Matière: Dinim - **Rubrique:** Alimentation - **Chapitre:** Cacherout

Thème : Les règles culinaires - **Auteur:** Eliahou Lilti

Titre: Le "bichoul" dans la Tora: cuire ou cuisiner ?

Notes de l'enseignant

Introduction

Avertissement: pour des raisons directement liées au thème étudié, cette étude traite des interdictions de cuire pendant chabat et de cuire le lait et la viande, selon l'angle de la loi biblique - min haTora. Or, si dans certains cas de figure, la cuisson est autorisée par la loi biblique, elle fait néanmoins l'objet de nombreuses interdictions rabbiniques, non moins importantes. C'est pourquoi, nous déclarons que l'on ne peut tirer aucune conclusion hala'hique de cette étude, avant de consulter une autorité rabbinique compétente. Cette étude doit rester au stade de l'étude et de la compréhension pure, de la Tora et elle ne peut aucunement générer d'application hala'hique.

Le thème de la cuisson est souvent rencontré dans la Tora dans des contextes très différents: interdiction de cuire ensemble le lait et la viande, interdiction de cuire le chabat, interdiction de cuire le korbane pessa'h[1]. La cuisson préalable du vin cacher lève l'interdiction de boire du vin touché par un non-juif, le sang a un statut différent qu'il soit cru ou cuit[2]. Ces sujets très variés donnent l'occasion d'étudier la notion de cuisson dans la hala'ha.

Mais cette étude peut servir à aller plus loin et à montrer (selon nos modestes capacités), la profondeur de la Tora dans ses moindres détails, et ce, à travers l'exemple de l'adéquation méticuleuse de ses ha'la'hot à la réalité de *l'acte de cuisson*.

[1] Agneau pascal.

[2] Le sang cuit est permis *min hatorah* à la consommation, quoiqu'il reste proscrit par interdiction rabbinique.

Cette étude a été réalisée dans le cadre du programme Melamed, dirigé par Akadem Multimedia, initié par le FSJU et la FMS. Elle est mise gracieusement à la disposition des enseignants à des fins strictement pédagogiques et à l'exclusion de toute exploitation commerciale. Elle peut être librement reproduite. Les idées présentées ici n'engagent que leur auteur, le site étant largement ouvert à toutes les composantes du judaïsme. Tout renseignement et de nombreux autres outils pédagogiques sont disponibles sur **www.melamed.fr**

Analyse

I. TEXTES DE BASE

1. Interdiction de cuire le lait et la viande

L'interdiction de cuire du lait et de la viande, même sans les manger, apparaît dans le texte suivant:

Exode, 23, 19

שמות פרק כג, פסוק יט

לֹא תְבַשֵּׁל גְּדִי בַּחֲלֵב אִמּוֹ׃

Exode 23, 19

Tu ne cuiras pas un chevreau dans le lait de sa mère.

De ce même verset on déduit qu'il est également interdit de manger du lait et de la viande qui ont été cuits ensemble. La notion de cuisson est donc fondamentale dans la définition des mélanges culinaires interdits dans la Tora[3].

L'interdiction de cuire apparaît dans d'autres mitsvot de la Tora: la cuisson est l'un des 39 travaux interdits le chabat, il est interdit de manger le korbane pessa'h - agneau pascal - s'il a été cuit à l'eau, et non grillé au feu.

D'autre part, la cuisson a un effet déterminant sur d'autres aliments interdits par la Tora et sur certains commandements positifs. Quelques exemples: l'interdiction de manger du sang cuit passe de toraïque, - pour le sang cru - à rabbinique, pour le sang cuit. La cuisson préalable d'un vin cacher le protège de l'interdiction d'en boire s'il a été touché par un non juif[4]. La cuisson à l'eau, d'une matsa - cuite préalablement au four -, la rend inapte à l'accomplissement de la mitsva de manger de la matsa le soir du seder[5].

2. Les différents modes de cuisson

Il nous reste à préciser quels procédés sont considérés comme une cuisson par la Tora.

La hala'ha distingue deux formes de cuisson: la cuisson au feu אור (prononcer "our") ou ses dérivés (תולדות האור), et la cuisson au soleil (חמה) ou ses dérivés (תולדות חמה). Par *dérivés*, on entend l'énergie solaire ou la chaleur d'un feu. Par exemple, du sable ou de l'eau chauffés au soleil sont considérés comme des *dérivés du soleil* alors que s'ils sont chauffés par le feu, ils ont le statut de *dérivés du feu*.

Précisons encore que *min-haTora*, le statut hala'hique du *dérivé* est identique à celui de la source de chaleur. Les dérivés du feu ont donc le statut du feu et les dérivés du soleil,

[3] Notons qu'une disposition rabbinique élargit la loi de la Tora à l'interdiction de manger ensemble du lait et de la viande même crus.
[4] Voir Rambam, *Hil'hot maa'halot assourot*, *Lois des aliments interdits*, chap.11, § 9.
[5] Voir *Choul'hane arou'h Ora'h 'hayim*, chap.461,§ 4.

celui du soleil. Notons également que les sources d'eau chaude naturelles de Tibériade, sont considérées comme chauffées par la chaleur solaire et non par la chaleur d'un feu[6].

