

Strasbourg Premier « Kasher day » Au-delà des clichés



Conférences, ateliers et tables rondes étaient organisés dans le cadre du premier « Kasher day ». ... Photo DNA – Cédric Joubert

La première « Journée de la casherout » organisée hier au centre communautaire de la Paix a attiré de nombreux visiteurs. Avec des tables rondes et conférences, mais aussi des ateliers et stands de dégustation.

Tags

Edition de Strasbourg

■ Ville de Strasbourg

■ Strasbourg

Religions

■ Judaïsme

Société

Notez l'article

La casherout (de la racine «asher» = convenable) désigne l'ensemble des règles alimentaires juives. Elle regroupe les critères qui désignent un aliment comme autorisé ou non, ainsi que les lois permettant de le préparer ou de le rendre propre à la consommation. Les aliments conformes à ces lois sont dits casher, « aptes » à la consommation.

Cela, la plupart des visiteurs du premier « Kasher day » proposé par le consistoire israélite du Bas-Rhin (CIBR), la communauté israélite de Strasbourg et le département casherout du CIBR le savaient déjà, étant pour beaucoup de confession juive. Peut-être ignoraient-ils en revanche la richesse et la diversité des produits, ou se posaient-ils des questions sur les fondements de ces règles alimentaires et leur avenir.

Le rabbin Claude Spingarn a voulu « proposer un temps de rencontre familiale, mais aussi un moment de réflexion

À l'initiative de cette journée, le rabbin Claude Spingarn a voulu « proposer un temps de rencontre familiale, mais aussi un moment de réflexion autour des textes et de l'avenir de la casherout et des problèmes de société afférents à la nourriture ».

Il a ainsi été question, au fil des tables rondes, de l'avenir de l'abattage rituel en Europe et des listes d'aliments autorisés, en présence des grands rabbins de Moselle et de Munich, deux spécialistes de ces sujets ; mais aussi des principes de la casherout et des caractéristiques des aliments.

En marge de ces ateliers de réflexion, on pouvait préparer et déguster une large palette de mets casher, pour la plupart labellisés « bds » (beth din de Strasbourg, un gage de conformité). Certains sont emblématiques de l'alimentation juive, à l'image des matsot (pain azyme). Deux des quatre fabricants français sont alsaciens. À Soultz-sous-Forêts, la marque Paul Heumann en fabrique depuis quatre générations. « Mon arrière-grand-père a lancé la production en 1907 », précise Isabelle Heumann-Buchert, directrice générale de la société. « À

l'époque, la communauté juive était très intégrée et le « Matsebeck » était connu dans le village. Il était de tradition qu'à Pessah, les familles juives offrent du pain azyme à leurs amis non juifs », explique-t-elle. Aujourd'hui, sa société vend 70 % de sa production à l'export, dans 25 pays.

On trouve quantité d'autres produits casher. Isabelle Zohar propose, sous la marque « Almond & Chocolate », des dragées casher et se déplace chez les particuliers pour les bar-mitsva ou les mariages. Sarah Sabbah, qui s'est lancée en tant qu'auto-entrepreneur en juillet dernier, s'est spécialisée dans les macarons casher, pour lesquels elle n'utilise pas de colorant E120 – « il est issu des cochenilles et nous ne consommons pas d'insectes » –, ni de gélatine animale.

Installés à La Broque, « Les délices de Salm » faisaient sans le savoir des saumons marinés conformes aux exigences du casher. Depuis deux mois, ils sont eux aussi labellisés « bds » ce qui, espère son chef de cuisine et gérant Raymond Jaeger, leur ouvrira de nouveaux marchés.

Il existe même, en Alsace, du vin casher. Chez Koenig à Goxwiller, on en produit depuis 1960. Le fruit d'une drôle de rencontre, pendant la guerre, entre M. Corbeau, producteur de foie gras casher, et Émile Koenig, viticulteur non juif. « Mon grand-père a commencé avec 2 000 bouteilles », explique Christophe Koenig. Aujourd'hui, 4/5 e de la production (80 000 bouteilles) est casher. Et depuis dix ans, Ezra Lamberger est garant, en tant que « shomer », du respect des règles de fabrication.

« Il y a des très grands vins casher », insiste le chef sommelier Denis Garret. Pour le prouver, il a fait déguster des blancs et des rouges labellisés, français et israéliens. « Au nom de l'ouverture d'esprit – et de la qualité, le casher étant pour moi un gage de sécurité alimentaire ».

Reconduction l'an prochain ?

« Même si les règles de la casherout sont depuis longtemps enracinées dans la communauté et scrupuleusement respectées, ce type d'exposition n'est pas dans nos pratiques », reconnaissait hier le grand rabbin de Strasbourg, René Gutman. « Aujourd'hui, nous voulions rassembler tous les courants et susciter le dialogue par le biais des responsables religieux. »

Et d'espérer, au vu du succès de la manifestation, qu'elle sera reconduite l'an prochain et sortira peut-être du centre communautaire. « Pour pouvoir s'ouvrir plus encore au grand public. C'est très important à un moment où le débat sur l'abattage rituel et la place des religions dans la cité est au cœur des discussions. »