamets dans certains aliments ont existé dans divers endroits à certaines époques. Mais les temps ont changé, et ces craintes ne sont plus d'actualité. On n'a donc a priori aucune raison d'être rigoureux à ce sujet. Cependant, du fait qu'Israël est un peuple de saints, nombreux sont ceux qui ont continué à s'abstenir de consommer ces aliments, arguant du principe : « ne délaisse pas l'enseignement de ta mère » (Proverbes, 1, 8)<sup>(15)</sup>.

**2. Aliments suspectés par le passé :** fruits secs<sup>(16)</sup>, harengs et diverses salaisons<sup>(17)</sup>, miel<sup>(18)</sup>, girofle et safran<sup>(19)</sup>, *matsa 'ashira*<sup>8</sup>.

## III Aliments comportant des risques de 'hamets aujourd'hui

Ci-dessous, une liste non exhaustive, extraite du guide de kasheroute édité par le *Badats Yeroushalayim* de la 'Eda Ha'harédite de Jérusalem, des produits et matières premières au sujet desquels des suspicions de présence de 'hamets ou de *kitniyote* (légumineuses) existent.

L'objectif de cette liste est :

- d'informer des risques de 'hamets et de légumineuses dans certaines denrées et de l'intérêt d'éviter les produits manufacturés,
- de choisir la meilleure surveillance rabbinique en cas d'utilisation

---

8. Fruits secs : selon le Rama et l'Admor Hazaken, 467, 'hamets utilisé pour le séchage. Salaisons : *ibid.* 447, présence de 'hamets dans le sel. Miel : *ibid.* 467, farine mélangée. Girofle et safran : *ibid.*, trempage dans des liquides contenant de l'orge, ou aspergé avec de l'eau farineuse. *Matsa 'ashira* : *ibid.* 462, §7, se reporter au chapitre *Matsot*.





de provisions fabriquées en dehors de la maison,

- de connaître les articles à inclure dans la vente du *'hamets*,
- de déterminer, à partir de la liste, les risques de *'hamets*, après examen des ingrédients qui apparaissent dans la composition d'un produit. Cependant, il est clair que l'on ne peut se baser sur la seule liste des ingrédients, car elle n'est jamais complète, du fait qu'au-dessous d'un certain pourcentage, la mention d'une substance n'est pas obligatoire, alors que le *'hamets* est interdit même en infime quantité.
  - **Poudres (soupe, levure chimique, falafel, etc.)** : elles sont susceptibles de contenir : céréales de blé, amidon, ou dextrose, etc., et sont donc éventuellement *'hamets*.
  - **Poudre de pudding** : *kitniyote* véritables ou possibles, contient parfois des céréales de blé (farine, malt).
  - **Noix décortiquées** : présence d'agents antioxydants contenant de l'huile *kitniyote*, dans les productions à l'extérieur d'Israël.
  - **Émulsifiants** : *kitniyote* véritables ou possibles. Comprend parfois une substance contenant des céréales de blé sous forme de farine ou de malt, ou des *kitniyote* ainsi que d'autres ingrédients éventuellement *'hamets*.
  - **Aspartame** : édulcorant artificiel répandu dans la nourriture diététique, et fabriqué à partir de substances extraites de *'hamets*.
  - **Acide ascorbique et vitamine C** : composants présents dans de nombreux aliments et boissons, généralement fabriqués avec des céréales de blé.
  - **Viande végétale** : contient parfois de la farine de blé, du gluten ou une substance comprenant des huiles de friture d'aliments panés.





- **Gluten** : véritable 'hamets.
- **Glucose** : fabriqué à partir de *kitniyote* ou de blé, composant essentiel de nombreux aliments qui seront donc éventuellement 'hamets.
- **Crèmes glacées** : en plus des extraits éventuellement 'hamets, on ajoute dans le processus de fabrication amidon, dextrose etc.
- **Guéfilte fish** : contient parfois de la farine de blé ou de l'huile de friture d'aliments panés.
- **Granola** : véritable 'hamets.
- **Poisson fumé** : fabriqué avec différentes substances pouvant contenir du 'hamets.
- **Dextrose** : fabriqué à partir de *kitniyote* ou de blé, composant essentiel de nombreux aliments qui seront donc éventuellement 'hamets.
- **Céréales du petit déjeuner** : 'hamets ou *kitniyote*.
- **Vitamine C** : composant important présent dans de nombreux aliments et boissons, généralement fabriquée avec des céréales de blé.
- **Vitamine E** : parfois extrait d'huile de germe de blé ou d'huile de *kitniyote*.
- **Vitamines diverses** : elles sont susceptibles de contenir : céréales de blé, amidon, ou dextrose, etc., et sont donc éventuellement 'hamets.
- **Vinaigre** : le vinaigre synthétique ne pose pas de problème. En revanche, le vinaigre naturel est obtenu par un processus de fermentation auquel participent les substances pouvant





contenir du '*hamets*.

- **Acides aminés** : bon nombre d'entre eux sont produits par un processus de fermentation sur une couche d'aliments contenant en général de l'amidon et des sucres éventuellement '*hamets*.
- **Blé soufflé** : véritable '*hamets* car ils subissent un lavage à l'eau dans la plupart des usines.
- **Lait de soja aromatisé** : fabriqué avec diverses substances pouvant contenir du '*hamets*.
- **Halva** : *kitniyote*. La halva sans sucre contient de plus du sorbitol pouvant être '*hamets*.
- **Protéines et produits protéinés** : les protéines kashères sont en général à base de *kitniyote* et contiennent fréquemment de la farine et du gluten éventuellement '*hamets*.
- **Beurre de cacahuète** : ils contiennent en général un petit pourcentage d'émulsifiant et d'amidon éventuellement '*hamets*.
- **Moutarde (condiment)** : comprend parfois une substance contenant des céréales du blé comme de la farine ou du malt, ou des *kitniyote* et des améliorants éventuellement '*hamets*.
- **Légumes secs** : des sucres extraits d'amidon sont parfois utilisés dans le processus de séchage.
- **Alimentation pour bébés** : '*hamets* possible.
- **Mayonnaise** : contient en général des *kitniyote* et parfois même du blé.
- **Colorant à café (poudre blanche)** : fabriqué avec de nombreux composants dont certains sont du véritable '*hamets*.





