

NAHAR MISRAÏM

BULLETIN DE LIAISON

de l'Association pour la Sauvegarde du Patrimoine Culturel des Juifs d'Egypte

SEPTEMBRE 2002

N° 12

ISSN: 0249-8073

E-MAIL: aspcje@ifrance.com

Secrétariat: André COHEN, 8 rue des Tanneries, 75013 PARIS

Tél. : 01 45 35 29 86

Dimanche 27 octobre 2002

De 15h à 18h

A la salle des fêtes de la Mairie du 11^{ème} arrondissement de Paris

Place Léon Blum, Métro Voltaire

Nous vous proposons sur le thème

« **RETOUR en EGYPTE** »

Une lecture-promenade au son de :

« *P'tites promenades d'exil* »

de Rachel Cohen

femme de théâtre et écrivain

Récit de ses mémoires d'enfance en Egypte

Un clin d'œil rieur à Jacques Hassoun

Cher cousin, cher Jacques, le retour en Egypte avec toi

Rachel a quitté l'Egypte à l'âge de quatre ans.

Elle est retournée, en 1993, pour découvrir ce pays.

Cette lecture sera suivie de la présentation d'une vidéo

« **Il était une fois... des Juifs en Egypte** »,

réalisée par **Victor Attas**,

à partir d'éléments filmés au cours d'un voyage d'**André Cohen**, en 1999.

Un apéritif clôturera cette rencontre.

La participation aux frais est de 12 euros par personne. Veuillez vous inscrire dès maintenant, en envoyant votre contribution, par chèque libellé ASPCJE, accompagnée de votre nom, adresse et n° de téléphone à :

André Cohen, 8 rue des Tanneries, 75013 Paris.

A l'occasion de Roch Hachana, le Nouvel An du calendrier hébraïque, nous vous souhaitons :

BONNE ET HEUREUSE ANNEE 5763 – CHANA TOVA

Nous reprenons les **rencontres amicales**, du troisième mercredi du mois :

16 octobre, 20 novembre, 18 décembre de 15h à 17h

A la cafétéria du Centre Communautaire de Paris, 119 rue Lafayette, 75010 Paris,

métro Gare du Nord ou Poissonnière

Venez nous rencontrer pour proposer de nouvelles activités, connaître les parutions récentes concernant les Juifs d'Egypte, échanger les savoirs dans différents domaines, découvrir des photos du passé ou du présent, retrouver des parents ou amis, ...

Fêtes et Traditions

Le mois de Tichri, dans le calendrier hébraïque, comprend plusieurs fêtes :

- la fête de Rosh Hachana,
- le jour de Kippour,
- la fête de Souccot.

Pour les jeunes générations il est important, peut-être, de rappeler la signification de ces fêtes :

ROSH HACHANA : (Nouvel An)

Le 1^{er} Tichri, qui tombe cette année le 7 septembre, est le premier jour de l'année hébraïque : c'est l'année 5763 qui commence. C'est le jour anniversaire de la création du monde. Cette fête célébrée pendant deux jours, est celle du jugement et du souvenir ; le *choffar* (corne de bélier) résonne dans toutes les synagogues : c'est l'occasion d'un examen de conscience de l'année écoulée. Elle marque aussi le début des dix jours de pénitence, qui vont jusqu'au jour de Kippour. Rosh Hachana s'accompagne de plusieurs bénédictions (*berakhot*) d'aliments, symbolisant des vœux pour la nouvelle année.

YOM KIPPOUR :

(Yom ha kippourim = le jour des expiations, chabat chabatot = le samedi des samedis)

C'est le jour le plus saint et le plus solennel du calendrier hébraïque. Ce jour de jeûne, qui tombe cette année le 16 septembre, est aussi appelé « le jour du grand pardon » ; il est consacré à la confession et à la repentance, afin d'obtenir le pardon divin.

L'avant veille de ce jour, on procède aux sacrifices (*kapparot*). Un poulet est sacrifié par personne, si possible. C'est un transfert symbolique de la culpabilité d'une personne sur un animal. Les poulets égorgés sont consommés par la famille, ou donnés aux nécessiteux.

Le jeûne dure 25 heures, pendant lesquelles il est interdit de boire, de manger, de fumer et même de parler ...

La prière et la lecture des textes doivent être les seules occupations. L'après-midi est marqué par la lecture du livre de Jonas, qui est l'histoire d'un repentir et d'un pardon. Kippour s'achève par un office de clôture : la *Né'ila*, et de la prière *El Nora 'Alilah* qui permet aux fidèles de solliciter une dernière fois leur inscription sur le Livre de la vie.

Le son du *choffar* marque la fin de ce jeûne solennel.

SOUCCOT :

Cette fête des cabanes (*souccah*) commence, cette année, le 21 septembre. La *souccah* est une cabane fragile construite entre deux murs avec quelques piquets et du cordage ; aucun clou ne doit être utilisé. Elle est recouverte de branchages, mais le ciel doit être visible. Cette fête rappelle les campements des enfants d'Israël dans la traversée du désert à leur sortie d'Égypte.

Elle constitue aussi la fête de la récolte (*hag ha assif*) et de l'engrangement. Durant les 7 jours que durent cette célébration, tous les repas sont pris, en commun, dans la cabane. Pendant cette fête, on pratique la bénédiction du *loulav* : c'est un bouquet composé d'un fruit, le cédrat, d'une branche de palmier, de 3 brindilles de myrte, et de 2 branches de saule. Ce bouquet est dirigé vers les quatre points cardinaux et également de haut en bas, en signe de soumission à la souveraineté divine.

Le septième jour est appelé « Hochana Raba », suivi le lendemain par la fête de « Chemini Atseret » (clôture du huitième jour), marquant la fin du cycle annuel de lecture de la Torah et le début d'un nouveau cycle.

Le lendemain c'est « Simhat Torah », la réjouissance de la Torah, accompagnée de défilés et de danses avec les rouleaux de la Loi (*sépharim*) : on rend grâce à Dieu dans la joie et l'allégresse. Les enfants défilent avec une bougie allumée. La coutume veut que des friandises soient offertes à cette occasion.

L'évocation de ces fêtes font remonter de nombreux souvenirs :

La première célébration de ces fêtes en France, en 1957, fut l'occasion de réunir quelques amis originaires d'Égypte dans un appartement, en empruntant un « sépher Torah » (Table de la Loi) pour les cérémonies. Cette réunion a permis à plusieurs familles de ne pas se sentir isolées, d'échanger des souvenirs et de faire connaître les habitudes familiales relatives à ces fêtes. D'année en année, ces réunions devinrent régulières et solennelles. Les prières chantées (*ta'amin*) selon le rite égyptien, ont permis de faire partager à nos enfants et petits enfants, notre patrimoine culturel. Ces retrouvailles annuelles créent des liens emprunts d'hospitalité et de convivialité, avec le souci de transmettre aux jeunes nos valeurs et notre code de vie.

