Vaad Nouvelles & Perspectives

בס"ד

Table des matières

Mot du Directeur	1
Le Ritz Carlton	2
Une idée remplie de douceur	3
au monde du Traiteur Kachère	4
Nouvellement Certifiés	7
Conseils pour Souccot	8
Avis aux voyageurs durant Souccot	8

Collaborateurs à la rédaction:

Sarah Rochel Hewitt
Chaim Ginsberg
Rabbin Zushe Blech

Le Vaad Ha'ir
Certificateur kacher du Canada

6825 Décarie Blvd.
Montréal, Québec H3W 3E4
Tél: (514) 739-6363
Téléc: (514) 739-7024
www.mk.ca

Mot du Directeur

Chers amis,

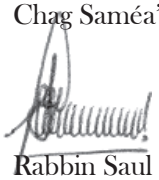
Tandis que nous accueillons le Yom Tov de Souccot et que nous quittons nos maisons pour célébrer cette grande fête, le pasouk nous dit : "ושמחת בחגך והיית אך שמח". Après avoir célébré les fêtes de Roch Hachana et de Yom Kippour, nous sommes sûrs que la bénédiction d'Hachem nous apportera une année fantastique. Avec ce grand sentiment de bonheur, nous quittons nos maisons sans plus tarder, montrant notre amour pour les mitsvotes qui rendent honneur à Hachem; même s'il nous faut habiter dans une Souccah, notre logis temporaire pour sept jours.

"...Lorsque nous permettons aux quatre murs de la Torah... les Mitsvotes que nous accomplissons dans ce monde deviennent notre récompense permanente.."

Il y a plusieurs raisons symboliques pour lesquelles nous passons du temps dans la Souccah. L'une de ces raisons, c'est que la Souccah est une résidence provisoire; symbolisme qui nous rappelle que nos vies sur cette terre ne sont que temporaires. Cependant, lorsque nous permettons aux quatre murs de la Torah de nous entourer et que nous chérissons tout ce qui est écrit dans la Torah, les Mitsvotes que nous accomplissons dans ce monde deviennent notre récompense permanente dans le monde à venir. Durant les sept jours de Souccot, nous secouons le Loulav et l'Etrog; alors que nous vaquons aussi à nos occupations quotidiennes nous pouvons réfléchir et demander que la bénédiction d'Hachem nous atteigne à partir des quatre directions, sur le plan matériel autant que spirituel. Quand nous retournerons à nos résidences permanentes, nous rentrerons chez nous avec une ferveur rafraichie et renouvelée pour exécuter les commandements que nous devons accomplir durant le reste de l'année, ainsi nous espérons demeurer en bonne position durant le reste de nos vies.

Puissions-nous tous célébrer avec énormément de joie dans nos cœurs, de bonheur dans nos maisons et de réjouissance dans notre croissance spirituelle.

Chag Saméa'h



Rabbin Saul Emanuel
Directeur Exécutif

Ritz Carlton: La Grande Dame de la rue Sherbrooke

Par: S. R. Hewitt

Peu de noms ont atteint une réputation aussi parfaite d'élégance raffinée que le Ritz; et Montréal a le privilège de pouvoir se vanter d'avoir en son sein le plus vieux Ritz-Carlton de ce côté de l'Atlantique. L'hôtel a été conçu et réalisé par des investisseurs locaux qui désiraient apporter la grandeur de l'élégance européenne au Canada; ces investisseurs ont payé une jolie somme pour le nom Ritz. De plus, ils se sont entendus pour maintenir les normes supérieures, uniques durant cette période –, incluant des salles de bain dans chaque chambre, une salle à manger ouverte vingt-quatre heures par jour, et surtout, un escalier d'honneur. C'est ainsi que l'Hôtel Ritz-Carlton a ouvert ses portes au coeur du Mille carré doré de Montréal, lors de la dernière heure du dernier jour de l'an 1912.

À quelques mois à peine de son centième anniversaire, en juin 2012, après une fermeture de quatre années, le Ritz-Carlton a enfin rouvert ses portes. 200 millions de dollars de restauration ont insufflé une nouvelle vie dans la « Grande Dame » de la rue Sherbrooke, permettant au Ritz-Carlton de poursuivre sa tradition de luxe et d'élégance, tout en offrant à ses invités les plus grands conforts et commodités offerts par la technologie de pointe (par exemple, les préférences de température intérieure des invités sont gardées en mémoire).

