



HAL
open science

Les pains azymes de la Pâque chez les hassidim

Jacques Gutwirth

► **To cite this version:**

Jacques Gutwirth. Les pains azymes de la Pâque chez les hassidim. Objets et mondes : la revue du Musée de l'homme, 1976, Tome 16 (Fascicule 4), pp.137-148. halshs-00175201

HAL Id: halshs-00175201

<https://shs.hal.science/halshs-00175201v1>

Submitted on 27 Sep 2007

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Les pains azymes de la Pâque chez les *hassidim*

Jacques Gutwirth

Peu avant la Pâque, nombre de *hassidim*, juifs piétistes et fondamentalistes, confectionnent en communauté et cérémoniellement, de manière artisanale, des pains sans levain ou azymes. L'examen de ce phénomène est fondé sur des observations dans trois communautés hassidiques, à Anvers, Montréal et Boston. Les préliminaires — la mouture du grain, la quête de l'eau, la vente de produits levés — et la cérémonie proprement dite sont analysés. La ritualisation d'une activité artisanale, aujourd'hui démodée du fait de l'industrialisation, ne va pas sans quelques problèmes, mais cette fabrication archaïsante est corrélative au traditionalisme conservateur global des *hassidim*.

Shortly before Passover, many Hasidim, pious and fundamentalist Jews, prepare unleavened bread, communally and ceremonially, in artisan fashion. Description of this phenomenon is based on studies in three Hasidic communities, in Antwerp, Montreal and Boston. The preliminaries, such as the grinding of grain, the sale of leavened goods, the collection of water and the ceremony itself are analyzed. The ritualization of a craftsman's activity, outmoded by industrialization, raises some difficulties, but this antiquated baking is related to the general conservative trend among the Hasidim.

La Pâque judaïque

La fête de Pésah, la Pâque, est l'une des plus importantes du cycle religieux judaïque (1). Située au printemps, elle dure huit jours, mais sa préparation matérielle commence près d'un mois auparavant, et même plus tôt avec notamment la confection du pain sans levain ou « azyme » qui remplace le pain ordinaire interdit pendant la durée de la fête. Au calendrier judaïque, fondé sur le cycle lunaire, Pésah se situe du 15 au 22 du mois de *nisan* (2). Sur notre calendrier le 15 *nisan* se place selon les années entre les derniers jours de mars et la fin d'avril. Le plus souvent la Pâque juive et les Pâques chrétiennes sont très proches. Souvenons-nous : la Passion est enracinée dans la tradition judaïque ; la dernière Cène de Jésus, c'est le repas pascal, le *séder* dont nous reparlerons.

La Pâque symbolise principalement la rédemption de l'esclavage en Égypte, c'est donc une fête de liberté. Toutefois la multiplicité de ses traits, avec le sacrifice symbolique de l'agneau pascal, l'interdiction de consommer tout aliment levé, la prescription de manger du pain azyme, sans oublier aussi la fin de la fête qui commémore la traversée miraculeuse de la mer Rouge, montre bien la complexité et la diversité des origines de cette célébration.

Pésah résulterait de l'amalgame de deux traditions, celle d'une période de pasteurs nomades et celle postérieure d'agriculteurs sédentaires. A la première appartiendrait le sacrifice de l'agneau, à la veille des changements de pâture ; cette tradition s'est « historicisée » dans l'Exode et la libération de l'esclavage en Égypte. S'y est greffée la fête du pain azyme, de l'époque agricole palestinienne, qui viendrait des Canaanites, les habitants antérieurs du pays. Mais la question du levain elle-même est complexe. Il y a d'abord l'interdit de sa consommation, un sacrifice plus lourd en apparence que l'obligation de manger du pain azyme, dont la quantité minimale prescrite est négligeable, mais dont l'importance symbolique est capitale. En fait les prescriptions positives et négatives, à la veille de la période de croissance des récoltes, sont à associer au désir de voir celles-ci réussir.

Néanmoins au fur et à mesure des siècles la fête changea de caractère ; elle fut rationalisée autrement ; sa symbolique reçut des significations plus abstraites, la notion de libération, pour un peuple opprimé et souvent persécuté dans l'Exil, prenant le pas sur le substrat agricole. Mais l'observance persistante de rites concernant le levain et les azymes constitue, au moins depuis le Moyen Âge, un élément important pour l'identification

socio-culturelle juive. En effet, les interdits et les commandements dûment codifiés ont comme conséquence un ensemble de pratiques techno-culturelles élaborées. La prescription concernant les pains azymes y joue un rôle majeur ; elle comporte de nombreux détails à exécuter scrupuleusement.

Pourtant le Pentateuque, par exemple dans *Exode*, 12:17, est avare de détails concernant les azymes, *matsot* en hébreu (singulier : *matsa*). C'est seulement bien plus tard, vers notre ère, celle de la dispersion hors de Palestine, que le Talmud, notamment dans le chapitre 10 du traité sur la Pâque, *Pésahim*, en parle longuement. Enfin beaucoup plus tard, au XVI^e siècle, le *Code des Lois juives*, en hébreu le *Choulhan Arouh*, synthétise les règles telles qu'on les observe aujourd'hui. Le *Code* dit notamment qu'un « homme qui craint Dieu doit surveiller personnellement la préparation et la cuisson de ses propres *matsot*... ».

Remarquons que la règle de ces galettes sans levain n'est qu'un cas particulier d'un ensemble de prescriptions alimentaires prégnantes, constituant un arsenal majeur pour la persistance d'une identité socio-culturelle. On connaît la notion de *cachrouit* qui recouvre l'ensemble des lois réglementant l'alimentation du juif ob-



Les hassidim

Au cours de la seconde moitié du XVIII^e siècle apparaît en Ukraine le hassidisme, du mot hébreu *hassid*, pluriel *hassidim* (6), pieux, important mystiquement de Réveil, d'accentuation mystique et affective, centré autour des chefs spirituels, des *rébbe*, qui furent à l'origine de véritables « dynasties », dont certaines persistent jusqu'aujourd'hui. Le hassidisme fut d'abord considéré par les rabbins orthodoxes des communautés « officielles » comme une dissidence hérétique. Ses côtés extatiques, les chants, les danses au cours des services religieux, parfois l'ignorance et enfin la foi des *hassidim* en les dons miraculeux des *rébbe*, pouvaient heurter les traditionalistes érudits et dogmatiques. Aussi les *hassidim*, parfois excommuniés et souvent rejetés, constituèrent, là où ils étaient en nombre suffisant, des communautés séparées, avec leur propre *chtibel*, mot yidiche désignant leur oratoire (7). Bien entendu, ils se mirent à organiser leur propre *cachrouit* et à Pésah fabriquèrent des azymes à eux.