Je me rappelle qu'en Egypte, la période des fêtes étaient l'occasion d'achats de nombreuses denrées, de la préparation de vêtements neufs : taille et couture de nouvelles robes pour les filles, achat de costumes, chemises et cravates pour les hommes. C'était aussi la période du grand nettoyage de l'habitation et de rénovation de rideaux, nappes et serviettes.

Une semaine avant Rosh Hachana, il régnait dans l'appartement des parfums de confiture de dattes accompagnée de clous de girofle, de confiture de coings, de confiture « blanche » (masticah), de pâtes d'amandes. Les compotiers de couleur bleue étaient astiqués ainsi que les socles argentés du plateau du service de présentation des confitures. Ce plateau comprenait des verres pour l'eau, un support pour les petites cuillères et des compotiers différents pour les confitures, le tout en verre de couleur bleue décoré de métal argenté.

C'était encore l'été. Au retour de la synagogue, dans l'appartement aux volets mi-clos, régnait une belle fraîcheur mêlée au parfum de la *gaouafa* (goyave). Odeur et saveur me rappellent, aujourd'hui, cette ambiance chaleureuse et conviviale de ces jours de fête.

Renée Hakoun

LES CONFITURES DE ROSH HACHANA

Ce sont des confitures proches de fruits confits qui trempent dans un sirop.

PREPARATION DU SIROP pour 500 grs de fruits.

8 à 10 grandes cuillères d'eau – 200 à 250 grs de sucre – le jus d'un citron.

Faire bouillir 10 minutes tous les ingrédients. Prélever une petite cuillère de sirop la déposer sur une assiette pour la refroidir. Pincer le liquide entre le pouce et l'index. S'il se forme un filament, le sirop est à point.

CONFITURE d'ECORCES d'ORANGE.

Prendre de grosses oranges (3 ou 4) à peau épaisse. Quelques clous de girofle.

Râper les oranges de façon à enlever le zeste. Couper chaque orange en huit (selon les méridiens). N'utiliser que la peau. Rouler chaque écorce pour en faire une spirale. Enfiler ces spirales sur un fil, à l'aide d'une aiguille, pour faire un collier. Blanchir ces écorces : les tremper pendant 2 à 3 minutes dans l'eau bouillante. Attention le fruit doit rester ferme.

Mettre le collier de spirales d'écorces d'orange dans le sirop bouillant, avec quelques clous de girofle.

Laisser mijoter à feu doux (pendant une heure environ) jusqu'à ce que le sirop prenne une couleur ambre (kahraman). Laisser refroidir. Enlever le fil délicatement, sans casser le fruit confit.

CONFITURE de DATTES

500 grs de grosses dattes fraîches et dures, jaunes ou rouges mais bien charnues. Quelques clous de girofle. Des amandes blanchies et épluchées.

Laver les fruits, enlever le noyau central et les éplucher délicatement avec un couteau économe. Les blanchir en les trempant 2 à 3 minutes dans l'eau bouillante. Remplacer le noyau par une demi amande épluchée sans abîmer le fruit. Poursuivre la cuisson des dattes fourrées dans le sirop bouillant, à feu doux pendant une heure environ. Prévoir un récipient large pour ne pas tasser les dattes et pouvoir les faire rouler en remuant le récipient. Ajouter quelques clous de girofle. N'oublier pas de faire rouler les dattes pour bien les enrober de sirop. Arrêter la cuisson quand les fruits ont bien absorbé le sirop et que sa couleur devient ocre brillant. Laisser refroidir.

Ces confitures sont mises dans les compotiers du service de présentation des confitures, tel que celui décrit plus haut. La tradition veut que, pour faire honneur aux invités, ce soit la jeune fille de la famille qui offre ces délicieuses « douceurs » pour la nouvelle année.

Renée Hakoun



EID EL FARKHA

La Fête Juive du Grand Pardon, le Yom Kippour des Israélites, était appelée par les marchands de volailles égyptiens Eid El Farkha, ce qui veut dire : La Fête du Poulet.

En effet, il est de tradition de précéder le jeûne qui débute cette fête par un repas où le poulet est le plat principal. Par ailleurs, il est aussi de tradition d'offrir aux nécessiteux un poulet au nom de chaque membre de la famille. Pour ceux qui ne pouvaient pas assumer cette dépense, ils offraient au moins une volaille par famille. La communauté juive d'Égypte dépassait les 100.000 personnes. Il ne reste plus que 200 ou 300 personnes très âgées.

Dans le temps, le poulet était une nourriture de luxe qu'on n'achetait pas tous les jours comme on le fait actuellement. Aussi, les volaillers égyptiens considéraient cette fête comme une occasion importante de faire de bonnes affaires et ils s'y préparaient longtemps à l'avance afin de pouvoir faire face à cette demande extraordinaire.

D'autre part, l'abattage de ces poulets devait être fait par un rabbin suivant les rites israélites autrement ils ne seraient pas cachère et donc, impropres à la consommation des pratiquants.

Je me rappelle qu'à la rue Darb-el-Barabra, au Caire (rue des Barbarins dont j'ignore l'origine de ce nom insolite puisque aucun d'entre eux n'y habitait) il y avait, comme à la rue des Rosiers à Paris, une concentration de boutiques tenues par des juifs d'Europe Centrale qui vendaient tous les produits alimentaires cachère, ainsi que deux autres boutiques tenues par des volaillers égyptiens où deux rabbins venaient stationner, à la disposition des acheteurs qui voulaient faire égorger des poulets, pigeons, dindes, etc.

J'accompagnais parfois mon père qui s'occupait des achats alimentaires et le domestique qui les portait dans un grand panier d'osier tressé.

Quand mon père achetait habituellement des volailles, nous les remettions au rabbin. Celui-ci attrapait chaque volatile, lui tâtait longuement les pattes, les ailes, le bréchet et tout le reste du corps pour voir s'il n'était pas blessé et il l'examinait longuement pour s'assurer que l'animal était sain.

C'était des rabbins qui avaient fait des études spéciales dans ce but. Dans le cas où la volaille ne satisfaisait pas le sacrificateur, il était rendu au vendeur qui l'échangeait sans discussion. Dans le cas contraire, le rabbin lui liait les ailes entre elles et, en lui massant le cou pour ne pas lui faire mal, il l'égorgeait promptement en lui passant le rasoir aiguisé sur le cou.

