



# GUIDE DE PESSAH MASSORTI FRANCE 5785

De façon générale, les histoires que nous racontons et transmettons jouent un rôle essentiel dans l'histoire et les rituels d'une communauté. Elles nous permettent non seulement d'identifier une religion ou une nation de l'extérieur, elles créent également un lien profond qui nous unit et nous permet de nous identifier, à la fois individuellement et collectivement.

L'histoire de l'exode d'Égypte, suivie par la marche jusqu'au Mont Sinaï et enfin l'arrivée dans la terre promise d'Israël, est primordiale pour la communauté juive. On quitte l'Égypte non en tant qu'individus, mais en tant que nation, grâce à l'aide divine. C'est donc une histoire collective du peuple juif, mais aussi celle de la relation que nous entretenons avec Dieu : une alliance que nous transmettons de génération en génération.

La Haggadah le dit explicitement : « À chaque génération, nous devons nous considérer comme si nous sortions nous-mêmes d'Égypte ». Afin de pouvoir nous identifier avec cette histoire année après année, nous recréons l'exode à travers la narration, les discussions et les chants autour du repas de Seder, et nous adoptons un régime spécial qui nous rappelle l'esclavage subi en Égypte et la nécessité de se racheter auprès de Dieu.

*Ce guide a été créé par l'Assemblée rabbinique des rabbins Massorti, et traduit en français par Massorti Olami avec une légère adaptation par R. Joshua Weiner pour le contexte français. Il a pour but d'aider, grâce à des conseils brefs mais rigoureux, à la préparation de Pessah cette année. Votre rabbin local reste toutefois l'interlocuteur le plus naturel pour vos questions liées à Pessah, et il doit être consulté en cas de doutes ou d'interrogations que vous pourriez avoir.*

## *Cachériser la cuisine*

La coutume voudrait que l'on remplace la vaisselle et les ustensiles de cuisine pendant la période de Pessah par une vaisselle « spéciale Pessah » chaque année, mais cela représente de nombreuses difficultés, notamment à cause des appareils électroménagers que l'on ne peut pas remplacer. On peut donc cachériser une partie de notre cuisine, avec des règles différentes pour chaque vaisselle et chaque appareil, spécialement pour Pessah.

**Le principe général de la cachérisation est le suivant :** l'ustensile de cuisine qui a absorbé la nourriture peut être purgé de cette nourriture. L'absorption peut être différente selon l'intensité et la quantité des aliments. De fait, pour les aliments froids, il suffit de rincer les ustensiles pour les cachériser car l'absorption n'a pas eu lieu. De l'autre côté, pour les aliments chauds, la cachérisation nécessite des règles plus strictes car avec la chaleur, la nourriture s'absorbe dans les ustensiles — il y a soit la technique de la *hag'ala הגעלה* (la purgation des aliments grâce à l'eau bouillante), soit celle du *liboun ליבון* (la purgation des aliments grâce au feu).

### *Cachérisation des appareils et des ustensiles*

#### **Acier inoxydable**

Afin de cachériser **l'argenterie, les casseroles, poêles et autres ustensiles entièrement en acier** (mais qui ne sont pas utilisés au four), il faut d'abord les nettoyer soigneusement avec du savon et de l'eau, puis, après une période d'attente stricte de 24 heures pendant laquelle ils ne sont pas utilisés, les immerger dans de l'eau bouillante (*hag'ala הגעלה*). Il faut également nettoyer autant que possible les poignées des casseroles et des poêles ; si celles-ci peuvent être enlevées, c'est encore mieux pour les nettoyer de tous les côtés. Pour que la *hag'ala הגעלה* fasse effet, il faut que les ustensiles soient **entièrement** plongés dans l'eau bouillante.

