

**LA LETTRE HEBDOMADAIRE
DE DEBORAH**

Publié par basé sur les cours donnés par

**RABBI DOVID
OSTROFF chelita**

développés par le groupe
du projet Shoulkhan Haroukh

Une réalisation de
Chema Yisrael Torah Network
et Ozar Hatorah

Ces règles ont été montrées par Rabbi Ostroff au Gaon HaRau Moche Sternbuch, chelita

Traduction Bernard Brajzblat sous le contrôle du Rav Alain Sénior de Créteil



Chabbath Vaet'hanan

5 Août 2006

Volume **IV** – Lettre **39**

5766

11 Av 5766

Hil'hoth Chabbath

Quand fait-on intervenir le concept de "viande crue" ?

Nous avons appris dans les **Lettres** précédentes que laisser un plat sur un feu découvert pose des problèmes. 'Hazzal (nos Sages) ont craint que l'on en vienne à tisonner le charbon le *Chabbath* pour hâter la cuisson et en conséquence, à moins que le plat ne soit cuit à un certain degré avant *Chabbath* ou que les flammes ne soient recouvertes d'un *blé'h* (plaque en métal posé sur une cuisinière électrique ou à gaz), on ne posera pas de plat sur un fourneau avant *Chabbath*. Il est possible aussi d'utiliser une *plata* (plaque électrique dite "de *Chabbath*" à chaleur constante).

La *guemara* propose une autre solution : la viande crue. Il est permis, juste avant *Chabbath*, de poser un plat de viande crue sur des flammes découvertes ou d'ajouter un morceau assez conséquent de viande crue à un plat.

En quoi la viande crue est-elle différente ?

'Hazzal ont craint que l'on n'augmente le feu pour qu'un aliment soit prêt pour le repas du soir. La viande crue placée sur le feu juste avant *Chabbath* ne pouvant en aucun cas être cuite pour le repas du soir, il n'y a, par conséquent, aucune raison de craindre que l'on n'augmente le feu pour accélérer la cuisson. 'Hazzal ont appelé ce principe *דעת היסח* (ne plus s'en préoccuper).

Pourquoi faut-il placer la viande sur le feu juste avant Chabbath ?

Si le plat n'est pas placé sur le feu juste avant *Chabbath*, il cuira quelque peu avant *Chabbath* et tisonner le charbon (augmenter la chaleur) pendant *Chabbath* achèvera le processus de cuisson, c'est pourquoi la viande crue doit être posée sur le feu immédiatement avant l'heure de début de *Chabbath*. Selon Rav Vozner *chlita*, il serait *hala'biqument* acceptable de **faire entrer *Chabbath* à l'avance**, immédiatement après avoir posé la viande crue sur le feu. ¹ Ce n'est pas un problème anodin, parce qu'il pourrait y avoir alors un temps de cuisson suffisant avant *Chabbath* et la crainte formulée par 'Hazzal serait à nouveau de mise. ²

Pourquoi justement de la viande crue et pas des légumes crus ?

La viande crue nécessite une cuisson relativement longue, ce qui n'est pas le cas de la plupart des autres aliments. ³

Cette opinion est-elle applicable de nos jours ?

Selon le Rav Vozner *chlita*, qui s'appuie sur le '*Hazon Ich*, ce *beter* (permission) s'applique même aux fours contemporains extrêmement chauds et aux fourneaux et reste valable ⁴, bien qu'il soit possible d'y faire cuire de la viande dans un temps relativement court.

Au contraire, d'après Rav Eliachiv *chlita*, puisqu'il est aujourd'hui possible de faire cuire de la viande dans un temps assez court, on ne peut plus s'appuyer sur ce *beter*. Il est donc interdit de déposer la viande crue même sur une petite flamme, puisqu'il est possible d'augmenter la chaleur pour faire cuire cette viande rapidement.⁵ Il convient donc, *le'hat'hila* (a priori) de recourir aux autres possibilités, c'est-à-dire à un *blé'h* ou à une plaque de *Chabbath* et de n'utiliser cette option qu'après consultation d'une autorité *hala'hique*.

Comment se situe la mijoteuse électrique ou *crock-pot* ?

De nombreuses personnes ont pris l'habitude d'utiliser une mijoteuse électrique spéciale, communément désignée sous le nom de sa marque, *crock-pot* (appareil électrique à 2 positions, comportant une marmite intérieure en fonte placée dans un récipient chauffé par une résistance électrique) pour faire mijoter le *cholent* ou la *dafina* et cela soulève plusieurs difficultés. *Hatmana* (conservation), une des questions importantes, sera étudiée B"H plus tard.

