

LE SÉDER
(Repas de la Pâque)



LE SÉDER

(Repas de la Pâque)

Le *séder* a pour but de commémorer la délivrance du peuple d'Israël réduit en esclavage en Égypte : conduit par Moïse, le peuple sortit du pays sous la " main puissante de Dieu " (voir Ex 1 à 15 ; sur le repas, voir Ex 12 et 13. 1-16).

Jésus lui-même prit ce repas avec ses disciples, en suivant probablement la liturgie du *séder* : préparation, bénédictions et coupes de vin (2 différentes, semble-t-il, attestées chez Luc), ablutions, " morceau trempé " par Judas dans un plat, bénédiction, fraction et partage du pain, prières et commentaire édifiant, chant des Psaumes (voir Mt 26. 17-30 ; Mc 14. 12-26 ; Lc 22. 7-38 ; Jn 13 ; 1 Co 5. 6-8 ; 10. 16-17 ; 11. 23-34).

Le repas se déroule selon un *ordre* précis (c'est le sens du mot *séder*, ordre, liturgie) : lecture de la " Haggadah " (litt. *récit* de la sortie d'Égypte), répons et gestes symboliques des participants, repas traditionnel et cantiques.

Le repas se découpe en trois parties distinctes :

- Récit-liturgie (environ 45-50 mn)
- Repas (1h à 1h30)
- Récit-liturgie (environ 20-30 mn).

La liturgie a été volontairement abrégée (le *séder* est habituellement beaucoup plus long) ; en revanche, nous avons ajouté à la liturgie traditionnelle certaines références explicites au Nouveau Testament. Jésus a accompli ce que ce repas annonçait de façon symbolique : la délivrance des captifs du péché, par sa mort et sa résurrection. Jésus-Christ, le Messie, est notre Pâque ! (1 Co 5. 7).

Si vous invitez des amis juifs (ou non-juifs !), ce qui est tout à fait possible, veuillez simplement les avertir de ces modifications (très légères, mais significatives !)

Voir ci-dessous la préparation de la table et les recettes pour le repas.

Préparation des tables

Nappe blanche (ou autre couleur, tissu ou papier), serviettes papier, verres et couverts, assiettes plates, bols ou assiettes creuses pour la soupe (si nécessaire, voir recettes), plat rond ou rectangulaire (pour les éléments rituels), éventuellement bougeoirs et bougies.

Éléments rituels (sur chaque table d'environ 6-8 convives, doubler si davantage) :

- **1 bol d'eau** et une serviette (ou plusieurs) pour les ablutions (mains).
- **1 petit bol d'eau salée** (si possible de couleur différente du précédent).
- **1 bouteille de vin rouge** et **1 bouteille de jus de raisin** (pour ceux qui ne boivent pas de vin) ; inutile de mettre une coupe en plus, le verre individuel suffit. Prévoir aussi des **bouteilles ou pichets d'eau**.
- **Matsot : pains sans levain**, au moins un pain azyme par personne sur chaque table (en plus des pains mentionnés ci-dessous).

Les **pains sans levain** sont ronds (plus courants) chez les Séfarades (Juifs d'Espagne et d'Afrique du Nord, du bassin méditerranéen) et rectangulaires chez les Ashkénazes (Juifs d'Europe du nord, centrale et orientale). On trouve facilement des *matsot* dans les supermarchés, en particulier pendant la saison de Pâques.

- **'Harosset : mélange de fruits** : Mixer 1 poignée de dates, de noix, de pommes, d'amandes, de figues sèches. Ajouter cannelle, sucre, vin rouge, pour obtenir un "mortier" : la pâte ne doit pas être trop dure (sans être liquide pour autant !) pour pouvoir y "tremper" le "maror". Prévoir un bol de 'harosset par table.

Sur un plat, au centre de la table :

- **Matsot : pains sans levain**, trois pains azymes disposés l'un sur l'autre.
- **Maror : herbes amères** : salade amère, chicorée ou scarole, céleri (au choix), au moins 2-3 feuilles par personne + éventuellement "hazeret", raifort, moins facile à trouver (généralement en sauce ou découpé en fines lamelles), dans des coupes sur la table.
- **Karpass** : : **persil**, 2-3 brins/pers. (évoque le repas frugal des juifs en Egypte).

Uniquement* sur la table du président (animateur) du repas (sur un plat rond avec les trois pains et les herbes amères) :

- **Z'roa** : **1 os d'agneau grillé**, de préférence l'épaule (évoque l'agneau pascal).
- **Betsa** : **1 œuf dur**

* Pour simplifier la préparation, mais on peut malgré tout disposer sur chaque table ces deux éléments, sur un plat avec les herbes amères et les pains sans levain...