A chaque fois que l'on mentionne - dans cette étude - la chaleur solaire ou de chaleur du feu, il n'y a pas de différence - min haTora - entre la source et son *dérivé*. Les *'ha'hamim* ont cependant interdit la cuisson le chabat dans les *dérivés du soleil*, de peur qu'on en vienne à les confondre avec les *dérivés du feu*. En effet, il est impossible de deviner, à l'aspect extérieur du sable chaud ou de l'eau chaude, s'ils ont été chauffés au soleil ou au feu.

3. Distinction hala'hique entre la cuisson au soleil et la cuisson au feu

D'après la Tora, la cuisson au soleil n'est pas considérée comme une cuisson, pour ce qui concerne l'interdiction de cuire à chabat, l'interdiction de cuire le lait et la viande et l'interdiction de cuire le korbane pessa'h.

3.1 Interdiction de cuire le chabat

תלמוד בבלי מסכת שבת דף מ עמוד ב

המבשל בחמי טבריא בשבת - פטור

Talmud Chabat 40 b

Si l'on cuit pendant chabat dans l'eau chaude de Tibériade, on est exempté des sanctions [que la Tora inflige] à celui qui cuit pendant chabat-, [mais cela reste toutefois interdit par décret rabbinique].

Talmud Chabat 40 b

Ce texte indique clairement que la cuisson à la chaleur solaire n'entre pas dans la définition de la cuisson interdite par la Tora le chabat[7].

3.2 Interdiction de cuire le lait et la viande

[6] Voir *Talmud Chabbat* 40 b.
[7] Tous les *posskim* (décisionnaires rabbiniques) s'accordent sur ce point.

שולחן ערוך יורה דעה סימן פז סעיף ו

המבושל בחמי טבריא אין לוקין עליו.

Choul'hane arou'h, Yoré déa, chap. 87, § 6

Celui qui cuit (du lait et de la viande) dans les eaux de Tibériade, est exempt de la flagellation.

Ce texte indique clairement que la cuisson à la chaleur solaire n'entre dans la l'interdiction de la cuisson du lait et de la viande *min haTora*, et à ce titre elle n'est pas sanctionnée par la flagellation[8]. Dans ce sens, le Tour précise[9] que l'interdiction de manger du lait et de la viande cuits à la chaleur solaire, n'est pas biblique mais rabbinique.

3.3 Interdiction de cuire le korbane pessa'h dans de l'eau

Un premier commandement nous interdit de consommer l'agneau pascal autrement que grillé au feu et un second nous interdit de le cuire à l'eau[10]. Il est évident que la cuisson à l'eau de Tibériade[11] constitue une transgression de l'interdiction de consommer l'agneau pascal autrement que grillé au feu. Mais il faut encore déterminer si la cuisson dans l'eau de Tibériade entre dans l'interdiction de manger le korbane cuit à l'eau. Le texte suivant traite de cette question:

Choul'hane arou'h, Rabbi Yossef Qaro, (Maran) (Tolède 1488-Tsfat 1575) Codificateur de la loi juive, considéré comme la plus grande autorité rabbinique après Maïmonide. Auteur du Bet Yossef, explication du Baal Hatourim, dans laquelle chaque loi est analysée depuis sa source dans le Talmoud. Auteur du Choulhane Arou'h qui est la codification des pratiques juives. Cet ouvrage est une simplification de Bet Yossef, qui analyse en plus d'énumérer les lois. Parmi ses autres ouvrages notons : Késsèf Michené, un commentaire sur le Michné Tora de

[8] Cette lecture est également celle du Gaon de Vilna sur *Choul'hane arou'h, Yoré déa*, chap.87, §14, du *Peri 'hadach* sur Choul'hane arou'h, Yoré déa, chap. 87, § 2, du Magid Michné sur le Rambam et elle est le sens premier du Tour et du Choul'hane arou'h rapportés ci dessus.
[9] Tour Yoré Déa, chap. 87, citant le Rambam.
[10] *Exode*, 12, 9 et le commentaire de Rachi *ad hoc*.
[11] Considérée comme un *dérivé du soleil*.

Talmud Pessa'him 41 a avec commentaire de Rachi

תלמוד בבלי מסכת פסחים דף מא עמוד א

אמר רב חסדא: המבשל בחמי טבריא בשבת - פטור, ופסח שבשלו בחמי טבריא - חייב, שעבר משום צלי אש.

רש"י מסכת פסחים דף מא עמוד א

דחייב רב חסדא משום צלי אש, ולאו משום בישול.

Talmud Pessa'him 41 a

Rav 'Hisda dit: si on cuit dans l'eau chaude de Tibériade pendant chabat, on est exempté - des sanctions qui incombent à celui qui cuit pendant chabbat, mais si on cuit l'agneau pascal dans l'eau chaude de Tibériade, on est coupable d'avoir enfreint l'interdiction de le manger autrement que grillé au feu.

Rachi

Rav 'Hisda condamne cet acte comme un manquement à l'obligation de griller l'agneau au feu, mais pas comme une transgression de l'interdiction de le cuire dans de l'eau.

Ce texte, ainsi que l'explication de Rachi, expriment clairement que la cuisson du korbane à l'eau de Tibériade, n'est pas considérée comme une cuisson à l'eau interdite par la Tora. C'est pourquoi, la cuisson dans ces eaux chauffées par le soleil, n'engendre pas d'interdiction de manger le korbane cuit à l'eau.

