



Sur le plateau du Seder : le zroa (cou de poulet rôti en souvenir du sacrifice de l'agneau pascal), le betsa (oeuf dur symbolisant la destruction du Temple de Jérusalem), le maror (herbes amères ou raifort pour rappeler l'amertume de la vie en Egypte), le harosset (mélange de pommes, de poires et de noix, pour rappeler le mortier utilisé par les Hébreux pour construire les pyramides), le karpas (un oignon ou une pomme de terre rappelant un maigre repas d'esclave) et l'hazèrèt (salade romaine utilisée pour le Koreh, association de matsa et de maror). Avant que le repas ne commence, on ingurgite les symboles de l'esclavage des Hébreux en Egypte.



Une des premières étapes du Seder : on trempe le karpas dans l'eau salée, en souvenir des larmes versées par les Hébreux.



La matsa est bénie et on la casse en morceaux. L'un de ceux-ci, l'afikomane, est caché sous la nappe. En fin de repas, on le partage entre les convives et on le mange en s'accoudant, en signe de liberté (durant l'Antiquité, les hommes libres mangeaient étendus sur des banquettes).

“Nous avons une vision universelle du monde. Les gens sont les bienvenus pour connaître nos traditions. Si on connaît l'autre, c'est la meilleure façon de combattre l'intolérance et la peur. J'ai des amis musulmans. Affirmer son identité ne signifie pas exclure l'autre à tout prix. On peut chacun avoir son identité et vivre ensemble.”

Avi

Durant l'énumération des fléaux d'Egypte, on trempe son doigt dans le vin, que l'on secoue au-dessus du plateau du Seder.



>>> incontournable dans la famille. Un moment privilégié entre Avi et les enfants, tandis que Nehama, épuisée par cette dure journée, peut enfin décompresser en pianotant sur son iPhone dernier cri. “Nehama va cacher dix morceaux de pain emballés dans du papier aluminium avec les enfants, explique Avi avec un fort accent espagnol. A Pessah, on ne consomme que du pain azyme, en symbole d'humilité — les Hébreux qui ont fui l'Egypte n'avaient pas eu le temps de faire lever leur pain. En apprenant à être humble, on acquiert la liberté. Le hamets symbolise quant à lui l'orgueil et l'égoïsme. Dans la religion juive, il est interdit de lire la Torah de manière littérale depuis 2000 ans. On apprend aux enfants cette symbolique, on leur transmet l'importance de la liberté, de l'humilité et l'amour de Jérusalem.”

Cette chasse au hamets, ressemble vaguement à notre tradition des œufs de Pâques. Sauf que c'est le papa qui cherche et que tout se passe lumières éteintes à la lueur poétique des bougies. Déjà en pyjamas, Mendy, 8 ans, cache une boule de pain en

dessous du buffet, tandis que Meir, 10 ans, le plus âgé et le plus rusé, en dissimule une sous les coussins du canapé. A l'aide d'une cuillère en bois et d'une plume, dont il se sert comme d'une balayette, Avi récolte consciencieusement le hamets, qu'il enferme dans un sachet avec la plume et la cuillère en bois. Le tout sera brûlé le lendemain matin à la synagogue. Quand tout est terminé, Avi récite : “Que tout hamets, levain ou matière levée qui se trouvent en ma possession, que je n'ai pas vus ou que je n'ai pas détruits, dont je n'ai pas connaissance, soient considérés comme inexistantes et sans valeur, comme la poussière de la Terre.”

Vendredi en fin d'après-midi, il est temps de se préparer pour le premier Seder, organisé par Avi et Nehama à l'European Jewish Community Centre. Le couple s'est mis sur son 31 : tenue traditionnelle avec caftan noir pour Monsieur, perruque très naturelle, robe moulante et hauts talons pour Madame. Ils transmettront le rituel de Pessah à une cinquan-

taine de personnes, juifs religieux ou laïcs et quelques goys (dont un Congolais et un Bouddhiste).

Après la séance de prières à la synagogue, il est déjà presque 21h quand on découvre la table festive, sur laquelle se trouvent deux bouteilles de cabernet sauvignon casher du Latium, plusieurs schmura matsot (pain azyme fabriqué à la main) et le traditionnel plateau de Seder contenant les aliments symboles de l'esclavage des Hébreux. Sur chaque assiette, est aussi déposée une “Haggadah”, en anglais ou en français, qui retrace l'Exode des Juifs hors d'Egypte tout en énumérant les diverses étapes à respecter durant le Seder. On en compte pas moins de dix avant de pouvoir commencer à manger. Autant dire que tous les convives sont bien contents de croquer dans le pain azyme ! Mais tout le monde se prête volontiers au jeu car la convivialité est au rendez-vous.