La volaille se débattait après l'égorgement et quand il la lâchait par terre, elle courait d'abord quelques mètres, laissant derrière elle une traînée sanglante puis tombait, se relevait, faisait encore quelques pas puis retombait enfin morte. Comme il y en avait toujours plusieurs, le domestique courait de droite et de gauche pour les ramasser et les envelopper dans des journaux avant de les mettre dans le panier avec les autres provisions.

A la Fête du Grand Pardon, le rabbin faisait dresser un échafaudage devant la boutique afin de contenir la foule de domestiques. Ceux-ci arrivaient par dizaines avec leurs poulets et, parfois, ils se battaient entre eux pour arriver les premiers jusqu'au rabbin.

Les poulets étaient jetés, après l'égorgement, dans des fûts métalliques vides afin qu'ils ne soient pas écrasés par la populace. Chacun avait marqué les siens d'un même ruban ou d'un même chiffon de couleur, à la patte, pour qu'ils ne se mélangent pas à ceux des autres clients.

C'était un spectacle dantesque qui durait des heures...

Albert Pardo

Extrait du recueil de textes « L'Égypte que j'ai connue »

Proverbes et Expressions populaires de langue arabe :

Yôm 'assal wé yôm bassal : Un jour c'est comme du miel, un jour c'est comme de l'oignon.

Equivalence française : Les jours se suivent et ne se ressemblent pas, ou : La chance est capricieuse.

Albert Oudiz

LES TENTATIONS DE LA RUE

Les jours de congé, quand Maman en avait assez de me voir traîner autour d'elle alors qu'elle était concentrée sur la savante préparation de ses chefs d'œuvre culinaires qui faisaient notre bonheur et notre régal quotidiens, elle me houspillait et m'envoyait jouer avec mes amis dans mon domaine favori : la rue. Parfois, je traînais et résistais à ses prières. Alors, elle utilisait l'arme absolue. Elle me glissait dans les mains quelques piécettes et me disait avec son inimitable accent libanais : « Va, ya rôhi (mon âme), te gaspiller ! ? » (Rouh ya rôhi ét shabra').

Là, je n'hésitai pas un seul instant tant les occasions de se faire plaisir, quand on était « en fonds », étaient irrésistibles et variées à l'infini. Elles s'offraient à tous les coins de rues. Et la rue dans mon quartier, alors que la circulation automobile était quasiment nulle, appartenait sans réserve aux jeunes du voisinage.

De temps en temps, nous rencontrions un marchand ambulant de confiserie portant une sorte de mât avec une pâte caramélisée enroulée autour de son extrémité et protégée, par hygiène (?) d'un voile de coton blanc. Il annonçait : « Halâawah naddâagha talâatiyn bé nékla » (pâte sucrée à mastiquer, trente morceaux pour deux millièmes). Aussitôt nous nous empressions autour de lui. Il baissait alors son mât et étirait longuement la pâte jusqu'à l'effiler le plus possible et, avec une paire de grands ciseaux noirs, il débitait les morceaux dont nous nous régaliions. Parfois, la pâte résistant à la traction, il se crachait dans ses mains qu'il essuyait sur son vêtement puis, pouvant ainsi assurer sa prise, il réussissait enfin à amener la pâte à la dimension voulue. Enfin, toujours par hygiène !, il enveloppait le tout avec le voile de coton et repartait vanter sa marchandise ailleurs.

D'autres étaient munis d'une sorte de plateau en forme de roulette de casino, divisé en de nombreuses cases contenant une variété de confitures de couleurs douteuses : blanchâtre, rose, bleue, rouge, verte ou violette. Ils vous proposaient un jeu d'adresse : « Fattah eynak tâakol malban » clamait-il (Ouvre bien l'œil et tu gagneras des douceurs). Le gagnant avait droit à trois, quatre ou cinq bouchées de confitures selon l'exploit. Il se saisissait alors d'une tige en laiton qu'il plongeait dans l'une de ses mixtures et vous l'offrait à sucer. Il replongeait ensuite cette tige dans un verre d'eau pour la rincer et refaisait la même manœuvre une autre confiture et ainsi de suite, tout en rinçant sommairement la tige dans la même eau, entre une prise et l'autre. Pour le gagnant

suivant, il opérait avec la même tige, bien entendu, l'hygiène étant assurée (!) par le rinçage décrit plus haut. Il faut dire que la contribution financière était extrêmement modeste, ce qui expliquait son succès auprès de nous.

Je me souviens de Sa'ad, l'épicier qui faisait face à notre école CATTAOUI. Je lui rendais fréquemment visite et hésitais longuement sur l'achat que j'allais faire. Allais-je choisir une « dôma », sorte de fruit informe et ligneux dans lequel on mordait avec peine pour détacher sa maigre chair (si l'on pouvait dire), formée de fibres sèches et dures qui s'introduisaient entre les dents sans qu'on puisse aisément s'en débarrasser ? Ou alors, acheter un fruit de caroubier noir et sec comme du bois d'ébène ; ou encore des rouleaux de réglisse ou du « caca chinois », sorte de pâte de couleur terre de sienne, ancêtre probable du carambar des jeunes français.

En été, saison bénie pour les évolutions et les jeux dans la rue, les tentations saisonnières étaient, elles aussi, nombreuses. Chez le même Sa'ad, pour quelques millièmes, je me procurais un petit morceau de pâte d'abricot (amar el dine) en feuille dont je faisais un cornet où je plaçais un glaçon. Quel régal alors de happer entre les lèvres les gouttes du glaçon qui fondait, en recueillant au passage un vague goût d'abricot !

J'étais également friand du sirop de réglisse (ar ' él souss). Le vendeur qui nous le proposait, se baladait en portant un récipient en forme de baril en verre où l'on voyait flotter le précieux liquide de couleur indigo foncé. Ce récipient chapeauté d'un couvercle conique en laiton poli, se terminait par un long bec verseur en col de cygne. Il avait autour de la taille une ceinture spéciale où il avait inséré quatre à cinq verres pour débiter son produit et circulait dans les rues en faisant tinter deux timbales de laiton, comme d'énormes castagnettes, produisant un son caractéristique qui alertait les chalands. Pour servir, il se saisissait d'un de ses verres et, en tordant son torse, versait avec art et adresse un filet de liquide qui, partant du bec verseur, aboutissait au verre tendu trente centimètres au-dessous. C'était fascinant. On se désaltérait en avalant avec un plaisir sans nom le sirop moussant glacé à souhait.

