



בשר ודבש
News & Perspectives

Volume 9, Edition 4

Adar 5764/Mars 2004

QUOI D'AMUSANT

HAMAN À LA KRÈME

Par le Rabbīn Yosef Zushe Shabbos Blech

Tout le monde très sait bien, qu'Esther a servi à Haman et à Achashvayrosh du vin lors de ses deux festins, mais peu de personnes savent quels types d'aliments ont été servis lors de ces rencontres. On a donc récemment procédé à une recherche dans les archives du service de Cacheroute *Me'Horu v'ad Kush* ("MK"), responsable de tous les traiteurs à Chouchane à cette époque (évidemment les traiteurs étrangers n'étaient pas autorisés à opérer). Il semble que le choix du menu a été décidé aux plus hautes instances et avec les plus hautes *Kavanot* (intentions mystiques), ce qui nous permet d'apprécier un nouvel aspect du miracle de Pourim.

Une fois la salle choisie, Esther a communiqué avec le traiteur le plus connu de la communauté, "Heimische @ Party Planners are You" ("HAPPY®"), pour décider du thème de la soirée. Suite à une consultation avec le *Rav ha'Machshir*, le concept de *Simna Milsa* – le type d'aliment consommé, prédit l'avenir – a été choisi. On a donc décidé d'offrir à Haman un type d'aliment qui présagerait sa destruction. Ce qui restait à savoir, c'est quel aliment serait le plus approprié. Cette question fut

continué sur page 4...

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

"*Michenihnas Adar Marbim b'Simha*" on célèbre l'arrivée du mois d'Adar avec une Simha particulière. C'est le mois des festivités, surtout concentrés le 14ème jour du mois Adar, le jour de la célébration de Pourim. Le mot *Simha* peut également être lu *Chemaha*, qui fut effacé. Il s'agit de la période de l'année où on s'efforce à effacer la tristesse, les temps difficiles, pour laisser place à la joie et aux temps meilleurs. En réalité, de tels efforts positifs ne devraient être limités au mois d'Adar et il faudrait plutôt rechercher cet état d'esprit tout au long de l'année et de notre vie. C'est la "*Simhat Hahayim*", la Simha de la vie, et notre continuelle reconnaissance pour ce qui se déroule dans nos vies quotidiennes, qui nous aide lors des moments difficiles. Il peut parfois nous arriver d'être déçus des événements qui nous entourent. Cependant, il est essentiel de toujours se ressaisir, de se renforcer et de célébrer pleinement chaque jour qu'Hachem nous donne, avec la même *Simhat Hahayim* que nous ressentons pendant le mois d'Adar. Ainsi, nous pouvons être sûrs d'accomplir la volonté d'Hachem avec plus d'enthousiasme et de conviction.

En passant, souvenez-vous qu'il est interdit de boire au volant, car vous pourriez échapper votre verre!
 Joyeux Pourim.

מרדכי מן התורה מנין?

LA RÉFÉRENCE À MORDECHAI?

חולין קל"ט ע"ב

Chullin 139b

Par Le Rabbin Zushe Yosef Blech

La production d'essences aromatisées fait partie de l'une des plus anciennes pratiques de l'industrie alimentaire. Bien les arômes puissent provenir de nombreuses plantes, tels que les épices, seule une petite partie de la plante contribue réellement au goût particulier de l'arôme. Les premiers chimistes alimentaires avaient pris note de ce fait et ils ont développé des méthodes leur permettant de concentrer les éléments actifs des saveurs. Tel que nous le verrons, seule une connaissance "absolue" de ces produits, nous permet de saisir de façon "concrète" les principes *Halachiques* qui en découlent, et d'en "extraire" les informations dont nous avons besoin pour nous assurer que nos aliments rencontrent les plus hautes normes de Cacheroute.

Une des principales méthodes d'extraction de la saveur des épices, est en leur retirant leurs huiles "essentiels". En effet, l'huile constitue la principale source porteuse de saveur et de goût dans de nombreux aliments, d'où les problématiques que doivent solutionner les producteurs d'aliments "sans gras". Les huiles essentielles peuvent être récupérées par plusieurs méthodes, chacune comportant ses problématiques de Cacheroute. Les huiles d'agrumes tels que les oranges, les pamplemousses, et les citrons, se retrouvent dans la partie extérieure de la pelure du fruit, que l'on nomme "zest". Le zest est *pressé à froid*, ce qui signifie que les huiles y sont retirées sans l'aide de chaleur ou de solvants. L'huile se loge dans de petits sacs à l'intérieur de la pelure, qui sont percés lors du pressage. Après que le fruit est pressé, on rince la pelure avec de l'eau pour en retirer les gouttelettes d'huile, l'eau est ensuite retirée par processus de distillation. Non seulement le goût de l'huile provenant d'agrumes diffère d'une espèce de fruit à une autre, mais le goût peut également varier pour les fruits de la même espèce.

