

# Nitsots



■ DÉBORAH AMAR

## BONJOUR!

j'espère que vous allez bien!

Comme vous le savez, suite à un soucis de santé j'ai ouvert une page de Torah sur Facebook (*hrpt, histoire du rabbi / nitsots paper*) pour diffuser des paroles de Torah.

plus de 30 000 abonnés s'y sont inscrit et le mois de Kislev et la fête de Hanoucca arrivant, j'ai eu envie de vous raconter un miracle qui a eu lieu grâce à la création de cette page Facebook.

## ÉDITO.

Cette année est la 6<sup>ème</sup> année de l'association les rois du monde et la 3<sup>ème</sup> année de malhé haolam, l'antenne israélienne.

Décembre est toujours un mois riche en émotion car nous allons visiter les enfants hospitalisés à travers toute la France...et tout Israël. Mickey, Minnie, clown, magicien, cadeaux, tout fait parti du voyage... Nous allons réjouir plus de 3000 enfants en allant dans leur chambre, en les faisant rire, sourire et en leur offrant une parenthèse enchantée. On n'en ressort bien évidemment pas les mêmes.. On se couche différent le soir... Épuisés, tourmentés, tristes, heureux, fiers, un énorme mélange contradictoire des émotions...

Grâce au recul que nous prenons sur les choses en vivant ce genre d'expériences, on se rend compte que la vie n'est rien sans le partage, l'amour, la joie, la transmission... Toutes ces valeurs qui ont tendance à passer au second plan dans l'année, prennent toute leur importance au moment des fêtes de hanoucca. L'histoire nous apprend qu'une bougie a brûlé 8 jours durant, faites une belle action avec votre cœur, envers quelqu'un qui en a besoin, elle durera sans doute toute la vie...

*En vous souhaitant de merveilleuses fêtes!*

■ STÉPHANIE ROBERT

Un soir de décembre 2015, à l'époque je publiais sans réel encadrement, je pouvais poster de tout et à n'importe quelle heure... ce fameux soir à 1h30 du matin j'ai posté une photo du Rabbi Loubavitch où on pouvait lire :« PENSE BIEN, TOUT IRA BIEN » et là 1 minute après je recevais un message privé sur lequel un jeune homme m'écrivait: monsieur le rabbin vous m'avez sauvé la vie !!! Je lui répondis instantanément que je ne n'étais pas rabbin... je me suis présenté en lui décrivant que j'étais une jeune femme pratiquante et que je désirais véhiculer des paroles du rabbi et de Torah dans le but de faire raviver l'étincelle dans le cœur des gens et je lui ai dit que je voulais comprendre ce qui lui avait sauvé la vie...

il me répondit : j'ai failli me jeter du 6<sup>ème</sup> étage et la sonnerie de la notification avec la photo du rabbi et la phrase m'ont fait réfléchir et revenir sur mes pas...

en lisant cela, mes larmes ne cessèrent de couler et là je lui ai proposé de m'appeler...

il m'expliqua que rien n'allait dans sa vie, sa situation familiale était aussi catastrophique que sa situation financière. Aujourd'hui il est marié et papa, il vit en Israël et il vit chaque jour avec ce miracle. Comme quoi il ne faut jamais perdre espoir dans la vie et qu'Hachem envoie en temps et en heure à chacun et chacune selon son cœur.

**En vous souhaitant Hanoucca sameah et que les lumières de Hanoucca illuminent vos cœurs et vos maisons.**

CONTACT NITSOT  
nitsotpaper@gmail.com

f  
Deborah Amar  
Stéphanie Robert

ig  
Deboamar55  
Stephanierobertsrl

# LA VIE DÉJANTÉE D'UNE MÈRE JUIVE À NEW YORK

■ JUNE DAVIS

Tous les livres de Junes Davis sur [junesdavis.com](http://junesdavis.com).

À la base, pour Nitsots, je voulais vous écrire à ma sauce, la traditionnelle histoire de Hanoucca, avec la fiole, la bataille, le miracle, et tout ça ! Mais quand l'une de mes filles m'a raconté dans un français parfait ce qui s'est passé avec les Maccabis (et non les macchabés, même si on déplore beaucoup de morts pendant cette période), je me suis dit que ce serait trop facile ! En plus, une fois son récit terminé, elle et mes autres enfants m'ont demandé, leur visage tout excité, me prenant pour la mère Christouss : et les cadeaux, ils sont où les cadeaux ? Donc il valait mieux nous chercher une autre approche pour cet article comme

**vous révéler un scoop sur la fête des lumières, mais genre un vrai.**

D'ailleurs c'est grâce à celui-ci que j'ai marqué des points (de basket) auprès de mon mari.