Il y avait également le vendeur de figues de barbarie. Sur sa charrette, une pyramide de ces délicieux fruits de couleurs et de tailles variées. Il y en avait des jaunes, de verts, de rouges, oranges ou même des mauves, surmontés de morceaux de pains de glace fondante qui en assuraient la fraîcheur. Sa dextérité,

pour servir les fruits débarrassés de leur écorce en évitant les redoutables épines dont elle était abondamment pourvue, était fascinante. Avec un canif aiguisé, il décapitait les deux bouts puis pratiquait une entaille au milieu et, délicatement, soulevait les deux parties latérales, offrant le fruit dépouillé à votre gourmandise. C'était délectable ! L'hiver avec ses frimas amenait des tentations toutes différentes. Il y avait surtout le sahlab, sorte de lait d'un amidon spécial (le sahlab), servi très chaud, coupé de lait, et abondamment saupoudré de cannelle. Servi dans la rue dans de petites coupelles qui vous brûlaient les mains vous vous réconfortiez à sa chaleur qui coulait dans vos veines. Il y avait encore et surtout la bélila. Ah ! la bélila ! C'était une bouillie de grains de blé qui aurait été immangeable si l'on n'en avait rehaussé le goût par du lait, beaucoup de sucre, des noix pilées, de la noix de coco râpée, des pignons et surtout, là encore, beaucoup de cannelle. Dans la Rue Saïd qui conduisait au Collège Français du Daher, sévissait l'épicier Hagop, qui débitait une bélila pour laquelle on se serait damné. A telle enseigne que, quand j'étais désargenté, je préférais changer de trottoir plutôt que de passer le long de sa devanture où trônait le grand récipient de cuivre dans lequel mijotait, tout fumant, ce régal des Dieux.

En hiver, vous aviez également au coin des rues quelque misérable vendeur accroupi devant un méchant petit grilloir de tôle noir où rougeoyait un peu de braise et qui vous proposait du maïs grillé. C'était délicieux de mordre à belles dents dans les épis à demi carbonisés et de sentir la brûlure des grains tout chauds que vous dévoriez avec plaisir.

Il y avait également le vendeur de basboussah, gâteau de semoule dégoulinant de miel que le

vendeur débitait par petits losanges tièdes qu'il vous servait dans une feuille de papier sulfurisé. C'était malheureusement trop sucré à mon goût mais, en Orient, l'exagération du sucré n'est jamais un défaut.

Enfin, la plus populaire et la plus accessible des tentations d'hiver que la rue vous proposait était, sans conteste, les patates douces. Là aussi, le vendeur poussait sa voiture à bras transportant un four en forme de chaudière de locomotive en miniature, d'où s'échappait la fumée d'un feu de planches de bois et où cuisaient lentement ces délicieux tubercules : les patates douces. Pour une ou deux piécettes, il vous offrait une patate fumante coupée en deux, montrant sa chair rose ou claire selon son type, et saupoudrée d'un mélange de sel et de paprika. Vous dégustiez alors un sucré-salé inimitable.

Il y avait aussi le koshary, mets modeste et populaire apprécié des pauvres gens, consistant en un riz au lentilles «enrichi» de miettes de viande. Il y avait tant et tant d'autres ...

Petits métiers des rues du Caire, silhouettes pittoresques évoluant dans ce décor familier de notre quartier. Ils étaient drôles et émouvants ces modestes vendeurs qui trimaient et peinaient pour gagner leur vie, scandant à toute voix, soigneusement étudiés pour vanter leur marchandise, leurs slogans rimés, rythmés, rehaussés parfois d'un peu d'humour. Ils formaient avec les divers saltimbanques qui peuplaient nos quartiers, un cadre inimitable dans lequel s'est déroulée notre jeunesse. Je ne vous retrouverai jamais, mais jamais, vous ne disparaîtrez de notre mémoire.

Albert Oudiz

Information

Moïse Rahmani de Bruxelles nous transmet l'information suivante :

Le 23 juillet 1944, à l'exception d'une quarantaine de personnes sauvées par le Consul de Turquie, Selahtinie Ulkunen, (premier musulman à obtenir le titre de Juste parmi les nations), la totalité de la communauté juive de Rhodes était déportée. Sur près de 1800 hommes, femmes et enfants, seuls 150 revinrent des camps.

Actuellement une poignée de Juifs vivent à Rhodes : trois personnes d'avant la déportation (dont une survivante) et une dizaine de Juifs de Grèce.

23 juin 2002, cinquante huit ans après (!) grâce aux appels insistants des Juifs de Rhodes émigrés aux Etats-Unis, en Amérique du Sud et en Afrique, un monument rappelant le martyr de cette communauté est érigé à l'endroit où se trouvait le centre de la juderia, le quartier juif.

2 juillet 2002, une semaine après son inauguration, le monument est profané.

Rhodes, une ville sans juifs, où l'antisémitisme règne. Songez-y.

Nous abordons, cette fois, la rubrique sous l'optique de ...l'imprimerie et de la philatélie.

LA BIBLE ET L'IMPRIMERIE HEBRAÏQUE

En 1988, on a célébré en Italie le 500^{ème} anniversaire de la publication de la première Bible imprimée en hébreu, qui fut l'œuvre de la famille SONCINO, venue d'Allemagne mais installée dans la ville de Soncino dont elle a adopté le nom. Le timbre émis

par les Postes italiennes représenta une tête de page utilisée par les Soncino pour le livre de la Genèse. Il montre le mot « bereshit » en hébreu entouré de motifs décoratifs.



1988 - Italie « Bereshit »



1977- Hollande – 500^{ème} anniversaire de la Bible de Delf



1977 – Israël
Safed 400^{ème} anniversaire de la 1^{ère} presse à imprimer

Des presses à imprimer étaient déjà en usage en Italie depuis une dizaine d'années lorsque Israël Nathan Sancino et son fils Josué Salomon décidèrent d'imprimer des livres en hébreu. En effet, on relate la publication vers 1475 de deux ouvrages publiés l'un à Reggio di Calabria et l'autre à Piove di Sacco, près de Venise, cette même année. En 1476, paraît en Espagne à Guadalajara le premier d'une série de 15 livres qui seront imprimés au cours des six années suivantes. Dans une période très courte de quelques années, des presses hébraïques sont installées à Mantua, Bologne, Ferrare en Italie, et à Hajar en Espagne. En 1477, un Livre des Psaumes, avec un commentaire de David Kimhi, est publié à Bologne. La même année, Abraham ben Hayyim de Pesare, imprime à Bologne une édition du Pentateuque avec les commentaires de Rachi en utilisant des caractères très élégants du type « séphardi » carré et pour le commentaire des caractères cursifs plus petits de type italien. Cette édition fixera la maquette typique des textes bibliques avec des commentaires pour toutes les parutions futures.

Les lettres utilisées par les Soncino, dites de type « *sephardi* » étaient mieux adaptées aux exigences mécaniques de l'impression et serviron de base et de modèle aux imprimeurs successifs.