4. Sens de la distinction entre la cuisson au soleil au feu

La Guémara ne fournit aucune source ou explication à cette règle, qui, nous l'avons vu, traverse l'ensemble de la Tora, depuis *chabat*, passant par *le lait et la viande*, jusqu'au *sacrifice pascal*. Mais Rachi [12] livre l'explication suivante, reprise par tous les décisionnaires:

תלמוד בבלי מסכת שבת דף לט עמוד א

אמר רב נחמן: בחמה - דכוליה עלמא לא פליגי דשרי

רש"י

דשרי - דאין דרך בישולו בכך

Chabat 39 a, avec commentaire de Rachi.

Rav Na'hman dit: Tous s'accordent pour autoriser - la cuisson au soleil.

Rachi

(Tous s'accordent) pour autoriser- la cuisson au soleil, car ce n'est pas un mode habituel de cuisson.

Chabat 39 a, avec commentaire de Rachi.

Cette étude tentear d'éclaircir et d'approfondir cette explication de Rachi.

Une première lecture de Rachi indiquerait que le problème de la cuisson au soleil réside dans le caractère rare et inhabituel de l'usage culinaire de cette énergie. Les *a'haronim*[13] réfutent cette lecture pour les raisons suivantes:

II. Difficultes d'une lecture de Rachi arguant du caractere inhabituel de la cuisson au soleil[14]

1. Cuisson dans les *dérivés* de la source de chaleur

La notion de fréquence *de la cuisson* n'explique pas la distinction hala'hique *min haTora*, entre la cuisson dans les dérivés de ces deux sources de chaleur. Sur le plan du dérivé, il est délicat d'évoquer une forme habituelle ou inhabituelle de cuisson. En effet, il n'y a pas de différence notoire entre la fréquence de cuisson pour cuire un oeuf dans du sable chauffé au feu ou au soleil, ou dans de l'eau chauffée au feu ou dans les sources chaudes naturelles de Tibériade. Ce qui compte, c'est que l'eau ou le sable soient suffisamment chauds pour cuire.

[12] Ainsi que le Rane.
[13] Décisionnaires rabbiniques ayant vécu du 16ème siècle à nos jours.
[14] Les deux arguments suivants son tirés des *Responsa* suivantes : Rav Chlomo Zalmane Auerbach, *Min'hat Chelomo*, vol.1, chap.12; Rav Moché Feinstein, *Igrot Moché, Ora'h 'Hayim,* vol. 3, chap. 52 et vol. 5, chap.18, § 46.

2. Equivalence du résultat de la cuisson au feu ou au soleil

Le critère de *cuisson ordinaire* ou non, devrait découler du résultat de cette cuisson et non de sa fréquence. En effet, ce qui compte dans la cuisson, c'est le résultat; si la cuisson au soleil et ses dérivés produit un résultat semblable à la cuisson au feu, ils devraient partager le même statut. Comme on l'a vu, la distinction hala'hique entre la cuisson au soleil et au feu est maintenue, même pour une cuisson dans un *dérivé* qui a été chauffé au soleil ou au feu. Or, plusieurs posskim (décisionnaires rabbiniques), écrivent que le résultat de la cuisson est identique pour une cuisson dans de l'eau chaude de Tibériade ou dans de l'eau chauffée au feu[15]. A température égale[16], le mode de réchauffement de l'eau n'a aucune influence sur la cuisson finale. Or, si le résultat de la cuisson est identique, il est difficile de comprendre la distinction opérée entre soleil et feu. Le critère déterminant en matière de cuisson devrait être le résultat final: si l'aliment est cuit, il y a "cuisson", sinon non. La distinction entre soleil et feu, ainsi qu'entre leurs *dérivés*, sans égards au résultat final de la cuisson, demande des explications.

3. Exemple de cuisson au soleil envisagée sous l'angle du résultat[17]

רמב"ם הלכות איסורי מזבח פרק ו הלכה ט

ואלו הן היינות הפסולין לגבי המזבח [...] והמבושל באש או בשמש או שנשתנה טעמו בבישול.

Rambam, Lois des offrandes interdites à l'autel, chap.6, § 9

Les vins suivants sont inaptes à être versés en libation sur l'autel: [...] le vin cuit au feu ou au soleil ou qui a changé de goût à la cuisson.

Ce texte du Rambam démontre que la cuisson du vin au soleil ou au feu conduit à un résultat semblable du vin, d'où leur statut identique concernant l'inaptitude à être offert sur l'autel. Cette hala'ha du Rambam renforce l'opinion des a'haronim rapportée ci-dessus, selon laquelle il n'y aurait pas de différence significative entre cuisson au feu et soleil en raison du résultat.

Rambam
Rabbi Moché ben Maïmon (1138 – 1204). Le plus grand codificateur du Talmud et l'un des plus grands penseurs du judaïsme, notamment à travers son "guide des égarés". S'il ne fait pas un commentaire systématique de la Tora, son œuvre est emplie de références aux versets bibliques. Il suit le sens littéral qui s'accorde avec la

[15] Rav Chlomo Zalmane Auerbach, *Min'hat Chelomo*, vol.1, chap.12 ; Rav Moché Feinstein, Igrot Moché, *Ora'h 'Hayim*, vol. 3, chap. 52 et vol. 5, chap. 18, § 46 ; Kessef Michné, *Hil'hot Issouré Mizbéa'h*, chap.6, §9 ; Péri Mégadim, cité dans *Min'hat Chelomo*, vol.1, chap.12 ; Rabbi Moché Kliers, *Tabour Haarets*, p. 83 et suiv. Cette information a également été vérifiée auprès de chimistes et physiciens.