Parmi les installations améliorées du Ritz-Carlton, le (MK) est heureux d'annoncer la réouverture de sa propre cuisine entièrement kachère. Les antécédents de planification d'événements kachers au Ritz-Carlton remontent à plusieurs années, et la clientèle kachère a toujours représenté une part importante des visiteurs de l'hôtel. En effet, plusieurs familles y ont partagé des cycles de vie complets : plusieurs générations de mariages et de bar mitsvotes y ont été célébrés dans l'élégance.

"Le Ritz-Carlton a une cuisine séparée entièrement consacrée à la cuisine kachère. "

Le Ritz-Carlton a une cuisine séparée entièrement consacrée à la cuisine kachère. La nouvelle cuisine kachère a été conçue en collaboration avec un dessinateur de cuisine spécialisé dans les cuisines kachères, permettant de choisir l'équipement le plus efficace pour l'espace alloué. Utilisant les technologies les plus récentes, les améliorations effectuées au Ritz-Carlton lui ont valu l'obtention de la certification HACCP. (HACCP, acronyme pour analyse des risques et maîtrise des points critiques, est un système de gestion par lequel la salubrité alimentaire est examinée par l'évaluation et la maîtrise des risques potentiels – dangers chimiques, physiques et biologiques). De plus, les infrastructures de la cuisine ont été conçues pour fonctionner avec la plus grande efficacité énergétique – par exemple, l'eau est chauffée en utilisant de l'énergie recyclée.

Les lignes sobres et les équipements modernes sont agrémentés d'éléments distinctifs qui rappellent au personnel qu'ils se trouvent dans une cuisine kachère – on y trouve, par exemple, un plancher de couleur différente. Ces détails sont importants, puisque les mêmes chefs et les mêmes serveurs travaillent dans la cuisine principale autant que dans la cuisine kachère. Le fait que les invités juifs puissent profiter des talents extraordinaires de chefs de réputation, ayant tous reçu une formation dans le domaine de la cuisine kachère, est un des points forts qui ont fait de l'hôtel un des endroits favoris pour la célébration de mariages juifs à Montréal depuis plusieurs décennies.

M. Andrew Torriani, président-directeur général de l'hôtel Ritz-Carlton a déclaré : « Le Ritz a toujours été le lieu privilégié pour la célébration de mariages, et nous voulons devenir à nouveau le premier choix. Nous offrons la nourriture kachère de la plus haute qualité et nous voulons continuer d'être reconnus pour cela. » De plus, M. Torriani a fait remarquer que le (MK) a offert une assistance extrêmement utile dans la création de la nouvelle cuisine. Leur fournissant des informations au sujet des meilleurs produits et technologies sur le marché pour la conception d'installations kachères, autant qu'en veillant sur les services réguliers de mashgi'him et de nettoyage approprié.

Pommes Magic - Une idée remplie de douceur

Par: C. Ginsberg

De plus en plus conscients des bienfaits d'une alimentation saine, les consommateurs cherchent à se procurer les aliments les plus frais et les plus sains possible. Plusieurs prennent le temps, chaque jour, de préparer des fruits et des légumes frais, les coupant en bouchées faciles à manger pour les emporter lors de leurs sorties. Nous savons tous à quel point cette tâche peut être fastidieuse et longue, surtout lorsque vous essayez de vous préparer, ainsi que toute votre famille, pour la journée. Ne serait-il pas fantastique qu'une autre personne se charge de cette tâche à votre place?

C'est ici que Pommes Ma-gic entre en jeu; cette entreprise familiale canadienne, située dans la région de Rougemont, au Québec, a récemment reçu le sceau de certification kachère (MK). En réponse à la demande grandissante d'aliments sains et prêts à manger qui sont emballés de façon pratique, Pommes Ma-gic a introduit des pommes fraîches et coupées sur le marché canadien, au printemps 2004.

La famille Alix œuvre dans le marché agroalimentaire depuis 1921, particulièrement dans le secteur des pommes fraîches. Graduellement, la famille s'est éloignée de la simple production de pommes pour se concentrer sur l'entreposage et la distribution de pommes entières aux magasins d'alimentation. Le regard tourné vers l'avenir de l'entreprise familiale, Gilles et Sébastien Alix ont fondé Pommes Ma-gic en 1997 pour consolider leur expertise dans la transformation et la distribution de produits alimentaires à base de pommes. L'entreprise a connu une croissance rapide tout en maintenant un produit de la plus haute qualité. Aujourd'hui, pour répondre aux besoins de leur clientèle, Pommes Ma-gic conçoit de nouveaux produits à base de pommes, comme des pommes fraîches en cubes.

