

Nouvelles & Perspectives du Vaad

בס"ד




Volume VI, Edition 2


Chvat 5765 / Janvier 2005




QUOI DE NEUF?

NOUVEAU RESTAURANT

Appel aux connaisseurs et aux experts gastronomiques. Recherchez-vous un nouvel endroit pour dîner pour satisfaire votre appétit et enchanter vos amis? Le Restaurant Jerusalem a ouvert ses portes le Mardi 7 décembre 2004 au 4999 Queen Mary. Sous la direction du nouveau propriétaire Jacob Almakias, le restaurant offre des shawarmas, des hamburgers, des frites, etc. M. Almakias est un restaurateur bien connu qui opérait autrefois à Montréal et qui est revenu d'Israël pour ouvrir le Restaurant Jerusalem. Ils espèrent vous faire plaisir. Le restaurant est sous le contrôle/ certification du .

CHANGEMENT DE STATUT DES JUS ROUGEMONT

Pour choisir la boisson populaire de votre famille, il faudra dorénavant bien regarder l'étiquette. En effet, l'entreprise populaire Lassonde, qui produit et qui distribue ses boissons sous une multitude de marques de commerces, a décidé récemment de retirer le sceau du  de la plupart de ses produits.

Seuls les produits qui comportent le symbole du  peuvent être employés. À ce jour les produits sous étiquettes privées comportent tous toujours le sceau du . Ceci signifie qu'il faudra bien vérifier avant d'acheter les bouteilles de marque Allens, Rougemont, Oasis, ainsi que les compagnies sous étiquettes privées et les boissons au jus des marques de supermarchés pour s'assurer qu'ils comportent bien le symbole du .

LA GRÈVE DES POULETS MARVID SE POURSUIT

Les négociations avec le syndicat stagnent, ce qui signifie qu'aucune solution au conflit n'est encore en vue.

Normalement, les résidents de la ville de Montréal et des environs achètent de la volaille transformée exclusivement par Marvid. Cependant, la quantité de poulets préparée pour les consommateurs a grandement diminué en raison du manque d'employés et la demande demeure proportionnellement trop élevée.

Le Conseil de la communauté juive de Montréal a autorisé la rentrée de poulets provenant d'autres fournisseurs à condition que la certification de Cacheroute soit approuvée par le Vaad Harabbanim de Montréal. L'entreprise Empire des États-Unis fournit présentement tous les poulets vendus dans les supermarchés sous emballage Marvid et comportant la certification de OU et de KAJ.

CONSEIL DE LA COMMUNAUTÉ JUIVE DE MONTRÉAL

6825 BLVD DÉCARIE,

MONTRÉAL, QUÉBEC

H3W 3E4

(514) 739-6363

(514) 739-7024

WWW.MK.CA

לא תסור מן הדבר אשר יגידו לך ימין ושמאל

NE PAS DÉVIER ... NI A GAUCHE NI A DROITE

D'varim 17:11

דברים י"ז י"א

Par Le Rabbin Zushe Yosef Blech

L'origine dite exotique de plusieurs aliments que nous connaissons, est ancrée dans notre mythologie gastronomique. Par exemple, on enseigne aux enfants que Marco Polo a importé des spaghettis en Italie, ce qui a donné naissance au chef-d'œuvre culinaire tant associé à la péninsule Apennine. En réalité, cependant, il s'agirait seulement d'une fable et dont la source serait plutôt associée à certaines problématiques de Cachéroute. Alors que l'on retrouve des types de nouilles dans presque toutes les cultures, Marco Polo n'a probablement pas introduit à l'Italie les spaghettis. La première référence aux pâtes, tel que nous les connaissons, proviendrait du *Talmud Yerushalmi*, alors que la *Guemara traite des Halachot* concernant le séchage des *Itriyot* (nouilles) à *Yom Tov* (*Masechet Betza*) et les règles de *Challah* qu'engendrent leurs préparations (*Masechet Challah*). On raconte que ces *Itriyot* auraient voyagé avec les Sarrasins au cours de leur invasion de la Sicile, et de là elles se seraient répandues à travers l'Italie. Tel que nous le verrons, les pâtes et les nouilles posent de nombreuses problématiques de Cachéroute, modernes et plus anciennes.