[16] Notons que l'eau de Tibériade est naturellement à ébullition puisque dans certains cas, on peut cachériser les ustensiles dans cette eau (Voir *Choul'hane arou'h*, Ora'h 'hayim, chap. 452, § 5).

[17] Voir dans ce sens le commentaire de Rabbi Yossef Karo, dans le *Kessef Michné*, Lois des offrandes interdites à l'autel, chap. 6, § 9.

III. Nouvelle lecture de l'argument de Rachi: le caractere inhabituel de la cuisson est un *signe* et non une *cause*

1. Texte

Après avoir apporté les arguments ci-dessus, Rav Chlomo Zalmane Auerbach, propose une nouvelle lecture de la notion de *cuisson inhabituelle* évoquée par Rachi[18]:

רב שלמה זלמן אויערבך, שו"ת מנחת שלמה
חלק א סימן יב

וע"כ דכוונת רש"י בדברים אלה לומר דאין זה קרוי בישול

Rav Chlomo Zalmane Auerbach, Responsa Min'hat Chelomo,

Vol. 1, chap. 12

Le sens manifeste des mots de Rachi est que la cuisson au soleil ne s'appelle pas une – véritable - cuisson.

Rav Chlomo Zalmane Auerbach, responsa Min'hat Chelomo, vol. 1, chap. 12

2. Commentaire

La concision de Rav Chlomo Zalmane nécessite un commentaire. Il fait référence à l'argument de Rachi rapporté plus haut selon lequel la cuisson au soleil est inhabituelle. Rav Chlomo Zalmane prête à Rachi l'idée que la cuisson au soleil ne s'appelle pas une cuisson et qu'à ce titre elle n'entre pas dans la définition de la cuisson interdite par la Tora. Le caractère inhabituel de la cuisson évoqué par Rachi, n'est pas la cause de l'exclusion de la cuisson au soleil, mais il en est le signe.

Comme si Rachi signifiait que la rareté de l'usage de l'énergie solaire pour cuire, est la preuve que la cuisson solaire n'est pas une véritable cuisson. Selon Rav Chlomo Zalmane, l'intention de Rachi est donc de montrer que la cuisson au soleil ne s'appelle pas une cuisson véritable, et ce, en se fondant sur la rareté de son utilisation. Le caractère de *rareté* n'est pas la cause, mais l'effet.

Rav Chlomo Zalmane ne précise pas en quoi la cuisson solaire n'est pas une vraie cuisson et pourquoi la cuisson n'est définie que par son résultat. Nous proposons donc une explication de sa thèse, en suivant la méthode classique de limoud[19], notamment en vérifiant si cette explication répond aux questions de départ.

[18] Cette est partagée par Rav Moché Feinstein, dans *Igrot Moché, Ora'h 'Hayim*, vol. 3, chap. 52.

[19] Transmise oralement (et par écrit) par nos maîtres les Richonim et les A'haronim jusqu'à nos jours ; notamment par Rabbi 'Hayim de Brisk, le 'Hafets 'Hayim, le 'Hazone Ich, Rav Moché Feinstein et Rav Chlomo Zalmane Auerbach.

3. Proposition de réponse

3.1 Maîtrise de la source de chaleur

Si les 'ha'hamim[20] de la Guemara ne trouvent pas nécessaire de justifier le statut particulier de la cuisson au soleil, cela prouve que la réponse se trouve dans la définition même de l'acte de cuisson dans la création.

La différence fondamentale entre l'énergie solaire et le feu, réside dans la maîtrise de la source de chaleur. Le feu est une source chaleur largement domestiquée par l'homme. L'homme peut créer un feu, l'alimenter, le réduire et l'éteindre selon ses besoins. On peut dire que l'homme le maîtrise entièrement.

Par contre, l'énergie solaire ne peut être domestiquée par l'homme. L'homme ne peut pas allumer, augmenter, baisser ou éteindre le soleil. Le soleil est un astre immense, qui permet l'existence de la vie sur terre et produit, entre autres, les phénomènes de jour et de nuit. L'homme n'a aucun pouvoir sur ces fonctions qui sont établies depuis la création. Certes, l'homme peut utiliser l'énergie solaire pour cuire, mais il ne domestique pas cette source d'énergie qui le dépasse fondamentalement.

Pistes de réflexions et débats

Problématique et débats possibles:

On peut faire découvrir aux élèves la différence entre la maîtrise du feu et la maîtrise du soleil, par des exemples de la vie courante, notamment en Israël, où l'eau est chauffée par des capteurs solaires pendant les périodes d'ensoleillement: que se passe-t-il la nuit? Que se passe-t-il en hiver? Les jours nuageux?

Quand l'eau chaude est épuisée le soir, il faut attendre le soleil du lendemain pour un renouvellement de la source de chaleur, sinon, on doit utiliser l'électricité…

3.2 Cuire et cuisiner

L'action de cuire, réside dans la capacité humaine à transformer une matière de l'état de cru à celui de cuit, sous l'effet d'une source de chaleur domestiquée par l'homme. La cuisson étant une transformation de la nature par l'homme sous l'effet de la chaleur, elle implique une domestication de la source utilisée. Quand l'homme ne maîtrise pas la source de chaleur, on ne considère pas la transformation comme une cuisson par l'homme mais comme une sorte de maturation naturelle provoquée par l'homme. Pour qu'il y ait un acte de cuisson, il faut que l'homme domestique la source de chaleur utilisée pour transformer la matière de l'état de cru à celui de cuit. Cuire, c'est l'action humaine qui entraîne une modification sur une matière, par effet d'une source de chaleur domestiquée.