Les casseroles et les poêles peuvent soit être plongées dans une grande marmite d'eau bouillante (tous ensemble ou l'un après l'autre si la marmite n'est pas suffisamment grande), soit on les remplit directement d'eau froide qui est portée à ébullition progressivement, jusqu'à ce que l'eau déborde. En ce qui concerne l'argenterie, chaque pièce doit être entièrement plongée dans l'eau bouillante. Une fois que ce processus de la *hag'ala הגעלה* fini, il faut rincer chaque ustensile à l'eau froide.

Pour les **ustensiles en acier allant au four** (ou au feu), ils doivent être d'abord soigneusement récurés et nettoyés, puis exposés soit au feu directement, soit mis au four à la température maximale (les deux façons d'exercer le *liboun ליבון*). C'est une procédure compliquée et potentiellement dangereuse, qui peut entraîner une décoloration ou une déformation de l'acier, il faut donc être très prudent.

Un **évier de cuisine en acier inoxydable** peut être *cachérisé* de la façon suivante : on le nettoie en frottant soigneusement (notamment la partie du système d'évacuation), puis on attend 24 heures pendant lesquelles on utilise seulement de l'eau froide. Ensuite, on verse soigneusement de l'eau bouillante sur toutes les surfaces de l'évier, en commençant par le bas et en remontant vers le haut (on nettoie jusqu'au rebord). Un évier en porcelaine ne peut pas être *cachérisé*, mais doit être soigneusement nettoyé.

## Verre

Chaque communauté a une approche différente en ce qui concerne le verre. De nombreux sépharades utilisent des plats en verre après les avoir simplement bien nettoyés, sans processus supplémentaire de *cachérisation*. Certains ashkénazes considèrent que le verre ne peut pas être *cachérisé* et donc il ne peut pas être utilisé pour Pessah s'il est entré en contact avec du *hamets*. La proposition intermédiaire est la suivante :

Les **plats en verre** utilisés pour les aliments chauds doivent être *cachérisés* avec la technique de la *bag'ala* הגעלה, avec de l'eau bouillante.

Pour les **ustensiles de cuisine en verre**, on applique les mêmes règles que pour les casseroles et poêles en acier inoxydable. Pour les ustensiles en verre allant au four, veuillez consulter votre rabbin — certaines communautés autorisent la *cachérisation*, d'autres non.

Les **verres** (pour boire) et les ustensiles en verre utilisés pour les aliments froids peuvent être *cachérisés* par un simple rinçage. Certains ashkénazes ont pour coutume de les laisser tremper dans de l'eau pendant 72 heures, en changeant l'eau toutes les 24 heures.

## Plastique

Les ustensiles en **plastique** (la vaisselle, les couverts, les récipients) peuvent être *cachérisés* avec la technique de la *bag'ala* הגעלה, à condition qu'ils résistent à l'eau bouillante.

## Céramique

La vaisselle en **céramique** (faïence, grès, porcelaine, poterie, etc.) ne peut pas être *cachérisée*. Seule la porcelaine fine qui n'a pas été utilisée pendant plus de douze mois peut être utilisée, après avoir été soigneusement lavée à l'eau chaude et au détergent : elle est alors considérée comme *parve* et peut être utilisée soit pour des produits laitiers, soit pour des produits carnés.

## Appareils électroménagers

Toutes les parties d'**un four ou d'une plaque à gaz** qui entrent en contact avec les aliments doivent être soigneusement nettoyées (l'ensemble de l'intérieur du four). Ensuite, le four doit être chauffé à sa température maximale pendant une heure ; quant à la plaque à gaz, elle doit être chauffée au maximum jusqu'à ce qu'elle devienne rouge et brillante. Les parties de la plaque à gaz qu'il est possible de couvrir doivent être couvertes, en général avec du papier d'aluminium).

Les fours auto-nettoyants doivent d'abord être nettoyés comme les fours classiques, puis il faut lancer un cycle de nettoyage complet. Une fois le cycle terminé, il faut les nettoyer à nouveau afin d'enlever les cendres. Si le four est très sale, il faut répéter le processus.

