Les pratiques alimentaires des juifs russophones en ex-Allemagne de l'Est

Réinvention d'une identité juive

Karine Michel

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/hommesmigrations/998>

DOI : 10.4000/hommesmigrations.998

ISSN : 2262-3353

Éditeur

Musée national de l'histoire de l'immigration

Édition imprimée

Date de publication : 1 janvier 2010

Pagination : 118-127

ISBN : 978-2-919040-04-9

ISSN : 1142-852X

Référence électronique

Karine Michel, « Les pratiques alimentaires des juifs russophones en ex-Allemagne de l'Est », *Hommes & migrations* [En ligne], 1283 | 2010, mis en ligne le 29 mai 2013, consulté le 30 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/hommesmigrations/998> ; DOI : 10.4000/hommesmigrations.998

Les pratiques alimentaires des juifs russophones en ex-Allemagne de l'Est

Réinvention d'une identité juive

Par Karine Michel,
docteur en anthropologie, chercheur associée à l'IDEMEC
(Institut d'ethnologie méditerranéenne européenne et comparative), Aix-en-Provence

Produits kasher © Karine Michel

L'ex-Allemagne de l'Est compte une importante population juive russophone pour qui la vie en URSS a impliqué la mise entre parenthèses de son identité. Si les parents se sont très bien adaptés à un mode de vie et d'alimentation affranchi de tous préceptes religieux, leurs enfants entendent aujourd'hui refonder leur judéité à partir de ses racines mêmes : la Torah. Ils puisent dans ce riche ensemble de prescriptions et d'interdits, notamment alimentaires, le rythme même de leur existence de juifs. Quand manger kasher permet la reconquête de soi.

Les bouleversements politiques ayant touché l'Europe de l'Est à la fin du XIX^e siècle ont engendré des configurations migratoires et démographiques spécifiques dans tout l'ancien bloc de l'Est. L'Allemagne est devenue très rapidement un sol de migration important pour les juifs russophones. En ex-Allemagne de l'Est, des immigrations massives de juifs de l'ex-Union soviétique ont permis de redonner vie à des communautés en perdition, allant jusqu'à multiplier par plus de vingt le nombre de leurs membres.

Au sein de cette population migrante russophone, nombreux ont été ceux engagés dans une réélaboration de leur identité juive, identité totalement occultée et coupée de tout fondement religieux ou culturel sous le régime communiste. Les juifs russophones étaient alors considérés d'après leur nationalité. De cette identité juive ne demeurait donc qu'une exo-assignation et, par réaction concomitante, une auto-assignation de l'ordre de l'affiliation nationale. De ce fait, aujourd'hui, en ex-Allemagne de l'Est, les juifs russophones reconstruisent une judéité⁽¹⁾ et non pas une russité comme dans les schémas migratoires classiques. Dans ce cadre, le domaine culinaire est réinvesti comme lieu d'expression de l'identité ainsi réélaborée. Cependant, il est impossible de parler d'une cuisine juive véritable, tant l'art culinaire juif a été soumis à différentes influences. Un seul point commun à toutes ces variantes culinaires juives demeure : la pratique d'une cuisine kasher. La *kashrout* devient ici l'enjeu de la reconstruction d'une identité juive perdue.

Qu'est ce que la *kashrout* ?

La pratique de la religion juive implique le respect de règles alimentaires précises, appelées la "*kashrout*"⁽²⁾. Sylvie-Anne Goldberg en donne la définition suivante : *"Ensemble de règles qui gouvernent la nourriture autorisée à la consommation. Le terme de "kasher" ou "kosher" associé à ces lois indique un aliment qui convient rituellement à la consommation ; les lois sur l'alimentation sont appelées en hébreu "kashrout" (aptitude). Les lois sur l'alimentation ne traitent pas seulement de la qualification de diverses espèces mais aussi de la façon dont l'animal doit être abattu, de son état de santé au moment de la mort et de son mode de préparation pour la consommation. La méthode spécifique d'abattage rituel est connue en hébreu sous le nom de "chehitah". Jusqu'à nos jours, la cacherout a été l'une des pierres de touche de l'observance juive et l'une des marques les plus indubitables de l'identité juive"*⁽³⁾. Ces lois se basent sur la lecture et l'interprétation de la Torah, notamment de nombreux versets du Lévitique et du Deutéronome, qui donnent une liste des consommables selon une répartition en aliments purs et impurs. Bien que les règles de la *kashrout* paraissent arbitraires⁽⁴⁾,

celle-ci fait sens aux yeux des religieux et demeure un incontournable du judaïsme. Le rabbin Jacques Ouaknin explique ainsi que les aliments purs sont ceux qui permettent à l'âme de l'homme de s'élever vers Dieu : *“Les lois de la kashrout ont pour but de sanctifier l'homme et de le rendre plus réceptif à la voix divine et au message de Dieu⁽⁵⁾”*. D'après lui, la *kashrout* ne concerne que les juifs en raison de leur vocation de prêtres. Au fil du temps, cette spécificité juive a été érigée en un système législatif, au point de devenir *“un véritable code social et moral⁽⁶⁾”*.