En d'autres termes, ***cuire*** c'est ***cuisiner,*** or on ne cuisine pas à l'énergie solaire, mais avec une énergie domestiquée. Cuisiner, implique une maîtrise de la source de chaleur, d'où l'exclusion de la cuisson à l'énergie solaire de par l'absence de maîtrise de la source de chaleur.

[20] Sages.

4. Application

4. 1 Nous comprenons à présent pourquoi l'activité humaine de cuisson n'est pas déterminée par le résultat de celle-ci. Le **mode** de cuisson est fondamental, car c'est lui qui détermine si la transformation[21] est le fruit d'une domestication humaine de la nature ou si elle est n'est qu'une – modeste - utilisation par l'homme d'une source d'énergie naturelle qui le dépasse. C'est le mode de cuisson qui détermine si on est en train de cuisiner ou de manipuler l'énergie solaire. Lorsque la Tora évoque l'action de cuire, il s'agit de l'action de cuisiner, d'où la nécessité d'utiliser une source de chaleur domestiquée, sans égards au résultat de la cuisson.

4.2 En effet, dans les trois cas envisagés ci-dessus, la Tora s'adresse à l'homme pour lui interdire de cuire le chabat, de cuire du lait et de la viande et de cuire le korbane Pessa'h. L'interdiction porte sur l'acte de cuire et non pas sur le résultat obtenu. Cela signifie que l'interdiction porte sur le fait de cuisiner le chabat, de cuisiner du lait et de la viande et de cuisiner le korbane Pessa'h à l'eau. La notion de *cuisson* est prise dans le sens anthropologique de *cuisiner*, d'où l'exclusion de la cuisson au soleil ou à ses dérivés, sans égards au résultat final.

4.3 C'est ainsi que Rav Chlomo Zalman comprend le Rachi qui dit que "la cuisson au soleil n'est pas une cuisson ordinaire". Puisque *cuire* implique une domestication de la source de chaleur, pour devenir *cuisiner*, Rachi se sert du caractère inhabituel de la cuisson solaire pour montrer qu'il ne s'agit pas de l'acte de *cuisiner*. Un homme ne cuit pas au soleil, car il préfère utiliser une source de chaleur domestiquée pour cuisiner.

4.4 On comprend à présent l'unité de statut entre le soleil et ses dérivés. L'usage d'une matière chauffée à l'énergie solaire, n'entre pas dans l'acte de cuisiner. Pour parler de *cuisiner*, il faut une maîtrise de la source de chaleur et le soleil ne pouvant faire l'objet d'une maîtrise, à plus forte raison pour ses dérivés. On ne cuisine pas dans du sable chauffé au soleil, car la non maîtrise du soleil s'exprime également dans la non maîtrise de ses dérivés.

5. Notion de *kéli chéni* (second récipient)

5.1 Présentation

Il y a deux modes de cuisson et tous deux sont considérés comme une cuisson interdite le chabat:

1- Placer pendant chabat de l'eau froide dans une casserole sur le feu, jusqu'à ce qu'elle cuise.

2- Faire chauffer de l'eau sur le feu avant chabat et introduire pendant chabat un aliment cru dans ce récipient plein d'eau brûlante.

L'interdiction de cuire est limitée, du moins min-haTora, à la cuisson dans un ustensile qui a chauffé directement sur le feu, appelé *kéli richone* (premier récipient). Par exemple, si l'on chauffe sur le feu un ustensile plein d'eau, puis qu'on l'en retire, il est interdit d'y introduire une pomme de terre crue, car elle va cuire dans cette eau chauffée au feu dans un *kéli richone*[22]. Mais si le contenu de ce premier récipient est versé dans un second, il est permis de mettre un aliment dans ce second récipient. Par exemple: si l'eau brûlante est transvasée dans un second récipient, il sera permis min-haTora, d'introduire une pomme de terre dans ce second récipient plein d'eau chaude, même si dans le second récipient l'eau est restée à une température restée chaude car là, il ne pourra pas y avoir de véritable cuisson.

[21] De l'état cru à celui de cuit.
[22] On parle d'un cas ou l'eau est arrivée à la température requise pour cuire.

Dans ce contexte intervient la question de Tossefot qui s'interroge sur la différence entre *kéli richone* et *kéli chéni* alors que leur contenu est à une température suffisante pour cuire.

5. 2 Question de Tossefot

Au regard du résultat de la cuisson, Tossefot ne comprend pas la différence entre la cuisson dans un *kéli richone* ou un *kéli chéni*, car dans les deux cas, la température semble suffisante pour obtenir une cuisson:

תוספות מסכת שבת דף מ עמוד ב

ושמע מינה כלי שני אינו מבשל

תימה מאי שנא כלי שני מכלי ראשון [. . .] ויש לומר לפי שכלי ראשון מתוך שעמד על האור דופנותיו חמין ומחזיק חומו זמן מרובה ולכך נתנו בו שיעור דכל זמן שהיד סולדת בו אסור אבל כלי שני אף על גב דיד סולדת בו מותר שאין דופנותיו חמין והולך ומתקרר.

Tossefot sur traité chabbat 40 b

On en déduit que le second récipient ne cuit pas:

C'est étonnant! Quelle différence entre le second récipient et le premier? […] Il faut répondre ainsi: le premier récipient ayant chauffé directement sur le feu, il garde ses parois chaudes et maintient son contenu chaud pendant longtemps. On a donc fixé qu'il peut cuire (un aliment cru) tout le temps que la main se brûle à sa chaleur. Mais il est permis de cuire dans un second récipient, quoique la main se brûle à la chaleur de son contenu, car ses parois ne sont pas chaudes et il va en se refroidissant.