Les **plaques électriques** (lisses en verre) doivent être *cachérisées* à la fois par le *liboun* ליבון et le *iruy* עירוי, en versant de l'eau bouillante sur la surface de la plaque. Il faut d'abord soigneusement nettoyer la plaque (et toute la surface en verre), attendre 24 heures, puis allumer toutes les plaques au maximum, jusqu'à ce qu'elles soient brûlantes. Une fois éteints, versez avec précaution l'eau bouillante sur la surface.

Les plaques à induction génèrent la chaleur que lorsqu'une casserole ou une poêle appropriée est placée sur la surface. La *cachérisation* doit donc être légèrement adaptée. Elle se fait en 3 étapes :

1. Nettoyez la surface soigneusement, avec un produit spécial pour les surfaces en verre. Si les aliments sont collés sur la plaque, et à condition que cela ne l'abîme pas, retirez-les avec une lame de rasoir.
2. Il existe deux types de plaque à induction :
  - a. Si votre surface a plusieurs plaques distinctes (en général 2 ou 4), nettoyez complètement les casseroles et poêles à induction. Attendez 24 heures, puis remplissez-les avec un peu d'eau (pour éviter de les abîmer) et placez-les sur les plaques appropriées. Allumez les plaques à leur température maximale jusqu'à ce que l'eau soit bouillante.
  - b. Si l'ensemble de la surface sert de plaque, nettoyez soigneusement les casseroles et les poêles à induction appropriées. Attendez 24 heures, puis remplissez les avec un peu d'eau (pour éviter de les abîmer). Placez la casserole/la poêle dans un coin de la plaque à induction, allumez-la et attendez que l'eau soit bouillante. Éteignez la poêle et attendez que la casserole/la poêle refroidisse. Déplacez-la sur la prochaine zone et répétez l'opération, comme si la plaque était une grille et qu'il fallait nettoyer chaque « case ». Répétez sur toute la surface autant de fois que nécessaire pour qu'elle soit entièrement *cachérisée*.
3. Une fois refroidie, arrosez la surface avec de l'eau bouillante, puis séchez-la avec un chiffon propre.

Les fours à **micro-ondes** doivent être d'abord soigneusement nettoyés. On place ensuite un verre rempli d'au moins 225 mL d'eau à l'intérieur et on l'allume jusqu'à ce que l'eau s'évapore. Lorsque la moitié de l'eau a disparu, on déplace le verre dans le four à micro-ondes (afin que la zone sur laquelle le verre avait été situé reçoive également la vapeur). Soyez très prudents au moment de retirer le verre ! Pour certains, les fours à micro-ondes dotés d'un accessoire de brunissement ne peuvent pas être *cachérisés*, pour d'autres ils peuvent l'être en deux étapes : d'abord comme un micro-onde classique, puis comme un four classique (voir ci-dessus).

Les fours « à convection » / à **chaleur tournante** doivent être *cachérisés* comme les fours classiques. Veillez à bien nettoyer tout autour du ventilateur pendant la phase de nettoyage.

### **Autres appareils électroménagers**

Un **lave-vaisselle** doit être nettoyé autant que possible, y compris autour du système d'évacuation et des filtres. Après le nettoyage, il faut attendre 24 heures, puis le lancer à vide à température maximale (avec le panier à couverts) avec du détergent dans l'espace dédié, mais aussi dans l'ensemble du lave-vaisselle. Pour certains, si les parois sont en émail ou en porcelaine, le lave-vaisselle ne peut pas être *cachérisé* pour Pessah.

Les **autres appareils électriques** peuvent être *cachérisés* si les parties qui entrent en contact avec le *hamets* sont en acier et sont amovibles, auquel cas ils peuvent être *cachérisés* de la même façon que les autres ustensiles en acier inoxydable. Si les parties concernées ne sont pas amovibles, les appareils ne peuvent pas être *cachérisés*.