Nehama amuse l'assemblée lorsqu'elle parle de la signification de Pessah, symbole de liberté, en avouant son asservissement à son téléphone porta-

ble ou lorsqu'elle raconte cette blague mettant en scène un Juif et un Russe qui s'invitent chez des Juifs un soir de Pessah. Le second, tellement impatient, s'est enfui après avoir goûté au maror (raifort), en pensant qu'il n'aurait jamais de vrai dîner... Chacun se retrouve dans cette parabole ! Si l'on veut respecter scrupuleusement toutes les règles, entre dégustations, récits, prières et chants, le rituel dure en effet des heures... Mais Avi et Nehama savent que leurs convives ont faim... Ils orchestrent donc une lecture rapide et vivante du texte millénaire en impliquant chacun et en suivant toutes les étapes : kiddouch (bénédiction du vin), lavage des mains, les quatre coupes de vin... Ouf, on peut enfin manger !

Après le repas, l'assistance reprend en chœur le célèbre “Dayénoù”, pour remercier Dieu d'avoir fait sortir les Juifs d'Egypte. Et on procède à la tradition de l'afikomane. Enfin, après une ultime bénédiction, on s'exclame : “L'an prochain à Jérusalem !”

Le mouvement Habad-Loubavitch

Prosélyte. A Bruxelles, on compte seulement une petite dizaine de familles Loubavitch, contrairement à Anvers, deuxième centre hassidique européen après Londres.

Né en Biélorussie il y a 250 ans, le mouvement Habad-Loubavitch a essaimé dans le monde entier avant de s'établir à Brooklyn durant la Seconde Guerre mondiale. Il s'agit d'une branche du hassidisme. Soit des Juifs orthodoxes haredim (“craignant-Dieu” en hébreu) qui obéissent à un mode de vie très strict respectant la “Halakha” (loi juive) et la Torah. Mais contrairement à d'autres courants orthodoxes, les Loubavitch ne sont pas isolationnistes et ne rejettent pas la modernité. Autre particularité, ils sont prosélytes envers les Juifs non-pratiquants. Dans la cuisine de Nehama, trône le portait du charismatique Menachem Mendel Schneersohn, septième et dernier rabbi de la dynastie Loubavitch, mort en 1994, qui a développé des programmes sociaux et éducatifs et des institutions au service des communautés juives dispersées à travers le monde. A Bruxelles, Avi et Nehama sont à la tête d'un de ces centres, l'“European Jewish Community Centre”, qui promeut aussi la culture juive auprès des institutions européennes. Ils organisent également des débats interreligieux pour favoriser le dialogue. (L.C.)



En cuisine, tout le monde participe. En effet, il faudra plusieurs heures pour préparer les plats qui seront servis à la trentaine d'invités d'Avi et Nehama pour le deuxième Seder, le samedi soir.



Avi se fait aider par Léa pour ramasser le hamets à l'aide d'une cuillère en bois et d'une plume, à la lueur d'une bougie, comme les Loubavitch le font depuis 250 ans.

La Pessah selon Nehama

Libération. Professeur de judaïsme, Nehama explique la signification de la Pâque juive : "Pessah est un moment d'introspection. Mizraïm, "Egypte" en hébreu, signifie aussi "limites". A Pessah, on se défait de ses limites, des choses qui nous rendent dépendants, de nos addictions, de nos peurs. Chaque jour de son existence, on doit sortir de son Egypte et réclamer sa liberté. Mais la liberté, ce n'est pas l'absence de contraintes, c'est la reconnexion à son âme, à son identité. Je suis les commandements divins pour être une meilleure personne. Je ne fais donc pas Pessah pour me rapprocher de mes traditions, du gefilte fish ou des boulettes matzot, mais pour me rapprocher des autres."

Même en cuisine, Nehama ne décroche pas de son portable : "Comment je conjugue religion et modernité ? La religion est mon équilibre. Quand vient shabbat, plus de stress, je peux enfin déconnecter mon portable !"



Avi, qui est aussi rabbin, fait une première bénédiction avant de débuter la chasse au hamets : "Béni sois-tu Eternel notre Dieu, roi de l'univers, qui nous a sanctifiés par ses commandements et nous a ordonnés de détruire le hamets."