Qu'on les nomme des nouilles ou des macaronis, les pâtes sont faites à base de deux ingrédients – de céréale et d'eau – auxquelles ont donné ensuite une forme particulière. Dans les pays de l'ouest, les pâtes sont faites à base d'une céréale riche en gluten nommée *blé dur*, qui est moulue lors de préparation, pour créer des granules de *semoules*. Après les avoir roulées et coupées dans la forme désirée, les pâtes fraîches et crues peuvent alors être bouillies et consommées. De telles pâtes fraîches peuvent être préparées chez soi ou vendues comme produit congelé. En effet, il s'agit précisément du type de *Itriyot* dont parle le *Talmud Yerushalmi* (*Beitza* 1:9) et qui est autorisé à préparer pendant *Yom Tov*. Les pâtes fraîches, cependant, ont une durée de vie très courte, car elles ont tendance à fermenter et elles s'abîment après peu de temps. Les producteurs de pâtes ont donc pensé qu'il serait judicieux de les sécher afin de leur permettant ainsi d'être conservées pour de nombreuses années avant de les bouillir et de les consommer. Selon le *Yerushalmi*, ce type de pâtes ne peut

pas être produit pendant *Yom Tov*, car il s'agit d'une préparation d'aliments qui seront employés qu'après *Yom Tov*.

En effet, la préparation de bonnes pâtes dépend de la façon dont celles-ci ont été séchées. Si elles sèchent trop vite, elles craquent et elles forment des champignons. À l'origine, on séchait les pâtes à l'air en drapant de longues pâtes coupées sur des bâtons de bois ou en étalant de petites nouilles sur des plateaux de mailles. Cette méthode prenait autrefois beaucoup de temps et elle est sûrement encore employée de nos jours par certains comme préparation à la maison. La production moderne commerciale des pâtes consiste à faire passer les pâtes à travers des fours à air chaud, afin d'accélérer de façon significative le processus de séchage. Bien que ces pâtes possèdent à priori le même statut *Halachique* de "cuisson" ou "cuit au four", elles ne posent pas de problématiques de *Bishoul Akoum* car les pâtes séchées ne sont pas considérées comme étant comestibles après le processus de séchage. Ce n'est qu'une fois *bouillies* que les pâtes deviennent comestibles. Dans certains cas, cependant, une usine peut produire des pâtes précuites alors que les pâtes sont effectivement bouillies et elles peuvent être considérées comme étant des produits consommables. Dans de tels cas, un *Mashgiach* doit être impliqué dans le processus de cuisson afin de s'assurer du statut de Cachéroute du produit.

Le procédé moderne de séchage à chaud des pâtes peut poser une problématique de Cachéroute, dans les cas de nouilles aromatisées. Certaines usines de production sont connues pour la production de pâtes à saveur de crevettes, alors que de véritables crevettes sont ajoutées à la pâte des nouilles. Dans de telles situations, les machines employées pour ces types de productions deviennent non-Cachères et le statut de Cachéroute des pâtes qui sont produites subséquentement est alors compromis.

"Les nouilles instantanées" passe aussi bien par un processus de séchage que de cuisson. Plutôt que d'employer

une méthode de séchage à l'air chaud, les nouilles sont frites à l'huile afin de permettre à l'eau qu'elles contiennent de s'évaporer et de cuire. Bien qu'on désigne ces nouilles comme faisant partie des "soupes instantanées" auxquelles de l'eau doit être ajoutée, de telles nouilles sont intrinsèquement comestibles telles qu'elles et elles sont souvent consommées comme produit apéritif. La plupart des décisionnaires considèrent cependant, que les règles de Bichoul Akoum ne s'appliquent pas à de telles nouilles car les collations ne font pas partie des aliments qui sont *O'leh al Choulhan Mélahim* – ne font pas partie d'un repas important. Cependant, ces produits nécessitent une *Hachgacha* pour s'assurer que l'huile employée est Cachère, et que des arômes non-Cachères ne soient pas ajoutées aux produits frits dans cette même huile.

En raison des méthodes traditionnelles de conservation des pâtes, celles-ci pourraient être considérées comme étant le premier aliment *pratique*. En effet, les pâtes séchées peuvent être entreposées et transportées pendant de longues périodes sans s'abîmer et elles peuvent être préparées avec une simple casserole remplie d'eau bouillante.

