

## LA CHEHITA LOUBAVITCH DU BADATS IHOD HARABANIM

La cacherout portant la marque Yesh a acquis une réputation très prestigieuse autant dans la qualité de la cacherout que dans la qualité du produit. Quel est son secret?

On peut résumer cela en deux points:

Premièrement, constituer une bonne équipe de Chohatim, de Bodekim et de

Macheguihim craignant D... et de très bonne renommée, expérimentés et qui exercent leur métier depuis

plusieurs années, et, point important, que l'équipe soit bien soudée. Et à nous les Rabbanim du Ihoud, d'être à leur disposition pour répondre à leurs questions et être à leur écoute dans tous les domaines matériels et spirituels.

Deuxièmement, organiser la Chehita et travailler dans une cadence et une quantité



raisonnable, ne pas rentrer dans une course de production en quantité, la qualité étant bien plus importante que la quantité.

שחיטת ליובאוויטש  
GLATT LOUBAVITCH  
חלק בית יוסף  
HALAK BEIT YOSSEF



גלאט חלק למהדרין

כשר לפסח - KASHER LEPESSAH  
נשחט כדין ע"י צוות שוב"ם מומחים ויר"ש  
והוכשר בשרייה מליחה והדחה ע"י צוות משגיחים יר"ש  
לכשרות הבד"ץ חייב להופיע הולוגרם על האריזה

Nous sommes arrivés à constituer une excellente équipe qui travaille dans de très bonnes conditions, sans stress et dans la bonne humeur. La Chehita du Ihoud a réuni toutes les exigences de la Halaha, sans toucher à la qualité du produit.

Pour chaque Chehita, on se renseigne



auparavant de la provenance des poulets et que ceux-ci soient en bonne santé. Grâce à D..., pour notre Chehita, le poulet est de très bonne qualité et en bonne santé. Toutes les règles de Cacherout, dans toutes

ses étapes, sont respectées de manière parfaite. Nous exigeons que le poulet soit complètement ouvert par le dos et que la

salaison se fasse sur une table et que la quantité de sel recouvre toutes les parties du



poulet et nous nous assurons auparavant de la propreté de l'intérieur du poulet. Notre cachérisation ressemble à celle de nos ancêtres, celle qui se passait à la maison, autant pour le salage que pour

le trempage, avec toutes les exigences. Toutes les étapes de la Chehita jusqu'à l'emballage se



font très minutieusement avec une bonne équipe de Chohatim et Machguihim. Les exigences de la Chehita du Ihoud sont



la vérification de chaque poulet du Tsoumat Haguidim, en ouvrant le bas de la cuisse du poulet, Bédikat Haréot, vérification des poumons, Bédikat Kourkevan,

vérification du gésier, Bédikat Méaïm, vérification des intestins. Nous retirons complètement la queue du poulet et faisons aussi une entaille au niveau du cou pour que l'ouverture des canaux de sang se fasse, pour une meilleure cachérisation. On retire complètement les extrémités des ailes, le côté qui est appelé Kanaf Hachelichi,



pour faciliter la cachérisation et cela afin d'être conforme à tous les avis du Choul'han Arou'h. La Chehita du Ihoud a réuni toutes les exigences de tous les décisionnaires.

Venons-en à parler de la Chehita Loubavitch du Badats Ihoud Harabanim, a-t-elle une particularité par rapport aux autres Chehitot ?

Al'époque, il existait une différence par rapport aux types de couteaux

qui étaient utilisés pour la Chehita. Les Hassidé Habad depuis l'époque de l'Admour Hazaken, utilisaient un type de

couteau appelé meloutach, c'est-à-dire poli.