Malgré leurs « écarts », les *hassidim* restaient fidèles aux Lois judaïques, avec un fondamentalisme que même les orthodoxes n'observaient pas aussi littéralement. Au XIX^e siècle les deux tendances se rapprochèrent pour lutter ensemble contre divers mouvements qui se détachaient, eux, franchement des traditions religieuses. Avec l'industrialisation, vers la fin du XIX^e siècle, l'influence orthodoxe et hassidique déclina beaucoup. En Europe de l'Est, les juifs prolétariés et misérables épousaient l'idéo-

servant. La *cachrouit* interdit le porc, le cheval, etc. ; elle sépare aussi les aliments carnés des nourritures lactées (selon les prescriptions du *Lévitique*). Toutefois les féculents, tels précisément le pain ou les azymes, à condition d'avoir été confectionnés correctement, sont « neutres », donc compatibles avec les deux catégories. L'observance de ces règles entraîne inévitablement une séparation d'avec les « Gentils », pour cet acte éminemment social qu'est le repas. Ainsi pour revenir au pain, au XVII^e et au XVIII^e siècle encore, les juifs de Lorraine répugnaient à cuire le leur dans le four banal (3). Les communautés relativement nombreuses, notamment dans les villes, voulaient avoir leur boulanger juif ; c'était le cas à Metz à cette époque. Pour les pains azymes, la phrase du *Code* citée plus haut devait prendre tout son sens et la séparation était d'autant plus exigeante. La *Hagada de Pésah*, le livre traditionnel récité au *sédèr*, le repas solennel inaugurant la fête, dans ses diverses versions enluminées, notamment celles du Moyen Age et de la Renaissance (fig. 1), comporte nombre d'illustrations sur la fabrication des pains azymes par un ensemble de gens, hommes, femmes, parfois enfants (4). Certes, les modalités de la fabrication pouvaient quelque peu différer. Ainsi dans les grandes villes les communautés déléguaient ce travail à des professionnels : dans le ghetto de Rome, au XVI^e siècle, il y avait une guilde de fabricants de *matsot* (5). En Europe orientale, les juifs, fort nombreux, se préoccupaient aussi de la fabrication des pains azymes et les communautés se consacraient à leur confection au moment de la Pâque.

FIG. 1. — Bas du frontispice de la *Hagada* de Venise, 1609. De droite à gauche (sens de la lecture en hébreu), les phases successives de la fabrication des azymes : A. Une femme verse de l'eau dans un récipient-pétrin, une autre semble pétrir. B. Une femme maintient une masse pétrie que deux hommes découpent au tranchoir. C. Des femmes aplatissent des galettes à la main et au rouleau. D. Deux femmes perforent des galettes. E. Un homme (?) porte une galette et un autre enfourne ou retire une galette du four (Cl. Bibliothèque nationale et de l'Université de Jérusalem).

logie socialiste ou sioniste sous diverses variantes. Nombre émigraient, principalement aux Etats-Unis, où dès leur arrivée ils délaissaient les coutumes de la vie traditionnelle. Mais la flamme du hassidisme ne s'éteignit pas, même pas lorsque les nazis mirent à exécution leur atroce génocide. Un petit nombre de *hassidim* rescapés de Pologne, de Hongrie, de Slovaquie se regroupèrent après 1945 à New York surtout, à Montréal, à Anvers et ailleurs, reconstruisant vaillamment le mode de vie traditionnel, marquant certains quartiers de leur présence bien reconnaissable (fig. 2). Pratiques fidèles, qui se retrouvent matin et soir pour prier, pour étudier le Talmud, ils observent avec une attention particulièrement vétilleuse les observances de la Pâque, fabriquant leurs propres *matsot*.

Il faut remarquer que la révolution industrielle du XIX^e siècle n'épargna pas les techniques de confection des azymes. Dès 1855 apparaissent à New York des « machines à matsot » dont l'utilisation deviendra prépondérante ; aujourd'hui la fabrication a même pris un caractère largement automatisé (8). Mais la mécanisation souleva de vigoureuses contestations, surtout de la part des *hassidim* qui affirmaient qu'elle était propice à la fermentation. A l'heure actuelle un petit nombre d'orthodoxes intransigeants et enfin la **totalité** des *hassidim* demeurent fidèles aux *matsot* confectionnés à la main. Cette fabrication manuelle, entièrement artisanale, est forcément archaïsante. Il est caractéristique d'un système idéologique fondamentaliste, tel le hassidisme, de conserver autant que possible les traditions ancestrales. Ce traditionalisme explique leur position probablement autant que les arguties talmudiques.

FIG. 2. — *Hassidim* lors d'une noce à Anvers (1964). A remarquer les grandes barbes touffues, les « papillotes » près des oreilles, la toque de fourrure, *chtraïmel*, les grands chapeaux en velours et la redingote satinée noire (Cl. X.).



Pourtant la fabrication manuelle, elle-même, a dû être organisée en manufacture. En effet, il n'est pas possible, dans les communautés dont les fidèles travaillent par ailleurs, de fabriquer à la veille de la Pâque des quantités suffisantes de pains azymes pour les huit jours de la consommation des familles. A New York et en Israël, où les *hassidim* sont actuellement quelques dizaines de milliers, on trouve des manufactures hassidiques ; elles mettent en train une fabrication entièrement manuelle pour la Pâque, plusieurs mois avant le début de celle-ci.

Néanmoins, lorsque les conditions s'y prêtent, lorsque telle ou telle communauté est particulièrement dynamique, elle confectionne des *matses* (c'est le mot en yidiche), pour couvrir au moins une partie de ses besoins et notamment pour fabriquer au moins les trois galettes, *matse-mitsve*, que l'on dispose, parmi d'autres aliments, sur un plat symbolique lors du *sédèr* des deux premiers soirs de la fête (9). Cette fabrication communautaire a une valeur symbolique et elle se déroule de manière cérémonielle.

Les observations que je présente ici résultent de plusieurs recherches dans des communautés hassidiques, à Anvers (Belgique) en 1962-63 (10), à Montréal (Canada) en 1971 et à Boston (Etats-Unis) en 1976. Les communautés d'Anvers et de Montréal, qui comptaient à l'époque chacune soixante-quinze familles sont toutes deux constituées de *hassidim* « de Belz », c'est-à-dire que les adeptes ont comme chef spirituel le *rèbbe* de « Belz », petite ville de Pologne orientale où, depuis la première moitié du XIX^e siècle résida cette « dynastie » — aujourd'hui l'actuel *rèbbe*, le cinquième de la lignée, vit à Jérusalem. Les deux communautés ont été fondées après la II^e guerre mondiale par des rescapés de Pologne et de Hongrie. Par contre, celle de Boston, environ 150 familles, s'est constituée autour d'un *rèbbe*, né à Boston — il a 58 ans —, nommé à bon escient le *Bostoner rèbbe*. Une grande partie des fidèles sont des américains, fils ou petits-fils d'émigrants. Nombre sont des « repentis » venus de milieux moins pieux. Les groupes d'Anvers et de Montréal, nourris de la tradition dans un monde dangereux et hostile, sont moins ouverts « au monde » que les *hassidim* de Boston. Ceux-là ont des professions religieuses (abbateurs rituels, épiciers cachère, etc.) ou travaillent en milieu juif. Ceux-ci sont en grand nombre des étudiants, des universitaires, des médecins, des dentistes, etc. ; passé et pratique professionnelle actuelle expliquent une plus ou moins grande ouverture. Enfin le *Bostoner rèbbe* lui-même est un *rèbbe* quelque peu exceptionnel, qui se veut une vocation missionnaire (en milieu juif), donc un esprit d'ouverture sur lequel se fonde le développement même de sa communauté d'« intellectuels ». Dès lors, pour les deux premiers groupes j'ai dû me contenter principalement de l'observation alors qu'à Boston la photographie fut tout à fait acceptée ; de plus le Musée de l'Homme a reçu un ensemble de diapositives réalisé en 1975 par un fidèle, montrant en détail le cycle de fabrication de *matsot*.