[Le pain, par contre, est périssable, et sa préparation requiert que la pâte soit pétrie, qu'elle lève et qu'un four adéquat soit employé.] La renommée des pâtes comme repas facile à préparer existe encore de nos jours. Avez-vous déjà remarqué que les repas de cafétéria ou des lignes aériennes offrent fréquemment des plats de pâtes comme plat principal? La raison étant qu'une fois cuites, les pâtes deviennent presque impérissable. Elles peuvent rester chaudes pour de longues périodes s'abîmer, ou être réfrigérées ou surgelées et ensuite réchauffées tout en conservant leurs goûts. Cette propriété de solidité des pâtes n'est cependant pas parfaite, puisqu'elles ont tendance à coller une fois cuites, ce qui les rend moins appétissants. Afin de pallier à cette problématique, il suffit d'ajouter une petite quantité d'huile ou de margarine à l'eau dans laquelle les pâtes sont cuites, ce qui les rend plus glissantes et les empêche de coller. Les producteurs de pâtes vaporisent des mono et des diglycérides pour atteindre ce même résultat. De tels produits chimiques peuvent provenir de graisses animales ou végétales, ce qui nécessite un *Hekhcher* fiable.

Ce n'est pas par hasard que les pays de Ouest choisissent le blé dur comme céréale, en raison de la concentration élevée de la protéine de gluten qu'il contient. De la même manière que l'ajout de gluten dans la pâte à pain la renforce et lui donne son élasticité qui lui permet d'être modelée et de bien lever, ainsi on prépare les pâtes avec de la farine riche en gluten pour raffermir le produit. Au niveau de la Cacheroute, cette préférence est assez significative puisque

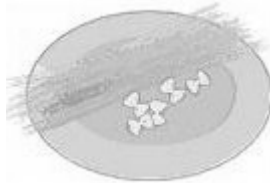
le blé dur est un blé de printemps, ce qui signifie que les règles de *Chadach* s'appliquent. Les personnes qui suivent scrupuleusement les règles liées au problème de *Chadach* doivent donc s'assurer de consommer à partir de l'été jusqu'à Pessah, uniquement des pâtes qui proviennent de la récolte de l'année précédente.

Bien qu'on ait souvent favorisé le blé dur pour la production de pâtes dans les pays occidentaux, de nombreux pays asiatiques produisent des nouilles à partir d'autres types de féculés. Les nouilles de riz, nommées *mein*, sont employées fréquemment dans les recettes Chinoises, telles les nouilles produites à base de farine d'ambérique. D'autres types de féculés, tel que le sarrasin, se retrouve également dans certaines cultures. De façon générale, ces produits contiennent uniquement de l'eau et de la farine et ils posent peu de problèmes de Cacheroute.

La différence entre les nouilles et les macaronis repose essentiellement sur leurs formes, alors que les nouilles possèdent une forme allongée. Dans de nombreux pays, cependant, on les distingue par les oeufs qui sont ajoutés aux nouilles. Les macaronis sont connus pour contenir généralement seulement de la semoule et de l'eau, alors que les *spaghettis* (petites ficelles) et les *vermicelles* (petits vers!) – diffèrent uniquement par leurs formes. Les nouilles – ou "nouilles aux oeufs" – contiennent également des oeufs entiers, ce qui leur donne leur goût distinct et leur aspect jaunâtre. Des oeufs en poudre ou en liquide y sont ajoutées, ce qui requiert une *Hashgacha* fiable. Quant aux nouilles "Sans Cholestérol", elles contiennent des blancs d'oeufs et des colorants jaunes alimentaires.

D'autres types de pâtes colorées sont faites à base de différents légumes. Les pâtes vertes contiennent souvent de la poudre d'épinards, alors que la couleur des pâtes rouges provient plutôt de l'emploi de tomates ou de poudre de betterave. De telles pâtes colorées apportent un aspect plus attrayant aux pâtes, mais elles nécessitent une *Hachgacha* fiable pour s'assurer que les poudres employées soient conformes aux normes de Cacheroute.

Il faut ajouter une autre remarque concernant les nouilles. La pâte – produite à la maison ou dans une usine – est assujettie aux règles de la Mitsva du prélèvement de la *Challah*. Cette *Mitzvah* est accomplie par le prélèvement d'une petite portion de la pâte, en souvenir de celle qui était offerte aux *Kohanim* (les prêtres) chaque fois qu'une personne pétrissait du pain. [Puisque de nos jours les *Kohanim* ne peuvent plus consommer la *Challah*, il faut la brûler.]