Pommes Ma-gic offre maintenant des pommes fraîches non pelées, vertes ou rouges, dans trois variétés recherchées. Les pommes rouges sont offertes dans la variété Gala, bien connue pour sa chair sucrée, juteuse et croquante, ou dans la variété Empire, appréciée pour sa saveur douce légèrement acidulée. Les pommes vertes sont les douces et aigrelettes Granny Smith.

Les pommes sont d'abord sélectionnées pour leur fermeté et leur fraîcheur, et elles sont ensuite lavées, épépinées et tranchées. Avant d'être emballées, les tranches sont trempées dans une solution appelée ascorbate de calcium, connue sous le nom de NatureSeal Inc. – un mélange inodore et sans saveur de vitamine C et de calcium qui prévient l'oxydation ou le brunissement prématuré des pommes. Pour une efficacité maximale, Pommes Ma-gic a conçu une méthode de production entièrement automatisée, du lavage au scellage. Ils assurent ainsi que les consommateurs ne reçoivent que des pommes de qualité supérieure qui offrent un maximum de fraîcheur et de saveur. NatureSeal prolonge la durée de vie des tranches de pommes en leur permettant de rester fraîches et croquantes, comme si elles venaient juste d'être coupées. Elles conservent donc toutes leurs qualités, pendant jusqu'à 21 jours, lorsqu'elles sont rangées au réfrigérateur à des températures variant de 1° à 4° Celsius.

Les pommes de Pommes Ma-gic sont offertes dans tous les magasins IGA et Métro, et dans les Rôtisseries St-Hubert. Alors, la prochaine fois que vous vous rendrez au supermarché, offrez-vous une gâterie en vous procurant les formats prêts à emporter de 57 g ou de 80 g de pommes tranchées fraîches, rouges ou vertes. Ces sacs à collation pratiques sont idéals pour vous et pour les lunchs des enfants : une solution de rechange extraordinaire aux autres aliments préemballés qui sont rarement aussi sains. Mettez-les dans votre mallette, dans votre sac à main ou sac d'entraînement, dans le sac à dos des enfants ou dans le panier à pique-nique. Le sac format familial de pommes tranchées rouges ou vertes est idéal pour faciliter la préparation de repas et de collations santé à la maison.

Manger des pommes n'a jamais été aussi facile! Bon Appétit!

"Le MK est fier d'être capable d'assurer ce service aux différents membres de la communauté en répondant à leurs besoins particuliers"

Introduction au monde du Traiteur Kachère

Par: Rabbin Z. Blech

Dans les temps anciens, le rôle de traiteur résidait entre les mains du gouvernement. Les membres du cabinet de Pharaon jouaient d'ailleurs aussi le rôle de traiteur – le Sar ha'Tabachim (le ministre de la Viande), le Sar ha'Mashkim (le ministre de la Boisson), et le Sar ha'Ophim (le ministre de la Boulangerie). On pourrait croire que l'ensemble du gouvernement égyptien se préoccupait principalement de nourriture! Aujourd'hui, bien sûr, le gouvernement de Sa Majesté se préoccupe d'affaires plus importantes, et nous avons relégué les services alimentaires à d'humbles traiteurs. Tout de même, les gens accordent toujours beaucoup d'importance à leurs fêtes, et ils confient à leur traiteur favori la responsabilité de s'assurer que tout soit préparé à la perfection. Nous nous soucions tous énormément de la qualité et de la présentation de la nourriture. Un juif, par contre, s'inquiète principalement de la kacheroute par rapport à un événement; et la réussite sans faille d'une fête dissimule souvent la complexité du maintien de normes de kacheroute qui constituent l'emblème d'une simc'hah juive. En fin de compte, c'est la Hashgacha pour l'événement qui en fait une vraie simc'hah!