- **Maltodextrine** : produit aujourd'hui également avec du blé, composant important dans de nombreux produits qu'il faut donc éviter.
- **Pâtes à tartiner** : risques de *'hamets* dans les extraits utilisés, et présence d'amidon, de dextrose, etc., dans le processus de fabrication.
- **Sucreries (bonbons, etc.)** : risques de *'hamets* dans les extraits utilisés, et présence d'amidon, de dextrose, glucose, etc., dans le processus de fabrication.
- **Édulcorants** : ils contiennent toujours du dextrose ou de la maltodextrine, et dans les édulcorants liquides, du sorbitol, qui sont tous des produits susceptibles d'être *kitniyote* ou du vrai *'hamets*.
- **Margarine** : *kitniyote* ou *'hamets* éventuellement.
- **Améliorants** : combinaison de substances qui dans leur majorité peuvent contenir du *'hamets*.
- **Boissons fortes** : contient en général des extraits qui sont problématiques voir paragraphe sur les extraits.
- **Produits de charcuterie** : la dextrine d'amidon et le glucose entrent dans leur composition comme produit sucrant ou stabilisant, et peuvent être *kitniyote* ou *'hamets*.
- **Sucre de raisin** : voir dextrose.
- **Bonbons** : voir sucreries.
- **Sorbitol** : risque de *'hamets*. Composant important dans de nombreux aliments et boissons. Produit majoritairement avec des céréales de blé en Europe et en Extrême-Orient.
- **Amidon** : produit également avec du blé. Présent dans la





composition de nombreux aliments qui sont donc susceptibles de contenir du *'hamets*.

- **Graines grillées** : la plupart de ces graines sont du véritable *'hamets* du fait de la farine mélangée avec elles pour les griller. Toutefois, les productions kashères utilisent de la fécule de pommes de terre.
- **Riz soufflé** : comprend parfois une substance contenant des céréales de blé, comme de la farine, du malt, etc., ainsi que des améliorants éventuellement *'hamets*.
- **Galettes de riz soufflé** : *kitniyote* et éventuellement *'hamets*.
- **Colorants alimentaires** : ils sont parfois produits avec de l'alcool et des matières premières pouvant contenir du *'hamets*.
- **Sirop de maïs** : certains sont fabriqués avec du blé ajouté au maïs. Composant important de nombreux aliments qui seront donc éventuellement *'hamets*.
- **Maïzena (amidon de maïs)** : *kitniyote*.
- **Crème chantilly végétale** : produit avec des ingrédients pouvant contenir du *'hamets*.
- **Confiture** : suspicion de *'hamets* dans les extraits, et présence de glucose, dextrose, etc.
- **Avoine** : *'hamets*.
- **Matières grasses végétales** : sous forme solide, elles entrent dans la composition de nombreux produits. Généralement à base de *kitniyote* auxquelles on ajoute de l'acide citrique.
- **Chocolat** : *kitniyote* ou risque de *kitniyote*.





- **Chocolat à tartiner** : comprend parfois une substance contenant des céréales de blé sous forme de farine ou de malt etc. ou de *kitniyote*, ainsi que des améliorants éventuellement *'hamets*.
- **Levures** : risque de *'hamets* en quantité infime dans les levures sèches.
- **Épices** : risque de *'hamets* car emballées et stockées avec de la farine. Cas particulier : de la farine est mélangée au zéthar.
- **Thé aromatisé** : suspicion de *'hamets* les extraits utilisés.
- **Succédané de café (chicorée, etc.)** : suspicion de *'hamets*.
- **Succédané de viande** : contient parfois de la farine de blé ou un mélange comprenant des huiles de friture d'aliments panés.
- **Extraits** : problème nombreux et complexes, en particulier risque d'alcool *'hamets* dans le processus de fabrication.
- **Concentrés (sirop sucrants, etc.)** : les extraits qu'ils contiennent sont problématiques.

#### IV COUTUME INTERDISANT LES *KITNIYOTE*

1. La coutume. / 2. Ashkénazes et séfarades. / 3. Nouvelles *kitniyote*. / 4. Importance de cette coutume. / 5. Définition halakhique des *kitniyote*. / 6. Raison de l'interdiction. / 7. Espèces non *kitniyote* interdites. / 8. Liste de *kitniyote*. / 9. Les huiles permises et interdites. / 10. Vente des *kitniyote* à un non juif, nourrir des animaux avec des *kitniyote*. / 11. *Kitniyote* dans un plat, être invité dans une maison où l'on mange des *kitniyote*. / 12. *Kitniyote* pour un enfant ou un malade





**1. La coutume :** il y a plus de 800 ans, de grands rabbins ashkénazes<sup>9</sup> ont interdit la consommation de *kitniyote* (légumineuses) à Pessa'h<sup>(20)</sup>. Cet usage commence la veille<sup>10</sup> de la fête et se poursuit jusqu'à la fin de Pessa'h<sup>(21)</sup>.

**2. Ashkénazes et séfarades :** L'interdiction est répandue chez les ashkénazes<sup>(22)</sup> mais la majorité des séfarades ne tiennent pas compte de cet usage. Cependant, de nombreux séfarades s'abstiennent de consommer du riz, et, quelques communautés proscrivent les *kitniyote* en totalité ou en partie<sup>(23)</sup>.

**3. Nouvelles *kitniyote* :** certains avis considèrent que seules les *kitniyote* ayant existé à l'époque du décret sont interdites, mais la majorité des décisionnaires étend l'interdiction même à celles qui ont été découvertes plus tard<sup>(24)</sup>.

**4. Importance de cette coutume :** les décisionnaires ont attaché une grande importance à cet usage. Il est considéré comme un décret et non comme une simple coutume<sup>(25)</sup>. Des propos alarmants<sup>11</sup> ont été exprimés concernant celui qui le dédaigne<sup>(26)</sup>.

**5. Définition halakhique des *kitniyote* :** le terme de *kitniyote* dans la halakha désigne<sup>(27)</sup> toute graine de semence qui produit plusieurs autres graines consommables identiques à celle semée, sans chair ajoutée, à l'instar du riz ou du petit pois. Le grain de riz est mangeable mais peut aussi être semé pour en obtenir d'autres, sans aucune différence alors qu'une graine de tomate, par exemple, se développe avec une chair tout autour. Le riz se distingue aussi du café, car les cerises de café, contenant les grains à l'origine de la boisson dans leur noyau, ne poussent pas sur le sol mais sur des

9. *Sefer Mitsvot Katane, Rokéa'h, Téroumate Hadéshène, Rama.*

10. *'Hok Yaakov, Kénessette Haguédolah.*

11. 'Hida : « celui qui est souple à ce sujet dépasse les limites ». Maharil : « toute transgression d'un décret de nos sages est passible de la peine de mort ».







arbustes<sup>12</sup>.

On fera attention au fait que le terme de *kitniyote* désigne dans le langage courant les légumineuses. En botanique, les légumineuses sont des plantes dicotylédones, c'est à dire, ayant une graine constituée de deux feuilles ou de deux lobes, dont le fruit est une gousse. Le riz et le maïs, par exemple, ne sont pas des légumineuses car ce sont des plantes monocotylédones, mais *kitniyote* pour la halakha. Réciproquement, certaines légumineuses ne sont pas *kitniyote* pour la halakha, par exemple, le caroube.