Tossefot sur traité chabbat 40 b

5.3 Explication de la réponse de Tossefot

La réponse de ce Tossefot célèbre appelle quelques commentaires. La réponse proposée n'est pas évidente, car Tossefot ne fournit pas d'éléments de différence objective au niveau du résultat de la cuisson entre le *kéli richone* et le *kéli chéni*. L'état des parois évoqué par Tossefot, ne semble pas déterminant quant au résultat de la cuisson et d'ailleurs Tossefot ne l'évoque pas dans cette optique.

D'autre part, Tossefot ne soulève pas de différence significative au niveau de l'habitude de cuisson entre un *kéli richone* et un *kéli chéni*. D'ailleurs, la cuisson dans un *kéli richone* ou *kéli chéni* semble tout autant rare dans les deux cas. La différence concernant les parois qui se refroidissent évoquée par Tossefot suppose donc une explication.

Il semblerait que la correspondance entre *cuire* et *cuisiner*, suggérée par Rav Chlomo Zalmane, soit en arrière-plan de la réponse de Tossefot.

Tossefot conçoit la cuisson comme l'action de cuisiner et non comme un résultat. La cuisson dans le *kéli richone* qui a chauffé directement sur le feu, prolonge la maîtrise de la source de chaleur - le feu - à travers le récipient qui a chauffé dessus. La maîtrise du

feu est maintenue à travers la conservation de la chaleur du *kéli richone* qui a chauffé sur ce feu, même quand ce dernier est retiré du feu. Par contre, le *kéli chéni*, n'ayant pas été en contact avec la source de chaleur, il ne constitue pas en soi une source de chaleur domestiquée par l'homme. Il n'est qu'un objet chaud en voie de refroidissement naturel inéluctable.

Il n'entre pas dans la définition *de cuisiner*, car il ne permet pas la maîtrise humaine de la source de chaleur, ce que Tossefot exprimerait en disant qu'il va en se refroidissant, le refroidissement progressif exprimant la rupture avec la source de chaleur. Le *kéli chéni* n'est pas une source de chaleur indépendante, et - à la différence du *kéli richone*, il n'a pas été en contact avec celle-ci, pour faire l'objet d'une domestication. C'est pourquoi, malgré le résultat identique à la cuisson avec un *kéli richone*, il n'y a pas de cuisson dans un *kéli chéni* selon la Tora. En d'autres termes, on ne cuisine pas dans un *kéli chéni*.

IV. EXAMEN DE LA THESE

Si cette lecture est juste, elle devrait avoir une expression dans des cas de figure où la cuisson est envisagée sous l'angle du résultat et non sous l'angle de l'action de cuisiner. Dans de telles situations hala'hiques, notre lecture impliquerait que la cuisson au soleil ou dans ses dérivés, soient considérée comme une cuisson.

Dans ce but, nous avons cherché quelques hala'hot[23], pour lesquelles, la cuisson étant considérée à l'aune de son résultat, les décisionnaires estiment qu'il n'y a pas de différence hala'hique entre la cuisson au feu ou soleil.

1. Interdiction de manger du sang

Manger du sang cuit est interdit par décret rabbinique et non toraïque, sans différence entre une cuisson au feu ou au soleil au niveau de la permission toraïque, comme l'indique le texte suivant:

רבי משה קליערס, ספר טבור הארץ דף פג' ב'

מ"מ נראה מסברא דדם שנתבשל בחמי טבריה הוי רק מדרבנן

Rabbi Moché Kliers, Tabour Haarets, p. 83 b

Il semble logique que du sang cuit dans l'eau de Tibériade, entre dans le cadre de l'interdiction rabbinique - et non pas toraïque, de manger du sang cuit.

Rabbi Moché Kliers, Tabour Haarets, p. 83 b

Deux motifs sont invoqués par les richonim[24] pour comprendre la permission de manger du sang cuit d'après la Tora: le sang cuit n'est pas utilisable comme offrande sur l'autel du Temple de Jérusalem[25] et le sang cuit perd l'aspect naturel du sang[26]. Ces deux motifs sont liés à la nature du sang cuit et non au mode de cuisson. La nature du sang cuit est considérée en fonction de l'utilisation du résultat de la cuisson. Peu importe comment ce résultat est obtenu. Or, nous savons qu'au niveau du résultat, il n'y a pas de différence significative entre la cuisson au soleil ou au feu. D'où la permission,

[23] Lois.
[24] Exégètes du moyen-âge.
[25] Rachi sur traité Ména'hot 21 a.
[26] Raa, Bédek habayit, (sur Torat habayit du Rachba), chaar 3, bayit 3.

uniquement toraïque, de consommer du sang cuit au soleil, sans égard au mode de cuisson qui amène à ce résultat objectif.

2. Interdiction de boire du vin touché par un non juif

Le texte suivant octroie un statut identique à du vin cuit au feu ou au soleil:

רבי משה קליערס, ספר טבור הארץ דף פג' ב '

דנראה הטעם למה יין מבושל אינו ראוי לניסוך משום דאיזיל ליה חשיבותיה דיין דנשתנה טעמו, וא"כ גם בחמי טבריה ג"כ כיון דהם רותחין כ"כ דיכולין לבשל בהם בשר [. . .] א"כ בודאי ישתנה ע"י רתיחתן טעם היין.