Tout de même, une bonne Hashgacha ne commence pas lors de l'événement en tant que tel. Longtemps avant que le premier sushi soit roulé, les Rabbanim qui sont responsables de l'établissement des normes de kacheroute doivent d'abord formuler les politiques soutenant le respect de la kacheroute. C'est une tâche considérable. En plus d'établir quelle shehita il leur faut utiliser, ils doivent déterminer quelles Hashgachotes sont acceptables, ce que les normes de Pas Yisraël devraient être, et comment assurer que toute la nourriture est Bichoul Yisraël. La Hashgacha doit donc tenir compte de plusieurs facteurs différents lorsqu'il s'agit de planifier la kacheroute pour une simc'hah.

Bichoul Akoum est une autre norme importante dont les Rabbanim doivent se préoccuper; c'est donc l'une des préoccupations pratiques les plus sérieuses dans une entreprise de traiteur. Chaza»l stipulait que pour plusieurs sortes d'aliments, seul un juif pieux peut se charger de la cuisson – ne pas satisfaire cette condition rendrait donc la nourriture non kachère. Par ailleurs, l'approche à cette question est différente pour les Juifs séfarades et pour les Juifs ashkénazes. Les Séfarades se conforment au Choulc'hane Arouc'h, et exigent qu'un juif pieux participe à la cuisson en tant que telle des aliments : placer la nourriture dans un four chaud, placer une casserole de nourriture à cuire sur le feu, ou remuer la nourriture dans la casserole qui est sur le feu. Les Ashkénazes, pour leur part, se conforment à l'avis de Ramo, selon lequel il est suffisant qu'un juif allume le feu, et qu'après cela un non-juif peut s'occuper de la cuisson. Les Rabbins qui sont chargés de fixer la kacheroute de la Hashgacha doivent donc déterminer les normes qui doivent être appliquées dans chaque cas particulier. Le MK est fier d'être capable d'assurer ce service aux différents membres de la communauté en répondant à leurs besoins particuliers.

Par contre, l'établissement de politiques et de directives ne représente que le début du processus; c'est en fait leur mise en oeuvre qui déterminera le succès de l'événement. Cette responsabilité incombe au machgia'h, le professionnel qui doit s'assurer que tout fonctionne à merveille. Il doit maîtriser une multitude de halac'hotes – règles reliées à Bichoul Akoum (aliments cuits par un non juif), il doit inspecter les légumes pour être certain qu'ils ne contiennent aucun insecte, kachériser l'équipement, assurer que tous les aliments utilisés sont acceptables, Basar b'chalav, poisson et viande – et même les halac'hotes concernant la préparation des aliments durant Chabbat et Yom Tov! Il doit être capable d'identifier les problèmes potentiels avant qu'ils se produisent, mais aussi, il doit savoir apporter des solutions rapides à ces problèmes. Certaines questions concernant la kacheroute peuvent être visibles pour les invités, tandis que d'autres demeurent dans la cuisine. Voici quelques exemples de problèmes qui pourraient se présenter et qu'un machgia'h expérimenté saura contrecarrer :

LE BAR: Un Lé-chaïm peut être une condition sine qua non d'une simc'hah – mais ces libations comportent de nombreux problèmes par rapport à la kacheroute. Le vin kacher doit être produit par des juifs pieux, et ne peut même pas être versé par un non-juif puisque cela le rendrait interdit. Cette halac'ha semble exclure l'utilisation de vin à tout événement où les serveurs ne sont pas juifs. Heureusement, le vin kacher cuit – que l'on appelle mévouchal – n'est pas sujet à cette restriction, et peut être servi par n'importe qui. Par contre, plusieurs vins kachers – surtout ceux de haute qualité – sont produits dans les variétés mévouchal autant que non mévouchal. Alors, même lorsque vous commandez un vin kacher, il est possible qu'une erreur se produise et que vous receviez la mauvaise sorte. Ainsi, le machgia'h doit examiner chaque bouteille pour s'assurer que le vin soit kacher autant que mévouchal.

Les liqueurs apportent d'autres problèmes reliés à la kacheroute. Les hôtels conservent habituellement un stock des boissons alcoolisées les plus recherchées; les barmen connaissent bien ces boissons et les traiteurs s'en remettent souvent aux barmen pour s'occuper de cette question. Malheureusement, plusieurs de ces produits ne sont pas acceptables pour utilisation kachère, et le machgia'h doit bien examiner chaque produit pour s'assurer qu'ils peuvent être servi. Même après avoir retiré les produits qui ne sont pas acceptables, il doit constamment superviser le bar afin d'assurer qu'un barman un peu trop enthousiaste ne se mette pas à offrir par inadvertance une boisson fort populaire (non kachère) qui s'avère être sa spécialité.