L'interdit de *chébiya* (laisser) pose deux problèmes : le statut du récipient électrique extérieur et la nourriture.

On ne peut pas considérer la *crock-pot* comme étant *garouf vekatoum* (feu recouvert équivalent à un *blé'h* ou à une *plata*) dans la mesure où l'on peut cuire dans la *crock-pot* et que rien n'est fait pour l'empêcher.

En conséquence, d'après le *Me'haber*, on ne pourrait placer dans la *crock-pot* que de la nourriture entièrement cuite et qui se gâterait si on en poursuivait la cuisson, ce qui n'est évidemment pas le cas d'un *cholent* ou d'une *dafina*. Une solution possible serait d'ajouter de la viande crue juste avant *Chabbath*, comme expliqué ci-dessus. Cette solution est unanimement admise dans la mesure où ce plat ne peut pas être prêt pour le repas du soir. ⁶ Cependant selon le *Rama*, il existe une certaine marge, si la nourriture est plus qu'à demi cuite. ⁷

En résumé : il est possible d'utiliser une *crock-pot* (malgré le problème de *chébiya*) dans un des cas suivants :

- un morceau assez conséquent de viande crue est placé dans le *cholent* ou la *dafina* juste avant *Chabbath* ·
- le *cholent* ou la *dafina* est plus qu'à moitié cuit avant *Chabbath*. Selon le *Michna Beroura*, il devrait *le'hat'hila* être entièrement cuit.

Il n'est pas possible de remettre du *cholent* dans la *crock-pot* ou de replacer le récipient intérieur dans le socle électrique, une fois qu'il en a été retiré, car la *crock-pot* est considérée comme un feu découvert.

Pour en revenir au problème de *hatmana*, nous verrons B"H par la suite, que certains *poskim* (décisionnaires) demandent à ce que le récipient intérieur soit légèrement relevé, ce qui satisfait tous les avis.

[1] *Otsroth Ha Chabbath* 2:23

[2] Comme expliqué dans la note de bas de page 68 *ibid*. Voir le *Michna Beroura* 253:10 où il dit : "très près du coucher du soleil"

[3] *Michna Beroura* 253:9

[4] *Otsroth Ha Chabbath* 2:24 et note de bas de page 69

[5] *Otsroth Ha Chabbath* 2:24 et note de bas de page 70

[6] Même d'après Rav Eliachiv comme indiqué plus haut

[7] Comme indiqué précédemment, d'après le '*Hazon Ich*, c'est *le'hat'hila* quand c'est plus qu'à moitié cuit

Sujets de réflexion

Dans quels cas peut-on remettre un plat sur un *blé'h* ou sur une *plata* ?

Peut-on recouvrir des flammes le *Chabbath* ?

Réponses dans 3 semaines

Un mot sur la paracha *Vaet'hanan*

Moché Rabbénou (Moïse) supplia *Hachem* de lui permettre d'entrer en *Erets Israël* afin qu'il voie *Erets Israël*. Cela semble superflu dans la mesure où, s'il entre en *Erets Israël*, il verra évidemment la Terre.

Selon le *Kotzker Rebbe*, il est possible de parcourir *Erets Israël* en long et en large et de ne pas le voir. *Moché Rabbénou* ne voulait pas visiter le pays mais contempler la *kedoucha* (la sainteté) et la spiritualité de *Erets Israël*, ce qui n'est pas aisé. Cela nécessite de prier avec une grande ferveur, car on ne peut l'obtenir en restant désinvolte. Selon le *Ba'h*, même les fruits d'*Erets Israël* sont emplis de *kedoucha* suite à la présence de *Hachem* sur cette terre. Consommer un de ces fruits permet de s'imprégner de spiritualité et de sainteté.

A la mémoire de Ephraïm -Yosseph ben Yaacov GOLDMAN (15 Av 5759)
& Fre'i'ha bath Nouna Amoyelle (16 Av 5759)

Vous pouvez recevoir et diffuser cette lettre en contactant:

Association Deborah-Guitel: 4, rue des Archives 94000 – CRETEIL 01.43.99.03.07.

E-mail: deborah-guitel@club-internet.fr Site: www.deborah-guitel.com

Vous pouvez **dédier** une de nos lettres à la **mémoire** ou à l'**attention** ou en l'**honneur** d'un de vos proches

Note: Le but de ces publications est de clarifier les sujets traités et non pas de rendre des décisions halakhiques. Nous attirons l'attention de chacun sur les questions pratiques importantes que peuvent soulever ces sujets. On devra consulter une autorité compétente pour recevoir une décision appropriée.

Important : Ne pas transporter *Chabbath* et ne pas jeter, mais déposer dans une *Gueniza*