Lorsque lui et moi étions à notre premier Hanoucca, devant les bougies, nous chantions les traditionnelles chansons de la fête. (J'adore la chanson américaine pour les petits : « Dreidel, dreidel, dreidel, I made it out of clay, dreidel, dreidel, dreidel... et lalalalala »). Bref, j'avais demandé l'air de rien à mon époux, s'il savait pourquoi tous les juifs ont une aversion totale pour le porc. J'écris bien tous les juifs, y compris ceux qui habitent au pays du Walouland de la Thora, qui vous diront toujours qu'ils mangent tout, sauf le porc ! Le voilà qui m'avait répondu :  
- Je sais pas, mais perso, ça me dégoûte, rien que je passe devant le boucher du coin, à voir les groins en vitrine, ça me donne envie de vomir !  
- Oui, mais pourquoi ?  
- Et les pieds, on en parle des pieds ? Je ne sais pas comment les gens font pour en manger !  
- Il paraît que c'est très bon ! Mais tu ne m'as toujours pas dit pourquoi ça t'écœure plus que du lapin, du cheval, ou du sanglier.  
- Une fois, dans un restau chic, j'avais vu un maître d'hôtel soulever une cloche, dedans s'y trouvait une énorme tête de cochon. Je me suis levé tellement j'en avais la nausée. J'ai pas pu supporter cette image !  
- Alors comment tu l'expliques ? Et puis qu'est-ce que tu faisais dans un restaurant qui sert du porc, toi ?  
- Je sais plus, et les oreilles ? Franchement, les oreilles de porc, ça me...  
- Bon, bon, ça va, tu vas pas nous faire l'anatomie complète du cochon, on a compris l'idée générale. Alors je te redemande : pourquoi tu supportes la vue de cet animal non cacher plus qu'un autre ?

- J'en sais rien, parce que c'est comme ça !  
- Très bonne réponse, mais...  
Note de tâtâ Junes : lors d'un débat, ou lorsque vous donnez un cours, pour que votre auditoire soit gaga de vous, et que vous restiez une lady, si l'un des participants donne une réponse pas tout à fait juste, voire totalement fautive, le mieux c'est de la jouer à l'américaine, en brossant la personne dans le sens du poil, en lui disant : « Tu as raison, mais... très pertinent, mais... ». Et on balance la bonne réponse en douceur, comme ça, la créature qui vous parle ne se sentira ni diminuée, ni rabaissée, juste plus cultivée !  
- Donc, mon mari chéri, si tu as une aussi forte aversion pour les Pig, c'est parce que lorsque les maccabis sont rentrés dans le Temple, et qu'ils ont découvert que l'ennemi avait carrément installé une porcherie à l'endroit où se trouvait la Ménorah, ils se sont mis à vomir. De voir les porcs se vautrer dans la boue avec une odeur à vous retourner le cœur, ils ont ressenti un tel écœurement, tant par la scène, que par l'animal, qu'ils en ont fait des cauchemars pendant des mois. Chaque fois qu'ils repensaient à cette scène, ils vomissaient leurs tripes de dégoût. Cette aversion a été tellement forte, que depuis ce triste jour, nous avons en horreur les cochons, et ce, malgré les siècles qui nous séparent de cet événement ! C'est un traumatisme intergénérationnel.  
- Je savais pas tout ça, moi, comment tu sais ça ?  
- Aucune idée, sûrement à l'école !  
- Bah dis donc, je ne savais pas que j'avais épousé une fille qui en savait autant sur les cochons. Tu m'en vois ravi ! T'as jamais pensé à devenir vétérinaire ?  
- Je ne vois pas le rapport !

Alors juifs, religieux, pas religieux, au milieu, traditionaliste plus, moins, whatever, sachez que

**Nous avons tous dans notre âme et dans notre cœur, des étincelles, des lumières du Beth Hamikdash**

qui scintillent toujours en nous de mille feux ! Y a plus qu'à continuer de célébrer avec ferveur notre si belle fête de Hanoucca, jusqu'à ce que nous allumions de nouveau avec fierté notre magnifique Hanouckia lors de la construction du troisième Temple !