En plus des boissons alcoolisées en tant que telles, on semble s'attendre à ce qu'une liste apparemment interminable de boissons mélangées soit aussi servie. Les ingrédients pour produire ces mixtures incluent des sirops aromatisés, des jus de fruits, et des mélanges laitiers (ou équivalent) – tous ces produits doivent être vérifiés pour assurer qu'ils portent un sceau de certification kachère.

TABLE DE SERVICE D'OMELETTES: Il y a des moments où même les meilleurs aliments de la cuisine du traiteur ne sont pas acceptables, et les traiteurs sont appelés à créer des mets sur mesure pour certains invités. L'un des exemples les plus fréquents d'un service culinaire du genre est celui de la table de service d'omelettes où les invités attendent en queue pour avoir le privilège de demander au chef de leur préparer une omelette telle qu'ils la souhaitent – que ce soit avec quelques légumes, seulement des champignons, du fromage, du saumon fumé, etc. Ici aussi, il faut faire attention de ne pas contrevenir aux règles de Bichoul Akoum. De façon générale, un chef non juif s'occupe d'au moins deux surfaces de cuisson, chacune étant équipée d'un nébuliseur de gaz de cuisine. Le problème relié à la halac'ha, c'est que si le chef allumait le feu lui-même, tout ce qu'il aurait cuisiné serait considéré comme étant treife. La solution (du moins pour les Ashkénazes – voir plus haut) est que le machgia'h allume chaque surface de cuisson, rendant ainsi la nourriture Bichoul Yisraël. Mais encore là, la flamme s'éteint souvent, soit parce qu'il n'y a plus de gaz, ou parce que le chef a trop baissé le feu par erreur, ou parce que quelque chose a été renversé. Peu importe la raison, le machgia'h doit être vigilant et s'assurer que le chef qui n'est pas juif ne rallume pas le feu lui-même – ce qui peut se faire en une fraction de seconde en appuyant sur le bouton de l'allumeur Piezo installé à même le brûleur.

LE SMÖRGÅSBORD. Bien que le smörgåsbord suédois ait été conçu à partir du concept d'un repas ordinaire sous forme de buffet, de nos jours, il s'agit plutôt d'un « pré-repas » consistant de hors-d'oeuvre dont la quantité et l'apparence se font souvent plus extravagants que le dîner servi à table qui suit. Lors de la préparation de la nourriture dans la cuisine, le machgia'h doit s'occuper d'un espace défini. Le défi apporté par la période où l'on sert les hors-d'œuvre et durant laquelle la nourriture est transportée et servie, c'est que l'espace n'est plus défini, il est plutôt étendu sur une surface beaucoup plus vaste – il est donc plus difficile de contrôler la kacheroute. En plus d'assurer que la nourriture est kachère, il doit vérifier que la viande et le poisson demeurent séparés et que les serveurs n'utilisent pas leurs propres outils aux tables de service variées. Durant Chabbat, il faut soigneusement éviter d'utiliser un Sternos® pour garder la nourriture chaude, et s'assurer que les serveurs n'utilisent pas de l'équipement qui constitue un problème de Borer.

SERVEURS: Au temps de Daniel, le Meltzar – serveur – avait la responsabilité de présenter la nourriture aux invités (voir Rashi Daniel 1:11), un poste qui demeure nécessaire aujourd'hui lors de tout événement où les services d'un traiteur sont utilisés. Les serveurs sont formés pour faire plaisir aux invités, quelques fois, cela peut mener à des conséquences imprévues. Par exemple, des repas comprenant de la viande sont souvent présentés en compagnie d'aliments qui sont des versions parèves d'aliments naturellement connus sous forme de produits laitiers. Par exemple, la margarine remplace souvent le beurre et des colorants à café remplacent le lait ou la crème. Nous sommes tellement habitués de voir ces versions parèves que nous ne nous arrêtons pas pour y penser. Malheureusement, il est possible que le serveur ne s'y arrête pas non plus. Des petits pains chauds demandent à être beurrés, et on a vu plus d'un serveur dénicher du beurre dans un réfrigérateur, lors d'un événement ayant lieu dans un hôtel, sans plus y penser. Lorsque le café est servi, il est parfois arrivé que des serveurs aient innocemment apporté du vrai lait aux tables – après tout, les invités n'ont-ils pas demandé du lait pour leur café? Un bon machgia'h prévoit de tels écueils et s'applique autant à éduquer qu'à surveiller le serveur attentionné.