Les préliminaires

Le processus des *matsot* commence dans des champs de blé réservés, moissonnés très tôt, pour éviter toute pluie inutile sur des grains trop mûrs, et donc des risques de germination et de fermentation. Des surveillants, *hassidim* pieux, suivent sur place la bonne application des règles. Chez les Belzer d'Anvers les graines viennent d'Israël, chez ceux de Montréal et de Boston elles sont d'origine américaine. La récolte est hermétiquement conditionnée, toujours de manière à éviter toute humidité.

Dans nos trois communautés, c'est environ quinze jours à trois semaines avant Pésah que l'on commence à préparer la fabrication. En fait, on attend que les adolescents, *bohrim*, qui sont internes dans des académies talmudiques, rentrent pour les vacances de cette période. Ce sont eux qui vont moudre le grain, opération elle aussi délicate, toujours à cause des risques de fermentation. Selon des illustrations de la *Hagada*, au Moyen Age on faisait usage du moulin à vent. Cela n'est certes pas envisageable aujourd'hui, mais les méthodes industrielles de meunerie, elles, sont exclues. Dès lors les *hassidim* ont recours au moyen le plus artisanal, la meule manuelle. Sa manipulation représente un travail long et fastidieux ; néanmoins, pour des jeunes gens en vacances — et les congés chez les *hassidim* ultra-traditionalistes tels les Belzer ne comportent ni jeux ni sports — c'est une activité physique qui tranche sur l'habituelle étude talmudique. La mouture se pratique dans des conditions d'« asepsie » rigoureuse : local sec, pas trop d'allées et venues. A Anvers il s'agissait de moudre plusieurs dizaines de kilos de blé et divers jeunes gens — les femmes n'interviennent en rien dans la fabrication chez les *hassidim* traditionalistes — se relaient pour faire tourner à la manivelle une lourde meule de pierre. A Montréal on utilise des meules de fonte plus commodes. Ce matériel, comme d'ailleurs presque tout ce qui concerne la fabrication des azymes, n'est utilisé qu'au cours de cette période et reste ensuite soigneusement emballé, rangé et pro-

tégé. La mouture est arrêtée régulièrement pour ne pas échauffer la meule. La farine, d'abord tamisée pour la débarrasser de fragments trop gros, va dans des sacs ou des tonnelets flambant neufs. Le plus souvent, un adulte responsable vient donner des instructions, surveiller, voir si toutes les précautions sont bien prises. Cette opération dure plusieurs jours. Notons qu'à Boston la communauté achète de la farine déjà moulue.

La mise en train de la fabrication des *matses* se déroule sur la toile de fond du grand nettoyage à domicile et dans les locaux des communautés, toujours pour les débarrasser de tout levain ; en fait il s'agit d'une véritable purge ou purification générale. Mais rien n'est simple ; il y a des aliments à levain (par exemple des boissons alcoolisées) qu'on ne va ni détruire ni enlever ; dans ce cas il faut les emballer, les ranger, puis les « vendre » (voir plus loin).

La Pâque approchant, la fabrication des galettes va commencer. La cuisson la plus importante et la plus cérémonielle se déroule quelques heures à peine avant la fête : c'est celle où sont confectionnées surtout les *matse-mitsve*, les trois galettes prescrites du plat symbolique du repas solennel de la Pâque (9). Néanmoins il y a des fabrications préliminaires. Chez les Belzer d'Anvers il y a une longue première séance qui se déroule trois jours avant la fête. On y prépare des galettes destinées surtout au chef de famille pour toute la durée de la Pâque. L'obéissance aux prescriptions est de rigueur mais le déroulement est moins solennel qu'à la veille de Pésah. A Montréal on compte plusieurs séances tout au long d'une quinzaine de jours. Le *Code* dit que seuls les adultes peuvent fabriquer les *matsot* de la Pâque ; en fait ce sont surtout les jeunes gens et adolescents, « adultes » selon la Loi juive à partir de treize ans, qui participent à ces fabrications, sous la houlette de quelques maîtres de leur école judaïque, sous les yeux aussi des plus petits qui encouragent quelque peu leurs aînés en chantant des versets de la *Hagada*. Ces activités, qui se déroulent dans une fièvre joyeuse, tranchent sur



FIG. 3. — Près de la source, le *Bostoner rêbbe* verse une cruche d'eau dans l'orifice d'une bonbonne, couvert d'une étamine.

la routine de l'école traditionnelle. En même temps les jeunes prennent ainsi l'habitude de pratiquer les tours de main nécessaires et d'obéir aux règles.

L'aspect pédagogique de ces fabrications préliminaires est encore plus accentué chez le *Bostoner rëbbe* où il s'agit de faire des démonstrations pour un vaste public. C'est ainsi qu'un dimanche après-midi, dix jours avant la Pâque, environ 300 ou 400 personnes, dont nombre d'enfants d'écoles juives venus avec leurs maîtres, défilent à la maison communautaire, invités d'ailleurs à participer peu ou prou à la fabrication, dont leur font démonstration des *hassidim*. Toutes ces répétitions ont enfin un autre avantage ; elles permettent de mettre au point le déroulement de la cérémonie finale. On va même jusqu'à chronométrer les cycles de fabrication de quelques galettes pour constater leur durée, le plus souvent moins de la moitié du temps autorisé, qui est de dix-huit minutes.

Mayim chëlanou : l'eau qui a passé la nuit

Pour fabriquer les *matses*, outre la farine, il faut de l'eau, mais pas n'importe laquelle, ni recueillie ni conservée dans n'importe quelles conditions. Il faut une « eau vive » (courante), propre, recueillie la veille de la fabrication et conservée ensuite pendant les heures nocturnes au frais. On l'appelle d'ailleurs *mayim chëlanou*, « l'eau qui a passé la nuit ». Au Moyen Age, comme en témoignent des illustrations de la *Hagada*, on en prenait aux fontaines ou aux puits. Aujourd'hui, dans le cadre de la vie urbaine, le problème de l'eau n'est pas toujours simple. Certes, à Anvers, un des fidèles disposait d'un puits dans la cave de sa boutique ; c'était à cent mètres de la maison communautaire et il n'y avait pas de difficulté pour qu'un bon groupe de fidèles s'y rendent au crépuscule pour recueillir la précieuse eau.