## 6. Raison de l'interdiction :

- **risque de confusion entre les *kitniyote* et le blé** : seules les céréales de blé peuvent devenir *'hamets*. En effet, la fermentation des autres espèces végétales, même sous forme de farine mélangée avec de l'eau, est considérée comme une décomposition n'ayant pas le statut de fermentation et est donc autorisée à Pessa'h<sup>(28)</sup>. Cependant, l'habitude de fabriquer avec les *kitniyote* de la farine et des plats ressemblant à ceux obtenus avec des céréales de blé, peut induire les gens en erreur, et leur faire penser que l'on peut agir de même avec les céréales de blé pendant Pessa'h, d'où l'interdiction des *kitniyote*<sup>13</sup>.
- **Blé mélangé aux *kitniyote*** : il est très fréquent<sup>(29)</sup> de trouver des grains des cinq céréales de blé dans les *kitniyote*. De plus, le tri est très difficile, et si l'on cuit des *kitniyote* à Pessa'h, le blé s'y trouvant même en infime quantité, rendra interdite la consommation de tout le plat<sup>14</sup>, d'où l'interdiction des *kitniyote*<sup>(30)</sup>.

## 7. Espèces non *kitniyote* interdites :

12. Rambam, *Kilayim*, 1, 8, *Responsa Maharshag*, 43, *Shenote Eliyahou* sur *Péah*, 1, 4.

13. *Sefer Mitsvot Katane*, *Mordekhai*, *Tourei Zahav*, *'Hok Yaakov*, Admor Hazaken, 453, §3.

14. *Tour*, *Beth Yossef* au nom du *Hagahote Mayemoniyote* cité par le *Tourei Zahav*, *Mishna Béroura*, *Rokéa'h*,





- **ressemblance avec les *kitniyote*** : en plus des *kitniyote*, certains végétaux ont été interdits du fait de leur similitude avec ses dernières, par crainte d'en arriver à autoriser les *kitniyote*. Les décisionnaires en veulent pour preuve, l'interdiction de la graine de moutarde qui n'a pas les caractéristiques des *kitniyote*. En quoi leur ressemble-t-elle ? D'après le *Tourei Zahav* et l'Admor Hazaken<sup>15</sup>, elle pousse dans une gousse (poche) comme les *kitniyote*, et d'après le *Levoush* et le *Mishna Béroura* (464, §4), on l'entasse dans les champs comme les *kitniyote*<sup>(31)</sup>. Une différence se fera jour entre ces deux opinions dans le cas d'une espèce entassée dans les champs mais ne poussant pas dans une gousse, comme le coton, par exemple, avec des conséquences sur l'huile de coton, voir plus bas.
- **Risque de 'hamets** : certaines graines, n'ont pas le statut de *kitniyote*<sup>(32)</sup> et n'y ressemblent pas, mais on y trouve fréquemment mélangées des miettes de 'hamets, dont le tri parfait est difficile. Celui qui s'en<sup>(33)</sup> abstiendra bien qu'elles soient autorisées, attirera sur lui des bénédictions<sup>16</sup>.

**Résumé (1 – 7)** : les *kitniyote* sont des graines de semences mangeables qui produisent à l'identique. Mais toutes les graines répondant à ces conditions ne sont pas pour autant des *kitniyote*. Elles doivent encore avoir une des caractéristiques suivantes : a) risque de confusion de leur farine et de leur plats avec les mêmes en 'hamets<sup>(34)</sup>, b) risque de blé mélangé. De même des espèces ressemblant aux *kitniyote* sont proscrites si : c) elles poussent dans une gousse comme les *kitniyote*<sup>17</sup>, ou si, d) on les entasse

---

15. 453, §4, d'après le Rama, 464.

16. *Shenei Lou'hot Habérite, Maguen Avraham*, Admor Hazaken, 453, §6, *Mishna Béroura*.

17. *Tourei Zahav* et Admor Hazaken d'après leur justification de l'interdiction de la graine de moutarde.





dans les champs comme les *kitniyote*<sup>18</sup>. Enfin, on recevra des bénédictions en s'abstenant de consommer<sup>19</sup> : e) des espèces, ni *kitniyote* ni y ressemblant, mais souvent mélangées avec du blé.

**8. Liste de *kitniyote* :** riz<sup>(35)</sup>, luzerne, petit pois<sup>(36)</sup>, cacahuète<sup>(37)</sup>, glucose<sup>(38)</sup>, millet<sup>(39)</sup>, sorgho<sup>(40)</sup>, cardamome<sup>(41)</sup>, pois chiche<sup>(42)</sup>, fenugrec<sup>(43)</sup>, tournesol<sup>(44)</sup>, moutarde<sup>(45)</sup>, gesse<sup>(46)</sup>, épeautre<sup>(47)</sup>, haricot<sup>(48)</sup> blanc ou rouge, lécithine<sup>(49)</sup> de colza ou soja, soja<sup>(50)</sup>, lentille<sup>(51)</sup>, pavot<sup>(52)</sup>, fève<sup>(53)</sup>, lin<sup>(54)</sup>, maïzena<sup>(55)</sup> (amidon de maïs), carvi<sup>(56)</sup> (cumin), quinoa<sup>(57)</sup>, chanvre<sup>(58)</sup> (cannabis), nigelle<sup>(59)</sup>, réglisse, acacia, haricot<sup>(60)</sup> vert, sésame<sup>(61)</sup>, lupin<sup>(62)</sup>, maïs<sup>(63)</sup>.

Cependant, le pignon, la pistache et la noix de cajou sont autorisés car ils poussent sur des arbres : le pignon sur le pin, la pistache sur le pistachier et la noix de cajou sur l'anacardier, et ne sont donc pas des *kitniyote*.

Le Rama<sup>20</sup> ajoute que l'anis, la coriandre, et la klayza (?) n'ont pas été interdits, car ils sont considérés comme des graines de jardin et non des *kitniyote* d'après l'Admor Hazaken ou parce que ce sont des plantes odoriférantes d'après le Lévoush<sup>(64)</sup>.

La pomme de terre est également autorisée<sup>(65)</sup> bien que l'on puisse en faire de la farine appelée féculé, car c'est un légume et non une légumineuse, et de plus à l'époque du décret des *kitniyote*, il n'y avait pas de légumes transformables en farine pour interdire ce type de végétaux<sup>21</sup>.

## 9. Les huiles permises et interdites : un débat existe concernant

---

18. *Sefer Mitsvot Katane*, Lévoush, *Mishna Béroura*, d'après leur justification de l'interdiction de la graine de moutarde, entassée comme les *kitniyote*, qui s'appliquera aussi au coton et à son huile.

19. *Maguen Avraham*, Admor Hazaken, 453, §6.

20. 453, §1 et Admor Hazaken, *ibid.*, §4.

21. *Péri Mégadim*, 453, §1, *Aroukh Hashoul'hane*, 453, §10, *Iguerot Moshé*, O. H., Vol. 3, 63. Et ainsi est l'usage répandu selon les *Responsa Divrei Malkiel*, Vol. 1, 28.





les huiles de *kitniyote* : seules les *kitniyote* ont été interdites ou même l'huile qui en est extraite ? Dans la pratique on a l'habitude de proscrire aussi les huiles, et ainsi tranche l'Admor Hazaken. Cependant, des discussions subsistent au sujet des huiles extraites de *kitniyote* non comestibles, elles ne sont peut-être pas concernées par le décret<sup>(66)</sup>.

