

# Guide du Séder de Pessah de Beth Hillel

## Pourquoi ce guide ?

En complément à la Haggadah éditée par Beth Hillel<sup>1</sup>, ce guide vous présente les jalons pour réaliser et mener en pratique un Séder de Pessah.

Si vous souhaitez mieux connaître le pourquoi et le sens du Séder, nous vous encourageons à faire vos propres recherches. Provoquer l'étude et le questionnement est l'une des principales fonctions du Séder.

## Qu'est-ce que le Séder ?

Initialement le mot Séder, סֵדֶר, désigne une succession d'étapes, un programme à suivre. Il vient de la même racine que le mot siddour, סִדּוּר, qui désigne le livre de prières, et ainsi la codification des prières quotidiennes.

Rien ne serait plus inapproprié que de décrire le Séder comme la lecture de prières ; le Séder comprend bien une partie liturgique après le repas, mais le propos principal de la soirée est avant tout la lecture d'un récit et une invitation aux questions et à la réflexion. Le séquençement, Séder, reflète la sophistication de la mise en scène de la soirée. Cette organisation est calquée sur le symposium grec en usage dans le monde gréco-romain au temps des premiers rabbins. Le symposium est une soirée ritualisée passant par étapes du discours philosophique ou poétique, au repas, puis à une conclusion en orgie ou beuverie, *Le banquet* de Platon en est l'exemple typique. L'appropriation du symposium par les premiers rabbins est une manière de transcender et vaincre la culture de l'opresseur romain. Il commencera par un récit rituel et des discussions autour de la sortie d'Égypte, continuera par un repas avec également des éléments rituels, pour se conclure par

---

<sup>1</sup> La Haggadah et ce guide sont téléchargeables sur notre site <http://www.beth-hillel.org/pourpessah>. La Haggadah est également disponible à la vente au secrétariat.



un service divin. Alors que le symposium, s'adresse uniquement aux hommes libres, le Séder s'adresse à tous, hommes et femmes, enfants et adultes, libres ou esclaves, riches et pauvres. Pendant le Séder, comme pendant Chabbat, l'ordre social est aboli, mis en suspens ; ainsi le Séder affirme notre capacité à surmonter et renverser les injustices sociales de notre monde. Cette affirmation est au présent car le Séder rappelle l'urgence de la libération pour tous, juifs et non-juifs, et à toutes les époques.

Par conséquent, la Haggadah, le script du Séder, n'a pas vocation à être lue spécialement en hébreu, en dehors de la partie purement liturgique ; la Haggadah doit-être lue et commentée dans une langue compréhensible par tous, et en particulier par les enfants, autour de la table. C'est pourquoi notre Haggadah n'est pas entièrement bilingue (Hébreux/Français), contrairement à notre siddour, et de grandes parties du récit sont uniquement en Français car tous doivent participer à la lecture et au questionnement du récit. Cela veut dire aussi qu'il n'y a besoin que de très peu de compétences en hébreu pour animer un Séder, même si l'usage de l'hébreu aide à faire vivre les chants traditionnels et la partie liturgique du Séder. Ce guide suppose que vous utilisiez la Haggadah éditée par notre communauté.

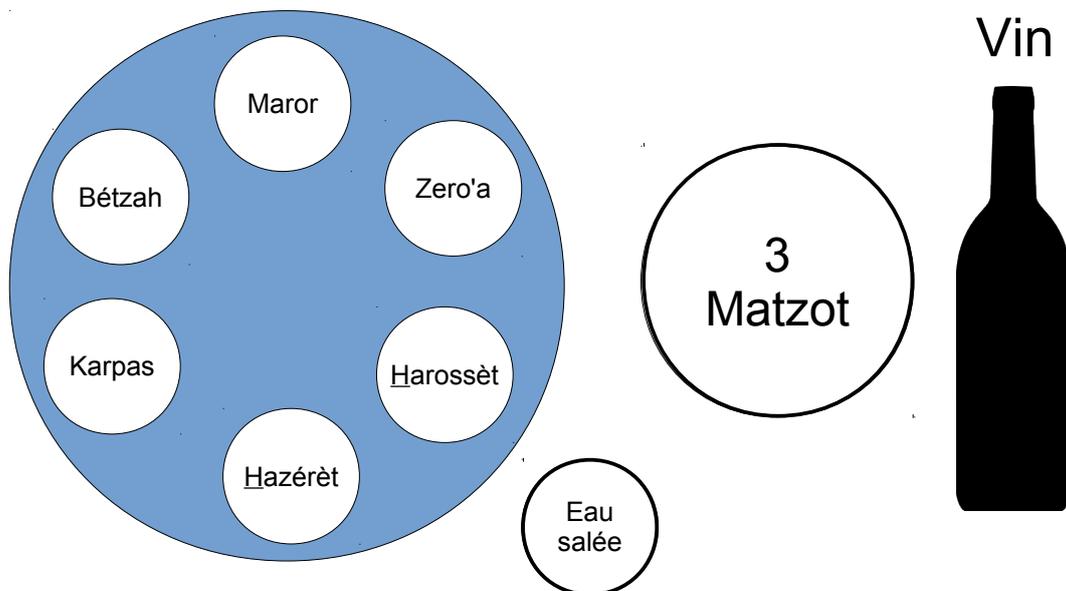
Il existe bien d'autres éditions de la Haggadah. Si le cœur reste identique, les textes peuvent fortement varier d'une édition à l'autre, en particulier les éditions modernes ou progressistes, comme la nôtre, qui ont décidé d'orienter le récit sur des questionnement contemporains, de supprimer des passages obscurs et fastidieux, ou de moderniser la théologie, en supprimant les appels pour le retour aux sacrifices.

