

Nouvelles & Perspectives du Vaad



Volume 0, Edition 5

Sivan 5764/Mai 2004

MOT DU DIRECTEUR

Rabbi Saul Emanuel

Vaad Ha'ir

Pessah est passé et nous nous trouvons déjà à la veille de Chavouot. Le décompte a bientôt terminé alors que Matane Torah approche à grand pas. Nous venons de traverser une période où nous ne célébrions pas de mariages, nous n'écoutions pas de musique et nous laissons de côté nos sentiments de Simcha, en souvenir des Talmidim de Rabbi Akiva qui ont perdu leurs vies pendant cette période.

Jusqu'à la venue de Chavouot, nous tentons chaque année de nous renforcer et de nous préparer à Matane Torah. Évidemment, accomplir les Mitsvot dans leurs moindres détails requiert de grands efforts de notre part chaque jour. Ce qu'on n'exige de nous ce n'est pas d'accomplir les Mitsvot qui nous intéressent, mais plutôt de respecter l'ensemble de la Torah avec tout ce qu'elle renferme. Bien qu'il semble que certaines Mitsvot demandent plus d'efforts, il s'agit précisément de l'épreuve que nous devons franchir. Il nous faut relever ce défi et continuer à parfaire notre accomplissement des Mitsvot dans leurs moindres détails.

C'est en tant que Klal Israël, tous unis, que nous avons reçu la Torah. De grandes initiatives peuvent être accomplies en oeuvrant ensemble et en suivant les préceptes de la Torah.

Telle une automobile qui nécessite un changement d'huile saisonnier, le Klal Israel a également besoin d'un temps pour reprendre des forces et de ressentir en lui, la ferveur de la Torah. Profitons de cette occasion pour réaffirmer notre dévouement pour la Torah lors de notre préparation pour Chavouot. Que cette période nous procure du Chizuk, la force nécessaire pour suivre le chemin tracé par notre sainte Torah.

JEWISH COMMUNITY COUNCIL OF MONTREAL

6825 DECARIE BLVD

MONTREAL, QUEBEC

H3W 3E4

(514) 739-6363

(514) 739-7024

WWW.MK.CA

ועשב לעבודת האדם

Les Herbes Au Service De L'Homme

תהילים ק"ד י"ד

Tehillim 104:14

Par Le Rabbin Zushe Yosef Blech

La consommation de boissons chaudes est appréciée depuis de nombreuses années par la majorité des cultures à travers le monde. Avant l'apparition des procédés sanitaires modernes, on faisait bouillir de l'eau avant de la boire, et on y ajoutait diverses herbes pour créer des boissons rafraîchissantes, relaxantes et régénératrices. De plus, certaines boissons font partie intégrante des habitudes quotidiennes de certains pays. C'est sûrement le cas du thé. Cette boisson est même à l'origine du nom d'un pays (La Chine – "cha" qui signifie thé en Mandarin et dans plusieurs autres langues – d'autres dialectes le nomme plutôt "te"), a servi à l'indépendance d'un autre pays (le 'Boston Tea Party'), et il est servi à l'occasion de réceptions formelles de thé au Japon et en Angleterre. Les problématiques relatives au thé sont également aussi fascinantes et elles feront l'objet du présent article.

Le thé, tel que nous le connaissons de nos jours, est produit par le procédé d'infusion de feuilles d'un arbuste à feuilles persistantes nommé *Cemallia sinensis* (provenant de la Chine) ou *Camellia assamica* (d'Assam, en Inde) dans de l'eau chaude. Le thé a été découvert en Chine, adopté par les Japonais et cultivé en Inde par la colonisation anglaise. Seules les deux feuilles supérieures et les bourgeons sont cueillis de l'arbre à chaque période de fleuraison, ils sont ensuite transformés et coupés pour donner le produit que nous employons. Le thé noir est produit par l'oxydation des feuilles, alors que dans le cas

du thé vert, les feuilles sont séchées, tout en s'assurant que celles-ci ne subissent pas une importante oxydation. Tous ces types de thés, ne contiennent ni agents de conservation, ni arômes artificiels, et ils sont donc intrinsèquement Cachers. [Les sacs de thé, ne contiennent également pas d'ingrédients non-Cachers.]

