





# Nouvelles & Perspectives du Vaad



Volume 0, Edition 3

Si'vat 5764/Fevrier 2004

## QUOI DE NEUF

Le  a été invité à participer au premier Kosherworld Expo à Los Angeles en Californie au cours du mois de janvier. De nombreux acheteurs et visiteurs se sont arrêtés au kiosque redessiné du  pour se renseigner sur les produits canadiens qui comportent la certification du  Une brochure comprenant les articles 2003 du Rabbin Zushe Blech ont été distribués à tous les visiteurs du kiosque, ainsi que la nouvelle édition 2004 du Guide de Cacheroute. Le sceau de certification du  devient sans aucun doute un nom que l'on retrouve dans les foyers en Amérique du Nord et cet Hehcher est maintenant largement reconnu aux États-Unis.

Le Vaad travail présentement sur sa brochure de Pessah La Voix du Vaad. Si vous désirez que soit inclus certaines informations dans cette brochure, veuillez nous en aviser et nous tenterons de vous accommoder.

JEWISH COMMUNITY COUNCIL OF MONTREAL

6825 DECARIE BLVD

MONTREAL, QUEBEC

H3W 3E4

(514) 739-6363

(514) 739-7024


WWW.MK.CA

## MOT DU DIRECTEUR

*Rabbi Saul Emanuel*

*Vaad Ha'ir*

Nous saisissons cette occasion pour transmettre nos vœux de Mazal Tov au Grand Rabbin A.D. Niznik pour ses récents fiançailles à Mme Reich de Flatbush, New York. Nous leur souhaitons beaucoup de Simha et de Briha et une longue vie remplie de santé et de joies.

Nous apprécions grandement les commentaires que vous nous faites parvenir concernant la parution du nouveau Guide de Cacheroute 2004. Tel que vous avez pu le constater, nous y avons inclus de nombreux ajouts, ce qui permet de vous repérez plus facilement, pour trouver un produit Cacher. Le Guide de Cacheroute est également disponible sur Internet et à l'aide de votre souris, il vous est possible de trouver rapidement les produits  que vous recherchez. Nous avons reçu de nombreuses demandes concernant la mise à jour de la liste des boissons alcoolisées. Ceci est particulièrement ardu étant donné que d'autres organisations de Cacheroute publient également de telles listes. Nous devons nous assurer que les boissons alcoolisées étrangères sont bien Cachères. Il nous faut donc se baser sur d'autres organisations de Cacheroute afin de mettre à jour nos listes et y inclure le plus d'information possible.

En tout temps, n'hésitez pas à nous faire parvenir vos commentaires.

# חמין במוצאי שבת מלוגמא

## *Bien au Chaud, Matzaé Chabbat*

שבת קי"ט ע"ב

Ta'anis 21a

*Par Le Rabbin Zushe Yosef Blech*

Alors que nous traversons les mois les plus froids de l'année, nous apprécions savourer les boissons chaudes qui font partie de notre vie quotidienne. Par ailleurs, il est intéressant de noter qu'alors que les boissons chaudes soient devenues populaires dans les sociétés occidentales qu'après la découverte du Nouveau Monde, le café et le thé existent depuis bien avant. Le café proviendrait de Kefa, en Éthiopie, et on le transplanta par la suite en Arabie à des fins commerciales (d'où le terme "Arabica"). Quant au thé, il est consommé en Chine depuis plus de quatre mille ans (le nom Chine provient du mot "Chai" – ou "thé" – à ne pas confondre avec 'China', la célèbre porcelaine du pays). [Une autre boisson chaude devenue populaire en Europe, le cacao, provient quant à lui, du Nouveau Monde.] Ce fut l'explosion du commerce international au temps des explorateurs qui a permis l'introduction de ces libations dans la culture occidentale. La popularité de ces boissons entraîna des répercussions sociales et historiques, et engendra du même coup des problématiques *Halachiques* que nous aborderons dans le présent article.