## **Que mettre sur le plateau du Séder ?**

Bien que le rituel du Séder soit ancien et particulièrement codifié, il existe plusieurs variantes de mise en place du plateau du Séder. Deux sont particulièrement populaires, et attribuées à deux rabbins du 16<sup>ème</sup> siècle : celle de Moïse Isserlès, dit le Rema, auteur du complément ashkénaze du Choulhan Aroukh, et celle de Isaac Louria, dit Ari, auteur de la Kabbale lourianique, associée à la ville de Safed.



C'est la version du second, du Ari, qui est en usage à Beth Hillel et qui sert pour ce guide et notre Haggadah.<sup>2</sup> Voici le schéma du plateau que nous employons :



- Maror מָרוֹר : première sorte d'herbes amères, souvent du raifort blanc ou rouge.
- Bétzah בֵּיצָה : œuf dur brûlé (les vegans le remplaceront par une fleur comestible, ou des graines).
- Karpas כַּרְפָּס : salade, persil ou autre crudité.
- Hazérèt חֲזֵרֵת : deuxième sorte d'herbes amères, laitue ou salade amère.
- Harossèt חֲרוֹסֶת : mélange de fruits hachés évoquant le mortier utilisé par les hébreux pour construire les villes égyptiennes.
- Zero'a זְרוּעַ : suivant les traditions, os d'agneau ou de volaille brûlé. (Les végétariens et les vegans le remplaceront par une betterave rôtie).

Les ingrédients du plateaux sont sujets à de nombreuses innovations, que nous vous encourageons à explorer quand vous serez familiarisés avec la forme traditionnelle du Séder.

<sup>2</sup> Si votre plateau de Séder a 6 emplacements dont un pour Hazérèt, c'est un plateau "Ari". S'il possède 7 emplacements, dont un pour les matzot au milieu et un pour l'eau salée, c'est un plateau "Rema".



## Quelle Matzah pour quel usage ?

Il existe de nombreuses formes et qualités de matzot, faites industriellement ou à la main, ayant été plus ou moins "surveillées". Dans nos communautés nous considérons comme acceptables pour la célébration du Séder de Pessah les matzot :

- uniquement à base de farine et d'eau sans ajout de sucre, vin, œuf ou parfum.
- estampillées *Kacher lePessah* כָּשֵׁר לְפֶסַח (Attention, toutes ne portent pas ce tampon).

Il n'est donc pas indispensables de se procurer des matzot dites *chemourot*, gardées. Cependant, malgré leur prix élevé, certains préféreront ces matzot artisanales, pour embellir la mitzvah, ou parce que c'est leur tradition familiale.

Les matzot aromatisées ou autrement améliorées (vin, orange, œufs, etc...) ne sont pas *hametz*, et peuvent être consommées pendant les 7 jours de Pessah<sup>3</sup>, mais ne conviennent pas à la célébration du Séder.

## Quel vin choisir ?

Tant le vin blanc que le vin rouge conviennent à la célébration de Pessah, même si le vin rouge est plus "traditionnel". Dans notre communauté nous ne servons pas de vin estampillé *kacher* ou *kacher lePessah*, dont la préparation ne diffère plus de nos jours de la préparation des autres vins. Certains pourront cependant préférer un vin *kacher* et / ou d'Israël pour la symbolique ou par tradition familiale.