Lorsqu'il brûle le hamets, Avi récite un "Yehi Ratson". Il en appelle à la bienveillance divine pour que le mal et toutes les mauvaises actions soient éliminés et que tous puissent vivre ensemble en paix.



Pessah chez les Loubavitch, entre tradition et modernité

► Chez les juifs orthodoxes, on ne prend pas la Pâque par-dessus la jambe ! Reportage en cuisine sur l'organisation de la Pessah par un jeune couple de Loubavitch bruxellois. Derrière des dehors passésistes, Nehama et Avi, très cultivés, sont parfaitement ancrés dans leur temps et champions de l'hospitalité.

Texte Laura Centrella

Photos Jean-Christophe Guillaume

C'EST LA COURSE ! En tenue décontractée et foulard calé sur la tête, Nehama s'agit dans tous les sens. Les sacs de provisions traînent un peu partout dans la cuisine et dans la salle à manger : des dizaines d'œufs, des kilos de poivrons et d'aubergines... Nous sommes le jeudi 2 avril, il est environ 14h et l'activité est à son comble dans un immeuble spacieux de la capitale, à quelques pas du square Ambiorix (Etterbeek). Nehama, son mari Avi et leurs enfants Meir, Mendy, Léa et Chaya, ainsi que les parents d'Avi, Esther et Shelo, venus d'Argentine pour

l'occasion, s'affairent depuis hier soir dans les préparatifs de Pessah, la Pâque juive, qui dure huit jours (lire "Momento" du 4/4).

Pessah est la fête la plus difficile à organiser car il faut nettoyer sa maison de fond en comble pour ôter toute trace de "levain" (*hamets*) – durant Pessah, on ne peut consommer de céréales fermentées. Il a donc fallu que Nehama "cashérise" la cuisine en recouvrant tous les plans de travail de manière hermétique avec du vinyle, et installe un four et une vaisselle qui ne serviront qu'une seule fois dans l'année !

Aujourd'hui, Nehama prépare le repas du deuxième Seder, une cérémonie-repas qui aura lieu le samedi soir. Pour ce faire, tout le monde a été ré-

quisitionné : Avi a fait des courses titanesques, Esther et la nounou aident en cuisine et même Léa, 6 ans, et Chaya, 2 ans, mettent la main à la pâte.

Mais il ne s'agit pas d'une Pessah comme les autres ! Nous sommes dans une famille Loubavitch (lire par ailleurs, p.7). Nehama, dynamique jeune femme de 32 ans, Parisienne d'origine séfarade, respecte de manière stricte les préceptes religieux et, en bonne Loubavitch, n'utilise aucun aliment transformé. Même si elle avoue deux faiblesses : les céréales du matin pour les enfants et le café instantané !

Nehama prévient : ce Seder chez elle, "ce ne sera pas de la gastronomie, c'est l'usine !" Pas de plats vraiment traditionnels, à l'exception du *kugel* (un pâté

de pommes de terre typiquement ashkénaze), pour une question d'argent mais aussi parce que tout doit être prêt avant le début du shabbat. Car, histoire de compliquer les choses, Pessah débute cette année un vendredi soir ! Au menu, du saumon avec une sauce aux poivrons, du poulet rôti et du *baba ganoush*, un ragoût de bœuf avec des légumes et des fruits en dessert.

Nehama prépare aussi le *harosset*, un des éléments indispensables du plateau du Seder, en suivant une recette qui lui vient de sa grand-mère Preciada Bada et en mixant dattes, pommes, poires et noix. Pour casser celles-ci, Nehama utilise un système D ultra-efficace : la pince multiprise ! C'est donc rock and roll en cuisine, entre Léa qui s'égratigne le doigt

en coupant les pommes et la petite Chaya, qui joue les stars devant le photographe, avant de monter sur une chaise pour activer le mixer.

Nehama gère tout et dans toutes les langues : en français, en anglais, en hébreu et même en espagnol ! Selon Avi, son Argentin de mari, il n'y a pas cuisinière plus efficace qu'elle ! "J'aime cuisiner et mon mari s'occupe en général du shopping et des enfants, précise la jeune femme. Mais la femme ne doit pas forcément cuisiner. Tu peux aussi tout acheter chez le traiteur si ça t'amuse !"

La nuit tombée, à 21h15, c'est le moment de chasser le *hamets*. Si, pour beaucoup de Juifs, cette pratique est devenue désuète, c'est un >>>