Les huiles extraits de l'orange par exemple, sont nommés en fonction de la provenance du fruit- le goût de l'huile d'orange de Jaffa ne ressemble pas à l'huile d'orange de Valencia.

À l'origine, la principale problématique de Cacheroute relative aux huiles d'agrumes se rapportait à celles qui provenaient d'Israël, puisque de tels produits étaient sujets aux règles de *T'roumot ou Ma'asrot* (la dîme) et la *Ch'mittah* (l'Année Sabbatique). Ainsi, l'huile d'orange Jaffa nécessite une certification de Cacheroute fiable, alors que les huiles provenant d'oranges du Maroc, posent moins de problématiques de Cacheroute. Le progrès technologique a entraîné de nouveaux défis halachiques concernant de simples produits. Afin d'augmenter la production d'huile lors du pressage à froid, et afin de réduire la quantité d'eau employée lors de ce processus, des enzymes ont été mises au point pour décomposer la cellulose et la pectine qui servait à emprisonner l'huile. Bien qu'introduit en petites quantités, il faut s'assurer que ces enzymes soient Cachers. De plus, de nombreuses celluloses et pectines certifiées Cachers, sont cultivées sur une base *Hametz*, ce qui pose problème pour Pessah.

Une autre méthode employée pour retirer les huiles et d'autres éléments de la plante se nomme *extraction par solvant*. Lors de ce processus, la plante est placée dans un solvant, composé généralement de matières organiques tel que du hexane ou de l'alcool, ce qui permet à l'huile et aux autres matières solubles de se dissoudre dans le solvant. La solution ainsi obtenue est ensuite chauffée sous vide, afin de permettre au solvant volatil de s'évaporer, et de récupérer de la matière extraite de la plante. En effet, l'extraction par solvant qui se sert du hexane est employée comme principale méthode permettant l'extraction d'huile de soja et de canola.

L'extraction de solvants peut servir à des *oléorésines*, des "*concretes*", des "*resinoids*", et des "*absolutes*". Un "*concrete*" est un élément extrait d'une plante qui comporte de nombreuses parties, tel que les cires, et il se trouve généralement sous forme de solide ou semi-solide, tel que son nom l'indique. Un "*absolute*" est une forme purifiée du "*concrete*", alors qu'on emploie de

l'alcool afin de faire dissoudre et de faire disparaître les cires non désirables, ce qui permet d'obtenir un résultat plus potable. L'oléorésine est un extrait de liquide qui contient l'huile essentielle ainsi que d'autres éléments non-volatiles qui caractérise la saveur, la couleur et d'autres aspects du produit de base. Un "resinoid" est un extrait de solvant de *résine*, qui est en fait de la sève qui coule de la plante, plutôt que l'extraction de la plante elle-même.

De tels procédés soulèvent de nombreuses problématiques de Cacheroute. Tout d'abord, il faut s'assurer du statut de Cacheroute du solvant. Bien que l'hexane est un élément essentiellement Cacher (il est un dérivé de pétrole), une grande partie de l'alcool éthyle produit en Europe provient de sources non-Cachères. De plus, les pays qui possèdent de grandes industries laitières, tel que l'Irlande ou la Nouvelle Zélande, produisent la plupart de l'alcool à partir de lactose (sucre de lait). Les extraits d'alcool et les "absolutes" nécessitent donc une certification de Cacheroute fiable.

La production d'oléorésines soulève d'autres problématiques de Cacheroute, car leur production implique souvent l'ajout d'autres huiles végétales et d'émulsifiants. Un produit apparenté, nommé *Aquarésine*®, est une version soluble dans l'eau de l'oléorésine, alors que la matière brut à base d'huile est mélangée aux émulsifiants afin de lui permettre d'être miscible avec l'eau. Les infusions d'huiles sont produites en introduisant un agent édulcorant, tel que de l'ail ou des truffes, dans l'huile végétale, pour permettre à la saveur et à l'arôme de l'épice de se mélanger à l'huile. Ces huiles et ces émulsifiants ne posent pas de problématiques de Cacheroute en tant que tel.