A Montréal et à Boston il faut sortir de la ville. A Montréal un petit groupe se rend chez un *rëbbe* qui dispose d'un point d'eau sur la propriété où se trouve l'académie talmudique qu'il dirige ; c'est à vingt kilomètres de son oratoire. La communauté du *Bostoner rëbbe* utilise une source du domaine public, située à la lisière



FIG. 4. — Avant la Pâque, à Anvers, le fils du boulanger vend dans la rue les petits pains ordinaires (levés) dont on a débarrassé la boutique. Noter son képi traditionnel, *dachik* (Cl. Sylvain Bracheld. Anvers).

d'une forêt, à une quinzaine de kilomètres de la maison communautaire.

Voici comment à Boston s'est déroulée cette quête d'eau à la veille de la Pâque, le 13 avril 1976. La nuit tombe vers 18 h 30 environ et une dizaine de fidèles — tous du sexe masculin sauf des enfants — se retrouvent chez le *rëbbe* pour se rendre avec lui dans quelques voitures à la source. Avant de puiser l'eau, le petit groupe, rehaussant ainsi le caractère de l'opération, récite l'office quotidien de l'après-midi, *minhe*, à dire avant la tombée du jour, mais qu'on aurait fort bien pu réciter à l'oratoire. L'un des fidèles conduit le service et tous se tournent, comme c'est la tradition, vers l'est, ici vers la forêt. La vision de ce groupe d'hommes, pour la plupart vêtus en noir, priant parmi les arbres encore décharnés, est saisissante. Entre-temps arrivent deux musulmans noirs qui ont l'habitude eux aussi de recueillir de l'eau. Des salutations courtoises sont échangées. Ainsi cette eau est partagée avec des représentants d'un mouvement religieux différent, mais nous sommes au pays du pluralisme religieux...

Les musulmans noirs ayant achevé leur tâche, l'opération peut débiter. Le fils du *rëbbe* a déchargé d'une voiture une grosse bonbonne de verre épais, d'une capacité de 25 litres environ, ainsi qu'une cruche de verre. Il remplit celle-ci à la source, qui se trouve légèrement en contre-bas de l'endroit où se tiennent les fidèles, puis la présente au *rëbbe* qui examine attentivement l'eau pour voir si elle est propre à la fabrication des *matses*. Quelqu'un fixe sur le goulot de la bonbonne une étamine en coton blanc, qui sert de filtre. Le *rëbbe* dit solennellement « *lechëm matse-mitsve* », « en vue des azymes prescrits », phrase-slogan répétée tout au cours de la fabrication. Puis tous entonnent un hymne qui concerne « *mayim chëlanou* » pendant qu'on procède au remplissage. Le *rëbbe* en tout premier (fig. 3) remplit à deux fois la cruche à la source et déverse son contenu dans l'étamine. Puis chacun des présents descend à la source et procède tour à tour à l'opération. Après cela le goulot de la bonbonne est hermétiquement capsulé et le groupe s'en retourne à la maison communautaire. L'eau sera entreposée au frais pour la nuit.

Les transitions vers la fête

Seul un petit nombre de fidèles a participé à cette cérémonie car les derniers préparatifs de la Pâque sont encore en cours (fig. 4). On doit achever les nettoyages (il a bien fallu laisser certaines pièces pour le dernier moment, puisqu'on continue à vivre comme de coutume jusqu'à peu de temps avant la fête). Ce même soir, après la tombée de la nuit, la tradition veut que l'on cherche dans les recoins des traces d'aliments à levain. Il faut « vendre » aussi les aliments à conserver pour après la Pâque. En général les familles donnent un pouvoir au rabbin de la communauté, ou au *rëbbe* à Boston, qui signe un « contrat » avec un « acheteur » payant une somme symbolique pour les biens achetés (fig. 5).



FIG. 5. — Le *Bostoner rebbe* reçoit de la main droite un billet de banque pour la vente d'aliments levés ; dans la main gauche il tient l'« acte » concernant la transaction. L'acheteur, un Jamaïcain, travaille comme homme à tout faire dans la maison communautaire.



FIG. 6. — Le *Bostoner rebbe* va mettre le feu aux restes d'aliments levés. A remarquer sa robe d'intérieur en tissu broché. Son jeune voisin porte une redingote ; comme lors des offices de prière, les deux hommes portent le *guértl*, la cordelière séparant le haut spirituel du bas charnel (Cl. Reuven Miller, Boston).



FIG. 7. — Avant le pétrissage, dans le fond, on aperçoit un récipient avec de la farine, une cruche pour la verser, un tamis. A droite sont prêtes pour le pétrissage deux cuvettes placées sur des tables basses.

Comme toute fête juive, la Pâque commence à la tombée de la nuit ; la journée qui précède ménage diverses transitions. Ainsi, à partir de 9 h 30 du matin environ, on ne peut plus consommer des aliments à levain mais il est encore interdit de manger des *matsot*. En début de matinée il est de tradition de mettre le feu à quelques restes d'aliments levés (fig. 6). Chacun procède à cela dans sa cour, derrière la maison ou même dans la rue. Chez le *Bostoner rebbe* c'est encore une petite cérémonie à laquelle participent des fidèles. Pendant que les restes brûlent dans un petit foyer, tous les présents récitent une prière qui concerne cette prescription, puis le *rebbe* déclare souhaiter que « nous soyons tous débarrassés du levain ». Enfin, chacun vide ses poches de quelques poussières qui sont également consommées par le feu. Tous ces rites ont des connotations éthiques et spirituelles ; le levain en cette période représente le ferment du mal.

La cuisson

Ces rites successifs apparaissent aussi comme des paliers qui mènent vers le renversement provisoire mais total de la valeur du levain et du non levé. Ce passage à un ordre inverse connaît son acte positif final avec la cuisson cérémonielle des azymes. Celle-ci se déroule en début d'après-midi, à partir de 13 h ou 14 h, à plusieurs heures du début de la Pâque, mais elle se situe déjà dans l'atmosphère de fête. Les participants ont le plus souvent dès lors arrêté leurs activités professionnelles. A Anvers et à Montréal ils ont déjà revêtu leurs habits de fête ; les adultes mariés ont par exemple mis le *chtraïmel*, la toque de fourrure et la redingote satinée noire, vêtements classiques des *hasidim*.



FIG. 8. — Le *Bostoner rébbe* et un fidèle frappent dans leurs mains tandis qu'un autre adepte chante au cours de la fabrication des azymes.



FIG. 9. — Un fidèle pétrit tandis qu'un autre maintient le récipient. A droite, le *Bostoner rébbe* porte sa robe de chambre brochée et le *chtraïmel*, toque de fourrure, des jours de fête.

Un cycle de fabrication, du pétrissage à la cuisson, repose sur un nombre restreint de participants, une quinzaine au maximum. Certes on amorce un cycle nouveau pendant qu'un autre se déroule encore, mais il faut éviter qu'il y ait trop de monde à la fois dans un espace de travail restreint. Aussi les intéressés sont-ils invités à étaler leur venue sur plusieurs heures.

Bien avant l'heure le four a été mis à chauffer par un adulte « fournier ». La cuisson se fait exclusivement avec des bûches. Il est de tradition de jeter dans le feu, à son début, des branches de saule qui ont été utilisées l'automne précédent pour un rituel de la fête de Soucot, au début de l'an judaïque ; la fabrication est ainsi reliée par ce fil symbolique à cette importante période de fête.