Ci-dessous, une liste d'huile accompagnée des décisions rabbiniques les concernant, le terme « autorisée » désignant un produit sous surveillance rabbinique :

- huile de noix – autorisée, car extraite du fruit d'un arbre et donc non *kitniyote*.
- Huile d'arachide : on a l'habitude d'être rigoureux et de s'en abstenir, car la cacahuète n'est pas *kitniyote* d'après certains avis mais pour ceux qui lui donnent ce statut, on sait que l'Admor Hazaken fait partie des décisionnaires interdisant les huiles extraites de *kitniyote*.
- Huile de palme – autorisée, car le palmier n'est pas *kitniyote*.
- Huile d'olive – autorisée, car l'olive est le fruit d'un arbre et n'est donc pas *kitniyote*. On choisira une bonne surveillance rabbinique car des produits falsifiés ont circulé ces dernières années.
- Huile de tournesol – on a l'habitude d'être rigoureux et de s'en abstenir. En effet, les graines de tournesol répondent aux conditions de reproduction à l'identique, d'être mangeable et de pousser sur le sol, mais on ne fabrique ni farine ni plats avec elles. De plus, elles ne poussent pas dans des gousses mais par ailleurs elles sont entassées dans les champs. Les avis des décisionnaires sont partagés, du fait que les caractéristiques précédentes vont pour certaines dans le sens de la permission et pour d'autres dans celui de l'interdiction, d'où la décision de préférer s'abstenir.
- Huile de pépins de raisin – autorisée, car le pépin est une partie d'un fruit et n'est donc pas *kitniyote*.





- Huile de coton – il y a de bonnes raisons de l'autoriser<sup>(67)</sup>. En premier lieu, la graine de coton n'est pas comestible, elle est même toxique, et n'est donc pas *kitniyote*. Doit-on toutefois l'interdire pour sa ressemblance aux *kitniyote* ? Oui, d'après certains décisionnaires car elle est entassée dans les champs, non d'après l'Admor Hazaken et d'autres décisionnaires, car elle ne pousse pas dans une gousse comme les *kitniyote*.

De plus, ni plats ni farine ne sont confectionnés avec les graines de coton ce qui rend impossible la confusion avec des plats '*hamets*'. Enfin, des grains de blé ne sont pas mélangés aux graines de coton.

On en déduit à fortiori une permission pour l'huile de coton qui est la seule transformation rendant les graines comestibles. Le Rabbi écrit à ce sujet dans une lettre : « les hassidim consomment à Pessa'h l'huile Nutola ». L'huile Nutola était une huile de coton. Toutefois, certains relativisent cette position du Rabbi donnée en 1949 car la lettre était destinée à des réfugiés russes se trouvant à Paris. Des compléments sont donnés dans la note 67 de la version en hébreu.

- Huile de colza (canola) – on a l'habitude de l'interdire<sup>(68)</sup> car même si la graine de colza n'est pas comestible, elle ressemble au *kitniyote* car elle pousse dans une gousse.

- Huile de soja – interdite car même si la graine de soja n'est pas comestible, elle vérifie les conditions des *kitniyote*. De plus, de nombreux aliments sont fabriqués avec le soja : farine, tofu (fromage de soja), sauces, etc.

- Huile de lin – on a l'habitude de l'interdire<sup>(69)</sup> car on l'entasse dans les champs et aussi du fait que la graine de lin est comestible et les confusions possibles avec des plats '*hamets*'.

- Huile de cannabis – on a l'habitude de l'interdire voir la note<sup>(70)</sup> car même si la graine de cannabis n'est pas comestible, on l'entasse dans les champs et donc elle ressemble aux *kitniyote* d'après





certaines décisionnaires. Toutefois, selon l'Admor Hazaken, ce degré de ressemblance est insuffisant et l'on pourrait permettre, car cette graine ne pousse pas dans une gousse.

- Huile de sésame – interdite car la graine de sésame fait partie des *kitniyote*<sup>22</sup>.

Certains ont l'habitude de n'utiliser aucune huile à Pessa'h, et cuisinent avec de la graisse de poulet ou de viande (*shmalts* en yiddish) qu'ils confectionnent eux-mêmes.

**10. Vente des *kitniyote* à un non juif, nourrir des animaux avec des *kitniyote* :** seule<sup>23</sup> la consommation des *kitniyote* est interdite mais leur possession et le fait d'en tirer profit est autorisé. De ce fait, même si des *kitniyote* ont été cuites, il n'est pas nécessaire de les sortir de la maison ou de les vendre un non juif avant Pessa'h, de plus, on peut les donner à manger à des animaux pendant Pessa'h, si on le désire. Cependant, dans la pratique, on les inclura<sup>24</sup> dans la vente du *'hamets* si elles ne bénéficient pas d'une surveillance rabbinique du fait qu'elles peuvent contenir du véritable *'hamets*. Pour la même raison, on ne nourrira des animaux qu'avec des *kitniyote* certifiées kashères pour Pessa'h.

**11. *Kitniyote* dans un plat, être invité dans une maison où l'on mange des *kitniyote*<sup>(72)</sup> :**

- ***kitniyote* dans un plat :** si des *kitniyote* sont tombées dans un plat, tant qu'elles sont minoritaires dans l'ensemble du plat, elles sont annulées dans la quantité et ne contaminent pas le plat qui reste kashère<sup>(73)</sup>. Cependant, on enlèvera du plat les morceaux de *kitniyote* visibles. Mais bien évidemment, on ne mélangera jamais à priori des *kitniyote* dans un plat, car nous avons pour principe,

22. Admor Hazaken, 453, §3.

23. *Téroumate Hadéshène*, Maharil, Rama, 453, §1, Admor Hazaken, 453, §5.

24. *Béère Yaakov, Responsa Divrei Malkiel*, Vol. 4, 22, *Sidour Pessa'h Kéhilkhato*, p346. Voir en note<sup>(71)</sup> d'autres exemples.





qu'il est interdit d'annuler à priori, un élément interdit dans une quantité permise. Si le mélange a été fait volontairement, en connaissance de cause, le plat sera alors interdit à la consommation<sup>25</sup>.

- **Utiliser un ustensile où ont cuit des *kitniyote*** : on peut se servir d'un ustensile seulement si des *kitniyote* n'y ont pas été cuites dans les dernières 24 heures. En effet, la cuisson d'un mets dans les 24 heures qui suivent celle des *kitniyote*, représente une annulation d'aliments interdits, celle des *kitniyote* absorbées par les parois du récipient. À posteriori, en cas d'erreur, ce mets cuit dans les 24 heures sera kashère<sup>26</sup> et donc autorisé à la consommation<sup>(74)</sup>.

Dans la pratique, si l'on doit cuire des *kitniyote* chez soi pour les besoins d'un malade ou d'un enfant (voir plus bas), on veillera à priori à réserver un ustensile spécial pour la cuisson des *kitniyote*.

De même, si l'on doit prendre un repas dans un lieu où l'on mange des *kitniyote*, on utilisera un ustensile où elles n'y ont jamais été cuites.