Les thés aromatisés, cependant, peuvent soulever d'importantes problématiques de Cacheroute. Le célèbre— Earl Grey — est produit en ajoutant une petite quantité d'huile de bergamote au thé noir. Puisque l'huile de bergamote est essentiellement Cacher, (il s'agit d'une huile essentielle qui provient du fruit agrume bergamote), elle ne pose pas de problématique de Cacheroute. Cependant, d'autres types de thés aromatisés, ajoutent des arômes industriels, qui comportent souvent des ingrédients qui posent des problèmes de Cacheroute. En effet, certains ingrédients contiennent des substances lactières, et les thés semblables Cachers seraient donc Cachers-laitiers. De façon générale, mis à part le Earl Grey, tous les thés aromatisés nécessitent une certification de Cacheroute fiable.

En plus d'avoir un goût agréable, le thé agit également comme stimulant. À l'origine, les scientifiques nommèrent "théine" les agents stimulants contenus dans le thé, tel que le nom "caféine" contenu dans le café et qui possède des caractéristiques semblables. Plus tard, les scientifiques ont découvert que les deux produits ne contiennent en fait qu'un

seul même agent, et le nom théine fut donc mis de côté. Peu importe le nom, de nombreuses personnes boivent du thé pour ses effets stimulants. D'autres, préfèrent boire du thé *décaféiné*, dont la caféine a été extraite par un procédé chimique semblable au processus employé pour le thé décaféiné et le café décaféiné. Mis à part les problématiques relatives à *Pessah* concernant certains produits chimiques *Hametz*, le café décaféiné ne pose pas de problématiques particulières de Cacheroute pendant le reste de l'année.

Le thé instantané est produit par le brassage du thé et par un procédé de séchage par vaporisation qui le transforme en poudre. Dans la plupart des cas, les machines employées pour produire du thé instantané, sont réservées exclusivement à ce type de production, et le thé instantané *sans saveur* peut être employé sans *Hachgaha*. Par contre, les mélanges de thé glacés sont des thés instantanés qui contiennent des édulcorants et des arômes artificiels qui nécessitent une *Hachgaha* fiable. Pendant *Pessah*, cependant, d'autres problématiques de Cacheroute se posent. En effet, afin de faciliter le processus de séchage par vaporisation, du malto-dextrine (*Kitniyot* ou *Hametz*) peut être ajouté au thé. Le thé instantané pour *Pessah* nécessite donc également une *Hachgaha* fiable.

Le thé glacé en bouteille pose d'autres problématiques de Cacheroute. De nombreuses boissons gazeuses sont remplies à basse température, ce qui a pour avantage d'éviter les problématiques de Cacheroute relatives aux machines de production. Par contre, le thé glacé, tel que de nombreux autres jus, doit être pasteurisé et rempli à haute température.

Puisque presque l'ensemble des thés glacés embouteillés sont produits dans des usines qui produisent également d'autres boissons, parfois non-Cachères, il est impératif de contrôler le statut de Cacheroute des machines de productions du thé glacé.

Les problématiques *halahiques* relatives au thé ne concernent pas seulement des questions de Cacheroute. Boire du thé pendant *Chabat* soulève de nombreuses autres problématiques Halahiques, puisque lors de la préparation du thé, les feuilles de thé doivent être *cuites*. Depuis des centaines d'années, les autorités Halahiques ont recherché, plus que pour tout autre aliment consommé pendant *Chabat*, un moyen de préparer du thé. On peut penser aux concentrés de thé préparés avant *Chabat*, et mélangés avec de l'eau selon les règles Halahiques. Les poudres de thé instantanées modernes permettent, par ailleurs, une préparation de thé beaucoup plus facile pendant *Chabat*.

