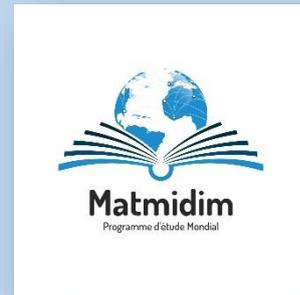


Résumé de la Souguia de Pains Mezonot (1)



1. Dans cette Souguia, nous tentons de définir d'une part quels sont les pains qui sont considérés comme Mezonot, et d'autre part, quand est-ce que l'on considère qu'ils peuvent devenir Motsi et donc nécessiter Nétila et Birkat Hamazon. Dans cette première partie, nous poserons les bases essentielles de la Souguia. Dans une seconde partie nous nous pencherons vers la portée Halaha de ces notions.

La Guemarra Brahot 42a rapporte l'avis de Rav Nahman qui pense que lorsque quelqu'un a mangé des Pat habaa Bekisnin dans une quantité correspondant à un repas, il devra faire Birkat Hamazon. Nous dévoilons donc ici que la définition d'un Mezonot n'est pas totalement séparée de la notion de pain, et les Richonim ont expliqué de deux différentes façons leur statut.

Selon le Rachba et le Raah, une quantité petite ou grande de consommation d'un aliment ne peut pas lui faire changer de Braha, car il doit d'abord changer de statut. Mais avec les Pat Kisnin, la quantité consommée exprime ma façon de considérer cet aliment : si j'en mange beaucoup alors je le considère comme un pain, et si je me contente de grignoter alors il n'est pas un pain à mes yeux. Dès lors, il y a lieu de se poser la question si lorsque je suis Kovéa Séouda, le Birkat Hamazon sera bien MinHatorah.

Selon le Rambam, et c'est ainsi que le Beit Yossef et les Ah'aronim en général ont compris, le Pat Kisnin est véritablement un pain, et la preuve en est puisque du pain pétri avec du jus de fruit est H'ayav H'ala (cette preuve du Beit Yossef est réfutée par certains Ah'aronim), mais lorsqu'un pain n'est pas fabriqué pour l'utiliser en tant que base d'un repas, mais juste pour grignoter, alors les Hazal ont dispensé de Motsi et Birkat Hamazon et ont permis Mezonot et Méein Chaloch.

Rabbi Akiva Eiguer a posé une question d'après cet avis : puisque c'est du pain aux yeux de la Torah, comment les Hazal ont permis de ne pas faire Birkat Hamazon (qui est MinHatorah) même quand on mange une quantité suffisante pour être rassasié (qui peut être inférieure à une quantité de Keviout Seouda) ? Et il répond qu'en réalité MinHatorah le Méein Chaloch est suffisant, car prononcer les trois Brahot du Birkat Hamazon de façon séparée n'est que Miderabanan. D'après cela, on comprend deux choses : Al Hamihya sur un Mezonot est MinHatorah si on est rassasié, et le Birkat Hamazon lorsqu'on est Kovéa Séouda est Miderabanan (et donc en cas de doute on pourra être permissif).



Toujours d'après cet avis, puisque Pat Kisnin est du vrai pain, on comprend pourquoi le Rambam dit que l'on peut être acquitté pour Pessah avec de la Matsa Achira (pétrée avec jus de fruits et autres ingrédients).

2. Trois avis ont été émis dans les Richonim pour définir ce qu'est une Pat Bekisnin : Un pain avec une poche remplie avec des aliments comme des fruits ou des épices, un pain pétri avec des jus de fruits ou autre, un pain à base d'eau et de farine mais croustillant. Chaque fois, les Richonim diront que ce qui définit à la base un Pat Kisnin c'est que ce sont des pains qui ne se mangent que pour du plaisir et pas pour apaiser sa faim et faire un repas. On comprend dès lors, (comme c'est le cas dans le point précédent avec les quantités de consommation) que Mezonot n'est pas leur Braha « absolue » et qu'elle est relative à l'utilisation qui leur est faite. Ainsi le Choulhan Aroukh est Possek qu'une « Pachtida » (pain fourrés avec viande et autres aliments utilisés en général lors d'un repas pour accompagner son pain) est Motsi bien qu'elle soit faite avec une poche fourrée (c'est ainsi que le Maguen Avraham comprend dans le Choulhan Aroukh et que le Mishna Broura est possek, contre le Taz qui pense que c'est Mezonot et le Choulhan Aroukh parlait d'un cas de Kovéa Séouda). Donc tout pain qui est fabriqué pour servir dans son repas comme un pain, n'est pas Pat Kisnin mais Léh'em (pain), même s'il est fabriqué de la même façon qu'un Pat Kisnin. A l'inverse, le Mishna Broura pense que des pains faits comme des Pachtida mais de taille réduite pour être mangés pour le plaisir (comme des apéritifs) la Braha devient Mezonot, bien que les ingrédients soient identiques.

Une Mahloket existe entre le Beit Yossef et le Rama concernant les pains pétris avec des jus de fruits et autres ingrédients que l'eau. Le Beit Yossef a compris que selon le Rambam une petite quantité de ces ingrédients mélangés à l'eau suffit pour rendre Mezonot, tant que leur goût est ressenti, car ce n'est pas l'habitude de manger ces pains pour un repas. Mais selon le Rama dans le Rambam, il faut que leur goût soit l'essentiel dans l'aliment, supérieur au goût de la pâte elle-même (le Maguen Avraham va jusqu'à dire qu'il ne faut aucune présence d'eau pour que ça soit Mezonot), et il s'appuie sur les mots explicites de Rachi dans son explication de Pat Kisnin. Le Gaon de Vilna utilise aussi Rachi pour trancher, en plus du fait que les mots du Rambam vont plus dans le sens du Rama, comme l'admettait au début le Beit Yossef aussi, jusqu'à ce que dans le Choulhan Aroukh il ait dû changer les mots du Rambam, ce qui est très inhabituel.

Le Choulha Aroukh a été possek que pour toutes ces trois sortes on fera Mezonot et Méein Chaloch car ici c'est un Safeq Miderabanan. Nous verrons les limites de cette Koula lors de la deuxième partie de la Souguia Béezrat Hachem.