Le four n'est utilisé que pour la cuisson des azymes ; il doit se trouver à quelques mètres du lieu de leur préparation. Les Belzer d'Anvers l'avaient aménagé à proximité de salles de classe qui servaient temporairement de lieu de manufacture. A Montréal et à Boston le four est en sous-sol, à côté d'une salle de réunions ou de pièces provisoirement converties à la fabrication.

Avant le pétrissage de la pâte, il faut éviter tout contact entre la farine et l'eau. Chez les Belzer, à Anvers comme à Montréal, on est particulièrement prudent. Ces ingrédients sont installés bien à l'abri dans deux réduits en panneaux de contreplaqué que l'on a dressés pour l'occasion. Un jeune homme se tient dans chaque réduit et chacun fournit au début de chaque cycle de fabrication, d'une part une timbale ou une cruche d'eau, d'autre part une mesure de farine dans un récipient. A Boston on est moins vétilleux ; l'eau et la farine, bien couverts, sont simplement placés à bonne distance l'une de l'autre (fig. 7).

L'emplacement de l'eau et de la farine est à l'extrême opposé du four et cette disposition spatiale reflète évidemment la marche des opérations.

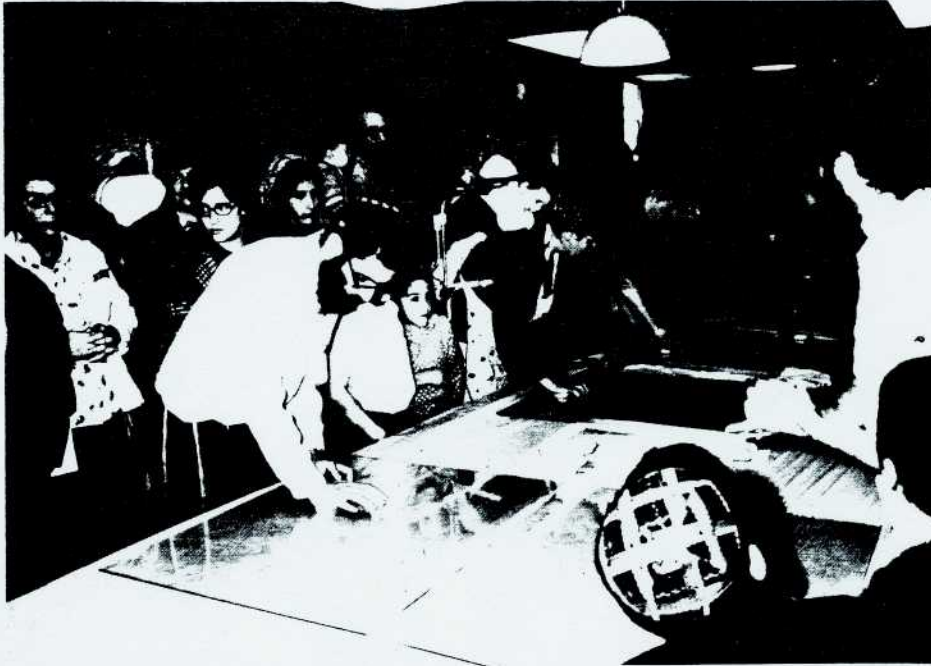


FIG. 10. — L'aplatissage des galettes à la main sur des tablettes de verre.



FIG. 11. — L'aplatissage au rouleau à pâtisserie.

A proximité du lieu de pétrissage, se trouvent de longs tréteaux ou tables recouverts de nappes blanches. Sur celles-ci sont placées des tablettes où seront aplaties les galettes ; elles sont en bois blanc à Anvers, en zinc à Montréal et en verre à Boston.

Mais avant de mettre la main à la pâte les participants ont l'obligation non seulement de se laver soigneusement les mains mais aussi de s'examiner les ongles et, si cela s'avère nécessaire, de les couper. Les ablutions sont d'ailleurs à répéter en cours de travail. Des fidèles surveillent les arrivants pour qu'ils observent ces règles.

Sur les lieux règne une certaine fièvre, d'une part car il faut se dépêcher à chaque cycle de fabrication, d'autre part parce qu'une pâte au travail ne peut reposer ; il faut que son traitement soit ininterrompu. L'aspect religieux de la tâche est rappelé par les notables ou le *rèbbe* qui lancent d'énergiques « *lechém matse-mitsve* ». Ils entonnent aussi des extraits du *Hallel*, hymne de louange de la liturgie de fête, ou des versets de la *Hagada* (fig. 8) ; les participants suivent plus ou moins car absorbés par leurs besognes inhabituelles...

La première opération consiste donc à pétrir farine et eau. Une cuvette de faïence ou de métal fait office de pétrin. On y verse de la farine puis de l'eau. Ce premier acte est ritualisé par le verseur qui clame la phrase « en vue des azymes prescrits ». La mesure de farine à chaque opération, prélevée à l'aide d'une cruche ou d'une timbale, n'est pas pesée mais elle a environ trois quarts de kilo. La bonne proportion de farine et d'eau est elle aussi empiriquement déterminée, notamment lors des séances préliminaires. En principe on mêle environ deux tiers de farine pour un tiers d'eau. Le *Code* permet d'ajouter de l'eau dans la cuvette mais non de la farine. C'est à partir du mélange que se mesure la durée du cycle de fabrication.



FIG. 12. — Une fillette porte une galette sur un rouleau à pâtisserie vers la perforatrice.



FIG. 14. — Manipulation de la perforatrice.

Les illustrations médiévales montrent la personne qui pétrir, le plus souvent une femme, agenouillée devant un bassin au sol, mais pas toujours. Aujourd'hui le pétrisseur, toujours un homme, en bras de chemise, travaille debout ou assis sur un tabouret car la cuvette est posée sur une chaise ou une tablette ou même, comme à Montréal, installée dans un socle spécial en bois. En l'absence de socle il faut qu'une personne aide à maintenir le récipient (fig. 9). Le pétrissage ne dure pas plus d'une à deux minutes et un autre fidèle emporte vers les tréteaux la masse, pétrie, appelée en yidiche, *maire*, placée sur une serviette de papier blanc.



FIG. 13. — La perforation d'une galette.

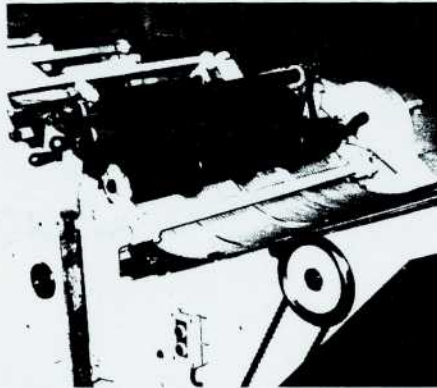


FIG. 15. — Perforation et découpage de galettes sur la chaîne automatisée d'une fabrique de pains azymes (février 1977, chez Rosinski à Neuilly-sur-Marne).