## Surface de travail

Les **tables**, les **buffets** et les **comptoirs** qui ne peuvent pas être *cachérisés* doivent être soigneusement nettoyés et recouverts pendant toute la période de Pessah. Ils peuvent être recouverts de papier, de papier d'aluminium ou de tissu. Pour couvrir les surfaces, privilégiez des matières qui ne se déchirent pas facilement.

De nombreux comptoirs peuvent être *cachérisés* avec la technique *iruy עירוי* : il faut d'abord les nettoyer soigneusement, attendre 24 heures, puis verser l'eau bouillante sur la surface :

- Les surfaces en plastique, en pierre calcaire, en pierre à savon, en marbre, en granit, en verre, en Corian, en Staron, en Caesarstone, en Surell et en Avonite peuvent être *cachérisées*.
- Les surfaces en bois lisse, sans rayures, peuvent être *cachérisées*.
- Les surfaces en céramique, en ciment ou en porcelaine **ne peuvent pas** être *cachérisées*.

Les **réfrigérateurs** et les **congélateurs** doivent être soigneusement nettoyés. Si des résidus de nourriture sont coincés dans certains endroits (par exemple dans des fissures ou des coins difficilement accessibles), ces zones peuvent être couvertes pendant la période de Pessah.

## Les aliments

La Torah interdit la possession du *hamets חמץ* (farine, nourriture ou boisson fabriquées à partir des cinq espèces de grains levés : blé, avoine, orge, seigle, épeautre) pendant toute la période de Pessah. Dans l'idéal, on brûle ou on enlève tout le *hamets* que nous avons chez nous. Cependant, si nous ne pouvons pas nous débarrasser du *hamets* en raison des coûts financiers, nous pouvons procéder à la vente du *hamets* à un non-juif, et à son rachat après Pessah.

**La vente du hamets** se fait avec l'aide d'un tiers, en général notre rabbin. Elle doit être considérée légalement comme un transfert de propriété ; les articles vendus doivent donc être séparés et stockés à l'écart de tous les autres aliments et ustensiles. Cela signifie que l'ensemble de la vaisselle, des ustensiles et de la nourriture qui n'est pas casher pour Pessah et qui a été vendu doit être enfermé ou couvert afin d'éviter toute utilisation accidentelle. Après Pessah, le tiers prend les dispositions nécessaires pour racheter tous les articles au nom du propriétaire puisque le hamets est à nouveau autorisé. Avant d'en consommer, ou avant d'utiliser les ustensiles, il faut être sûr que le rachat a bien été effectué. S'il y a des articles qui n'ont pas été vendus avant Pessah, leur utilisation ou consommation reste interdite même après Pessah, et il faut les donner à une banque alimentaire non-juive.

## Aliments interdits

Puisque la Torah interdit toute consommation du *hamets* pendant Pessah, et que de nombreux aliments du quotidien sont considérés comme du *hamets*, il faut être extrêmement attentif lors des achats et de la préparation pour Pessah.

Les aliments interdits (*hamets*) sont notamment les suivants :

- Les biscuits ; les gâteaux ; les cafés contenant des céréales ; les crackers ; le pain au levain ; les pâtes.

Ces aliments sont en général fabriqués avec **du blé, de l'orge, de l'avoine, de l'épeautre ou du seigle** — les cinq céréales qui peuvent devenir *hamets*. Toute nourriture contenant ces céréales ou ses dérivés doit être certifiée **casher pour Pessah**. Les arômes dans les aliments sont souvent dérivés de l'alcool produit à partir de l'une de ces céréales, ce qui rend l'aliment *hamets* également. Il faut également vérifier que toutes les matsot que l'on achète pour Pessah soient certifiées casher pour Pessah.