On pourra les faire cuire sur le même feu, et même si des *kitniyote* se renversent sur la grille ou la plaque de cuisson, il n'y a rien à craindre, il suffira de nettoyer. En revanche, on fera attention à éviter les projections ou éclaboussures du plat de *kitniyote* sur les autres plats. Et si cela arrive, et que les *kitniyote* ne sont pas visibles et minoritaires dans l'ensemble du plat, elles seront annulées en quantité comme précédemment, et le plat restera kashère<sup>(75)</sup>.

**12. *Kitniyote* pour un enfant ou un malade** : un malade qui doit consommer des *kitniyote*, pour des médicaments<sup>(76)</sup> ou pour toute autre raison, même s'il ne court aucun danger, pourra les

---

25. 'Hok Yaakov, Admor Hazaken, 464.

26. Kaf Ha'hayim, 453, §27.





absorber<sup>(77)</sup> pour les besoins de sa guérison<sup>27</sup>.

De même, on permet<sup>(78)</sup> de donner des *kitniyote* aux petits enfants qui en ont besoin (bouillie de maïzena ou farine de maïs, par exemple), s'il n'y a pas de produit de substitution sans *kitniyote*. Toutefois, on devra vérifier méticuleusement les grains pour s'assurer qu'ils ne contiennent pas de céréales de blé, ou le cas échéant, que le produit bénéficie d'une bonne surveillance rabbinique assurant l'absence de tout '*hamets*'<sup>28</sup>.

On les cuira dans un ustensile spécial et on les placera dans l'eau quand<sup>(79)</sup> elle sera bouillante<sup>29</sup>. En tout cas, on devra préférer utiliser les autres *kitniyote* plutôt que le riz et le millet, car ces derniers sont les plus ressemblant au '*hamets*'<sup>30</sup>.

## V HIDOURIM ALIMENTAIRES : COUTUMES 'HABAD

1. *Matsa shrouya* (*matsa* trempée). / 2. Raisons d'être rigoureux et s'abstenir de *matsa shrouya*. / 3. Règles relatives à la *matsa shrouya*. / 4. *Matsa shrouya* pour les enfants. / 5. *Matsa shrouya* dans du jus de fruits. / 6. Ustensiles ayant contenu de la *matsa shrouya*. / 7. *Matsa shrouya* le dernier jour de Pessa'h à l'extérieur d'Israël. / 8. Préparation des plats « *shrouya* » pour le dernier jour de Pessa'h. / 9. *Matsot* fabriquées à la machine. / 10. Boissons alcoolisées. / 11. *Kidah* (cassie, acacia ?) et cannelle à Pessa'h. / 12. Radis.

**1. *Matsa shrouya* (*matsa* trempée) :** on sait à quel point les hassidim 'habad sont exigeants pour éviter à tout prix de consommer de la *matsa shrouya* à Pessa'h, comme l'atteste le *Sefer Haminhaguim 'Habad* (p. 41) : « on fait particulièrement attention à éviter la *matsa shrouya* ». Ce comportement n'était répandu

27. '*Hayei Adam*, 127, §6, *Mishna Béroura*, 453, §7.

28. *Mibeth Lévy*, Vol. 1, 264.

29. '*Hatam Sofer*, *Mishna Béroura*.

30. *Mishna Béroura* et d'autres décisionnaires.







dans les temps anciens que parmi les élites, comme l'affirme le 'Hakham Tsvi<sup>31</sup> (1656-1718, Europe de l'Est) : « la *matsa shrouya* dont s'abstiennent les pratiquants pointilleux ». L'expansion de cette coutume, que nous constatons aujourd'hui, a commencé à l'époque du *Maguid* de Mézeritch<sup>(80)</sup>, autour de l'année 1770, pour s'étendre progressivement à toutes les communautés hassidiques ainsi qu'à certains juifs pieux et intègres en dehors de la sphère hassidique<sup>(81)</sup>.

Par principe, une pâte cuite au four ne peut pas devenir 'hamets, donc on ne devrait pas craindre, après leur sortie du four, de faire cuire des *matsot* avec un liquide ou de les émietter pour en faire de la farine servant à préparer différents plats. En fait, des inquiétudes sont survenues à ce sujet, du fait de modifications dans la fabrication des *matsot* au cours des générations, comme le montre l'historique de leur préparation rapporté en note<sup>(82)</sup>.

## 2. Raisons d'être rigoureux et de s'abstenir de *matsa shrouya* :

- **farine dans la *matsa*** : certains l'ont expliqué par la crainte d'un pétrissage imparfait ayant laissé de la farine non pétrie à la surface de la pâte. En effet, lors de la cuisson, cette farine se retrouvera à l'intérieur de la *matsa* qui la protégera du feu et donc lui permettra plus tard, étant non cuite, de devenir 'hamets au contact avec l'eau. Cependant, ceci est peu probable avec les *matsot* de notre époque qui sont très fines<sup>32</sup>.

- **Farine sur la *matsa*** : l'Admor Hazaken explique, que l'embellissement de la *mitsva* nous poussant à pétrir les *matsot* rapidement peut avoir pour conséquence de laisser de la farine non pétrie sur la pâte, qui se retrouvera à la surface de la *matsa* après cuisson. Ceci n'est pas seulement une crainte ou un doute, on peut le constater de visu, et donc même si l'on peut écarter le

31. *Shéilate Yaabèts*, Vol. 2, 65.

32. *Shaarei Teshouva*, 460, §10, *Matsa'hatsite Hashékel*, 458, §1, *Mishna Béroura*, 458, §4.





risque de farine à l'intérieur de la *matsa* du fait de sa finesse, la possibilité de farine à la surface de la *matsa* et d'un futur contact avec l'eau doit être pris en compte. Bien qu'à priori cette farine a dû cuire, puisque la pâte ne l'a pas protégée du feu, et que tout ce qui a cuit au four ne peut plus devenir 'hamets, malgré cela, de nombreux *Rishonim* (premiers décisionnaires, du 11<sup>e</sup> au 15<sup>e</sup> siècle) considèrent qu'il y a lieu de craindre que cette farine n'a pas été cuite et qu'elle peut devenir 'hamets, et selon l'avis du AriZal ayant indiqué de pratiquer toutes les 'houmerote à Pessa'h, on doit se conformer<sup>33</sup> à l'avis de ces *Rishonim*<sup>(83)</sup>.

D'autres raisons à ce sujet ainsi que les justifications de ceux qui tolèrent la *matsa shrouya* sont rapportées en note<sup>(84)</sup>.

**3. Règles relatives à la *matsa shrouya* :** l'usage 'habad est de se garder de la moindre consommation de *matsa shrouya*. De ce fait, si des aliments sont sur la table, on prendra soin de couvrir la *matsa* avec un napperon ou de la placer dans un sac, pour la protéger de l'eau et pour éviter que des miettes de *matsa* ne tombent dans l'eau ou la soupe. Pour les *mayim a'haronim* (ablutions finales du repas), on ne passe pas les doigts humides sur les lèvres comme à l'habitude<sup>34</sup>, de peur qu'il y ait des miettes sur les lèvres<sup>(85)</sup>.