Entre-temps la cuvette est soigneusement débarrassée de tout reste de pâte. Cela se fait au papier d'émeri et si nécessaire à l'eau, la bassine étant ensuite bien séchée. Le pétrisseur se lave aussi régulièrement les mains. Tout cela pour éviter qu'un nouveau cycle ne soit « gâché » par des restes de pâte travaillée antérieurement. Bien entendu il y a des cuvettes de rechange.

Les pétrisseurs et ceux qui aplatissent la pâte portent des tabliers. A Boston on n'hésite pas à employer des tabliers féminins. Chez les Belzer on préfère de grandes serviettes de papier que chacun fixe sur soi, avec des épingles de sûreté ou grâce à une cordelière noire, *guèrtl*, que les *hassidim* portent autour de la taille habituellement pour prier — elle sépare le haut spirituel du bas charnel. Les *hassidim* à Montréal sont particulièrement prodigues de papier, soit comme tablier, soit pour nettoyer, etc., mais au Canada le papier est abondant et bon marché.

En tête de table un adepte se charge de diviser la masse pétrie en portions (11). C'est probablement parce qu'au Moyen Age la fabrication n'était pas limitée à des quantités restreintes et symboliques, que l'on utilisait, selon diverses illustrations, un tranchoir à long manche de bois, long de plus d'un mètre (cf fig. 1). Quoi qu'il en soit, aujourd'hui un couteau de cuisine à manche plus ou moins long fait l'affaire. Chaque masse est divisée en boules de pâte, en tenant compte du nombre de présents autour de la table, car toute portion doit être immédiatement mise au travail, c'est-à-dire aplatie. On commence par les écraser en les roulant avec la paume de la main (fig. 10). Puis on les aplatit et égalise en passant dessus à plusieurs reprises, de haut en bas et de bas en haut, un rouleau à pâtisserie en bois blanc (fig. 11). La galette prend alors une épaisseur de deux à trois millimètres; de couleur crème, elle a la forme d'un cercle irrégulier avec un diamètre assez variable, de vingt à vingt-cinq centimètres environ.

Cette opération d'aplatissage nécessite et permet la participation la plus nombreuse, sans exiger pour autant un bien grand savoir-faire. C'est donc ici qu'intervient le tout-venant admis à la fabrication. Chez les Belzer, qui appliquent tout simplement la rigoureuse ségrégation habituelle des sexes caractéristique des *hassidim*, il n'y a que des hommes. Notons toutefois que les *hassidim* dans leurs manufactures à *matses* — il ne s'agit plus d'une cérémonie — utilisent une main-d'œuvre féminine. Chez le *Bostoner rebbe* les femmes participent activement à l'aplatissement, la *réb-betsin*, l'épouse du *rebbe*, jouant d'ailleurs le rôle de démonstratrice technique. Néanmoins le pétrissage, la perforation, sont dans les trois groupes un apanage masculin. D'après les illustrations médiévales, le puisage de l'eau et la cuisson au four auraient aussi été un domaine masculin.

Les rouleaux à pâtisserie servent à transporter les galettes aplaties — encore tendres, ce qui permet de les placer à califourchon sur les rouleaux — vers une table pour l'opération suivante, la perforation.

Ce transport est très souvent confié aux adolescents et chez le *Bostoner rébbe* — qui fait encore une fois exception — à des petits enfants, garçons ou fillettes (fig. 12). Les rouleaux, après chacune de leurs diverses utilisations, sont soigneusement récurés au papier émeri et essuyés pour les débarrasser de toute trace de pâte. Ce nettoyage est confié surtout aux adolescents. Il y a un stock abondant de rouleaux, entre vingt et trente, que l'on entrepose dans un baril ouvert.

Non loin du four on procède à la perforation des galettes. Cette opération doit faire échapper l'air de la pâte, empêchant la dilatation des galettes à la cuisson. A l'époque médiévale la perforation était souvent l'occasion de pratiquer des décorations, géométriques, florales ou autres avec l'aide d'une sorte de peigne ou d'un stylet. Toutefois cette pratique, expressément interdite par le *Code des Lois juives* du XVI^e siècle, a été abandonnée, notamment parce qu'elle prolonge le cycle de cuisson. Mais au Moyen Age on pratiquait aussi de simples perforations, avec une sorte de peigne à manche vertical (cf fig. 1). Plus tard fut mis en usage un outil appelé en yidiche *rènder* ou *rèndel*, du mot germanique signifiant « roue », qui roulé sur la galette assure rapidement des perforations. Aujourd'hui on utilise des *rèndel*, objets de série parfaitement usinés en alliage de cuivre, qui attestent bien l'existence d'une vaste industrie manuelle de *matses*. Ce perforateur, assez lourd (figs 13 et 14) comporte essentiellement un cylindre mobile garni de petites pointes. En passant sur la pâte, non seulement il trace des sillons réguliers de petits creux, dont on retrouve l'empreinte sur la galette cuite, mais il l'aplatit et l'égalise.

Après la perforation on pose encore une fois les galettes sur un rouleau que l'on porte à proximité du

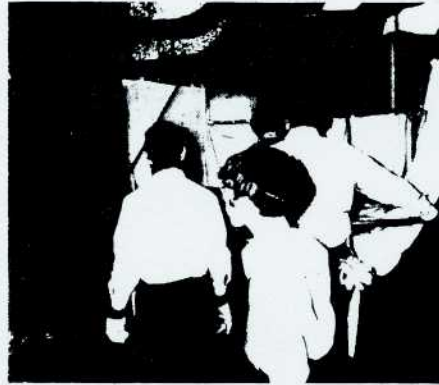


FIG. 16. — A gauche le four : un fidèle porte le bâton à enfourner dans la gueule du four.

four. Celui-ci est généralement en briques d'argile. Les bûches à l'intérieur brûlent sur le pourtour. Le fournier a une tâche délicate et c'est tant mieux si, comme à Montréal, la communauté compte dans ses rangs des boulangers professionnels. Sinon la tâche est confiée à un fidèle qui a acquis au cours des années une certaine pratique. Pour enfourner on utilise de longs bâtons, deux mètres environ, en bois blanc (fig. 16). Les galettes venues de la perforation sont transbordées à la main du rouleau à pâtisserie sur l'extrémité du bâton à enfourner. On en pose trois ou quatre côte à côte à califourchon, puis en penchant le bâton dans la gueule du four on les fait glisser en son milieu, en veillant à ce qu'elles ne touchent pas aux bûches et qu'elles ne collent pas ensemble, ce qui les rendrait impropres à l'usage de la Pâque. La cuisson est rapide, une ou deux minutes tout au plus. Le fournier doit être vigilant car la durée d'une cuisson convenable est variable, vu la manière très diverse dont les galettes ont été travaillées par les participants. Les *matses* prennent maintenant leur aspect définitif, jaunâtre, de forme irrégulière, plus ou moins planes et rondes, marquées de brûlures de couleur marron ou noire (fig. 17). Elles sont bien différentes des galettes de fabrication industrielle (fig. 18). Pour les retirer du four on utilise soit une pelle, soit un bâton qui les rapproche de la bouche du four, d'où on les enlève à

la main. Près du four il y a peu de monde car il faut éviter la moindre maladresse qui rendrait les galettes inutilisables. Malgré tout, des malfaçons sont inévitables et lorsqu'il y a doute quant à l'impropriété d'une galette, le rabbin du groupe ou le *Bostoner rébbe* sont consultés et leur avis est sans appel.