La première problématique de Cacheroute concernant le thé et le café a trait à *Bichoul Akoum*, l'interdiction de consommer certains aliments cuits par un non-juif. Puisque le café est torréfié, certains considèrent qu'il est assujetti aux règles de *Bichoul Akoum*. Ceci fut un argument assez probant, puisqu'à l'époque de son introduction, le café se retrouvait parmi les riches, et le statut de l'aliment est un facteur décisif dans l'attribution du principe de *Bichoul Akoum*. Cependant, le *P'ri Hadach* a résolu cette controverse en faisant remarquer que le café ne consiste qu'en de l'eau parfumée, et que les principes relatifs à l'eau doivent également s'appliquer au café, et notamment, en matière de *Bichoul Akoum*. Il fonde son raisonnement sur un *Tosefot* (*Avoda Zara* 31b), qui tranche que les règles de *Bichoul Akoum* ne s'appliquent pas à la bière pour cette même raison, tel que confirme la *Bérachah* de *Che'Hakol* qui est récitée sur la bière. Le terme une bière "brassée" signifie en réalité "bouillie", et ceci s'applique aussi bien au café qu'à la bière. [Lors de

la préparation de la bière, le grain est brassé afin d'en extraire le sucre, qui est ensuite fermenté.] L'eau est exemptée de la règle de *Bichoul Akoum* car il est possible de la boire sans qu'une cuisson préalable ne soit nécessaire. Le *Talmud* note, par ailleurs, qu'un *Adam Ha'chouv* – une personne importante – devrait éviter de boire de l'eau qui aurait été cuite par un non-juif (*Mo'ed Ka'tan* 12b), et certains évite donc de boire du café cuit par un non-juif pour cette raison.

Le *He'ter* du *P'ri Ha'dach* n'a cependant pas mis fin à la problématique de boire du café dans les 'cafés'. Lorsque le café a fait son apparition, les cafés étaient des lieux de rencontre pour la haute société, où on retrouvait des échanges sociaux et de la frivolité. Bien que techniquement les règles de *Bichoul Akoum* ne s'applique pas dans le cas du café, les autorités de l'époque considéraient ces endroits comme des *Mo'chav Lay'tzim* – des lieux de oisiveté – ce qui entraînait en fait, les mêmes interactions sociales interdites dont est fondé le principe de *Bichoul Akoum*. Ainsi, de nombreuses autorités interdisaient formellement la consommation de café dans de tels endroits (conf. *Hohmat Adam* 66:14). De nos jours, cependant, les cafés populaires sont réservés aux véritables connaisseurs en matière de café, qui s'éloignent des attitudes frivoles ou autres attitudes qui pourraient distraire leurs moments intenses de dégustation.

De nos jours, les problématiques *Halachiques* relatives au café ont trait au statut de Cacheroute plutôt qu'au statut social des gens qui le consomme. Tout café est produit par processus de torréfaction de grains de café verts de divers types d'arbres tropicaux nommés *Coffea*. Une fois torréfié, le grain de café est moulu et placé dans de l'eau bouillante, ce qui permet à la saveur (et la caféine) d'être infusée dans l'eau. Le café *instantané* est produit en créant un concentré de cette eau de café infusé et en le transformant en poudre. Cette poudre, qui est produite par procédé de séchage par vaporisation ou *freeze-drying*, est une forme très concentrée d'infusion de café et elle peut être reconstituée et diluée pour produire du

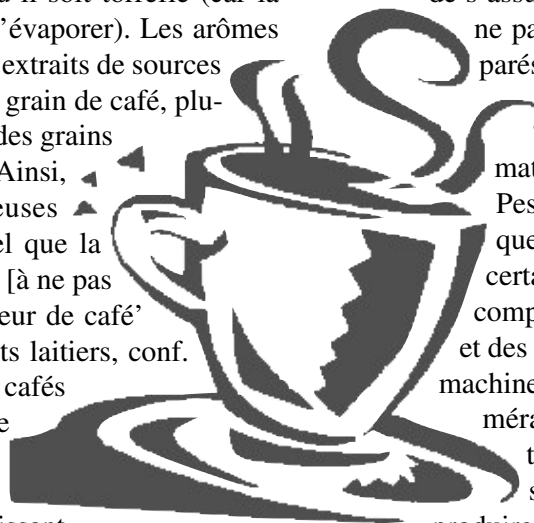
café ordinaire. [Dans certains cas, on laisse le café concentré sous une forme liquide pour y ajouter de l'eau chaude, ce qui ressemble aux concentrés de thé que nous employons le Chabbat.] Parmi les problématiques de Cacheroute relatives à ce type de café, il faut contrôler les machines, les produits chimiques employés à la production, ainsi que les arômes ajoutés.