**4. *Matsa shrouya* pour les enfants :** On doit éduquer<sup>35</sup> les enfants à faire attention à la *matsa shrouya*. Cependant, en cas de besoin, on pourra être tolérant<sup>36</sup>, en particulier pour les tout-petits qui n'ont pas encore atteint l'âge de l'éducation religieuse. Pour éviter tout problème, il est conseillé de les servir dans de la vaisselle jetable, ce qui permettra de se débarrasser des ustensiles après utilisation. A choisir, il sera préférable de leur donner de la *matsa shrouya* plutôt que des *kitniyote*<sup>(86)</sup>.

33. Admor Hazaken, *Responsa*, 6.

34. *Sefer Haminhaguim 'Habad*, p. 41, Haggadah du Rabbi.

35. *Torat Menahem* 5748, Vol. 3, p. 111, note 258.

36. Déduction de *Torat Menahem* 5711, Vol. 2, p. 7. Voir note<sup>(87)</sup>





« Le sage a ses yeux dans la tête » (Ecclésiaste 2, 14), il ne faut pas gâcher la joie de la fête à cause d'une sévérité excessive envers les petits enfants pour la *matsa shrouya*. Pour cette raison, certains ont l'habitude de manger les *matsot* à part, au début du repas sur une nappe jetable, puis une fois ceci terminé, ils changent de nappe et font le reste du repas sans *matsot*. D'autres commencent par manger les *matsot* dans des sacs, dont ils se débarrassent avant d'amener à table les différents plats. « Tout homme avisé agira avec réflexion » (Proverbes 13, 16).

**5. *Matsa shrouya* dans du jus de fruits :** d'après la halakha au sens strict, il n'y a aucune interdiction<sup>37</sup> de tremper de la *matsa* dans du jus de fruits naturel (100%) et ce qui y est assimilé comme le lait, le miel, etc., à la condition expresse, qu'il n'y ait pas une goutte d'eau présente dans tout le processus d'élaboration (fruits complètement secs, sans aucune trace d'humidité, de même pour le couteau servant à découper les fruits, ainsi que l'assiette les contenant, etc.). Cependant, dans la pratique, cette condition étant tellement difficile à remplir<sup>(88)</sup>, que nombreux<sup>38</sup> sont ceux qui évitent catégoriquement la *matsa shrouya* dans les jus de fruits. Il semble malgré tout, que l'on pourra tolérer pour les enfants d'étaler de l'avocat ou du miel sur de la *matsa*, en prenant soin que tout soit bien sec<sup>39</sup>.

**6. Ustensiles ayant contenu de la *matsa shrouya* :** on a l'habitude d'être rigoureux, et de ne pas se servir d'un ustensile, sur lequel est tombé un morceau de *matsa* qui s'est humidifié avec les traces d'eau qui s'y trouvaient. Cependant, l'année suivante, on pourra se servir de ce même ustensile sans avoir besoin de le kasheriser<sup>40</sup>. Il faut souligner que dans de nombreux des cas, l'ustensile n'est pas

---

37. Admor Hazaken, *Responsa*, 6.

38. *Halakhot Ouminhaguei 'Habad*, p. 182.

39. Rav Mordehaï Ashkenazi, *Shoaline Védorshine*, 5774, p. 16.

40. *Otsar Minhaguei 'Habad*, p. 48, *Halakhot Ouminhaguei 'Habad*, p. 182.





interdit d'après la halakha, et donc en cas de besoin, il sera possible de l'utiliser après concertation avec un Rav<sup>(89)</sup>.

### **7. *Matsa shrouya* le dernier jour de Pessa'h à l'extérieur d'Israël :**

- une coutume juive consiste à être tolérant sur la *matsa shrouya*, le dernier jour de Pessa'h, à l'extérieur d'Israël, même pour ceux qui s'en abstiennent les sept premiers jours. Au contraire, de nombreux grands maîtres ont pour usage de considérer le trempage de la *matsa* ce dernier jour, comme un embellissement de la *mitsva*, et ainsi est la coutume 'habad<sup>41</sup>, allant jusqu'à tremper la *matsa* dans chaque plat<sup>(90)</sup>.

- On consomme la *matsa shrouya* dans la vaisselle habituelle de Pessa'h. Il n'est pas nécessaire<sup>42</sup> de la kasheriser avant de l'utiliser l'année suivante<sup>(91)</sup>.

- Raison de cette coutume : a) montrer une différence avec les autres jours de la fête<sup>43</sup> ; b) le dernier jour de Pessa'h est attaché avec la délivrance messianique au cours de laquelle le mal symbolisé par le 'hamets aidera le bien, et donc en parallèle, la *matsa shrouya* participe à la joie de Yom Tov<sup>44</sup>.

### **8. Préparation des plats « *shrouya* » pour le dernier jour de Pessa'h :**

- **7<sup>e</sup> jour de Pessa'h lundi ou jeudi** : on ne peut pas cuire le 7<sup>e</sup> jour en mode « *shrouya* » pour le lendemain (ordinaire en Israël et Yom Tov, dernier jour de fête à l'extérieur d'Israël) car cette cuisson n'est pas utile au 7<sup>e</sup> jour puisque l'on ne consommera pas de *matsa shrouya* le 7<sup>e</sup> jour et d'après la halakha, on ne peut cuire

41. *Sefer Haminhaguim 'Habad*, p. 43.

42. *Otsar Minhaguei 'Habad*, p. 224, citant l'usage du Rabbi Shalom DovBer d'après le témoignage du Rav Yaakov Landau, Rav dans la maison du Rabbi et ancien G. R. de Bné Brak.

43. *Sefer Hassi'hot* 5702, p. 105.

44. *Likoutei Si'hot*, Vol. 22, p. 31 sqq. D'autres raisons sont rapportées en note<sup>(92)</sup>.



Yom Tov que pour les besoins du jour. On attendra donc la nuit du 8<sup>e</sup> jour pour cuisiner en mode « *shrouya* » ou encore à 'hol hamoèd, sans se servir à nouveau de ces ustensiles avant le 8<sup>e</sup> jour.

- **7<sup>e</sup> jour de Pessa'h vendredi** : on aura fait un *érouv tavshiline* jeudi et donc il sera permis de cuire *shrouya* vendredi pour manger shabbat, qui sera Isrou 'Hag en Israël et le dernier jour de Pessa'h ailleurs. Ceci est justifié par diverses raisons<sup>(93)</sup> et en particulier du fait que s'abstenir de *matsa shrouya* n'est qu'un comportement rigoriste et donc elle pourrait être consommée le jour même par des invités qui n'y font pas attention<sup>45</sup>.

**9. Matsot fabriquées à la machine** : se référer au chapitre 3, les *matsot*.

**10. Boissons alcoolisées** : on a l'habitude<sup>46</sup> de s'abstenir de boissons alcoolisées à Pessa'h, en dehors du vin, même lorsqu'elles bénéficient d'une bonne surveillance rabbinique<sup>(94)</sup>.