Rabbi Moché Kliers, Tabour Haarets, p. 83 b

Le vin cuit n'est pas apte à être versé en libation sur l'autel, parce qu'il perd son goût à la cuisson et donc son importance. Par conséquent, il en va de même pour une cuisson dans les eaux de Tibériade, qui sont bouillantes au point de pouvoir y cuire de la viande, […] il est clair que leur ébullition cause une altération du goût du vin.

Rabbi Moché Kliers, Tabour Haarets, p. 83 b

Selon ce texte, la levée de l'interdiction de boire du vin cuit touché par un non juif, découle des qualités gustatives particulières du vin cru qui s'altèrent à la cuisson[27]. Or, ce critère découle uniquement du résultat de la cuisson. On doit déterminer si la cuisson au soleil altère le goût du vin comme la cuisson au feu. Comme on l'a vu plus haut, la cuisson au soleil ne comporte pas de différence significative au niveau du résultat, d'où leur statut identique quant à la cuisson du vin.

[27] Opinion des Géonim. Le Rambam (et le Semag) rajoutent que le vin cuit est inapte à être offert sur l'autel du Beth Hamikdache, (Hil'hot maa'halot assourot, -Lois des aliments interdits-, chap. 11, § 9). Dans notre contexte, cette divergence ne porte pas à conséquence.

3. Matsa cuite dans l'eau de Tibériade

Une matsa cuite dans de l'eau (après avoir été cuite au four), perd son statut de matsa et elle est inapte à l'accomplissement de la mitsva de manger de la matsa le premier soir de Pessa'h[28]. Le texte suivant octroie un statut identique à une matsa cuite dans une eau chauffée au feu ou au soleil:

רבי משה קליערס, ספר טבור הארץ דף פד' א '

דלאו דווקא מבושל בחמי האור בעינן, וא"כ גם בנתבשל בחמי טבריה הדין כן, [. . .] והטעם הוא משום דאין בו טעם מצה, וא"כ גם לעניין חמי טבריה [. . .]

Rabbi Moché Kliers, Tabour Haarets, p. 84 a

La cuisson à l'eau chauffée au feu n'est pas indispensable, la loi est identique pour l'eau de Tibériade. […] En effet, le motif de cette loi réside dans la perte du goût de la matsa, or cette altération est provoquée pareillement par une cuisson dans l'eau de Tibériade.

Rabbi Moché Kliers, Tabour Haarets, p. 84 a

La cuisson dans l'eau fait perdre à la matsa son goût d'origine. La cuisson est donc considérée sous l'angle du résultat: dénaturation du goût de la matsa. A ce titre, le moyen utilisé pour arriver à ce résultat est totalement indifférent, l'essentiel c'est d'y arriver. D'où la position du texte ci-dessus, qui ne distingue pas entre cuisson de la matsa à l'eau chauffée au feu ou au soleil.

4. Analyse

Dans ces trois derniers cas, la cuisson est utilisée pour définir des choses inanimées et non pas pour définir l'acte de cuisiner. Quand la Tora utilise la cuisson pour définir **l'état d'un aliment**, il n'y a pas de différence entre cuisson au feu et au soleil. La définition de l'état actuel d'une chose inanimée, ne dépend pas de son mode de fabrication. Quand la Tora évoque le sang, le vin et la matsa cuits, elle fait référence à un état actuel de ces trois choses. Cet état actuel est un fait objectif indifférent au mode de cuisson. D'où l'unité de statut entre la cuisson au feu et au soleil, pour définir l'état d'une chose sans se préoccuper de l'action de cuisiner.

[28] *Choul'hane arou'h Ora'h 'hayim*, chap. 461, § 4.

Conclusion

IV. Conclusion et approfondissements

1. Conclusion

C'est le contexte particulier de chacun des cas évoqués qui est à la source de la hala'ha quant à la cuisson au soleil.

Dans les trois cas premiers cas, la Tora s'adresse à l'**homme** pour lui interdire de cuire le chabat, de cuire du lait et de la viande et de cuire le korbane Pessa'h. L'interdiction porte sur l'acte de cuire et non pas sur le résultat obtenu. Lorsque la Tora évoque l'acte de cuisson, elle fait référence à la cuisine, à un mode précis de transformation de la nature par l'homme, sans égards au résultat. L'acte de cuisson correspond à l'action de **cuisiner** en domestiquant la source de chaleur, en la transformant la nature de l'état de cru à celui de cuit.

En revanche, dans les trois derniers cas, la Tora se réfère clairement à la cuisson de choses inanimées: le sang, le vin et la matsa. La cuisson est invoquée dans la définition de l'état de ces aliments et non pas dans la définition de l'activité humaine de cuire. Au niveau de la définition d'aliments inanimés, il est évident que la cuisson n'est qu'un critère d'évaluation du résultat, afin de déterminer l'état actuel de l'aliment en question. Le point délibérément visé par la Tora est le résultat objectif de la cuisson, puisqu'il n'est pas question de l'homme qui a cuit ces substances. La cuisson porte donc sur l'état objectif de ces matières cuites, le sang, le vin ou la matsa cuits, perdent certaines de leurs caractéristiques à la cuisson. La nature de la matière cuite étant indifférente au mode de cuisson, nous comprenons l'unité de statut des trois derniers cas quant à la cuisson au soleil. Pour parler de ces substances cuites, il n'y a pas de différence entre la cuisson au soleil ou au feu.