A cette époque, les mitnaguedim s'étaient rassemblés pour sortir contre cette chehita, prétendant

qu'elle n'avait

aucune base selon la halaha. Et nos maîtres, les rebbéim habad, ont combattu pour garder ce type de couteau pour la chehita. De là est né le terme de chehita habad, soit une chehita faite par un couteau meloutach. Par la force des années, tout le monde a commencé à l'utiliser et à faire la chehita avec



un couteau meloutach, car ils se sont

rendu compte qu'il était tout à fait méhoudar. De nos jours, il n'existe plus de différence au niveau des couteaux. Par contre, le terme a été conservé par rapport au chohet



qui fait la chehita, à savoir un chohet qui va au mikvé tous les jours et qui étudie la hassidout. De même, cela inclut de faire la prière avec concentration. Et, bien évidemment qu'il ne taille aucunement sa barbe. Certains rajouteraient que le chohet suive les coutumes Habad. Tous ces critères sont appliqués pour la Chehita



du Badats Ihoud Harabanim La base de tout est la piété du Chohet, sa Yrat Chamaïm. Il est sûr qu'il doit appliquer

toutes les règles de la Halaha avec exigence, comme le cite le Choul'han Arou'h. Mais au-delà de cela, sa crainte de D..., comme cela est cité dans le Saint Choul'han Arou'h de l'Admour Hazaken, ainsi que dans le livre du Tséma'hTsédek qui était son petit-fils, qu'il est exigé que le Chohet soit craignant D... d'une manière



exceptionnelle dans les trois domaines sur lequel le monde tient, l'étude de la Torah, la prière et les bonnes actions. L'étude de la hassidout aide



le Chohet dans la perfection de son travail. La Chehita du Badats Ihoud Harabanim repose sur les règles et les enseignements de nos Rébéim Habad, à commencer par le Admour Hazaken, jusqu'aux enseignements du Rabbi dans les différentes lettres du Igrot Kodesh, où il nous parle de l'importance du travail du Chohet et de sa crainte de D...



## LA VIANDE DU IHOUD

La viande du Badats Ihoud Harabanim, appelée "Glatt Halak Beth Yossef", est considérée comme le meilleur niveau de cacherout pour la viande. En fait, l'appellation 'Halak fait référence à l'état



des poumons de l'animal. En effet, lorsque l'on effectue une Chehita, il faut s'assurer que la bête abattue ne

soit pas atteinte d'une maladie mortelle. Les maladies pulmonaires étant les plus courantes et souvent mortelles, nos Sages ont exigé de procéder à une vérification systématique des poumons de l'animal. Selon la majorité des décisionnaires, les poumons d'une bête "Halak" ne présentent aucun



défaut ni aucune cicatrice, ce qui laisse présager que le poumon n'a pas été perforé et que la bête est saine. Ce sont les exigences de notre Maître Rabbi Yossef Karo, l'auteur du Choul'han Arou'h, d'où l'appellation "Halak Beth-Yossef".

Il y a 65 ans, lors d'une réunion du conseil du Grand Rabbinat



d'Israël, certains Rabbanim avaient proposé pour l'unification des communautés Achkénazes et Séfarades de



Jérusalem, entre lesquelles il y avait pas mal de conflits concernant l'abattage rituel et les abatteurs rituels,

d'unifier les abattages rituels, et d'instaurer l'abattage rituel à Jérusalem selon les usages Achkénazes, ce qui inclut également cette autorisation que si les Sirkhot se retirent facilement en appuyant dessus, la bête est Cachère.

Le Richon Letsion le Gaon Rabbi Ben Tsion Méïr Haï Ouziel zatsal, désirant conserver des rapports de paix entre les différentes communautés de Jérusalem, accepta cette proposition, bien que cette

proposition entraînera aussi à des Séfaradim de consommer de la viande qui possède des Sirkhot écrasées à la main. Mais le Grand Rabbin de Jérusalem, le Gaon Rabbi Tsvi



Pessah Franck zatsal protesta contre une telle proposition. Il fit même la menace que si l'abattage rituel des Séfaradim était interrompu à Jérusalem, qu'il montera un nouvel organisme qui veillera à ce

que l'abattage rituel pour les Séfaradim respecte toutes les exigences de Rabbi Yossef Karo zatsal l'auteur du Choul'han Arou'h. Cette proposition fut totalement



abandonnée! De là l'importance à toute la communauté Séfarade de consommer la viande "Halak". Aujourd'hui les gens pieux de toutes les communautés ne consomment que cette viande!