**11. Kidah (cassie, acacia ?) et cannelle à Pessa'h** : le Rabbi écrit dans la Haggadah : « depuis plusieurs années, nous avons l'habitude de ne prendre ni *kidah* ni cannelle pour le 'harossète, de peur d'un mélange avec du 'hamets<sup>47</sup>.

**12. Radis** : le *Tséma'h Tsédek* a interdit la consommation de radis<sup>(95)</sup> sans en expliquer la raison<sup>48</sup>. Pour l'ail, voir plus bas : 6, 6.

## VI AUTRES COUTUMES ALIMENTAIRES USITÉES

45. *Responsa Dovev Meisharim, Daat Torah* du Maharsham, G. R. Wozner, et ainsi a témoigné le Rav Y. L. Groner concernant l'avis du Rabbi.

46. *Reshimot*, Vol. 4, p. 19, *Likoutei Sipourim*, p. 92.

47. Rapporté dans *Sefer Haminhaguim 'Habad*, p. 39. Dans la pratique on évite dans la mesure du possible les produits manufacturés en général, voir plus bas.

48. *Shemouot Véssipourim*, Vol. 1, 74, *Loubavitch Vé'hayaléah*, p. 54, *Otsar Minhaguei 'Habad*, p. 63.





## À PESSA'H PARMIS LES HASSIDIM 'HABAD

1. Produits manufacturés. / 2. Aliment ou ustensile entré en contact avec le sol. / 3. Éplucher systématiquement les fruits et légumes. / 4. Œufs. / 5. Épices. / 6. Ail. / 7. Sucre. / 8. *Shmalts*. / 9. Produits laitiers.

**1. Produits manufacturés** : on connaît les paroles de l'Admor Hazaken<sup>(96)</sup> : « à Pessa'h, on ne propose pas à manger ou à boire », pour ne pas gêner l'invité qui pourrait être amené à mettre de côté son embellissement de la *mitsva*.

Malgré cela, il est évident, que l'on doit accomplir la *mitsva* de l'hospitalité, en laissant le choix à l'invité de prendre ou non ce qui est mis à sa disposition<sup>49</sup>. On constate, cependant, une habitude bien répandue de ne pas manger chez ses amis à Pessa'h, même s'ils ont les mêmes règles rigoristes que nous<sup>(97)</sup>.

Si cela est vrai pour un ami, à plus forte raison pour un produit fabriqué par une entreprise ! Voilà pourquoi les hassidim et les gens pieux en général ont l'habitude à Pessa'h, depuis de nombreuses générations, de ne pas utiliser de produits alimentaires manufacturés et de ne consommer que des produits faits maison, à l'exception des *matsot* et du vin dont la fabrication est difficile.

Il est vrai qu'à notre époque, nous disposons d'une profusion de produits kashères pour Pessa'h, avec de bonnes surveillances rabbiniques, sur lesquelles nous nous appuyons toute l'année. Toutefois à Pessa'h, On doit s'efforcer dans la mesure du possible d'éviter les produits manufacturés, car le '*hamets* est interdit même en infime quantité, de plus il est présent dans de nombreux aliments ainsi, et plus encore les *kitniyote*. Et même si le '*hamets* est annulé avant Pessa'h, il peut se « réveiller » dans certains cas, et parfois son action (*ma'amide*) sur la texture d'un produit peut lui

---

49. *Sefer Hassi'hot* 5705, p. 91.



conférer un statut de *'hamets* irrévocable.

Même avec la meilleure volonté du monde, il est impossible de pratiquer dans une usine, toutes les règles rigoristes effectuées à la maison. Surtout à notre époque, où la fabrication d'un produit nécessite des dizaines d'ingrédients et de matières premières, pour lesquelles, chaque année amène son lot de nouveaux risques de *'hamets*. Par exemple, un produit aussi banal que des noix décortiquées, dépourvu de tout risque de *'hamets*, s'est révélé problématique dans une usine américaine. En effet, on s'est aperçu qu'était ajouté sur les noix, un antioxydant qui contenait de l'huile de *kitniyote*<sup>(99)</sup>.

En résumé la règle est la suivante : on évite tout ce qui est possible, et pour ce qui est impossible ou indispensable on se sert de la production bénéficiant de la meilleure surveillance rabbinique<sup>(100)</sup>. Il est alors certain que le mérite de ces efforts favorisera l'aide de D.ieu, comme nos sages l'ont dit : « celui qui vient se purifier, sera assisté par le Ciel ».

**2. Aliment ou ustensile entré en contact avec le sol :** une coutume établie consiste à ne pas consommer à Pessa'h de la nourriture qui est tombée par terre. Certains l'épluchent avant de la manger et d'autres n'y goûtent en aucune façon. De même, les ustensiles (cuillères, fourchettes, etc.) ayant touché le sol, sont mis à l'écart pour cette année<sup>50</sup>.

Cependant, il est parfois difficile de se conformer à cet usage (nombreux petits enfants, etc.), on consultera alors un Rav qui pourra permettre, si l'objet n'était pas chaud, de l'utiliser à nouveau en le lavant à froid, mais pas au-dessus d'autres ustensiles<sup>(101)</sup>.

---

50. *Otsar Minhagvei 'Habad*, p. 60. Ceci est un usage répandu dans le monde orthodoxe comme l'attestent : la Haggadah de Lélov, p. 23, *Sefer Minhagvei Israël Torah*, p. 218, et d'autres. Ainsi on agissait dans la maison du G. R. Oyerbach, comme en témoigne le *Shalmei Moèd*, p. 331.





**3. Éplucher systématiquement les fruits et légumes :** on a l'habitude d'éplucher tous les fruits et légumes avant de les cuisiner ou de les manger<sup>51</sup>, de peur qu'une quelconque miette de 'hamets ne soit collée à leur peau et parce que l'on ne veut pas s'appuyer sur le lavage pour régler le problème. De plus, aujourd'hui, certains produits de traitements des végétaux contiennent parfois une substance contenant du 'hamets<sup>(102)</sup>.

Certains ne consomment que les fruits et légumes qui peuvent être épluchés, la laitue n'étant alors consommée que pour le Seder.

Certains utilisent un couteau réservé uniquement à l'épluchage.

**4. Œufs :** certains ont l'habitude de réserver une casserole spéciale<sup>52</sup> pour y faire cuire les œufs. Il est bien de rincer<sup>53</sup> les œufs à l'eau froide avant de les faire cuire<sup>(103)</sup>.

**5. Épices :** comme on l'a écrit précédemment, on a pour coutume de s'abstenir le plus possible de produits manufacturés. En particulier, on doit être très rigoureux concernant les épices, où les risques de mélanges avec du 'hamets sont importants, pour plusieurs raisons : a) on a l'habitude de les stocker avec les farines ; b) certaines épices poussent sur des terres où ont été cultivées précédemment des céréales de blé qui peuvent se mélanger à la cueillette ; c) des mélanges sont possibles à l'emballage, et donc ensuite à la mouture.