2. Cuisson du pain au soleil

On peut élargir cette réflexion à une situation voisine: la fabrication du pain au soleil. La guémara explique qu'un pain cuit au soleil n'est pas concerné par la mitsva de prélever la 'halla, car il n'est pas cuit à la chaleur du feu. On retrouve la notion de domestication de la source de chaleur, pour déterminer si le pain cuit au soleil est considéré comme cuit au regard de la Tora:

Talmud Pessa'him 37 a, avec commentaire de Rachi

תלמוד בבלי מסכת פסחים דף לז' א'

תנו רבנן: הסופגנין, והדובשנין [. . .] פטורים מן החלה.
[. . .] ורבי יוחנן [. . .] והללו שעשאן בחמה.

רש"י מסכת פסחים לז' א'

והללו: להכי פטורין, לפי שעשאן בחמה ולא באור.

Talmud Pessa'him 37 a

Les sages ont enseigné: Les beignets, les pains au miel, […] sont exemptés de l'obligation de la 'halla. […] Rabbi Yo'hanane dit […]: c'est parce qu'ils sont fabriqués au soleil.

Rachi

C'est pour cela que ces pains sont exemptés de la 'halla, car ils sont fabriqués au soleil et non à la chaleur du feu.

Cuire un pain, c'est pratiquer une activité de boulanger, d'où l'exclusion de la cuisson d'un pain au soleil.

3. Statut hala'hique de la cuisson à l'électricité et au micro-ondes

Les décisionnaires ont débattu abondamment du statut hala'hique de la cuisson à l'électricité et au micro-onde. Il s'agit de déterminer si ces modes de cuissons s'apparentent à la cuisson au feu ou au soleil. Les modes de cuisson modernes sont au cœur d'une immense littérature hala'hique très actuelle[29].

La notion de maîtrise de la source de chaleur peut nous aider à appréhender l'un des enjeux de ce débat. Si l'on considère que l'électricité ou les ondes chauffantes sont domestiquées par l'homme comme le feu, si on peut **cuisiner** avec elles, alors il y a *cuisson*, sinon, cela équivaut à une cuisson au soleil. Cet argument est utilisé par Rav Moché Feinstein[30] pour expliquer que la cuisson au micro-onde a le même statut que la cuisson au feu[31]. Puisque l'on peut parler de **cuisine** au micro onde et à l'électricité, il y aurait une cuisson min-haTora, avec ces énergies.

(Bien sur, cet argument concerne l'interdiction de cuisson le chabat ou du lait et de la viande, mais pour ce qui est du sang, du vin et de la matsa, il paraît évident que la cuisson à l'électricité ou au micro ondes ne change rien au statut de ces substances cuites).

[29] Pour une vue d'ensemble sur cette littérature voir nott. *Encyclopédia Talmoudit*, vol. 18, article "Hachmal", colonne 179, et annexe au volume 18, colonne 641, "Hachmal".
[30] Rav Moché Feinstein, 1895-1986, est né en Russie puis émigre au Etats-Unis où il devient le plus grand décisionnaire hala'hique du judaïsme américain.
[31] *Chout Igrot Moché*, Ora'h 'Hayim, vol. 3, chap. 52.

Pistes de réflexions et débats

Problématique et débats possibles:

- On peut faire découvrir aux élèves un des aspects du problème hala'hique sur le statut de l'électricité quant à la question de la cuisson dans la Tora. L'électricité vous semble-t-elle ressembler à l'énergie solaire ou à celle du feu?

PROGRESSION DE CETTE ETUDE

I. TEXTES DE BASE

1. Interdiction de cuire le lait et la viande

2. Les différents modes de cuisson

3. Distinction hala'hique entre la cuisson au soleil et la cuisson au feu

3.1 Interdiction de cuire le chabbat

3.2 Interdiction de cuire le lait et la viande

3.3 Interdiction de cuire le korbane pessa'h dans de l'eau

4. Sens de la distinction entre la cuisson au soleil au feu

II. DIFFICULTES D'UNE LECTURE DE RACHI ARGUANT DU CARACTERE INHABITUEL DE LA CUISSON AU SOLEIL

1. Cuisson dans les *dérivés* de la source de chaleur

2. Equivalence du résultat de la cuisson au feu ou au soleil

3. Exemple de cuisson au soleil envisagée sous l'angle du résultat[32]

III. NOUVELLE LECTURE DE L'ARGUMENT DE RACHI: LE CARACTERE INHABITUEL DE LA CUISSON EST UN *SIGNE ET* NON *UNE CAUSE*

1. Texte

2. COMMENTAIRE

3. Proposition de réponse

3.1 Maîtrise de la source de chaleur

3.2 Cuire et cuisiner

4. Application

5. Notion de kéli chéni (second récipient)

5. 1 Présentation

5. 2 Question de Tossefot

[32] Voir dans ce sens le commentaire de Rabbi Yossef Karo, dans le Kessef Michné, Lois des offrandes interdites à l'autel, chap. 6, § 9.

5. 3 Explication de la réponse de Tossefot

IV. Examen de la these

1. Interdiction de manger du sang
2. Interdiction de boire du vin touché par un non juif
3. Matsa cuite dans l'eau de Tibériade
4. Analyse

V. Conclusion et approfondissements

1. Conclusion
2. Cuisson du pain au soleil
3. Statut hala'hique de la cuisson à l'électricité et au micro-onde.