Dans la cuisine...

FOURS À CONVECTION: Bichoul Akoum est une des questions les plus délicates et les plus préoccupantes dans la préparation d'un repas kacher. Alors que le machgia'h peut être très vigilant en s'assurant d'allumer tous les feux utilisés par les chefs non juifs, il existe un dispositif de cuisson fort commun qui pose une difficulté particulière – le four à convection. Les fours à convection industriels s'éteignent chaque fois que la porte du four est ouverte. Donc, si le chef non juif ouvre la porte pour mettre la nourriture dans le four, le fait que le machgia'h ait précédemment allumé le four ne règle pas la question de la cuisson causée par un nouveau feu ayant été allumé lorsque la porte a été refermée. Le machgia'h doit donc s'assurer de fermer la porte lui-même chaque fois que des aliments non cuits sont mis au four.

INSPECTION DES INSECTES: Les traiteurs sont toujours à la recherche de légumes feuillus exotiques – qui sont communément infestés. Il faut souvent assigner la tâche minutieuse, à laquelle se rattache une énorme responsabilité, à un machgia'h particulier : il passera des heures à laver et à inspecter des légumes et des fruits.

LE PERSONNEL DE CUISINE. Le machgia'h professionnel doit adorer être en contact avec les gens. Un bon chef se considère comme étant un artiste – et ils ont souvent des tempéraments d'artistes. Il veut faire les choses à sa manière, et il fait partie de la tâche du bon machgia'h d'assurer que la créativité du chef ne met pas en jeu les exigences de la kacheroute. De plus, le machgia'h doit travailler avec la brigade du chef et s'assurer que chacun comprend et respecte les exigences de la kacheroute.
Dernier point, mais non le moindre, le machgia'h doit collaborer avec le planificateur de fête qui apporte souvent des friandises spéciales pour la fête : bonbons, biscuits, et autres spécialités. Alors que les planificateurs d'événements parfont le travail du traiteur, ils ne travaillent pas pour lui – non plus qu'ils ont de relation formelle quelconque avec la Hashgacha. Ainsi, les règles et les normes établies pour le traiteur et acceptées par celui-ci peuvent ne pas être connues ou comprises par le planificateur d'événement. Il faut accorder une attention particulière à cet individu – ce qui constitue une responsabilité supplémentaire pour le machgia'h professionnel.

Les réceptions font intrinsèquement partie de toute simc'hah juive, et chaque Brit Milah, chaque mariage ou Bar Mitzvah est accompagné d'un repas festif. On fait souvent appel à un traiteur pour préparer ce repas, et son objectif est d'offrir la réception la plus parfaite et la plus mémorable. Satisfaire ce critère implique d'assurer les normes de kacheroute les plus élevées – une tâche que le machgia'h et la Hashgacha sont heureux d'accomplir.

Lorsque le (MK) certifie la kacheroute d'un événement, toutes les questions mentionnées ci-dessus sont considérées, de même que plusieurs autres qui peuvent être prévues, ou qui peuvent survenir lors d'événement où un traiteur est utilisé. Il faut une énorme quantité de travail pour préparer une fête et pour s'assurer que tout fonctionne bien. Prévoir la participation d'un machgia'h ou de machgic'him à chaque événement, ainsi que l'attention que l'on doit porter à tous les détails requiert une planification prospective d'envergure. Le personnel et les membres du (MK) s'occupent de cette partie, et s'assurent que chaque événement kacher est adéquatement supervisé, et ce, dans le respect des normes de kacheroute les plus élevées.