Le cycle de la fabrication est maintenant achevé. Les galettes sont rangées sur du papier ou des draps blancs, puis elles sont soigneusement comptées, pesées, emballées par les jeunes gens. Ces manipulations se font dans une pièce éloignée du théâtre des opérations. L'atmosphère générale de la fabrication est toujours un peu tendue, à cause de la course contre le temps et de l'attention accordée à la stricte observance des règles. La fabrication paraît néanmoins se dérouler dans une aimable pagaille, plus apparente que réelle, et qui tient en partie au déroulement simultané de divers cycles de fabrication : lorsqu'on cuit ici, là-bas on pétrit, etc. Enfin c'est déjà l'atmosphère de fête et Pésah est une festivité joyeuse qui autorise les sourires et le bavardage. Il y a aussi les cris, les appels rituels, les versets chantés par quelques-uns...

Malgré un déroulement en principe fixé par la Loi, la cuisson des galettes diffère d'un groupe à l'autre, y compris chez les Belzer, communautés de même obéissance. La réalité ethnographique est toujours diversifiée ; il ne pourrait en être autrement car les lieux, les ustensiles, les matériaux usuels — on l'a vu avec l'abondance du papier à Montréal — sont divers. Enfin l'interprétation des règles n'est pas toujours identique, notamment quant à la rigueur de leur application. C'est à Montréal qu'on est le plus soigneux, le plus exigeant, ce qui est à rapporter au piétisme permanent de cette communauté. Par contre, chez le *Bostoner rébbe*, l'eau et la farine ne sont pas enfermées dans des réduits, la présence féminine est admise, etc. Ici aussi les attitudes en cette occasion reflètent des données permanentes et notamment l'ouverture missionnaire de cette communauté.

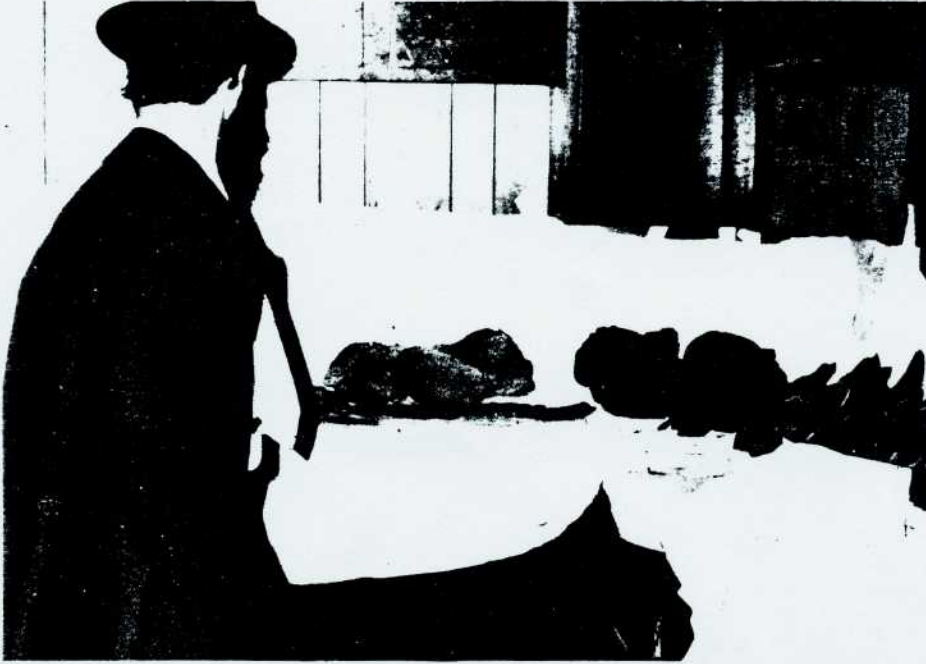


FIG. 17. — Des galettes sorties du four, très irrégulières, refroidissent avant l'emballage.

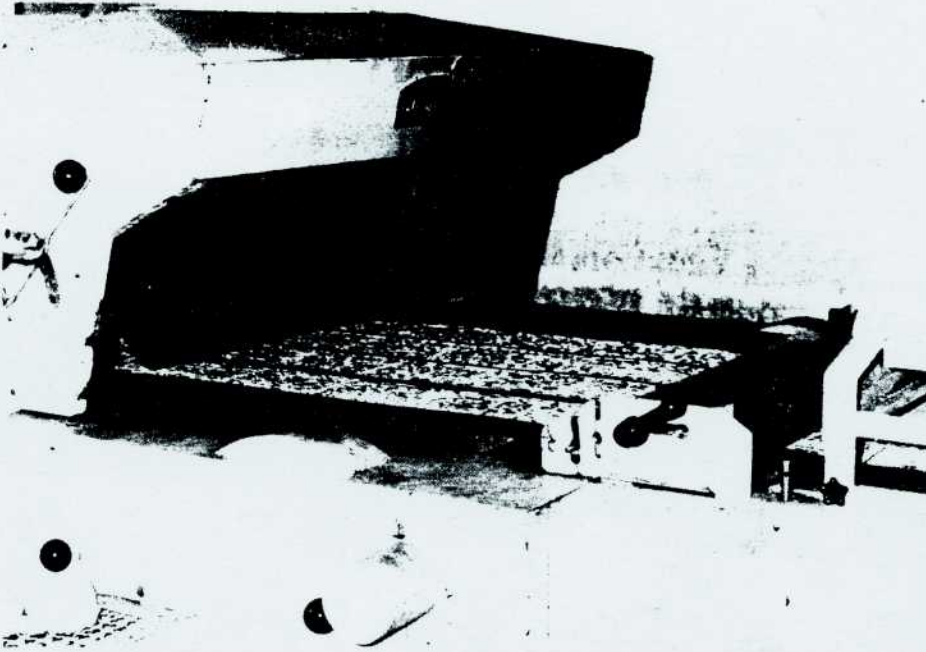


FIG. 18. — Galettes sortant à la chaîne du four d'une fabrique automatisée de pains azymes (février 1977, chez Rosinski à Neuilly-sur-Marne).

Problèmes de répartition

Comment vont être distribuées les galettes ? Chez le *Bostoner rebbe* la réponse est simple : elles demeurent à sa disposition, pour son *sédèr*, où il réunit sa famille ainsi qu'un nombre élevé d'invités, parfois vingt, souvent des « prosélytes » ou en passe de le devenir. Si les fidèles veulent des azymes faits à la main, le *rebbe* leur procure volontiers des *matsot* d'Israël, qui coûtent \$ 4,50 la livre (450 gr), soit 22,50 F, ce qui est considérable. Aussi, certains fidèles, s'inspirant de la lettre du *Code* (voir p. 137) concernant la surveillance de leurs propres galettes, au moins celles du plat symbolique du *sédèr*, avaient-ils organisé une fabrication « sauvage », le matin même précédant la fabrication finale. Cela se passait dans les locaux communautaires. Le *rebbe* avait donc toléré leur action, qui avait néanmoins suscité bien des réprobations.