En règle générale, la *kashrout* pose l'interdiction de consommer du sang et donc un animal vivant. C'est cette même interdiction qui régit la manière d'abattre l'animal, la *chehitah* visant notamment à vider au maximum l'animal de son sang. La classification établie à partir de la Torah distingue comme purs, et donc propres à la consommation, tous les végétaux et fruits, les ruminants pourvus de sabots fendus, les poissons pourvus d'écaillés et de nageoires, ainsi que les volatiles se nourrissant de graines. Enfin, la *kashrout* proscriit le mélange du lait et de la viande dans toute l'alimentation, imposant des ustensiles différents et des intervalles de temps pour leur consommation respective.

Respecter la *kashrout* prend un sens tout particulier dans un contexte tel que celui de l'ex-Allemagne de l'Est, en raison de la complexité structurelle actuelle de ses communautés juives.

Manger kasher en ex-Allemagne de l'Est aujourd'hui

La *kashrout* relève d'une réglementation assez stricte et implique, pour son respect, de disposer de structures adaptées : personnel pour l'abattage rituel, service de contrôle des aliments, connaissance des composantes de toute nourriture disponible, etc. En ex-Allemagne de l'Est, les communautés sont des structures relativement restreintes, conséquence de la politique communiste antireligieuse exercée pendant près de quarante ans. En Saxe⁽⁷⁾, par exemple, la communauté de Leipzig se restreignait en 1989 à quelque 35 membres très âgés ; la communauté juive de Dresde, pourtant la seconde plus importante d'ex-Allemagne de l'Est, ne comptait pour sa part qu'une petite cinquantaine de membres, tandis que celle de Chemnitz n'existait quasiment plus⁽⁸⁾.

La chute du bloc soviétique a permis de sauver ces communautés d'une mort annoncée. Grâce à une immigration juive russe massive, les communautés de Saxe comptent aujourd'hui plus de 600 membres chacune, si ce n'est plus. Il a fallu adapter les structures communautaires à cette manne démographique : rénovation et agrandissement de la synagogue de Leipzig en 1992-93 et 2000 et création de nouvelles synagogues et espaces communautaires à Dresde et Chemnitz, respectivement en 2001 et 2002. Ces deux derniers ensembles comprennent chacun une cuisine kasher, c'est-à-dire une cuisine composée de deux espaces distincts : un pour la cuisson des viandes, un pour celle des produits laitiers. Pourtant, ces développements ne suffisent pas à assurer une alimentation kasher aux juifs de Saxe. Aucun *shohet*⁽⁹⁾ ne travaille dans ce Land⁽¹⁰⁾ et le rabbin, dont le rôle consiste entre autres à vérifier le respect de la *kashrout*, est seul pour les trois villes de la Saxe.

À Berlin, la situation est fort différente. La communauté juive actuelle rassemble celles de l'ex-Berlin-Est et de l'ex-Berlin-Ouest. Les structures sont donc bien plus développées, avec pas moins de huit espaces synagogaux et un centre communautaire unificateur. Quelques commerces juifs se répartissent dans les rues aux environs des plus importants espaces juifs, notamment une épicerie tenue par un juif israélien qui propose des aliments essentiellement importés d'Israël et une boulangerie vendant exclusivement des *bagels*⁽¹¹⁾. Pour autant, il n'est guère possible de parler de foisonnement de commerces alimentaires juifs, même dans une ville comme Berlin. De plus, il existe un *shohet* qui officie dans l'ex-Berlin-Ouest : il est Israélien, mais n'est en poste à Berlin que depuis 2002. Le rabbin avec lequel il travaille est lui aussi Israélien et n'est à Berlin que depuis sept ans. Autant dire que les moyens existants permettant de respecter la *kashrout* restent limités et fragiles.