**Très bonne fête mes petites fioles !**

## LES SEGOULOT DE HANOUKA

**Chaque jour de Hanouka apporte avec lui une Braha particulière. Il est bon de savoir pour chaque jour qu'elle est la prière la plus propice.**

**1<sup>ER</sup> SOIR** : On allume une seule bougie : on prie pour trouver un bon hatan pour nous ou pour ceux qui en ont besoin. Si on se sent seul même si on est marié ce jour est propice à lutter contre la solitude en général. **Ce jour représente Avraham Avinou donc la midat hahessed.** Ce moment est donc propice pour prier pour nos frères dans le besoin, pour prier pour l'autre.

**2<sup>ÈME</sup> SOIR** : on allume deux bougies qui font référence au couple il faut donc prier pour le couple, le zivoug, et le chalom bait. **Ce jour est représentatif de Itshak avinou: midat agvoura** : on doit prier pour que les disputes s'estompent.

**3<sup>ÈME</sup> SOIR** : le chiffre 3 représente déjà qu'on est plus qu'un couple, on commence à devenir une famille. On prie donc pour nos enfants pour qu'ils soient heureux et dans le bon chemin. Si nous n'en avons pas on prie pour en avoir et qu'ils prennent le bon chemin. Si on est pas marié on prie pour nos futurs enfants. On peut aussi prier pour ceux des autres.

**4<sup>ÈME</sup> SOIR** : trouver l'équilibre pour une femme entre rester dans les 4 amot de la maison et la vie de femme active. Une femme ne sait pas souvent faire la part des choses entre son rôle de mère, de maîtresse de maison et son rôle de travailleuse, de membre actif de la société. On prie pour cet équilibre.

**5<sup>ÈME</sup> SOIR** : il y a plus de lumière que d'obscurité. On prie pour voir toujours le bien chez l'autre et que nos enfants soient imprégnés des 5 houmachim. Cela fait aussi référence à la techouva de Ichmael : prions pour que notre ennemie du moment se rende à l'évidence et dépose les armes

**6<sup>ÈME</sup> SOIR** : on prie pour que nous et nos enfants soyons imprégnés des 6 livres de michna

**7<sup>ÈME</sup> SOIR** : de même que la 7<sup>ème</sup> année on ne touche pas à nos récoltes on fait confiance à Hachem. De même on prie pour avoir toujours la parnassa min hachamaïm

**8<sup>ÈME</sup> SOIR** : il y a 7 jours dans la semaine : à HANOUKA notre « semaine » est de 8 jours on est au dessus de la nature. On prie pour la gueoula et pour les miracles incroyables comme pour une femme stérile. On demande à Hachem de surpasser ses halahot.

**LE PÈRE DU RAMBAM DIT QU'IL FAUT MANGER DES BEIGNETS PLEIN D'HUILE**

**#HANOUKA #SAMÉAH**

**THEODOR HERZL :**  
« A Bâle, j'ai créé l'Etat juif »



**Fondateur du mouvement sioniste au congrès de Bâle en 1897. Il est l'un des premiers à mettre en place l'idée d'un Etat autonome juif.**

Herzl dira plus tard que l'affaire Dreyfus a motivé son engagement. En tant que correspondant à Paris du journal Die Neue Freie Presse, il suit l'Affaire depuis le premier procès de Dreyfus. C'est à cette époque qu'il estime absolument nécessaire la constitution d'un « abri permanent pour le peuple juif », thèse qu'il reprend dans son livre *L'État des Juifs* (Der Judenstaat), écrit en 1896.

**Theodor Herzl est considéré comme le père du sionisme politique. C'est lui qui favorise réellement le développement du courant nationaliste juif à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.**

Né en 1860 dans une riche famille juive de Budapest, Herzl semble pourtant peu destiné à devenir le leader du mouvement sionisme. Sa famille est libérale et peu attachée aux traditions du judaïsme. Il délaisse rapidement sa carrière de juriste pour se consacrer à la littérature et au journalisme.

Septembre 1897. Le premier congrès sioniste s'achève. Herzl note dans son Journal : Si je veux résumer le congrès de Bâle d'un mot je dirai ceci : à Bâle j'ai fondé l'Etat juif. Si je disais cela aujourd'hui à haute voix, je déclencherai un rire universel. D'ici cinq ans peut-être, cinquante ans sûrement, chacun le comprendra.

