

Partage du pain azyme ; ensuite chacun est invité « à faire santé » en formulant un souhait de paix à son voisin.

Réf : "C'EST FETE CHEZ NOUS" paroles pour prier et célébrer à la maison, Novalis/Cerf, 1985, pp. 77-90

CHANT : Evenou Shalom

(traditionnel hébreux)

**Evenou Shalom alehem, evenou Shalom alehem
Evenou Shalom alehem, evenou Shalom, Shalom, Shalom alehem.**

1. Nous vous annonçons la paix, nous vous annonçons la paix,
Nous vous annonçons la paix, nous vous annonçons,
la paix, la paix en Jésus.
2. Nous vous annonçons la joie...
3. Nous vous annonçons l'amour...



« Jeudi Saint »



Livre de l'Exode (12 3-6 ; 8)

« ... le dix de ce mois,
que l'on prenne un agneau par famille,
un agneau par maison.
Si la maisonnée est trop peu nombreuse pour un agneau,
elle le prendra avec son voisin le plus proche,
selon le nombre des personnes.
Vous choisirez l'agneau d'après ce que chacun peut manger.
Ce sera une bête sans défaut, un mâle, de l'année.
Vous prendrez un agneau ou un chevreau.
Vous le garderez jusqu'au quatorzième jour du mois.
Dans toute l'assemblée de la communauté d'Israël,
on l'immolera au coucher du soleil.
On mangera sa chair cette nuit-là,
on la mangera rôtie au feu,
avec des pains sans levain et des herbes amères »

Les herbes amères : c'est le rappel que la vie est difficile et que parfois on pleure.

On trempe dans de l'eau salée un bouquet de persil avant de le manger

- **Le persil** est symbole d'amertume mais aussi de renouveau et de printemps
- **L'eau salée** nous rappelle les larmes... chaque fois que nous pleurons.

Le pain azyme, c'est un pain qui n'a pas eu le temps de lever, un pain de misère...

On insère un bout de raifort entre deux petits morceaux de pain azyme avant de le manger

- **le raifort**, est une herbe amère qui rappelle les souffrances, les échecs et les déceptions que nous vivons ici-bas avant que Dieu sèche toute larme de nos yeux.

La vie comporte aussi joie et bonheur Pour symboliser les joies de notre vie, prendre **une branche de cèleri**. Pour les juifs, cette plante est un symbole d'affection et d'amour.

- **le haroseth**, est un mélange sucré fait des fruits et de miel qui rappelle la douceur de la vie

Évangile selon St jean (13, 3-5 ; 12-15)

« Jésus, sachant que le Père a tout remis entre ses mains, qu'il est sorti de Dieu et qu'il s'en va vers Dieu, se lève de table, dépose son vêtement, et prend un linge qu'il se noue à la ceinture ; puis il verse de l'eau dans un bassin. Alors il se mit à laver les pieds des disciples et à les essuyer avec le linge qu'il avait à la ceinture.....

Quand il leur eut lavé les pieds, il reprit son vêtement, se remit à table et leur dit :

« Comprenez-vous ce que je viens de faire pour vous ?

Vous m'appellez "Maître" et "Seigneur", et vous avez raison, car vraiment je le suis. Si donc moi, le Seigneur et le Maître, je vous ai lavé les pieds, vous aussi, vous devez vous laver les pieds les uns aux autres. C'est un exemple que je vous ai donné afin que vous fassiez, vous aussi, comme j'ai fait pour vous. »

A la suite de Jésus, nous sommes appelés à nous mettre au service des autres. Si on partage le repas avec d'autres personnes **nous lavons les mains de notre voisin**. A travers ce geste nous lui disons : « Je veux ouvrir mon cœur et me mettre à ton service »

Première lettre de st Paul apôtre au Corinthiens (11, 23-25)

«.....le Seigneur Jésus prit du pain, puis, ayant rendu grâce, il le rompit, et dit :

« Ceci est mon corps, qui est pour vous.

Faites cela en mémoire de moi. »

Après le repas, il fit de même avec la coupe, en disant :

« Cette coupe est la nouvelle Alliance en mon sang.

Chaque fois que vous en boirez,

faites cela en mémoire de moi.