---

<sup>3</sup> Le Judaïsme libéral célèbre 7 jours de fêtes comme en Israël, alors que le Judaïsme orthodoxe double le premier et dernier jour des fêtes en Diaspora pour un total de 8 jours.



## Quel Hametz écarter ?

לֹא-תֹאכַל עֲלֶיךָ חֶמֶץ שִׁבְעַת יָמִים תֹּאכַל-עֲלֶיךָ מַצּוֹת לֶחֶם עֲנִי כִּי בְּהַפְּזוֹן  
 יֵצְאתָ מִמִּצְרַיִם לְמַעַן תִּזְכֹּר אֶת-יוֹם צֵאתְךָ מִמִּצְרַיִם כָּל יְמֵי  
 חַיֶּיךָ :

Tu ne mangeras pas de pain levé (Hametz) avec [le sacrifice de Pessaḥ], pendant sept jours tu mangeras du pain azyne, du pain d'affliction, - car tu es sorti d'Égypte en toute hâte - afin que tu te souviennes de ta sortie d'Égypte tous les jours de ta vie (Dt. 16.3).

Pendant les 7 jours de Pessaḥ, il nous est interdit de consommer, et même de posséder, du Hametz. Après le nettoyage de la maison, la plupart d'entre nous isolons le Hametz dans une caisse ou un placard spécifique. Certains le scellent symboliquement, avec un morceau de ruban adhésif par exemple. Les plus traditionalistes préféreront vendre fictivement le contenu du placard ou de la caisse. Cette interdiction du Hametz a été comprise de manière tellement stricte par les rabbins, que certains possèdent une vaisselle spécifique à l'usage de Pessaḥ.

Mais que désigne exactement le Hametz ? Stricto-sensu, Hametz désigne les 5 cinq céréales de base cultivées dans l'ancien Israël : blé, orge, avoine, seigle et épeautre, et dont la préparation doit être strictement surveillée pour qu'elles ne fermentent pas lors de la fabrication de la Matzah. Comme souvent les rabbins ont, au cours des temps, étendu cette interdiction à d'autres aliments, par précaution symbolique ou pratique ; ces extensions furent différentes en fonctions des régions et des époques afin de ne pas rendre la situation invivable ; comment supprimer les patates en Pologne ou le riz au moyen-orient ?

A Beth Hillel, nous respectons l'interdit des cinq céréales traditionnelles, sans ajouter aucun interdit supplémentaire. Tous les produits qui ne sont pas à base de céréales, en particulier les pommes de terre et les légumineuses (appelées *kitniyot* dans l'usage ashkénaze) sont autorisés. Il est inutile de s'imposer des restrictions par principe, si elles ne correspondent pas à une vraie réflexion. Cependant, pour pouvoir accueillir toute votre famille, vous pourriez choisir de respecter des interdits en usage dans une partie de votre famille.



Aujourd'hui, notre ingéniosité alimentaire et technologique a donné naissance à des produits de remplacement à base de céréales qui ne sont pas interdites comme le riz dans l'usage Séfarade, ou le maïs. On trouve ainsi en Israël, des pâtes, des pizzas, des burgers, et toute une foule d'ersatz "*kacher lepe<sub>h</sub>sa<sub>h</sub>*". Si ces produits respectent la lettre de l'interdit mais pas son fondement, quel sens cela a-t-il de célébrer Pessa<sub>h</sub> sans foncièrement changer son alimentation par rapport au reste de l'année ? Vous pourriez donc vous demander si le riz et le maïs, qui sont de véritables céréales, mais inconnues dans l'Israël antique, ne devraient pas être interdites.

Dans notre approche, le tampon *kacher lepe<sub>h</sub>sa<sub>h</sub>* n'est donc pas une garantie de conformité (de Kachrout), d'autant que cela dépend fortement de l'usage et de votre tradition d'origine. Je vous encourage par contre à lire attentivement les étiquettes de composition, et à construire votre propre usage familial à partir des principes ci-dessus.

## Que manger le soir du Séder ?

Sur ce point encore, les règles religieuses et les traditions familiales peuvent aborder la question sous des angles différents. En particulier, beaucoup sont très attachés aux recettes familiales spécifiques à la période de Pessa<sub>h</sub> : Gefilte fish, bouillon de volaille et kneidler, ou soupe de fèves pour n'en citer que quelques-unes.