Chez les Belzer il y a aussi des difficultés. A Anvers c'est surtout la participation de certains « étrangers » à la communauté, qui provoque des récriminations (12). Grâce à une présence souvent fort brève, ils se voient accorder l'achat d'un paquet de six galettes pour le *sédèr*, alors que les fidèles, payant d'ailleurs le même prix élevé (en 1962 l'équivalent de trente francs), consacrent, eux, de longs efforts à la mise en place de cette fabrication, de la mouture à la cuisson. A Montréal c'est aussi sur la durée effective de participation que l'on bute. En principe, les *matses* préparées en séances préliminaires sont attribuées en fonction de cette participation, au prix de \$ 2,50 la livre (12,50 F), contre \$ 4,60 pour les azymes venus de New York, mais certains estiment que leur quota ne correspond pas au travail qu'ils ont fourni, d'où récriminations. Quant aux azymes essentiels, ceux du plat symbolique du *sédèr*, chaque famille de la communauté a droit à son lot, au prix élevé de \$ 10, le paquet (50 F). Malgré cette égalité, la fidélité littérale au *Code* suscite des problèmes : puisqu'il s'agit d'un travail collectif, il est, bien sûr, impossible de surveiller et de participer directement en entier à la



confection de ses propres *matses* ; aussi, pour que personne ne puisse se prévaloir d'avoir en cours de travail mis la main à la pâte à tel ou tel paquet, leur ordre de distribution est tiré au sort.

Dans aucune des communautés il n'est donc possible de se passer de galettes achetées. En fait la fabrication cérémonielle ritualise un travail de boulangerie artisanale, d'où des difficultés, car il y a un hiatus entre l'ambition de sacralisation cé-

FIG. 19. — L'immeuble de la communauté du *Bostoner rebbe*. Au rez-de-chaussée la synagogue ; au premier étage, les bureaux, la cuisine, la salle à manger du *rebbe* et de sa famille ; aux second et troisième étages, des chambres, notamment pour des hôtes.

rémonielle et le prosaïsme de la pratique. Mais pourquoi chez tant de *hassidim* — et les cas décrits ici ne sont pas uniques — cette ambition ? Bien sûr, il y a la lettre du *Code* judaïque mais, on a pu le constater, cette action collective cérémonielle

contribue également à renforcer l'identité socio-culturelle du groupe qui la pratique : cette fois il ne s'agit pas seulement de prier mais aussi de travailler en commun. L'achat d'azymes anonymes industriels, ou même artisanaux, constitue une délégation, souvent inévitable, mais qui efface ces fonctions socio-culturelles. La confection collective renvoie aussi au passé villageois, avec sa fabrication locale, artisanale, visible et contrôlable par tous. Des groupes traditionalistes et fondamentalistes ne peuvent que souhaiter la reproduction de ces pratiques archaïsantes.

En définitive, la fabrication artisanale des pains azymes de la Pâque est liée inséparablement à des modes de vie où piété, culture, sociabilité communautaire et aussi conservatisme, sont particulièrement marqués. Certes, on retrouve à d'autres niveaux de ces modes de vie les contradictions et difficultés que suscite pour la confection des azymes la réalité d'aujourd'hui. Il est néanmoins tout aussi évident que le choix majoritaire des *matsot* industriels renvoie généralement à des modes d'identification juive plus faibles, largement antithétiques à ceux des *hassidim*.

(Cl. J. Gutwirth, sauf indication contraire).

NOTES

(1) Voir Eugenheim (E.). — *Le judaïsme dans la vie quotidienne*, Paris, Albin Michel, 1961 ; — *La Pâque dans la conscience juive* (choix de textes et documents), Paris, Albin Michel, 1959 ; Schauss (H.). — *Guide to Jewish Holy Days. History and Observance*, New York, Schocken, 1961.

(2) En « Exil », la fête dure un jour de plus qu'en Palestine. A l'origine de cette coutume il y avait des incertitudes concernant la fixation exacte de la nouvelle lune (début du mois hors de Terre Sainte par les autorités religieuses à Jérusalem).

(3) Cf Cahen (G.). — « La région lorraine » in Blumenkranz (B.) (dir.), *Histoire des juifs de France*, Toulouse, Privat, 1972, p. 106.

(4) On consultera avec profit le bel ensemble iconographique étudié par Metzger (M.). — *La Haggada enluminée*, Leiden, Brill, 1973, 518 p., 481 fig. sur 83 pl. h. t.

(5) Cf Wischnitzer (M.). — *A History of Jewish Crafts and Guilds*, New York, Jonathan David, 1965, p. 144.

(6) Mot hébraïque signifiant pieux. Le *h* de *hassidim*, de *hassidisme*, comme celui de *Pésah*, *Pésahim*, se prononce à peu près comme

le *j* espagnol (*hota*), par exemple dans « *rioja* » ou le *ch* allemand, par exemple dans *Bach*.

(7) Le yidiche, langue à fondement germanique et hébraïque, fut jusqu'au début du XX^e siècle la langue vernaculaire des juifs d'Europe orientale ; elle reste aujourd'hui parlée par la plupart des *hassidim*.

(8) Il n'y a plus que peu de ressemblance entre la fabrication manuelle des *hassidim*, y compris celle en manufacture, et ce que l'on peut voir, par exemple (février 1977) à la fabrique de pains azymes Rosinski (zone industrielle de Neuilly-sur-Marne), qui est sous contrôle du tribunal rabbinique de Paris. Du pétrissage à l'emballage, les opérations sont presque entièrement automatisées (voir figs 15, 18). Le four, notamment, est un tunnel de dix mètres chauffé au gaz ; les galettes passent sur une chaîne automatique d'un bout à l'autre du four en une minute et sortent parfaitement cuites et normalisées.

(9) Le plat symbolique du *sédér* se trouve au centre de la table du repas pascal. Il comporte trois galettes, recouvertes chacune d'un napéon, ainsi que divers aliments à significations symboliques, dont les herbes amères,

un os braisé (l'agneau pascal), etc. Il faut donc six pains azymes pour les deux *sédér*, mais une tolérance veut que l'on utilise un azyme du premier *sédér* pour le second. Il suffit donc de cinq *matse-mitsve*, azyme prescrit, appelé aussi *matse-chemoure*, azyme surveillé.

(10) Voir mon étude : Gutwirth (J.). — *Vie juive traditionnelle. Ethnologie d'une communauté hassidique*, Paris, Minuit, 1970, 488 p., 24 pl. h. t., index, bibl., glossaire.

(11) Au moment de débiter la pâte, une petite portion est ôtée de la masse ; c'est le *halle*. Toutes les portions seront brûlées en fin de cuisson ; il s'agit de prémices sacrificielles (selon *Nombres*, 15:18-21 et divers traités talmudiques).

(12) Toutes les communautés hassidiques n'ont pas la possibilité de mettre en place des fabrications propres. Aussi, grâce à des relations amicales, certains de leurs membres, ou parfois d'autres personnes, essaient d'obtenir de participer quelque peu là où il y a fabrication, pour observer la lettre du *Code*.