Dans la première moitié du 16^{ème} siècle, Venise devint aussi un centre d'impression hébraïque, notamment avec l'arrivée d'Anvers de Daniel Bomberg. Ce dernier se distingue par l'utilisation de caractères améliorés, de papier de haute qualité qui donnent des textes imprimés leurs lettres de noblesse. Un deuxième centre d'imprimerie se développe à Prague dans la deuxième décennie du 16^{ème} siècle avec l'utilisation de caractères dits de type « *ashkénaze* » ; l'influence de Prague s'étend en Allemagne et en Pologne. En 1526, Guershom Kohen publie un ouvrage remarquable, une Haggada, in quarto, composée avec de grands caractères de type ashkénaze constituant le style gothique tardif de l'inscription hébraïque.

Parmi les graveurs célèbres des caractères hébraïques, il faut citer Guillaume Le Bé, originaire de Troyes, qui consacra sa vie entière, d'abord à Venise, puis à Paris au dessin et à la gravure des lettres hébraïques. On attribue à Le Bé la création de

20 polices différentes de caractères hébraïques. Jusqu'à une époque récente, 1939, les presses Belforte à Livourne utilisèrent des lettres inspirées de ces polices. En 1970, les fonderies Nebiolo à Turin fabriquaient encore des caractères dérivés des modèles de Le Bé.

Le Bé procura à Christophe Plantin, originaire de Tours, et devenu par la suite le plus célèbre imprimeur d'Anvers, les lettres hébraïques qui furent utilisées dans sa Bible Polyglotte (hébreu, araméen, latin et grec) en 1569-1572. Plantin est connu pour l'impression d'auteurs classiques, fables, traités scientifiques, grammaires grecques et hébraïques mais aussi pour la production en gros de Bibles hébraïques envoyés à Paris, Anvers et Francfort. Il aurait aussi envoyé 200 exemplaires de la Bible en Barbarie (Maroc). Des imprimeurs chrétiens en Allemagne et Hollande adoptèrent les modèles de Plantin et devinrent aux 17^{ème} et 18^{ème} siècles les plus grands diffuseurs d'ouvrages hébraïques.

Le premier imprimeur en Hollande fut Manassé ben Israël qui utilisa des caractères créés par le chef-scribe hébraïque d'Amsterdam, Michaël Judah. Son premier ouvrage fut un livre de prières de rite sépharadi en 1627. Il faut aussi citer en Hollande la famille Athias qui a produit, entre autres, la fameuse bible hébraïque en 1661 et une belle édition du Michné Torah de Maïmonide en 1702-1703.

L'impression prend son essor véritable avec les Soncino. Ainsi le premier, parmi les 300 ouvrages imprimés par cette famille est le traité talmudique « Berakhot » en 1488, suivi peu après par la Bible. La famille Soncino s'établit par la suite à Casalmaggiore et crée des imprimeries à Pesaro, Naples, Rimini, Salonique, Le Caire et Istamboul. Cette activité s'étend jusqu'en 1557. Ces créations ont été souvent dictées par la nécessité de se déplacer, l'attitude des autorités locales n'étant pas toujours favorable vis-à-vis de ses concitoyens juifs. Par la suite, ce fut le neveu de Josué Salomon qui prit l'affaire en mains. Néanmoins, il dut s'exiler

d'Italie vers 1526, période au cours de laquelle furent publiés les derniers ouvrages dans ce pays. Ce neveu, Gershon ben Moses, se fixa en Turquie mais publia d'abord à Salonique et puis à Constantinople. La dernière publication comportant le sceau des Soncino parut au Caire en 1550.

Rappelons qu'entre 1563 et 1577 des presses à imprimer furent installées à Safed et que les livres qui y furent imprimés furent très recherchés en raison de leur belle impression. Les Postes israéliennes ont émis en 1977 un timbre de 4 liroth commémorant le 400^{ème} anniversaire de l'introduction de l'imprimerie hébraïque en Terre d'Israël. Le Tab porte la mention : première presse à imprimer en Terre Sainte – Zefat (Safed) 1577-1977.

Dans l'Empire Turc, les autorités musulmanes accordèrent très tôt aux autres communautés religieuses le droit d'imprimer à condition qu'elles ne le fassent ni en arabe ni en turc. En 1494, des Juifs sépharades imprimèrent un Pentateuque en hébreu, accompagné de commentaires. La première presse à imprimer du monde musulman fut installée en Turquie, en 1727, par Ibrahim Muteferrika, hongrois d'origine, qui engagea un juif comme maître imprimeur.

Plus près de nous, au 19^e siècle, l'imprimerie prit un essor très important en Allemagne. En 1800, la maison Heidenheim et Baschwitz à Roedelheim (près de Francfort) publia un nouveau Mazhor en 9 volumes utilisant des caractères carrés et cursifs sépharadis pour le commentaire et du cursif ashkénazi pour la traduction allemande. En Europe de l'Est, la plus importante production typographique fut la superbe édition du Talmud de Babylone par la maison Romm à Vilna en 1880-1886.

Pour mémoire, rappelons que Gutenberg inventa en 1440 la typographie à caractères mobiles qu'il utilisera pour imprimer la « Bible de Gutenberg » parue à Mayence entre 1448 et 1454.

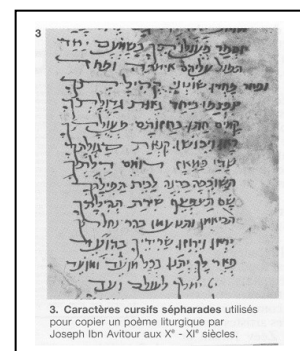
José Salmona

Cet article a été publié dans le bulletin de l' APFI, Amicale Philatélique France Israël, en novembre 2001.

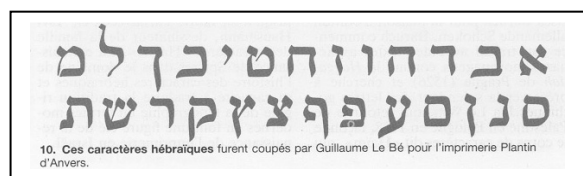
Les images ci-après proviennent de L'ENCYCLOPEDIE DE L'HISTOIRE JUIVE : Ed. Liana Levi et Scribe – 1989 -



⇐ La Haggadah de Prague fut imprimée en 1526, avec des caractères en plomb, des coupes en bois servant pour les premiers mots.



3. Caractères cursifs sépharades utilisés pour copier un poème liturgique par Joseph Ibn Avitour aux X^e - XI^e siècles.



10. Ces caractères hébraïques furent coupés par Guillaume Le Bé pour l'imprimerie Plantin d'Anvers.

Gilda Stambouli souffre ... Paula Jacques ne la plaint pas

Chaque fidèle lecteur de Paula Jacques se réjouit en découvrant le titre du roman « *Gilda Stambouli souffre et se plaint ...* »(1) : la saga des « *anges dissipés** » continue, pour notre plus grand bonheur. On se prépare donc à pleurer un peu et, connaissant l'écrivain, à rire beaucoup. Ce déstabilisant mélange est l'un des nombreux attraits du dernier roman de Paula Jacques, déjà récompensé par plusieurs prix.