Dans le centre communautaire, un restaurant kasher a été créé, mais de nombreux débats au sein de la communauté mettent en question le véritable respect de la *kashrout* dans cet établissement et ailleurs, comme en témoignent ces paroles d'un informateur : *"C'est toujours la même chose, c'est l'histoire du shohet. Il faut un vrai shohet, sinon on peut jamais être sûr que le restaurant soit kasher à 100 %. C'est très exactement l'histoire du restaurant de la communauté là. Tout est toujours lié à ce problème de shohet, ça c'est le rabbin qui doit s'en occuper, mais rien n'est fait là aussi !"* (Juillet 2004, Berlin) Quelle que soit la taille des structures communautaires, il apparaît aisément que le fait de manger kasher en ex-Allemagne de l'Est ne se révèle pas aussi aisé qu'il le devrait.

L'importance du manger ensemble

L'importance de la cuisine dans le schéma identitaire est largement acquise dans le domaine anthropologique⁽¹²⁾. Dans le contexte de la reviviscence des communautés juives d'ex-Allemagne de l'Est, le fait de manger ensemble prend une dimension toute particulière. Chaque célébration de shabbat donne traditionnellement lieu à des repas de *kiddush*⁽¹³⁾ à la maison. En ex-Allemagne de l'Est, aujourd'hui, la population juive est essentiellement constituée de juifs non russophones seuls et de familles juives immigrées de l'ex-Union soviétique, totalement déjudaisées. De ce fait, la majorité ne célèbre de repas kasher que dans le cadre de la communauté, c'est-à-dire lors des célébrations de shabbat ou lors des fêtes. En Saxe, ces repas sont rares, n'ayant lieu que lorsque le rabbin est présent dans la ville, et consistent le plus souvent en une collation prise le samedi midi après l'office. Au sein des communautés, des groupes de jeunes de 12 à 25 ans se constituent de façon autonome aussi bien en Saxe qu'à Berlin. En Saxe, ils célèbrent un repas de *kiddush* chaque vendredi soir après l'office ; à Berlin, c'est une fois par mois. Dans cette dernière ville, les prises de repas en commun sont plus fréquentes, des shabbat étant organisés dans plusieurs synagogues chaque semaine. Mais dans tous les cas, la nourriture kasher à disposition est restreinte, consistant en mets froids, identiques d'une fois sur l'autre : crudités (concombre, tomates, maïs), toasts triangulaires au beurre et au fromage, fruits (bananes, pommes, raisin), salade, roll-mops, hareng, pâté de poisson ou sardines⁽¹⁴⁾, céréales, cake ou gâteau au chocolat, jus d'orange et vin rouge.

Ces aliments, loin de constituer un véritable repas, ont plutôt une portée symbolique. Dans ce cadre, pour certains juifs, l'alimentation kasher peut devenir un réel enjeu identitaire. Le partage de mets kasher permet d'affirmer une judéité, ce que Gérard

Haddad exprime par la métaphore “manger le Livre” : *“D’une part, en mangeant le Livre, le sujet s’identifie à lui, à ce qu’il contient, c’est-à-dire l’histoire et la légende du groupe où il naît. D’autre part, il devient porteur en lui, dans son ventre, du Livre⁽¹⁵⁾”*. Dans le judaïsme, le Livre désigne la Torah. Base de l’identité religieuse juive, il a permis d’assurer la pérennité du peuple juif pendant des siècles de persécutions et d’exils, et est ainsi devenu un élément symbolique incontournable de la judéité. Compte tenu de cette analogie entre le Livre et l’acte de manger, le partage d’un repas kasher se révèle d’autant plus important pour des juifs esseulés ou déjudaïsés. Les autres membres de la communauté deviennent ces personnes avec qui chacun *“apprend son histoire et forge son identité⁽¹⁶⁾”*. Que ce soit entre jeunes ou entre adultes, voire en famille le cas échéant, manger kasher n’est pas anodin ; pourtant, là où les premiers parviennent à acheter kasher, les seconds déclarent cela impossible.