De façon générale, les machines employées pour torréfier les grains de café servent uniquement pour la production du café (ou d'autres produits qui ne posent généralement pas de problématiques de Cacheroute, conf. ci-dessous). Ainsi, les grains torréfiés sans saveur peuvent être achetés sans *Hachgaha* particulière. Les arômes des grains de café aromatisés (ex, noisette, vanille, chocolat, crème, etc., etc., etc.) sont ajoutés au grain après qu'il soit torréfié (car la torréfaction cause aux arômes de s'évaporer). Les arômes employés dans chaque produit sont extraits de sources de saveur qui sont absorbés dans le grain de café, plutôt que des morceaux de noisettes, des grains de vanille, de chocolat ou de lait. Ainsi, on peut retrouver de nombreuses saveurs de cafés de type laitier, tel que la saveur "Irish Cream", mais Pareve [à ne pas confondre avec les 'produits à saveur de café' qui peuvent contenir des ingrédients laitiers, conf. ci-dessous]. Par ailleurs, tous les cafés aromatisés, nécessitent une *Hachgaha* fiable.

Le café décaféiné est produit en laissant tremper les grains de café dans un solvant qui permet d'extraire presque toute la caféine. Ensuite, le grain de café est séché et torréfié. Ce solvant est composé de produits chimiques y compris, du chlorure de méthylène, de l'éthyle acétate, du dioxyde de carbone super critique, et de l'eau carbonisée. La clé de ce processus réside dans le solvant employé pour retirer la caféine des grains de café sans en retirer la saveur! [Un nouveau procédé nommé Swiss Water Process, se sert d'eau pure afin d'extraire la caféine, toute en conservant l'arôme du café dans le grain.] Alors que le processus qui permet de décaféiner le café ne pose pas de problématiques particulières tout au long de l'année, un des produits chimique employé - l'éthyle acétate - peut être *Hametz*. Ainsi, certaines autorités rabbiniques exigent une *Hachgaha* pour le café torréfié pour *Pessah*, car on emploie les même machines de torréfaction pour les grains de café réguliers et décaféinés. D'autres, par ailleurs, considèrent plutôt que ceci ne pose pas problème car la plupart de l'éthyle acétate ne possèdent pas cette caractéristique, et il s'agit d'un produit chimique non

comestible.

Une problématique encore plus importante qui a trait à *Pessah* concerne les *allongeurs de café*. À l'époque, lorsque le café devait plus dispendieux, les producteurs de café ajoutaient aux produits des substances moins végétales mais plus économiques comme de la chicorée et d'autres grains qui, torréfiés avec du café, produisait un résultat acceptable. Alors que la chicorée ne pose pas de problématiques de Cacheroute pour *Pessah*, les grains torréfiés peuvent être considérés comme étant *Hametz*. De plus, bien que les étiquettes indique la présence de tels ingrédients, ces produits sont transformés dans les même machines que le café régulier. Bien que les allongeurs de grains ne sont pas fréquemment employés, il est important de s'assurer que le café pour *Pessah* ne provienne pas d'usines ou de tels produits sont préparés.



Le café instantané soulève des problématiques de Cacheroute aussi bien pour *Pessah* que pour le reste de l'année. Bien que peu fréquent en Amérique du Nord, certaines compagnies mexicaines et d'autres compagnies outre-mers qui produisent du lait et des mélanges de cafés laitiers emploient des machines de procédé *spray-drying* et d'agglomération qui servent également à la production de café ordinaire sans saveur. [Il semble que les machines qui servent à produire du café 'freeze dried' ne présentent pas de telles problématiques.] Ainsi, il serait prudent de bien vérifier le statut de Cacheroute du café instantané avant de le consommer. En ce qui a trait à *Pessah*, le sujet est encore plus complexe. Alors que la loi interdit l'ajout de maltodextrine au café instantané si cette substance n'est pas déclarée, il semble que de nombreux producteurs s'adonnent à cette pratique illégale. Le Maltodextrine, qui peut être soit *Hametz* soit *Kitniyot*, sert à la transformation du café instantané en favorisant son agglomération (il s'agit de formation de blocks de poudre qui se dissolvent plus facilement que les fines poudres produites par procédé de *spray drying*), et il sert également à "ajuster" certains goûts amers du produit. Il est donc évident que *tout* café instantané 'spray dried' doit comporter une certification fiable de Cacheroute pour *Pessah*.