Ce ne sont pas tout les "thés", qui sont de véritables "thés". De nombreuses espèces botaniques, telles que des fleurs, des herbes, et des plantes, sont vendues sous forme de "tisanes". Plusieurs types de tisanes faites à base de camomille et de menthe, existent depuis longtemps, et elles sont parfois réputées pour leurs bienfaits pour la santé. Bien que les effets curatifs de ces produits n'aient pas été démontrés, ils tombent dans la catégorie des "sans caféine". Les thés botaniques *purs*, tels que les thés réguliers, sont intrinsèquement Cachers. Il est important de savoir, par ailleurs, que les tisanes peuvent contenir des ingrédients autres que ceux contenus dans le



nom du produit. Il arrive souvent que des édulcorants additionnels soient ajoutés aux produits, ce qui nécessite une certification de Cacheroute fiable.

Les tisanes ont, par ailleurs, un avantage par rapport aux autres boissons. Il est connu que certaines herbes possèdent des propriétés médicinales qui dépassent parfois celles des produits pharmaceutiques modernes. Le *Mezridzer Maggid* explique que les herbes ont mérité de tels pouvoirs grâce à leurs actes au moment de la création du monde. Lorsque Miriam a été punie de *Tzara'at*, Moché a imploré *Hachem* pour sa guérison en invoquant le nom "*Kel*" (conf. *Bamidbar* 12:13), qui est l'Attribut Divin porteur de guérison. Le *Talmud* (*Chullin* 60a) note qu'*Hachem* a ordonné aux plantes d'être créées, sans demander que celles-ci se séparent les unes des autres, comme Il l'a fait pour les arbres. Cependant, lorsque les herbes ont enfin poussées, elles l'ont fait par un raisonnement de *Kal va'Chomer* – un raisonnement par analogie d'un élément moins rigoureux à plus rigoureux. [Dans ce cas, elles se sont dites que si déjà les arbres – qui conservent d'eux-mêmes leurs identités propres et distincts – furent ordonnés de rester séparés, combien plus les herbes qui ont tendance à grandir ensemble doivent faire de même pour s'assurer de conserver leurs identités individuelles. Le *Maggid* nous enseigne que puisqu'un raisonnement de *Kal va'Chomer* a été employé, et que ce type de raisonnement découle du premier Attribut Divin – nommé "*Kel*" – et que les herbes furent les premières à invoquer ce principe de *Kal va'Chomer*, elles ont mérité de posséder des pouvoirs découlant du nom *Kel*. Ceci dit, cette compréhension donnera sans doute matière à réflexion, la prochaine fois que vous prendrez une tasse de thé ou de tisane pour soigner une grippe!

Quoi de Neuf au MK

CANAMERA a maintenant pour nom **BUNGE CANADA**.

LOCATION OUTREMONT pour des locations Cachères a déménagé au 4205 De Courtrai, Montréal, Qc. H3S 1B8. 270-1133

CAROL ANN GOURMET s'est joint à **MAJESTIK CATERING** et ils produisent une variété de biscuits. 735-7911

MILK'N HONEY est un nouveau restaurant laitier Halav Israël situé au 5756 Avenue du Parc. Leur numéro de téléphone est le 514-271-6700.

MONTREAL PITA a procédé à une restructuration et elle opère avec une nouvelle Hachgaha. Leurs pitas sont Pat Israël. 514-495-4513

GROUPE VEGCO a fermé ses portes.

Q: Est-ce que je peux faire cuire de la viande non recouverte immédiatement après avoir cuit du poisson non recouvert dans un four Pareve?

A: S'il n'y a pas de traces visibles de poisson ou de sauce de poisson dans le four, il est permis de faire cuire de la viande non recouverte immédiatement après avoir cuit du poisson.

ERROR: nocurrentpoint
OFFENDING COMMAND: currentpoint

STACK:

false
693.165
406.648
-1
false
0
-null-
-null-
-null-
-null-
1.0
0.0
0.0
0.0