En dehors de la consommation des nourritures rituelles du plateau, matzot, herbes amères, *harosset*, les règles de bases sont assez simples :

- Si vous êtes ashkénazes, la tradition vous encourage à manger de la volaille afin de ne pas consommer de l'agneau ou du mouton, pour se rappeler que l'on ne fait plus le sacrifice de Pessa<sub>h</sub>.
- Si vous êtes séfarades, vous êtes encouragés à consommer de l'agneau, pour se rappeler que l'on ne fait plus le sacrifice de Pessa<sub>h</sub>.
- Si vous êtes végétariens, ou à tendance végétarienne, oubliez que vous êtes séfarades ou ashkénazes et les usages ci-dessus, pour se rappeler que l'on ne fait plus le sacrifice de Pessa<sub>h</sub>.

Comme vous pouvez facilement le déduire, il n'y a en fait pas de nourriture spécifique de Pessa<sub>h</sub> en dehors de vos usages familiaux ou de vos choix symboliques personnels. En particulier, dans le cadre du



Judaïsme Libéral, il ne s'agit pas de regretter le sacrifice de l'agneau pascal, comme cela se faisait dans le temple, mais bien d'affirmer explicitement que nous ne souhaitons plus revenir à l'usage du sacrifice de Pessah.

## **Comment vivre un Séder inoubliable ?**

Comment vous l'aurez compris, il n'existe pas une, mais une infinité de recettes. Le Séder est une des cérémonies les plus spécifiques et une des plus significatives du Judaïsme. C'est un rite hors du commun tant dans le judaïsme que dans les autres religions. Le Séder combine en une seule cérémonie des éléments qui peuvent sembler disparates, voire contradictoires, en une expérience domestique. Le Séder fait de la maison une réplique du temple, et des participants des prêtres. Le Séder est aussi un récit vivant, une pièce de théâtre qui captive l'attention des enfants. Ce récit est entrelacé de commentaires rabbiniques et de midrachim qui nous invitent à l'étude traditionnelle des textes. De ce fait, il est aussi une invitation à l'activisme social, car les rabbins re-contextualisent le récit de l'Exode en réponse à l'oppression romaine, et nous invitent donc à « appliquer » la Torah aux oppressions, aux esclavages et aux enfermements de notre époque.

De manière peut-être plus simple et directe, le Séder est aussi un repas de fête à partager avec sa famille et ses amis, avec toute la gourmandise et la convivialité qui conviennent. Pour les plus avides d'élévation spirituelle, la seconde partie du Séder est plus liturgique avec la récitation du Hallel, du Birkat Hamazon (les actions de grâces après le repas) et une invitation vers la liturgie du matin ; et mêmes ceux qui y sont moins portés participeront de bon cœur, après quelques verres de vin, en chantant indifféremment la liturgie et les comptines populaires.

Contrairement au jour de Kippour, où tous se font un devoir de sortir de chez eux pour se rendre à la synagogue, la grande force du Séder est d'amener toute l'expérience du Judaïsme dans nos maisons et sur nos tables, de s'imposer à nous sans effort et dans le cadre le plus confortable qui soit.



C'est le sens de l'enseignement de Rabbi Yoḥanan et Rech Lakich, deux rabbins du 3<sup>ème</sup> siècle qui comprennent bien que si l'ère du Temple est révolue, il ne faut pas chercher à l'émuler dans la synagogue, mais plutôt à amener la sainteté dans nos foyers :

רבי יוחנן וריש לקיש דאמרי תרוייהו בזמן שבית המקדש קיים מזבח  
מכפר על אדם עכשיו שלחנו של אדם מכפר עליו:

Rabbi Yoḥanan et Rech Lakich disaient tous les deux : Quand le Temple existait, l'autel permettait l'absolution de l'être humain, mais maintenant c'est sa table qui permet l'absolution (Talmud Haguigah 27a).

Aujourd'hui, et lors de tout Séder de Pessaḥ, c'est la table - le centre du partage, de l'hospitalité et de la convivialité dans nos maisons - qui se transforme en centre de l'élévation spirituelle. Et chacun, chacune, d'entre nous a sa part dans cette transformation, quel que soit notre rôle. Ḥag sameaḥ !



Communauté Israélite Libérale de Belgique  
Synagogue Beth Hillel  
80, rue des Primeurs 1190 Bruxelles  
[www.beth-hillel.org](http://www.beth-hillel.org) [info@beth-hillel.org](mailto:info@beth-hillel.org)  
+32 2 332 25 28