RECETTES

Nous proposons ici des plats des deux traditions juives, ashkénaze (Europe du nord) et séfarade (bassin méditerranéen). En principe, au cours de ce repas, on veille à ne pas mélanger le lait et la viande, et on évite de consommer les produits à base de farine de blé, d'orge ou d'autres céréales (susceptibles de fermenter). On peut en revanche " fabriquer " de la farine de matsa en mixant des pains azymes (voir ci-dessous : dessert).

Le repas le plus simple à préparer (moins traditionnel, mais efficace !) :

De la viande d'agneau (de préférence une épaule d'agneau rôtie) avec des pommes de terre cuites à la vapeur : prévoir quantités en fonction du nombre de convives.

Dessert

Il n'y a normalement pas de dessert dans le repas de la Pâque ! (l'explication de cette absence sera fournie lors du repas !). On peut toutefois, sans trahir l'esprit de cette soirée, préparer un gâteau de *Pessa'h* (Pâque), à base de farine de pains azymes (voir recette ci-dessous). Sinon, prévoir des fruits.

Recette pour un moule à cake (environ 10 personnes).

6 œufs, 250 g d'amandes pilées, 150 g de sucre, 1 orange et 1 citron, 150 g de farine de pain azyme (matsa).

Farine de matsa : peser les pains azymes, les mixer assez longtemps pour obtenir une poudre semblable à de la farine. On peut en trouver dans les commerces spécialisés (épicerie juives), mais elle est assez chère.

- Séparer les jaunes des blancs d'œufs et mélanger les jaunes avec le sucre
- Ajouter les jus de fruit, zestes, et les amandes pilées.
- Battre les blancs en neige ferme, les incorporer à la préparation.
- Verser la farine de pain azyme en mélangeant très doucement.
- Chemiser le moule avec du papier cuisson (sulférisé) et cuire à four moyen (ther. 6) pendant environ 1 h

AUTRES RECETTES (traditionnelles)

La soupe de Knedlach's (Russie) Pour 6-8 personnes (voir selon nombre de personnes présentes).

250 g de farine de matsa (voir ci-dessus)	1 œuf
1 cuiller à soupe d'huile	Sel+ poivre
1 cuiller à soupe d'eau	1 pincée de gingembre (facultatif)
1,5 litre de bouillon de poulet.	

— Dans une terrine, mélanger la farine de matsa, l'œuf, l'huile et l'eau. Ajouter la pincée de gingembre, saler et poivrer et laisser reposer une heure.

— Faire des boulettes de la grosseur d'une noix

— Dans une cocotte, mettre le bouillon de poulet à chauffer. Dès qu'il est frémissant, y jeter les boulettes (knedlach's) et les laisser cuire 20 mn. Quand ils remontent à la surface, ils sont cuits.

Les knedlach's se servent dans le bouillon (bols ou assiettes creuses).

Msoky (Tunisie) : nous donnons ici les proportions pour 40 personnes.

1 morceau de collier d'agneau par personne 1/2 botte de persil arabe (coriandre)

1 kg de fèves fraîches	1/2 botte de persil (ordinaire)
12 carottes	1/2 botte de menthe fraîche
5 navets	4 feuilles de laurier
6 courgettes	un peu de thym
1 pied de céleri	1 pointe de harissa
1 laitue	sel-poivre-muscade-paprika
2 tomates	8 clous de girofle
4 poireaux	1 Paquet de pains azymes (matsot)
1/2 chou vert frisé	10 gousses d'ail
2 oignons	1 paquet de cebettes

— Couper les légumes

— Mettre dans un grand faitout (ou dans plusieurs, selon quantités : il peut être utile d'en prévoir un par table) beaucoup d'eau et 1/2 verre d'huile

— A feu vif, ajouter les légumes, ail écrasé, persil coupé fin, 1 cuiller à soupe de sel, 1 c. à café de poivre, 1/2 c. à café de paprika, 2 pincées de noix muscade et les clous de girofle.

— Après 1/4 d'heure de cuisson, placer la viande en morceaux sur le dessus et faire cuire à feu doux.

— Après 1/2 heure de cuisson, ôter la viande, ajouter les feuilles de menthe coupées, un peu d'eau si nécessaire, couvrir et laisser mijoter encore 1 h et demie.

— Concasser les pains azymes (matsot) dans un torchon, les mettre en surface dans le(s) faitout(s), rajouter la viande, couvrir et laisser mijoter encore une heure à feu doux (par exemple, dès qu'on commence le *séder*). Il ne doit presque plus rester de jus. Servir chaud.