Une impossibilité toute relative

L’ensemble des difficultés décrites jusqu’ici concernant l’alimentation kasher explique que nombre de juifs d’ex-Allemagne de l’Est expriment une impossibilité, ou du moins une grande difficulté, à manger kasher. *“Je respecte la kashrout, mais à savoir si les aliments sont kasher, ça... Je regarde ce qui est écrit, s’il y a du cochon ou autre chose dedans. Mais kasher, comme d’après les règles orthodoxes, c’est très dur, parce qu’ici il n’y a pas de nourriture kasher. On doit se les [les produits] faire envoyer de Francfort ou d’autre part, ils sont importés d’Israël ou d’ailleurs... Et pour la nourriture, je fais attention, mais à savoir si c’est vraiment kasher à 100%, j’en sais rien, mais j’essaye.”* (Extrait d’entretien, octobre 2001, Leipzig)

Ce type de discours émane d’adultes, russophones et germanophones, et sont en contradiction avec ceux des jeunes, essentiellement russophones. Ces derniers mangent kasher, bien que cela ne soit pas simple, grâce à la mobilisation de réseaux entre communautés. Par le biais d’organisations telles que la fondation Lauder ou les instances Habad⁽¹⁷⁾, les jeunes juifs de toute l’Allemagne participent à des camps de vacances, des séminaires ou des formations ; cela permet de construire un réseau de connaissances à l’échelle du pays entier et concourt à la création de structures semblables d’une communauté à l’autre. Par exemple, des jeunes de la communauté de Chemnitz participant aux célébrations du repas de *kiddush* à Leipzig ont ensuite travaillé à l’instauration de célébrations semblables dans leur ville. Ainsi, par réseaux, des jeunes de villes sans commerces d’alimentation kasher, comme c’est le cas en Saxe, se procurent des aliments kasher par leurs relations

personnelles. *“Quand j’étais à Leipzig, j’ai demandé à mon rabbin de m’acheter de la viande, parce que tu ne peux acheter ni viande ni fromage dans les magasins non kasher. Dans certains magasins, il y a de la nourriture kasher et tu peux acheter des pommes de terre, et tu les cuisines à la maison, ce n’est pas si difficile.”* (Extrait d’entretien, octobre 2001, Leipzig)

La kashrout et les jeunes : le levier d’une affirmation identitaire

Par ces réseaux relationnels, certains jeunes sont également très bien informés du caractère reconnu comme kasher ou non de certains aliments des commerces non-kasher. Ils disposent d’un livre, édité officiellement par le rabbinat du Land de Rhénanie-Nord-Westphalie, qui recense l’ensemble des aliments du commerce allemand conformes à la *kashrout*, par catégories : produits laitiers, boissons, aliments sucrés, pains, beurres et céréales, desserts, vinaigres, plats préparés, poissons, fruits et dérivés, pâtisseries, légumes, glaces, confiseries, produits pour bébés, confitures et gâteaux, condiments gras, pâtes alimentaires et autres produits divers, salades, choucroutes, conserves, chocolats.

“Pour shabbat, nous avons de la salade et des conserves. Sinon, nous cuisinons tout, du riz, des patates, ... mais toujours froid. C’est kasher selon les magasins, j’ai la liste. Et selon les villes aussi. Il y a toujours très peu. J’ai des amis qui prennent de la viande à Berlin, mais c’est très cher. Le lait est kasher comme les autres produits.” (Extrait d’entretien, novembre 2001, Leipzig)

Les approches de la *kashrout* par les adultes et les jeunes sont très différentes. Les premiers parlent d’une très grande difficulté, voire d’une impossibilité, à trouver de la nourriture kasher, tandis que les seconds contournent assez facilement cette carence. Ces divergences de comportements correspondent non pas à une possibilité ou impossibilité effective de manger kasher, mais à des tendances religieuses différentes. Les jeunes russophones des communautés juives actuelles d’ex-Allemagne de l’Est s’inscrivent dans un schéma générationnel double : ils appartiennent, d’une part, à une première génération de migration, comme leurs parents, et effectuent un “retour à la religion⁽¹⁸⁾” assez classique ; d’autre part, ils font partie de la troisième génération de personnes ont fait face au communisme, ce qui redouble leur “retour à la religion”. Engagés aujourd’hui dans une recherche identitaire, ils affirment leur judéité par une tendance à l’orthodoxie religieuse face au judaïsme libéral de leurs parents. Le respect de la *kashrout*, en tant que pratique culinaire, est ainsi un mode de différenciation par rapport à leurs ascendants. En

effet, “la nourriture constitue ici bien plus qu’une simple activité nutritive, une terminologie complexe de la différence, dans laquelle les individus puisent les termes de leur identité familiale, de leur statut social, et les modalités de leur appartenance à un groupe d’origine géographique ou à une communauté religieuse⁽¹⁹⁾”. Ce phénomène de démarcation trouve dans la *kashrout* un mode d’expression privilégié. Loin d’être une simple pratique culinaire, elle est révélatrice d’une réélaboration identitaire consécutive à un phénomène migratoire particulier, celui de juifs russophones déjudaïsés. De plus, la différenciation ainsi opérée engendre une rupture dans les modes traditionnels de distribution et de transmission des pratiques culinaires.