Même lorsqu'un solvant Cacher est employé, des problématiques de Cacheroute peuvent se poser, car le solvant est souvent récupéré une fois séparé de l'huile, et il est réutilisé pour d'autres extractions. Lorsque le solvant sert à récupérer de l'huile provenant de produits non-Cachers (tels que les produits d'Israël qui comportent des problématiques relatives aux *T'roumot* ou *Ma'asrot* et *Ch'mittah*), le solvant ne peut être employé pour la production de produits Cachers.

L'extraction de solvant existe également par de nouvelles méthodes de haute technologie, qui emploie les propriétés physiques du dioxyde de carbone supercritique. À haute pression, le dioxyde de carbone existe sous forme liquide et gazeuse, et il agit comme un solvant idéal. Bien

que les machines employées pour ce procédé sont plus complexes à mettre au point que pour d'autres moyens d'extraction, ses avantages et son efficacité permet de procéder à l'extraction de divers produits tel que la caféine, le café, le thé et les raisins. Mis à part la récupération de CO₂ d'extractions non-Cachères, cette méthode ne pose pas de problématique particulière de Cacheroute.

L'extraction à la vapeur est l'une des plus ancienne méthode de récupération des huiles essentielles. Lors de ce processus, la matière botanique est placée dans une chambre par laquelle de la vapeur est introduite. La vapeur tend à vaporiser l'huile, et le mélange de vapeur et d'huile est alors condensé pour produire un mélange d'huiles essentielles et d'eau. L'eau est ensuite séparée de l'huile, pour donner le produit final. Généralement, seuls les produits provenant d'Israël soulève des problématiques de Cacheroute, tel que mentionné plus haut.

Le *Talmud* (Chabat 88a) rapporte que, bien que le Peuple juif ait accepté la *Torah* au *Har Sinai* sous la pression Divine (*Kafa Aleihem Har k'Guiguit* – Il a fait suspendre la montagne au dessus d'eux pour les contraindre à accepter la *Torah*), ils l'ont accepté de leur plein gré à l'époque de *Pourim*. *Rava* déduit cela du verset de la *Megillah* "*Kiymou v'Kiblou*" – "ils ont accompli et ils ont accepté" – qu'il définit, "ils ont accompli (à *Pourim*) ce qu'il avaient accepté auparavant (à *Sinai*). Le *Hatam Sofer* (*Druch l'Erev Roch Hodech Adar* 5560) fait également remarquer que cette acception exprès est sous entendu dans le *Talmud* dans *Chullin* (139b), alors que la *Guemara* nous indique que le nom de *Mordechai* est caché dans la *Torah* lorsqu'elle donne le nom de la première épice employée dans la formule de *Chemen ha'Mischah* (huile d'onction sacrée). L'épice en question se nomme "*Mor D'ror*", qui est traduit par le *Targum* par "*Mira Dachya*"- qui ressemble au nom de "*Mordechai*". Le *Chatam Sofer* explique la relation qui existe entre ces mots, en rapportant le désaccord entre le *Rambam* et le *Ra'avad* en ce qui a trait à cette épice. Selon le *Ra'avad* *Mor D'ror* est un type de sève – similaire aux produits botaniques mentionnés dans cet article. Par contre, selon le *Rambam*, il s'agirait plutôt d'un parfum produit par un cerf en liberté qui le déposerait en se frottant aux feuillages [*"D'ror"* signifiant dans ce cas « libre » (conf. *Vayikra* 25:10)]. Au sujet de l'opinion du *Rambam*, le *Ramban* (*Sh'mos* 30:33) pose la question suivante : "Pourquoi doit-il s'agir d'un cerf en liberté, ne serait-il pas plus facile de capturer l'animal pour obtenir son parfum? Le *Ramban* répond que les parfum les plus recher-

chés et les plus agréables proviennent uniquement d'animaux en liberté qui auraient déposé volontairement leurs parfums sur leurs passages. En se basant sur ce *Ramban*, le *Chatam Sofer* explique de façon éloquente pourquoi "Mordechai" est rattaché à "Mira Dachya" – car la douceur de la *Torah* a été acceptée de façon volontaire à son époque. Alors que nous célébrons Pourim, il nous faut profiter de l'occasion précieuse qui nous est donnée pour entreprendre avec ferveur l'étude de la *Torah* et l'approfondissement des problématiques *Halachiques* qui en découlent pour parfaire l'accomplissement de ses *Mitzvot*.