Nous voici donc dans le Paris des années cinquante, sur la route, que dis-je, dans l'intimité de cette superbe et insupportable Scarlett sépharade, comme elle veuve et ruinée, comme elle magnifiquement égoïste, rusée, menteuse, jouisseuse, bornée, têtue, sûre de son bon droit, passablement hypocrite et disons le franchement, parfaitement odieuse.

Nous la suivons donc dans tous ses faux pas, ses étonnements et ses combines, de petits hôtels sordides jusqu'en banlieue parisienne où, chaussée d'escarpins dans la neige de décembre, la lascive et laïque Gilda, pauvre veuve n'ayant jamais travaillé, part à la recherche d'un emploi de secrétaire dans une ... yeshiva. Rien ne lui manquera pour faire des gaffes plus réjouissantes les unes que les autres : ni sa totale absence de spiritualité, ni une langue bien pendue, ni sa cigarette et surtout pas sa parfaite méconnaissance de sa propre religion...

Nous voilà donc embarqués dans cette excellente galère où Paula Jacques met à mal plusieurs de nos images d'Épinal, dans une relecture des mythologies traditionnellement associées à l'histoire de notre peuple. Ainsi, Gilda est un concentré de tout ce que le terme « mère » peut éveiller de désespérant dans notre imaginaire (ou pour les plus malchanceux, dans leurs souvenirs). Elle illustre parfaitement et pour le pire ces propos d'Hannah Arendt : « L'exil n'est pas une qualité ni le malheur un mérite (...) on peut aussi vivre, après tout, sans la plénitude de la conscience » (Rahel Vernhagen, la vie d'une juive allemande à l'époque du romantisme).

Idem, l'entraide communautaire qui a sauvé tant de vies se réduit sous la plume de Paula Jacques à une succession de batailles peu ragoûtantes avec l'administration israélienne ou parisienne pour des papiers ou pour la manne des services sociaux. Israël, la terre de lait et de miel, est réduite à un créancier barbare refusant de laisser partir la jeune Shulamit. Le kibboutz, paradis des enfants, ressemble du point de vue de Shulamit à un camp de travail forcé. Le Seder de Pâques auquel Gilda est doublement conviée puisqu'elle vient précisément de sortir d'Égypte, devient non pas le moment d'un travail de mémoire sur notre histoire et nous-mêmes (de quoi me suis-je libéré cette année ?) mais une succession de gags et moments caricaturaux. Quant à la yeshiva, elle abrite en fait selon Gilda « des sauveurs messianiques qui élèvent le vol d'enfants à la dignité d'une profession de foi ».

Voici quelques pistes de lecture, entre variations sur la dérélition et humour ravageur, puisque même l'élément tragique de la fin est noyé dans la mauvaise foi, la sensualité et l'irréel égoïsme de Gilda.

Cet égoïsme n'est peut-être que l'envers d'une double difficulté : difficulté intrinsèque à aimer, et difficulté plus sociale, pour une veuve juive orientale à la fin des années cinquante, à être adulte et autonome ou à pouvoir, seule et sans modèle féminin (on ne sait rien des femmes de sa famille) associer les statuts de femme et de mère : le matérialisme et la sensualité devenant alors le seul refuge de cette impasse dans laquelle s'enferme l'héroïne, et que même le tragique n'atteint pas.

Si Levinas a pu écrire que « l'exil précède l'être », cela ne concerne pas Gilda, forteresse quasi-autiste que rien ne fera changer ni évoluer, pas même là-bas, resté sur l'autre rive, l'enfant inconsolé qui attend en chacun de nous.

Chantal Steinberg

Juin 2002. - Article écrit pour Nahar Misraïm et pour la revue Plurielles

(1) Ed. Mercure de France – 2002

* Paula Jacques : *Déborah et les anges dissipés*, prix Fémina 1991, Folio n° 2637

La vie de l'association

ORGANISATION

Les membres du conseil d'administration, élus par l'Assemblée Générale du 9 juin 2002, se sont réunis le 20 juin pour élire le nouveau bureau :

Président d'honneur	Robert HAKIM
Président	Joe CHALOM
Secrétaire	André COHEN
Trésorier	Emile GABBAY
Trésorier adjoint	Albert OUDIZ

Responsables des commissions :

Relations avec les autres Associations :	Albert OUDIZ
Bulletin de Liaison <i>Nahar Misraïm</i>	David YOHANA
Animations et relations avec les médias	Albert SOULLAM
Edition	Emile GABBAY
Recueil de la mémoire	Rachel COHEN
Culture	André COHEN
Relations avec l'Egypte	Jeannette PEREZ
Fêtes et traditions	Renée HAKOUN

CROISIERE SPATIALE AU FIL DE LA MEMOIRE

(a propos du judéo-arabe égyptien)

Onze cosmonautes avaient pris place, le jeudi 4 juillet, dans la navette spatiale « mémoire » pilotée par le Professeur Tedghi. Parmi ces cosmonautes, neuf hommes et deux femmes, juifs originaires d'Egypte. La fusée était prête à décoller ; elle ne manquait pas de carburant, riche de la mémoire de chaque cosmonaute et riche des connaissances et de l'expérience du pilote.

La croisière dura plus de deux heures et aurait pu durer plus longtemps. Pendant le vol une belle animation régna dans la cabine et même une certaine euphorie : « le courant passait ». A travers le hublot les mots retrouvés apparaissaient sans cesse, ainsi que quelques mots-cousins assez brillants, venus du Maghreb et suscités par le pilote.

L'atterrissage, rue de Lille, permit de constater que d'autres croisières étaient à faire avec les mêmes cosmonautes et d'autres encore, et que ces prochaines croisières feraient surgir encore d'autres mots retrouvés. A bientôt donc au mois de septembre.

P.S. Vous pouvez lire un récit plus « sérieux » et surtout plus détaillé à la page 12.

Jo Chalom

ADHESIONS

Nous remercions les nombreuses personnes qui ont répondu à notre appel de renouvellement de l'adhésion pour 2002, souvent accompagnée d'un mot de félicitations ou d'un don. Certains, comme César Pinto de Rio de Janeiro (Brésil), nous envoient un texte de souvenirs que nous ne manquerons pas de publier. Nous ne pouvons que souhaiter de telles initiatives. Donc chers lecteurs, laissez-vous aller et écrivez !