Nouvellement Certifiés

BeeMaid Honey
Winnipeg, Manitoba
Producteur du miel

Mozart Restaurant
5335A Queen Mary Road
Tél: 514-419-4411
Restaurant laitiers et poisson

Embassy Plaza
Chomedey, Laval, Québec
Salle de réception

Nutrinor
Alma, Québec
Producteur du lait et la crème

Fuego Restaurant
6136 Cote St. Luc Road
Tél: (514) 481-0123
Restaurant & Poisson Frais

Petite Bretonne
Blainville, Québec
Fabricant de croissants

Holiday Inn Montreal Airport
Montréal, Québec
Salle de réception

Regent Chemicals Ltd
Valleyfield, Québec
Fabricant de produits chimique

JohnVince Foods
Boucherville, Québec
Remballeurs de confiserie

Ritz-Carlton Hotel
Montréal, Québec
Salle de réception

Laiterie de la Baie
Labaie, Québec
Fabricant des produits laitiers

Swurl
situé à Hôpital Général Juive
Yogourt glacé (pas Chalav Yisrael)

Miel Abitemis
St Bruno de Guiges, Québec
Producteur du miel

Titan Oils
Montréal, Québec
Producteur d'huile

CONSEILS POUR SOUCCOT

- Pendant les sept jours de Souccot, la Souccah devient notre demeure. Cela nous fait penser aux Juifs qui ont dû habiter dans des Souccot durant les 40 années où ils ont voyagé à travers le désert/midbar. Tout comme Hachem nous avait protégés alors, Il nous protège maintenant avec les nuées de la gloire, auxquelles nous fait penser la Souccah.

- Les quatre espèces, l'Etrog, le Loulav, les Hadassim et les Aravot sont indépendamment choisies pour leur beauté particulière avant le début de Souccot. Nous secouons ces articles ensemble, dans toutes les directions comme symbole du contrôle d'Hachem sur le monde entier.

- Nous ne secouons pas les arba minim/quatre espèces pendant Chabbat.

- On se donne beaucoup de mal pour choisir les espèces les plus agréables pour cette belle Mitsva.

- Le simple fait de se réjouir à Souccot constitue une Mitsva bien spéciale.

- La période de 'Hol Hamoède est célébrée avec une Simc'ha Beit Hachoéva, qui nous rappelle « la joie du puisement de l'eau » qui était ensuite offerte en libation pendant Souccot. Nous recevons la bénédiction de la pluie pendant le 'Hag de Souccot.

- À Chabbat, durant 'Hol Hamoède, nous lisons Kohélet, écrit par Salomon Hamélè'h. Kohélet décrit la nécessité de se concentrer sur notre poursuite spirituelle plutôt que de s'arrêter sur les plaisirs personnels de ce monde, qui ne sont en fait que temporaires.

- Le 7e jour de Souccot, à Hochaana Rabba, nous marchons en cercle 7 fois autour de la Bima en tenant les Arba Minim/Quatre espèces dans nos mains. Plusieurs personnes restent éveillées durant la nuit de Hochaana Rabba pour étudier la Torah. Ce jour est celui durant lequel le jugement de Hachem, qui a commencé à Roch Hachana, est scellé.

- Chemini Atseret, le huitième jour, est celui où nous scellons notre relation bien spéciale avec Hachem. Puisqu'il s'agit d'un nouveau Yom Tov, lorsque nous allumons les bougies et que nous faisons le Kidouche, nous récitons Chéhé'héyanou.

- La fête de Simc'ha Torah est célébrée dans la réjouissance de l'achèvement de la lecture de la Torah tout entière à travers toute l'année.

- Tous les rouleaux de la Torah sont sortis de l'arche tandis que la communauté s'unit pour exprimer sa joie pour l'achèvement de la lecture de la Torah, et que tous s'engagent à exécuter décrets.

AVIS AUX VOYAGEURS DURANT SOUCCOT

Cette année, encore une fois, des dispositions ont été prises avec les autorités douanières américaines responsables de la protection des frontières au poste Champlain pour que des spécialistes en agriculture soient disponibles autour de la période de Souccot. Ils ont été rigoureusement instruits concernant l'utilisation de l'Etrog et du Loulav, et ils ont reçu une formation leur enseignant à traiter ces articles avec soin. Les agents des services frontaliers ont été bien informés des dates possibles de déplacements durant les fêtes et vous pouvez être assuré que voyager avec ces articles ne sera pas problématique. Veuillez déclarer être en possession de ces articles et présentez-les pour inspection. On nous a demandé de rappeler aux voyageurs que chaque passager d'un véhicule doit porter une ceinture de sécurité, et que des sièges d'auto doivent être utilisés pour les enfants pour lesquels la loi le requiert. Il y a eu dans le passé des situations où le manque de respect de cette loi a causé de lourdes amendes et des retards importants. S'il vous plaît, assurez-vous d'adhérer à la loi, pour votre sécurité et celle de vos enfants.