Quoi de Neuf au MK

MINOTERIE LES BRUMES. produit une variété de farine et de grains. Ils sont situés au 122 rang Picardie, Batiscan, Qc. G0X 1A0. Tél: 819-295-5252.

Le Vaad Ha'ir profite de cette occasion pour remercier tous ceux qui ont participé chaque jour au Minyane de Minha, qui a débuté pour la première fois pendant l'hiver. Ce Minyane qui a connu un bon niveau de participation, reprendra l'hiver prochain.

Merci de votre participation.

Ne manquez pas de vous procurer la nouvelle édition de la Voix du Vaad 2004 Nissan 5764, qui comprend de nombreux ajouts pour la saison de Pessah de cette année. Cette année, pour la première fois, puisque Pessah tombe un Lundi soir, le Vaad procédera 2 jours de Cachorisation. Le Mardi et Mercredi 30 et 31 mars.

N'oubliez pas que TOUT ARTICLE cachoriser

Continuation de page 1...

soumise aux vénérables sages du *Va'ad ho'Rabonim*, et à des représentants de toutes les communautés juives à travers le royaume. Puisque l'objectif consistait à faire échouer le plan maléfique de *Haman*, il fut décidé que l'aliment en question devait comporter cet élément. Le chef du contingent *Yekeshe* suggéra un aliment "krumm", puisqu'il signifie "corrompu" en Allemand. Cependant, le représentant *Galitzianer* ne comprenant pas le sens de ce mot, insista qu'on devrait plutôt servir un aliment nommé "krimm", comme (à lui) en Yiddish. Le Canadien ne pouvait lui en plus comprendre ce dont on parlait et il s'exclama, "Aye, pourquoi pas de la crème" – et c'est ainsi qu'on décida de choisir un aliment crémeux. Le seul problème non résolu était que *Haman* n'aimait pas les aliments mous et crémeux – mais il aimait, par ailleurs, les beignes croustillants. Le Grand Rabbin suggéra donc un subterfuge – on créerait un aliment croustillant fourré à la crème. *Haman* ne verra que du feu!

Ainsi, le traître prépara une tartinaude délicieuse qu'il étala sur vingt cinq beignes croustillants et crémeux qui allaient sûrement tenter *Haman*. Cependant, comme les beignes crémeux n'avaient jamais été mangés auparavant, les *Rabbanim* du MK ont préféré ne pas donner de *Hachgaha* – il s'agissait d'un produit *Hadach* (nouveau) interdit. Afin de sauver la situation, Esther alla consulter trois conseillers royaux seniors nommés *Karchena*, *Shaytar*, et *Admata*, qui possédaient une nouvelle Cacheroute à Chouchane (nommée "KSA") pour certifier les beignes. Après que la problématique de la *Hachgaha* fut résolue, Esther procéda au banquet.

Tel que prévu, *Haman* ne vit que l'extérieur du beigne, et il ne réalisa pas le message que celui-ci contenait. Les plans de *Haman* ont ensuite été déjoués et pour commémorer le miracle, le Peuple juif mangea des pâtisseries fourrées. On choisit, par contre, de manger des gâteaux nommés *Hamantashen* sous la *Hachgaha* du MK – plutôt que des donuts *crispy* et *creamy*. *HAPPY*® ne fut pas très content de cela, car ils planifiaient de d'ouvrir des franchises de leurs nouveaux beignes dans 127 provinces de leur royaume. Afin de les apaiser, les Rabbins promirent de rendre la phrase "Happy Purim" le souhait officiel de Pourim – et de réserver officiellement les beignes pour la prochaine fête. De plus, en souvenir du miracle des beignes et du jugement ("din") qui a frappé *Haman* à tyra-vers eux, *Mordechai* a vêtu un *Tzitzis* spécial lorsque *Haman* fut pendu, tel qu'il est écrit "Et *Mordechai* sortit de devant le Roi, paré des habits royaux et de *Tcheilas*" (que le *G'mra* traduit comme étant des *Tzitzit*). Le *Targum* nomme *Tzitzit* "*Krispy-din*", pour nous rappeler de la chute de *Haman*.