«Herzl parcourt l'Europe à la recherche de soutiens politiques et financiers : celui de la Turquie, de l'Allemagne, de l'Angleterre, de la Russie. Le voici courant de Paris à Londres, de Vienne à Constantinople, de Saint-Petersbourg à Rome et à Jérusalem. Il rencontre des souverains comme Guillaume II, le sultan Abd Ul Hamid, Victor-Emmanuel III, roi d'Italie, le pape Pie X ; des hommes politiques comme Bülow et Joseph

Chamberlain ; des financiers et philanthropes juifs comme Maurice de Hirsch et Edmond de Rothschild, des notables religieux comme le grand rabbin Zadoc Kahn à Paris.

Lorsqu'il meurt en 1904, rien n'est acquis. Mais un mouvement existe, un élan est donné, une espérance suscitée, l'adhésion et l'action des militants et des responsables confirmées.

**Ainsi sont posées les fondations de ce qui deviendra plus tard, avec l'appui décisif des grandes puissances, le Foyer national juif, puis l'Etat d'Israël.»**



**NATHALIE ZADOK**  
Retrouvez-moi sur  
INSTAGRAM : @mzlle.z



**JOHANNA ISRAËL SOUSSAN**  
Fondatrice de l'agence digitale Hashtags & Emojis  
Blogueuse de la page Gossip Jo sur Instagram et Facebook.



**« De délicieuses patates douces, carottes fanes, et oignons également arrosés de tehina ravissent nos papilles! »**

**Pour les nostalgiques de notre beau pays qu'est Israël et de tous ses grands chefs qui ont importé leur style en France comme Eyal Shani, je vous conseille Doron. À deux pas du métro Wagram ligne 3, en plein cœur de Paris 17<sup>ème</sup>, le nouveau restaurant « Tel Avivi Style » au 70, avenue de Villiers, vous étonnera pour la diversité de sa carte et de ses saveurs...**

Après un peu d'attente en terrasse, le charmant gérant, Jason s'adresse à nous ! On ne sait que choisir ! Tous les mets sont faits maison, hormis la pita bien sûr... Hésitation entre la pita du jour au poulet fermier et la pita entrecôte ! RIP mon régime à la lecture de la carte ... **#monnutritionnisteetmoncoachontmetapersurlesdoigts** La seconde pita nous fait penser au Steak minute de Miznon dans son explication donc Banco ! C'est parti pour la pita entrecôte, les légumes qui l'accompagnent sont généreux accompagnés de délicieuses tehina et à ma grande surprise, d'aïoli maison (un peu plus et on se serait cru dans les Chti's à Marseille, « Robert amène nous le pastis et l'aïoli » ...)

En entrée, nous craquons sur les légumes brûlés, car psychologiquement nous nous disons que brûlés ils seront peut-être plus légers, héhé... De délicieuses patates douces, carottes fanes, et oignons également arrosés de tehina ravissent nos papilles ! Croquant et couleurs sont au rendez-vous ... Pour couronner le tout, la petite soupe potimarron et céleri finira de nous surprendre tant par sa texture que pour son goût étonnant du fait de l'alliance des deux légumes, plutôt improbable ensemble, entre douceur et amertume... Les portions sont ultra généreuses, par contre le temps de prendre en photo mon repas et ma pita entrecôte était tiède ... Seul point à revoir, que les plats arrivent plus chauds ! Lalalala cette satanée habitude de tout « instagrammer » .. ! Et dire que je crie après mes enfants qui font cela... C'est tellement copieux, qu'il n'y avait aucune place résiduelle dans mon estomac pour un tout petit dessert ! Ça sera un café et l'addition svp ! Nous reviendrons pour goûter le Malahabie (Flan de lait végétal à la fleur d'oranger...)

**L'addition fut super raisonnable de 39€ (soupe + entrée + pita + boisson + café)**

**DORON**

Cacherout : Cacher Rabbinate Loubavitch de France (Habad) Restaurant viande - Cuisine : Israélienne, Méditerranéenne  
70 avenue de Villiers 75017 Paris - Métro Ligne 3 Wagram / Bus 31 - Tél. : 06 47 86 97 71

# MADE IN TLV.



**VIRGINIE KHALIFA**

Retrouvez la sur **INSTAGRAM** et **FACEBOOK**

**A Tel Aviv, Hanouka est l'occasion pour les plus grands pâtisseries de la ville, d'innover avec des recettes toujours plus insolites pour vous faire craquer!**

## SALUT À TOUS !!!

Si pour la plus part d'entre nous Hanouka est la « Fête des Lumières », pour les gourmands, comme moi, c'est aussi la fête des beignets! C'est avec ce petit met frit et «Anti-régime» que l'on célébrera encore une fois la réinauguration du Saint Temple et c'est bien pour cela que j'ai décidé aujourd'hui de vous livrer les meilleures adresses à Tel Aviv. Des adresses, qui vous permettront de régaler vos papilles pendant 8 jours consécutifs.