## קטניות – Kitniyot

La plupart des communautés ashkénazes ont pour tradition d'éviter de manger certaines légumineuses pendant Pessah (*kitniyot*) à cause du risque d'un mélange avec le *hamets*. Cependant, la position du mouvement Massorti est que ceux qui souhaitent s'en tenir aux lois fondamentales de Pessah et mettre fin à ces restrictions supplémentaires peuvent le faire dans les conditions suivantes:

1. Les épis de maïs frais et les haricots frais (tels que les haricots de Lima) peuvent être achetés avant et pendant Pessah et doivent être considérés comme n'importe quel autre légume frais.
2. Les *kitniyot* séchées (légumineuses, riz et maïs) peuvent être achetées en boîte, puis triées ou tamisées avant Pessah. Il vaut mieux ne pas les acheter en vrac (car il y a un risque que le baril ou le bac avait auparavant été utilisé pour du *hamets*). Dans tous les cas, il faut les inspecter soigneusement avant Pessah et jeter tous les morceaux de *hamets* qu'on y trouve. Si l'on trouve ces morceaux pendant Pessah, il faut impérativement les jeter également — les *kitniyot* elles-mêmes restent permises.
3. Les *kitniyot* en conserve peuvent être achetées avant ou pendant Pessah, mais seulement avec la certification casher pour Pessah.
4. Les *kitniyot* crues congelées (maïs, edamame, fèves de soja etc.) peuvent être achetées avant Pessah, à condition d'avoir la certitude qu'aucun équipement contenant des morceaux du *hamets* n'a pas été utilisé lors de la fabrication, ou à condition que l'on vérifie soi-même soigneusement avant Pessah. Comme pour les *kitniyot* séchées, même si l'on trouve des morceaux de *hamets* dans les *kitniyot* congelées pendant Pessah, il faut jeter ces morceaux et les *kitniyot* elles-mêmes restent permises.
5. Les aliments transformés, y compris le tofu, bien qu'ils ne contiennent aucun *hamets*, doivent avoir la certification casher pour Pessah à cause du risque de mélange avec le *hamets* lors de la production.
6. Même les personnes qui continuent à observer la coutume ashkénaze consistant à renoncer à toutes les *kitniyot* peuvent manger dans de la vaisselle *cachérisée* pour Pessah, même si celle-ci est entrée en contact avec les *kitniyot*. Ils peuvent également consommer les dérivés à partir des *kitniyot*, telles que les huiles, tant qu'elles sont certifiées casher pour Pessah.

## Aliments autorisés

Tous les aliments considérés comme casher le reste de l'année ne contenant pas de *hamets*, et fabriqués avec des machines qui ne fabriquent aucun aliment qui est *hamets*, sont autorisés. Toutefois, pour les aliments transformés, on ne sait pas toujours comment ils ont été fabriqués, il vaut donc mieux qu'ils comportent la certification spécifique casher pour Pessah (כשר לפסח).

### Aliments ne nécessitant pas une certification casher pour Pessah

Peuvent être achetés avant ou pendant Pessah :

- Bicarbonate de soude sans additif
- Œufs
- Fruits et légumes frais (y compris pré-lavés et en sachet)
- Viande casher (y compris congelée)
- Nestea (classique et décaféiné)
- Feuilles de thé pur noir, vert et blanc
- Sachets de thé non aromatisé
- Café classique non aromatisé
- Huile d'olive (et autres huiles vierges)
- Poisson entier et vidé
- Noix de pécan entières ou coupées en deux (pas en petits morceaux)
- Épices et noix entières (non moulues)
- Raisins secs
- Vin casher
- Eau pétillante pure sans arômes
- Sel non iodé

### Aliments ne nécessitant pas une certification « casher pour Pessah » qui peuvent être achetés avant Pessah

(S'ils sont achetés pendant Pessah, ils doivent avoir une certification « *casher pour Pessah* »)