Les produits de café, tels que les mélanges de cafés en poudre ainsi que les boissons liquides au café contiennent de nombreux ingrédients qui nécessitent une *Hachgaha* (telles que les mono glycérides et les arômes). La plupart

des produits “Non-laitiers” au café contiennent du sodium de caséine, qui est une protéine de lait, et tout produit semblable – même s’il comporte une certification de Cacheroute fiable, est considéré comme étant laitier. Ceci s’applique également aux crèmes à café “non-laitières” (liquide et en poudre), qui contiennent souvent de véritables ingrédients laitiers.

Le voyageur Cacher, consommateur de café, doit prendre garde des préoccupations de Cacheroute entourant cette pratique. Les édulcorants artificiels en poudre contiennent souvent du lactose (sucre de lait) en tant qu’ingrédient inactif qui constitue plus de 90% du contenu en poudre! Alors que de tels produits en Amérique du Nord emploient du maltodextrine à cet effet, la plupart des producteurs dans le reste du monde se servent plutôt de lactose, c’est-à-dire soit laitier (dans le meilleur des cas) soit non-Cacher. Il est donc impératif de contrôler le café qui provient de chez nous ou de l’étranger.

Pour clore notre discussion sur le café, il ne faut pas oublier de mentionner la saveur unique du café “Kopi Luwak”. Ce café gourmet est produit à base de grains partiellement digérés des résidus du luwak, un marsupial qui vit dans les plantations de Java, Sumatra et Sulawesi. Il semble que les jus gastriques de cette créature crée un goût particulièrement chocolaté dans le café. Le statut de Cacheroute d’un tel produit mérite sans aucun doute d’être analysé.

Le *Talmud* (*Chabat* 119b) fait remarquer que selon *Rav Chanina* une personne doit préparer un repas à la sortie de Chabbat, même s’il n’en mangera qu’une petite partie. Il indique que les boissons et les aliments chauds consommés lors de ce repas sont “*Melougma*” – “guérisseurs”. Alors qu’une bonne tasse de café chaud est agréable pour plusieurs, il est possible d’expliquer les propriétés guérisseuses des paroles du *Chou”t Hillel Omer* (198), qui reprend les explications du *Rav Mechulem Zuche zt”l*. Il rapporte que les premières lettres de *Hamine b’Motzaei Chabbat Melougma* sont les mêmes que celles des mots “*uMechabech l’Atzvotam*” (*Tehillim* 143:3) - “celui qui guérit leurs tristesses”.. Selon le *Hillel Omer*, les boissons chaudes - du moins à *Motzaei Chabbat* - peuvent être une source de remède pour la dépression!

## Quoi de Neuf au



**BIO VIE GERMINATION INC.** produit des Suppléments Nutritionnels. Ils sont situés au 64 rue de la Pointe-Langlois, Laval, Qc. H7L 3M5. Tél:(450) 628-8070

**DAVID TOLEDANO** n’est plus sous le contrôle du MK.

**GRECQUES DELICES FAROS** produit du Baklava Pat Israël. Ils sont situés au 89 rue 8ième, Laval, Qc. H7N 2C5. Tél:(450) 663-4994

**MAISON KASHER MANGO TANGO** est un nouvel établissement de mets à emporter (Viande et Pareve). Il est situé au 6700 Plaza Cote des Neiges, #200, Montreal, Qc. H3S 2B2. Tél;514-737-5995

**PARADISE CACHERE** est un nouveau magasin de produits Cachers et à emporter (viande). Il est situé au 11608 de Salaberry, Dollard des Ormeaux, Qc. H9B 2R8. Tél: (514) 421-0421

Q. Peut-on utiliser le même aiguiser couteaux pour les couteaux de viande et de lait?

R. Si l aiguiser devient chaud (plus de 120 degrés F) lors de l aiguisage, il faudrait alors employer des aiguisers différents. Si l aiguiser ne devient pas chaud, il est permis d utiliser le même aiguiser pour les produits laitiers et pour la viande. Par contre, Il faut laver le couteau l eau froide avant et après l aiguisage. L aiguiser couteaux doit être