Nous sommes très sensibles à toutes marques d'encouragement pour poursuivre notre action et nos activités.

Le 14 juillet dernier c'était la fête ... à Londres. L'AJE (Association of Jews from Egypt – UK) organisait son repas annuel dans la maison d'une de ses membres. Ted Nahmias nous donne un aperçu de cette rencontre :*

Extraordinaire concours de circonstances, le risque énorme a payé : le soleil était au rendez-vous, on se serait cru à Cannes ou à Nice !

Une villa superbe, un jardin accueillant ont été le cadre d'une soirée commencée à 18h 30, en pleine lumière du jour ; on peut donc utiliser les appareils photos sans flash, dans ce cadre enchanteur. Il y avait 80 personnes environ et tout le monde a trinqué à l'arak. Le buffet super, organisé et préparé par Doris Wolanski (née Abadi) qui avait prêté en plus sa villa, a fait les délices de tous : kobeba fil saneya, kebabs, boreks, hummos, filas, babaganoush, salades de toutes sortes, légumes marinés, fruits exotiques et classiques, pâtisseries orientales ; rien ne manquait. Même pas une danseuse du ventre, brune aux yeux verts, pure anglaise, pas de première jeunesse, mais souple et gracieuse. Le café était très foncé, pur arabica, que Doris a elle-même rapporté du Brésil. Une dame souriante s'approche de moi et me dit ; « je suis la sœur de Dario, je suis étonnée, il était déjà au courant de cette soirée ». Evidemment, j'avais informé mes copains de Paris, le jeudi d'avant !

Quelle ambiance : dans une ou deux tables on chantait de vieilles chansons françaises apprises à l'UJE (Lycée de l'Union Juive) : « j'ai du bon tabac », « malbrouk s'en va-t-en guerre », « Cadet Roussel ». Au près d'une autre table je me suis lancé dans une tirade de baryton ERI TU extrait de Un ballo in Maschera de Verdi, avec David Rose, le mari d'une copine ex-égyptienne qui chante dans les chœurs d'une synagogue de Londres et qui fait partie d'une troupe amateur d'opéra. Ailleurs, on papote, on bavarde et on ne s'arrête pas de grignoter, de siroter. Vers 10h les gens commencent à partir. Je pense que vers 10h 45, Doris et Hymie exténués ont pu récupérer leur villa. Tout le monde gardera un souvenir frappant de cette si belle soirée d'été.

**AJE c/o Esther Dee 15, Broadlands Lodge, Broadlands Road, London N6 4AW*

CENTER FOR JEWISH EGYPTIAN HERITAGE

Centre de Recherche du Patrimoine Juif Egyptien. POB 65141 Tel-Aviv 61651 ISRAEL

Ce centre a diffusé, en mai 2002, le bulletin n°2. Nous avons reçu l'exemplaire en langue hébraïque. Nous attendons comme promis, la version anglaise, plus accessible pour nous.

Nous avons lu un article très intéressant, signé Ibn El Balad, intitulé : « Expressions hébraïques qui étaient en usage dans l'arabe parlé des communautés juives égyptiennes ». Il est frappant - et agréable - de constater que le sujet de cet article est très proche de celui qui figure dans notre bulletin n° 11 de juin 2002 (page 9)

Après un essai d'explication historique de ce mode de langage, l'auteur énumère un certain nombre de mots et expressions. De manière très vivante, certains de ces mots sont intégrés dans une petite phrase en arabe : « *da mabissalich, da rachaa* » (il ne prie pas c'est un irreligieux, un « méchant »), ou encore « *ana massomtech, da avone kébir* » (je n'ai pas jeûné, c'est un grand péché).

Dans la même page, mais sans rapport direct avec l'article précédent, il est annoncé la parution l'année prochaine d'un livre du Docteur Gabriel Rosenbaum, de l'Université Hébraïque de Jérusalem sur « l'arabe parlé des Juifs d'Egypte ». Des extraits paraîtront dans les prochains bulletins de ce Centre.

Un article du Professeur Sasson Somekh, décrit la création, en Egypte, à partir de 1982, de trois bibliothèques hébraïques, création rendue possible grâce à la collaboration des autorités égyptiennes et israéliennes.

LES CAHIERS DE L'ALLIANCE ISRAELITE UNIVERSELLE n° 26 – juin 2002

Nous avons relevé un article donnant le recueil de textes achetés par la bibliothèque de l'Alliance au fonds Jacques Hassoun, et liés à l'histoire de l'Alliance. Une très grande partie de l'article est consacrée à la vie, à l'évolution et aux idées de Jacques Hassoun notamment sur le judaïsme.

Un article de Claudia Roden, « Mémoire de goût », évoque l'histoire de la communauté diverse des Juifs d'Egypte et y situe celle de sa famille à la fois d'origine syrienne et judéo-espagnole. Elle décrit la grande diversité de la cuisine sépharade selon les régions. Suivent de nombreuses recettes pour un repas sépharade ou ashkénaze.

Agréable réunion de travail, le 4 juillet, à l'INALCO, 2 rue de Lille à Paris.

Rappelons en quelques mots l'objet de cette rencontre. Il s'agissait de nous remémorer le langage parlé de nombre d'entre nous, en Egypte. Si à la maison, certains parlaient strictement le français, le judéo-espagnol ou le corfiote, beaucoup parlaient l'arabe et d'autres conversaient en un français mélangé d'arabe. Or, chez tous ceux qui parlaient arabe, ou même franco-arabe, on retrouvait des mots d'hébreu, ou des expressions savoureuses en arabe « fourrées » de mots d'hébreu comme « El khaddama Gannaba, khabbi el ma'ot » (la bonne est voleuse, cache les sous), expression citée par Renée H-J.

Souhaitant que le langage d'une partie de notre communauté ne s'oublie pas, nous avons décidé de nous réunir autant de fois que nécessaire autour du Professeur Tedghi pour faire, dans la bonne humeur, le bilan de tout ce qui reste ancré dans notre mémoire.

Pour la première réunion, il y avait onze participants, dont 7 Cairotes, 3 Alexandrins et 1 Port-saïdien. Rien d'étonnant à cette forte majorité de Cairotes, car s'ils sont bien costauds en français, ils le sont autant en arabe, étant souvent de vieille souche arabophone, ce qui était moins fréquent chez les Alexandrins.

Parmi les quatre Alexandrins et Port-saïdien présents, il y en avait deux très calés en judéo espagnol et un troisième en corfiote. Grâce à eux nous eûmes le plaisir de retrouver des mots communs au judéo-espagnol, au judéo-corfiote et au judéo-arabe. Le quatrième d'origine syrienne, constata que trois ou quatre de ses expressions n'étaient pas reconnues par les autres arabophones ; elles devaient donc venir directement d'Alep.