Non, non, pas la peine de me dire merci, tout le plaisir est pour moi!

**Et oui, qui peut réellement dire non à un beignet tout rond, très coloré, tout chaud et tout sucré?**

**Voici sans plus attendre mon TOP 3 des endroits où vous devrez absolument vous rendre pour des fêtes réussies:**

## 1 ROLADIN

Vous y trouverez des beignets «Halavi» aux mille et une saveurs. Aussi bons que jolis à voir, il vous propose une large sélection de beignets pour satisfaire vos envies les plus folles.

Parmi les saveurs intéressantes, je vous conseille l'Infinity Vanilla qui a fait sa grande entrée cette année. Il est composé de crème pâtissière au chocolat blanc, de glaçage vanille, de perles de crunch, de caramel aux amandes et de crème à la vanille.

Ma seconde option va faire trembler les fans d'Oréo. Il s'agit du Vanilla Cookie Cold Cream, qui associe une crème pâtissière à un glaçage vanille, du chocolat blanc et des morceaux d'Oréo. C'est un véritable délice!

**Prix du beignet : Entre 5 et 10 Shekels.**



## 3 PIECE OF CAKE

une petite chaîne de boulangerie cacher qui se démarque des autres, cette année, avec des beignets végétaliens, sans lait et sans beurre! Vous m'en donnerez des nouvelles...



Pour ceux qui ne se sentent pas concernés, PAS DE PANIQUE, vous y trouverez aussi des beignets à la confiture, à la crème de vanille, au duche de leche, au chocolat et nature, mes préférés!

Ils sont vendus à l'unité ou par quatre dans une jolie boîte. C'est parfait pour une soirée organisée chez vos amis ou pour satisfaire vos invités.

**Bonnes fêtes et bonne dégustation à tous!**

## 2 METOUKA

Un endroit qui porte bien son nom puisque METOUKA signifie «Sucrée» en hébreu.

Situé au numéro 18 de la rue Hertzl, à deux pas à peine de la célèbre Avenue de Rothschild, cette boulangerie vous propose des beignets «Halavi» aux goûts de vos desserts préférés.

Amateurs de desserts italiens, je vous conseille le Tiramisu, le Dulche de Lece et la crème de nougat, des saveurs devenues des alliés de taille qui ont permis à cette boulangerie de se placer NUMERO 2 face à la concurrence!

**Prix du beignet : Entre 5 et 10 Shekels.**

On se retrouve très vite pour de nouvelles adresses : «What's up paris»

**TRS SERVICES**  
Serrurerie • Vitrierie



**ALLOBADGE.fr**



allobadge@gmail.com

trs3services@gmail.com  
**WWW.TRSSERVICES.FR**

**HORAIRES D'OUVERTURE**

du Lundi au Vendredi  
9h00 - 12h30 / 14h00 - 20h00  
Dimanche : 10h00 - 14h00  
Fermé le Samedi

**01.43.15.63.26**  
**06.95.07.73.73**

**117 RUE PELLEPORT**  
**75020 PARIS**

LA VUE PARISIENNE



82 RUE DE LA VICTOIRE  
75005 PARIS

TÉL: 01 45 26 35 25  
FAX: 01 45 26 86 01

LAVUEPARISIENNE@GMAIL.COM



**JERRY LEVY**

ARTISAN BOUCHER

levyjerry@boucherielevy.fr  
www.boucherielevy.fr

19, rue Fourcroy - 75017 PARIS  
Tél. : 01 44 40 07 26 - Fax : 01 44 40 09 41

Boucherie & Traiteur

Spécialisé dans le foie gras depuis 1977.

Pour les fêtes Ils vous font des préparations de chapons farcie aux foie gras et aux figues

Un rayon de viande fraîche de 1er choix!!!  
Passez nous voir et de bonnes fêtes à vous.