- Jus de fruits purs
- Poisson en filets
- Fromages nature (sans saveur ajoutée)
- Fruits surgelés
- Sel
- Beurre pur, doux et salé
- Sucre blanc pur sans additifs
- Sucre roux non raffiné
- Sucre de dattes
- Quinoa pur (sans rien d'autre mélangé avec)
- Lait classique
- Légumes surgelés (qu'il est nécessaire de vérifier avant de les consommer)
- Lait pur d'amandes ou de cajou non aromatisé
- Thon en conserve contenant uniquement du thon, de l'eau ou de l'huile, du sel et des pyrophosphates
- Sirop d'érable 100% pur
- Sirop d'agave 100% pur
- Sel et poivre moulus
- Miel pur
- Fruits secs (pour les pruneaux, il faut qu'ils ne contiennent pas du sorbate de potassium)

## Aliments nécessitant une certification « casher pour Pessah » (כשר לפסח)

Qu'ils soient achetés avant ou pendant Pessah :

- Farfel
- Matsa
- Tous les produits dérivés de la matsa
- Farine de matsa
- Gâteaux de Pessah
- Tous les aliments surgelés transformés
- Bonbons
- Fromages non nature (à vérifier avec un rabbin, certains fromages peuvent non nature peuvent être achetés avant Pessah sans la certification)
- Lait chocolaté
- Café décaféiné
- Thé décaféiné
- Tisane et thé herbal
- Glace
- Liqueurs
- Huiles non vierges
- Sodas
- Vinaigre
- Sucre glace
- Sucre roux raffi

## Nourriture pour bébé

Il est parfois possible de trouver des aliments pour bébé avec la certification « casher pour Pessah ». Il est évidemment également possible de la préparer soi-même tant qu'on utilise les ustensiles *cachérisés* pour Pessah. Les aliments pour bébé à base de légumes purs et qui sont casher sont autorisés pour Pessah.

Pour ceux qui ne consomment pas de *kitniyot* pendant Pessah, il est tout de même autorisé que les enfants en consomment, à condition que leur nourriture soit séparée de celle du reste de la famille (il est donc recommandé d'utiliser de la vaisselle et des ustensiles séparés). La plupart des substituts du lait maternel sont faits à partir du soja ; la restriction de la consommation des *kitniyot* ne s'applique pas aux nourrissons — les substituts qui sont casher le reste de l'année sont donc autorisés pour Pessah.

La nourriture pour bébé, les biberons, les tétines et les substituts de lait maternel doivent être tenus à l'écart de la cuisine et ils doivent être lavés en dehors de la cuisine (par exemple dans le lavabo de la salle de bains).

## Médicaments

Tous les médicaments nécessaires pour les maladies chroniques et pour les pathologies pouvant engager le pronostic vital sont autorisés.

Les médicaments qui ne mettent pas la vie en danger sont divisés en deux catégories. D'un côté, les médicaments qui sont avalés en entier sont autorisés puisqu'ils ne sont considérés ni comme de la nourriture, ni comme du *hamets*.

De l'autre côté, les médicaments (pour les maladies n'engageant pas le pronostic vital, y compris donc les vitamines et les suppléments alimentaires) qui ne sont pas avalés en entier, qui sont sous forme de gélule (qui contiennent souvent de la gélatine de porc) ou sous forme liquide peuvent poser problème. Ces produits sont souvent faits à partir de la glycérine et d'autres additifs qui peuvent avoir une origine animale. Il est donc recommandé de se procurer ce genre de médicaments uniquement quand ils ont la certification casher, avant Pessah, et s'assurer qu'ils ne contiennent pas d'amidon. Si ce n'est pas possible, il est préférable d'acheter des médicaments liquides sans arômes artificiels ou des médicaments solides, également avant Pessah. Si aucun de ces produits n'est disponible, consultez un rabbin.