Pour ce qui est de la participation des amis et amies cairotes, ce fut un feu d'artifice de mots et d'expressions proposées ou fusant sous les questions du professeur Tedghi. Au cours de ces échanges très animés M. Tedghi nous dévoila aussi des bribes de judéo-arabe maghrébins, comme l'usage fréquent de répétitions arabo-hébraïques : ex : « bel farha ouel simha » (avec le bonheur).

En conclusion de tout cela, il s'avérait que tous les participants étaient enchantés d'apporter leur connaissance et d'apprendre de nouvelles choses ; la plupart viendraient avec plaisir en septembre (avec d'autres amis), et on ne pouvait plus douter que l'arabe des Juifs d'Egypte était plus fleuri qu'on ne l'imagine.

Merci encore au professeur Tedghi et à très bientôt.

Jo Chalom

Prochain rendez-vous : Mardi 10 septembre à 14 heures à l'INALCO, 2 rue de Lille – Paris

Vous pouvez m'appeler à ce sujet au 01 43 41 80 57.

Notre ami Albert Pardo m'envoie le message suivant :

J'ai lu avec beaucoup d'intérêt votre article sur le langage judéo-arabe. J'ai connu la plupart des mots et expressions cités dans votre article. Cependant je ne pense pas que ce serait suffisant pour penser qu'il y avait un langage carrément judéo-arabe ; en tous les cas pas à ma connaissance.

A propos de votre qualificatif de « sorère », je vous livre ceux utilisés dans notre famille et qui est « soné ». On disait couramment « soné hayéhoudim ». Pour une femme méchante, on disait « icha ra'aa » et pour désigner un long discours ou un long texte, on disait « perchéndata », comme par exemple « gara eh ? enta ha tekteb perchéndata ? ...

Message du professeur Arié Schlosberg du Centre de Recherche du Patrimoine Juif Egyptien – Tel-Aviv :

Oui, il y a un parler judéo-égyptien qui s'est répandu chez toute notre communauté, dépendant de l'usage de l'arabe. Plus chez les caraites et les arabophones, moins chez les europophiles, mais on retrouve des vestiges chez tous. Tu as raison, on retrouve toujours des mots en hébreu mélangés avec de l'arabe, ou bien avec une prononciation arabe. On retrouve évidemment plus facilement ceci en Israël.

Depuis deux ans nous recueillons ces tournures judéo-arabes et nous avons une rubrique régulière dans nos bulletins rapportant des exemples de ce parler. Dr Rosembaun de Jérusalem termine son livre sur le judéo-arabe en Egypte. Sa publication est prévue pour la fin de cette année.

Peux-tu me dire quel est le domaine du Prof. Tedghi et qu'est-ce que l'INALCO ? Je voudrai te signaler que nous distribuons 3 bourses pour des recherches sur notre communauté (Hébreu, Français, Anglais).

Nous ramassons documents, photos, livres, mémorabilia, etc de notre vie en Egypte qui forment un noyau historique sous l'égide du département de l'Histoire juive de Tel-Aviv. Votre collaboration serait très appréciée, Ina Lévi recevra tout ce dont les gens voudront débarrasser leur « sandara ». Tél. 01 47 27 05 81 .

Merci à te lire. Shalom.

TALON D'INSCRIPTION POUR LA RENCONTRE DU 27 OCTOBRE 2002:
Sur le thème **RETOUR EN EGYPTE**

Nom..... Prénom.....
Adresse
Code Postal..... Ville.....
Tél. :
Participation aux frais 12 euros par personne. Nombre de personnes
Total.....X 12 =euros
Par chèque libellé ASPCJE et adressé à André Cohen 8 rue des Tanneries, PARIS 13 Tél. 01 45 35 29 86.

TALON D'INSCRIPTION POUR LA RENCONTRE DU 27 OCTOBRE 2002:
Sur le thème **RETOUR EN EGYPTE**

Nom..... Prénom.....
Adresse
Code Postal..... Ville.....
Tél. :
Participation aux frais 12 euros par personne. Nombre de personnes
Total.....X 12 =euros
Par chèque libellé ASPCJE et adressé à André Cohen 8 rue des Tanneries, PARIS 13 Tél. 01 45 35 29 86.

TALON D'INSCRIPTION POUR LA RENCONTRE DU 27 OCTOBRE 2002:
Sur le thème **RETOUR EN EGYPTE**

Nom..... Prénom.....
Adresse
Code Postal..... Ville.....
Tél. :
Participation aux frais 12 euros par personne. Nombre de personnes
Total.....X 12 =euros
Par chèque libellé ASPCJE et adressé à André Cohen 8 rue des Tanneries, PARIS 13 Tél. 01 45 35 29 86.

TALON D'INSCRIPTION POUR LA RENCONTRE DU 27 OCTOBRE 2002:
Sur le thème **RETOUR EN EGYPTE**

Nom..... Prénom.....
Adresse
Code Postal..... Ville.....
Tél. :
Participation aux frais 12 euros par personne. Nombre de personnes
Total.....X 12 =euros
Par chèque libellé ASPCJE et adressé à André Cohen 8 rue des Tanneries, PARIS 13 Tél. 01 45 35 29 86.

DERNIERE MINUTE

Nous vous signalons que **Robert STAMBOULI** fera une conférence sur l'

HISTOIRE DES JUIFS D'EGYPTE

Le 10 octobre 2002, à l' U.L.I.F. 24 rue de Copernic 75116 PARIS
Participation aux frais : 5 euros.

DERNIERE MINUTE

Nous vous signalons que **Robert STAMBOULI** fera une conférence sur l'

HISTOIRE DES JUIFS D'EGYPTE

Le 10 octobre 2002, à l' U.L.I.F. 24 rue de Copernic 75116 PARIS
Participation aux frais : 5 euros.

DERNIERE MINUTE

Nous vous signalons que **Robert STAMBOULI** fera une conférence sur l'

HISTOIRE DES JUIFS D'EGYPTE

Le 10 octobre 2002, à l' U.L.I.F. 24 rue de Copernic 75116 PARIS
Participation aux frais : 5 euros.

DERNIERE MINUTE

Nous vous signalons que **Robert STAMBOULI** fera une conférence sur l'

HISTOIRE DES JUIFS D'EGYPTE

Le 10 octobre 2002, à l' U.L.I.F. 24 rue de Copernic 75116 PARIS
Participation aux frais : 5 euros.

DERNIERE MINUTE

Nous vous signalons que **Robert STAMBOULI** fera une conférence sur l'

HISTOIRE DES JUIFS D'EGYPTE

Le 10 octobre 2002, à l' U.L.I.F. 24 rue de Copernic 75116 PARIS
Participation aux frais : 5 euros.