Si malgré cela, on veut en acheter, on devra veiller à choisir une surveillance rabbinique très scrupuleuse, vérifiant avant la mouture qu'aucun grain de blé n'est mélangé aux épices et que le moulin est

---

51. *Halakhot Ouminhaguei 'Habad*, p. 185.

52. *Eshel Avraham* de Boutshatsh, 447.

53. *Ben Ish 'Hay*, *Hilkhot 'Hag Bé'hag*, *Madrikh Hakasheroute du Badats Yéroushalayim*.





bien kashère pour Pessa'h<sup>54</sup>.

A priori il est préférable de renoncer à éplucher et d'assaisonner avec du persil ou ce qui y ressemble, après un bon rinçage, plutôt que d'être tolérant en utilisant des épices manufacturées. De même, on ne cuisinera pas avec des épices avant Pessa'h pour consommer pendant Pessa'h, mais pour manger jusqu'au soir du Seder, cela sera possible<sup>(104)</sup>, même dans la vaisselle de Pessa'h<sup>55</sup>.

**6. Ail :** certains ont l'habitude de ne pas consommer d'ail à Pessa'h. Cet usage est ancien, rapporté par les décisionnaires<sup>56</sup> et s'est développé, entre autres, au sein de nombreuses familles 'habad<sup>57</sup>. Cependant, certains<sup>58</sup> disent que dans la ville de Loubavitch, on n'agissait pas de la sorte. Dans la pratique, il semble, que ceux qui ont pris cette habitude jusqu'à aujourd'hui, ne doivent pas modifier leur comportement<sup>(105)</sup>.

## 7. Sucre :

- autrefois, existait une suspicion de 'hamets concernant le sucre, ce qui a poussé certains décisionnaires à l'interdire à Pessa'h<sup>59</sup>.
- Mais depuis longtemps, on a commencé à fabriquer du sucre de façon automatisée dans des usines et le risque de 'hamets a disparu pour le sucre. On peut donc s'appuyer sur une surveillance

---

54. Indications données par le *Madrikh Hakasheroute du Badats Yéroushalayim*, le *Sefer Kasheroute Bépessa'h*, le Rav Edery et d'autres.

55. Rav Morde'haï Ashkenazi, *Shoaline Védorshine* 5774, p. 15-16.

56. Cette habitude est rapportée par le '*Hayei Adam*, respectée par : le *Péri Mégadim*, *Sdéh 'Hémède*, G. R. Wozner, G.R. Shternboukh, *Responsa Betsel Ha'hokhmah* et d'autres, et ainsi agissent de nombreuses communautés.

57. Le *Shéva'h Hamo'adim*, le Rav Morde'haï Ashkenazi, le Rav S. D. B. Lévine, et l'*Otsar Minhaguei 'Habad* indiquent que l'on ne mange pas d'ail.

58. Le Rav L.Y. Guinzbourg rapporte au nom du Rav Yaakov Landau que cette habitude n'était pas pratiquée à Loubavitch.

59. *Téroumate Hadéshène*, Maharil, Rama, Admor Hazaken, 467, §20.





rabbinique à condition qu'elle soit bien rigoureuse<sup>60</sup>.

- Cependant, certains aujourd'hui encore, font l'embellissement de la *mitsva* suivant : ils cuisent le sucre avant Pessa'h, et le filtrent avec du tissu pour s'assurer qu'il n'y a rien d'autre que du sucre. Ainsi par la cuisson, le sucre est considéré comme un liquide, et dans l'opportunité d'une présence de *'hamets*, ce dernier sera annulé définitivement dans la quantité avant Pessa'h, car on n'applique pas la règle du « réveil du *'hamets* », pendant Pessa'h, pour un liquide.

- Nos Rebbéim eux-mêmes ont pour coutume de s'abstenir de sucre et de tout produit en contenant. Certaines personnes agissent comme eux, mais le Rabbi a indiqué<sup>61</sup> qu'il ignorait si ce comportement concernait tout le monde<sup>(106)</sup>.

**8. *Shmalts*** : certains ont l'habitude de ne pas utiliser d'huile à Pessa'h, ni l'huile d'olive ni celles qui ne sont pas *kitniyote*. À la place, ils se servent de graisse animale (poulet ou autre) appelé en yiddish : *shmalts*. Même si ce comportement rigoriste a un sens, en particulier pour ceux qui évitent les produits manufacturés, et a été rapporté par les décisionnaires, malgré cela, de nombreuses personnes aujourd'hui sont souples à ce sujet. En effet, de très bonnes surveillances rabbiniques existent sur l'huile, de plus, l'huile est un produit de première nécessité impossible à fabriquer à la maison et la graisse animale n'est pas bonne pour la santé<sup>62</sup>. Enfin, il ressort d'une lettre<sup>63</sup> du Rabbi que les hassidim *'habad* utilisent l'huile<sup>(107)</sup>.

**9. Produits laitiers** : certains sont rigoureux et ne consomment que du lait trait avant Pessa'h car il est interdit de profiter du *'hamets*,

60. *Kaf Ha'hayim, Aroukh Hashoul'hane, Nimoukei Ora'h 'Hayim*.

61. *Otsar Minhaguei 'Habad*, p. 50-54.

62. On peut déduire de l'Admor Hazaken (453, §5), que l'huile est autorisée sans risque de confusion avec de l'huile interdite. Voir *Nit'ei Gavriel*, 39, §19.

63. *Iguerot Kodesh*, Vol. 21, p. 96.



or, si une vache a consommé du 'hamets à Pessa'h, on en profite en buvant son lait.

À l'époque où il n'y avait pas de réfrigérateurs, cette règle rigoureuse était difficile à pratiquer car il n'y avait que du lait frais. Ceci a amené de nombreuses personnes à ne consommer aucun produit laitier à Pessa'h. Par ailleurs, certains ont agi ainsi, car ils redoutaient également, que du 'hamets soit tombé dans le lait.

Aujourd'hui, les produits laitiers que nous consommons sont issus, en particulier en France, d'un lait traité avant Pessa'h, alors qu'en Israël, on fait attention de priver les vaches de tout 'hamets quelque temps avant Pessa'h. De plus, il n'y a aucun risque aujourd'hui que du 'hamets tombe dans le lait, de surcroît lorsqu'il est contrôlé par une autorité rabbinique.

Dans la pratique, aujourd'hui, certains ont conservé la règle consistant à ne consommer aucun produit contenant du lait, même traité avant Pessa'h, bien qu'il n'y ait aucun risque de 'hamets. Cette règle ayant existé par le passé, ils désirent la perpétuer. D'autres se privent que des produits laitiers, mais boivent du lait. Cependant, le fait que le Rabbi consommait des produits laitiers à Pessa'h, prouve que notre coutume n'est pas d'interdire le lait de façon absolue. En outre, l'habitude d'éviter les produits manufacturés concerne aussi le lait et les produits laitiers, on la respecte donc sauf<sup>64</sup> pour les produits qui nous sont indispensables<sup>(108)</sup>.

---

64. *Halakhot Ouminhagui 'Habad*, p. 183.