Généralement, les règles de la *Challah* s'appliquent au "pain" – alors que pour les gâteaux et les autres types de pâtes, l'application de ces règles est sujette à de nombreuses discussions *Halachiques*. En effet, le *Talmud Yeruchalmi* (*Challah* I:4) discute du statut *Halachique* des nouilles en ce qui a trait au prélèvement de la *Challah*, puisque les nouilles sont "cuites" et non "cuites au four" contrairement au pain. La plupart des décisionnaires considèrent que les nouilles sont exemptées des règles de la *Challah*, bien que *Rabbeinou Tam* pense (en basant son raisonnement sur la même *Guemara*) que la *Challah* devrait être néanmoins prélevée. Ainsi, en raison d'opinions divergentes liées à cette règle, il est préférable de consulter une autorité *Halachique* lors de la préparation de nouilles à la maison.

Un des grands *Chofetim* (Juges) qui a dirigé *B'nei Israël* après *Yehochoua* se nommait *Ehud ben Gerah*. Le *Passouk* le surnomme "*Iter Yad*" – un terme qui signifie communément "gaucher". En réalité, cependant, la plupart des commentateurs suggèrent que le terme "*Iter*" signifie une limitation de la droite par rapport à la dominance de la gauche. *Rachi* citant le *Targoum Yonatan*, traduit ce mot par "*Gamid*" – fripé et sec. Il se pourrait bien que le terme attribué aux nouilles – *Itriyot* – est basé sur le procédé de séchage qui caractérise sa préparation. Lorsque nous abordons le sujet des nouilles, comme pour tout autre aliment, il faut nous souvenir que la Cacheroute dépend de notre adhérence aux directives de nos *Guedolim*. Peut-être que la prochaine fois que nous consommons des *Itriyot* - avec sa connotation de "gaucher" - il faudrait nous rappeler du principe de ne pas dévier de leurs paroles ni à gauche, ni à droite.

NOUVEL ARRIVAGE!

LES CONFÉRENCES DU RABBIN VAYE SUR L'INFESTATION DES FRUITS & LÉGUMES.

OFFERTS DANS LES FORMATS SUIVANTS:

ENSEMBLE DE 3 DVD - EN YIDDISH OU EN ANGLAIS \$30

ENSEMBLE DE 6 CD - ANGLAIS \$35

ENSEMBLE DE 4 CASSETTES AUDIO - \$20

FRAIS D'ENVOI ET DE MANUTENTION EN SUS.

VEUILLEZ CONTACTER LE 739-6363 POUR PLUS D'INFORMATION.

Quoi de Neuf

au



BRAZPAK INC. Ré emballe du Tahini et du beurre de Sésame. Ils sont situés au 5425 Boul. Industriel, Montréal Nord, Qc. H1G 3H7. Tél: 514-328-4441.

COOKIE TIME 2004 INC. est une boulangerie Cachère qui produit des biscuits et des gâteaux. Elle est située à l'arrière de Makolet (MK) - 2075 St. Louis, Ville St. Laurent, Qc. H4M 1P1. Tél: 514-744-0707.

EFI ICE CREAM produit de la crème glacée Parève. Tél: 514-487-7030.

H & M BAKED GOODS est un nouvelle boulangerie située au 2375 Ekers #205, Montréal, Qc. H3S 1C5. Ouvert seulement le jeudi & vendredi.

JERUSALEM RESTAURANT est un nouveau restaurant qui sert des repas de viandes. Il est situé au 4999 Chemin Queen Mary, Montréal, Qc. H3W 1X4. Tél: 514-744-2202.

LA SOVA est le nouveau nom de **LA MAISON DU GOUT**, producteurs de baklava et qui appartient à de nouveaux propriétaires.

LE MIDTOWN 6445 Boul. Décarie, Montréal, Qc. H3W 3E1. Tél: 514-731-2296 est un nouveau café Parève et laitier - Halav Israël situé à l'intérieur du Quality Hotel.

LORETTA FOODS LTD. produisent des épices et des mélanges d'assaisonnements. Ils sont situés au 2405 Lucknow Drive, Mississauga, Ontario L5S 1H9. Tél: 905-678-9250.

MISS SUGAR INC. produit des cubes de sucre décorés. Tél: 514-935-1962.

SHEFA FOODS Ré-emballe des friandises. Tél: 514-992-6750.