Tous les médicaments, qu'ils soient sur ordonnance ou en ventre libre, sous forme topique (crèmes, pommades, mousses, gels, gouttes, patchs et inhalations, ainsi que les comprimés qui ne se mâchent pas et les injections) peuvent être utilisés ou consommés pendant Pessah, même s'ils contiennent du *hamets* ou des *kitniyot* car ils ne sont pas comestibles. Pour les bébés, tous les médicaments peuvent être utilisés.

### **Nourriture pour animaux**

L'interdiction du *hamets* pendant Pessah comprend le fait de ne pas en posséder, en voir ou en consommer — nous ne pouvons donc pas en avoir chez nous, même lorsqu'il est exclusivement destiné à être consommé par nos animaux. Nous proposons trois solutions différentes pour nourrir votre animal de compagnie pendant Pessah, allant de la plus souhaitable à la moins souhaitable :

1. Changez le régime de votre animal (progressivement si besoin) avant Pessah, en adaptant un régime sans *hamets*. Cette solution est particulièrement facile à mettre en place pour les chiens et les chats — depuis quelques années, nous savons que le système digestif de ces animaux n'est pas adapté à un régime contenant du gluten. Il existe de nombreuses marques et catégories de croquettes, d'aliments crus surgelés ou réfrigérés, d'aliments frais et d'aliments en conserve pour chiens et chats qui utilisent par exemple le riz, les lentilles ou les haricots à la place du blé. Il faut lire les étiquettes attentivement car parfois, l'avoine est utilisée. Les serpents et les araignées se nourrissent de proies, ils ne sont donc pas concernés par la problématique du *hamets*. Pour les autres animaux, tels que les tortues, les gerbilles, les hamsters, les furets, les poissons, les lézards, les grenouilles et les oiseaux, il existe des options sans *hamets*, bien qu'elles soient plus difficiles à trouver. Veillez à consulter votre vétérinaire pour connaître les options des aliments ne contenant pas du *hamets* et la meilleure façon d'assurer la transition vers ce nouveau régime. Même pour les personnes renonçant complètement aux *kitniyot* pendant Pessah, il n'est pas interdit d'en posséder, il est donc possible d'en faire consommer à leurs animaux. Il n'est pas nécessaire que les aliments des animaux soient certifiés « casher pour Pessah », mais il faut lire attentivement les étiquettes avant l'achat.
2. Si votre animal est atteint d'une maladie qui nécessite un régime spécial comprenant la consommation du *hamets*, vous pouvez demander à des amis non-juifs de s'occuper de votre animal pendant la période de Pessah. Ainsi, le régime de votre animal peut rester le même sans que vous ayez du *hamets* en votre possession.
3. Certaines autorités juives autorisent que l'animal fasse partie de la ventre du *hamets* à un non-juif : ainsi, puisque l'animal n'appartient plus au propriétaire juif pendant la période de Pessah, il

peut garder le même régime comprenant du *hamets*. Il faut que l'animal soit explicitement mentionné dans le document de la vente, en plus du *hamets*. Si vous gardez la nourriture animale contenant du *hamets* chez vous, veillez à la garder en dehors de la cuisine, les ustensiles pour les animaux de compagnie doivent être lavés en dehors de la cuisine également (par exemple dans le lavabo de la salle de bains). Cette solution est la moins souhaitable des trois car elle signifie que vous devez manipuler le *hamets* au moins une fois par jour.

## Produits non alimentaires

Tous les détergents, nettoyants et autres produits de ménage qui ne sont pas des aliments (et qui ne sont donc pas consommés) peuvent être utilisés pendant Pessah sans aucune restriction particulière :

- Produits en aluminium
- Ammoniaque
- Huile pour bébé
- Eau de Javel
- Bougies
- Papier de contact
- Charbon
- Filtres à café
- Assouplissant
- Alcool isopropylique
- Lessive et vaisselle
- Nettoyant pour four
- Sacs en papier
- Vaisselle en carton
- Couverts en plastique
- Film alimentaire
- Vernis
- Poudre et pommade pour nettoyer
- Désinfectants
- Détachant
- Eau sans additifs
- Éponge pour vaisselle
- Papier ciré

## Quand Erev Pessah tombe à Shabbat

Lorsque la première nuit de Pessah tombe un samedi soir, il y a un certain nombre de changements dans les procédures habituelles (c'est le cas en 2025 et le sera à nouveau en 2045).