Seigneur,
Tu as donné ta vie,
Comme du pain posé sur la table,
mis en morceaux et distribué
pour que chacun, tendant la main et le cœur,
puisse en recevoir et s'en nourrir.
Tu as donné ta vie,
Comme du vin versé dans la coupe,
et offert pour que chacun,
tendant les lèvres et le cœur,
puisse en prendre et s'en réjouir.
Tu as tout livré, Seigneur Jésus,
et dans ta vie donnée
comme du pain, comme du vin,
le monde entier peut goûter
l'amour de Dieu multiplié sans compter
pour tous les enfants de la terre.

Charles Singer

Ingrédients

Pour le pain azyme si on veut le faire soi-même (pour 6 à 10 personnes)

- 500 g de farine
- 5 cuillères à soupe d'huile
- Lait : une cuillère à soupe pour badigeonner les pains

Pour les herbes amères :

- Persil (une petite branche par personne) et sel pour l'eau salée
- « Cantadou au raifort » ou racine de raifort (plus difficile à trouver)

Pour signifier l'amitié ou l'amour :

- céleris en branches (environ une branche pour 4 à 6 personnes)

Pour le haroseth (mélange sucré rappelant la douceur de vivre) **choisir une des 3 recettes**

A) Recette biblique :

- Dattes,
- figues,
- raisins secs
- amandes effilées
- miel

B) Recette à base de pommes :

- 2 pommes
- 1 citron
- Amandes moulues
- Cannelle et sucre
- Éventuellement 2 cuillères à soupe de vin rouge sucré.

C) Recette à base de bananes

- 2 bananes
- 1/2 verre de noix pilées ou noisettes ou amandes

Page 2 bis

- 3 cuillères à soupe de raisins secs.
- Sucre
- Épices : cannelle, clous de girofle, noix de muscade en poudre.
- Éventuellement 2 cuillères à soupe de vin rouge sucré.

Pour le partage de la coupe

- Jus de raisin ou vin

Pour décorer la table

- 7 bougies pour le chandelier à 7 branches ou 7 bougies à poser alignées sur la table,
- Fleurs, serviettes, nappe...

Recettes

Pain azyme Pour 4 galettes rondes d'environ 15 cm de diamètre (taille d'une grande plaque) (6-8 personnes)

Bien mélanger tous les ingrédients, pétrir un moment jusqu'à ce que la pâte soit souple.

Faire des portions (boules rondes). Avec le rouleau à pâte, abaisser à environ 8 mm Inciser une forme avec le sommet d'un verre ou le dos d'un couteau (exemple : soleil ou épis)

Badigeonner avec du lait.

Cuire au four préchauffé à 220 degrés 15 à 20 mn.

Vérifier que les pains azymes soient bien dorés.

Eau salée *Chauffer de l'eau et rajouter du sel (goûter que cela ait un goût d'eau de mer), laisser refroidir.*

Raifort : Plan A avec le fromage frais Cantadou : mettre le « Cantadou au raifort » dans un bol

Page 3 bis

Plan B (avec la racine de raifort) (tirée de « La cuisine de Pessah » par Ruth Sirkis): Tremper le raifort dans une grande quantité d'eau toute la nuit ou quelques heures.

Éplucher la racine, la râper et la placer dans un bol. (*râpé à la main, le raifort dégage une forte odeur, il est préférable d'utiliser le mixer.*)

Haroseth : *Le haroseth est goûté avec les branches de céleri qui symbolisent l'amour et l'amitié.*

Laver et couper les branches de céleri (taille : moitié d'un gros crayon), 1 ou 2 par personne.

Le haroseth est un mélange sucré avec des fruits secs. Il existe de nombreuses versions du haroseth selon les pays où le peuple juif était dispersé. Choisissez celle qui vous convient le mieux. Il est possible de varier les ingrédients de base et les recettes ci-dessous.

A.) Recette biblique :

Couper les figues et dattes en petits carrés, ajouter les raisins secs et un peu d'amandes effilées.

Ajouter du miel (*viser une consistance de mortier cf. briques fabriquées par les hébreux en Égypte*)

Éventuellement rajouter un peu de cannelle.

Bien mélanger le tout.

B.) Recette à base de pommes (tirée de « La cuisine de Pessah » par Ruth Sirkis):

Éplucher et râper grossièrement les pommes, ajouter le jus de citron, les amandes, le sucre, la cannelle et le vin rouge sucré.

Bien mélanger.

C.) Recette à base de bananes (tirée de « La cuisine de Pessah » par Ruth Sirkis):

Réduire les bananes en purée.

Ajouter au fur et à mesure tous les ingrédients en les mélangeant bien.

Bon appétit ! dans la Joie et la Paix