La recherche du *hamets* a lieu le jeudi soir, mais au lieu de laisser juste assez de *hamets* pour le brûler le lendemain matin, il faut en laisser suffisamment pour les repas de Shabbat (voir ci-dessous). Pour ceux qui souhaitent vendre leur *hamets* doivent s'en occuper jusqu'à jeudi car le rabbin procède à la vente en général le vendredi matin.

On brûle le *hamets* le vendredi matin : le vendredi doit être considéré comme une veille de Pessah ordinaire en ce qui concerne l'incinération du *hamets* et la *cachérisation* de la cuisine, y compris les plaques de cuisson. Si vous consommez des hallot à base du *hamets* pour Shabbat, la récitation du « kol hamira » ne doit pas avoir lieu à ce moment-là, afin que le *hamets* mis de côté pour Shabbat ne soit pas brûlé. En revanche, si vous utilisez de la matsa, vous pouvez réciter le « kol hamira » le vendredi matin.

Afin de faciliter l'allumage des bougies du premier jour de Pessah le samedi soir, il est d'usage d'allumer une bougie de vingt-quatre heures avant la tombée du Shabbat. De cette manière, les bougies du samedi soir peuvent être allumées à partir d'une bougie qui brûle déjà.

La nourriture de Shabbat, ainsi que celle du premier Seder, doit être préparée le vendredi avec les ustensiles *cachérisés* pour Pessah.

En ce qui concerne les hallot, il est permis d'utiliser un produit spécial, appelé la « matsa riche » (*matsa ashira*) pour le vendredi soir et le samedi midi (parfois on appelle ce produit matsa au vin, ou à tort « matsa d'œufs », alors qu'elle ne contient pas d'œufs). Cette option convient à de nombreuses personnes car la *matsa ashira* n'est pas *hamets*, mais elle n'est techniquement pas une matsa non plus (qui ne doit pas être mangée avant le Seder de Pessah). Le Comité de la Loi et des Normes juives du mouvement Massorti a conseillé que l'utilisation de la *matsa ashira* est préférable lorsque la veille de Pessah coïncide avec Shabbat — ainsi, il y a moins de risques de commettre des erreurs, ce qui permet de passer un Shabbat moins stressant et plus reposant.

Pour ceux qui souhaitent utiliser des hallot plus classiques faites à partir du *hamets*, il faut procéder de façon suivante : une assiette spéciale *hamets* doit être mise de côté pour les hallot qui seront servies le vendredi soir (c'est encore plus simple d'utiliser une assiette jetable). Il faut faire particulièrement attention à ce que les miettes de ces hallot n'entrent pas en contact avec les ustensiles *cachérisés* pour Pessah. Il est fortement conseillé d'utiliser de la vaisselle jetable (en papier ou en plastique, y compris pour les couverts) pour les repas de Shabbat le vendredi soir et le samedi matin.

Le *hamets* ne peut pas être consommé le Shabbat (comme à chaque veille de Pessah) une fois le premier tiers de la journée (en termes de lumière du jour) passée, ce qui correspond en général à 10:30 en France. Les restes du *hamets* peuvent être jetés dans les toilettes ou dans une poubelle publique, mais pas dans notre propre poubelle ou autres endroits que nous possédons. La nappe doit être secouée à l'extérieur et rangée avec les autres ustensiles contenant du *hamets*. La récitation du « kol hamira » doit avoir lieu à ce moment-là. Les repas de Shabbat suivants, avant le Seder, ne doivent inclure ni de la halla ni de la matsa.