Une transmission inversée

Le respect de la *kashrout*, point crucial de marquage de sa différence, engendre donc un phénomène de rupture, mais surtout un bouleversement dans la transmission familiale traditionnelle. En effet, ces jeunes russophones habitent majoritairement chez leurs parents. Leur pratique plus respectueuse de la *kashrout* a des conséquences au sein de leur foyer familial, et ce selon deux modes distincts : par

simple redistribution, d'une part, et par inversion de la transmission, d'autre part. Les jeunes engagés dans un retour à l'orthodoxie religieuse ne peuvent qu'influencer les autres membres de leurs familles, notamment leurs frères et sœurs. À Chemnitz, par exemple, un jeune de 14 ans s'est impliqué dans les activités communautaires à la suite de sa sœur et a pu observer cette dernière allumer les bougies de *shabbat*⁽²⁰⁾ à la maison, alors que sa mère ne le faisait pas. À Leipzig, une jeune fille de 12 ans participe à la célébration du repas de *kiddush* à la suite de sa sœur de 16 ans. Ainsi, dans les familles déjudaisées originaires de l'ex-Union soviétique et immigrées en ex-Allemagne de l'Est, les jeunes initient une redistribution horizontale. *“Ainsi il arrive que le sens de la transmission, au lieu de se faire verticalement, dans le sens d'une génération à l'autre, se fasse horizontalement, entre membres d'une même fratrie. Un enfant peut entraîner frères et sœurs dans son sillage”*⁽²¹⁾. Par ailleurs, ces jeunes appliquent à la maison les pratiques nouvellement acquises. Ils poussent ainsi leurs parents à modifier les leurs, initiant leurs ascendants à des pratiques juives que ces derniers, déjudaisés, ignorent. Les enfants transmettent ainsi à leurs parents, inversant le mode de transmission traditionnel. *“La transmission peut se faire aussi dans le sens d'une verticalité inversée, où c'est l'enfant qui réintroduit les pratiques dans son foyer et qui parvient à gagner ses parents à sa cause. Il n'est pas rare, dans ces familles en transition, de voir les enfants accomplir les rites qui reviennent aux parents”*⁽²²⁾. Les jeunes qui respectent la *kashrout*, se trouvent en position de rejet face à la nourriture de leurs parents. Ceux-ci tentent alors d'adopter les nouvelles pratiques de leurs enfants. *“Mes parents ne pratiquent pas du tout. À cause de moi, ils ont quand même essayé de faire un petit peu, c'est-à-dire qu'ils ont arrêté de manger du porc, parce que c'est important d'être ensemble pour les fêtes. Ils comprennent.”* (Extrait d'entretien, juillet 2004, Berlin)

Certains de ces jeunes religieux sont étudiants à la *yeshiva*⁽²³⁾ de Berlin. Lorsqu'ils rentrent chez eux, leurs parents cuisinent kasher par respect pour leurs enfants. De même, le fait que ces jeunes ne consomment que des aliments kasher pousse les parents à cuisiner kasher. Il s'agit là d'un *“code de conventions familiales”*, terme de Régine Azria pour évoquer les multiples indices de religiosité à la maison qui participent à la socialisation juive.

Le fait même d'appartenir à la même cellule familiale permet la redistribution et la transmission de pratiques juives religieuses, et donc d'un certain judaïsme, de certains membres vers les autres. Dans un contexte aussi particulier que celui des juifs russophones déjudaisés immigrés en ex-Allemagne de l'Est, les pratiques culinaires se révèlent ainsi extrêmement pertinentes pour l'analyse du phénomène identitaire. En situation migratoire, la cuisine peut ainsi être réinvestie pour donner sens à une identité en reconstruction. ■

Notes

1. La judéité est ici utilisée comme désignant spécifiquement l'identité juive, à la suite des distinctions et élaborations construites par Albert Memmi : "La judéité est le fait et la manière d'être juif ; la judaïcité est l'ensemble des personnes juives ; le judaïsme est l'ensemble des doctrines et des institutions juives", *Portrait d'un juif*, Paris, Gallimard, 1962.
2. Ce terme peut prendre plusieurs orthographes, "kashrout" et "cacherout" étant les plus courantes. Le premier est celui utilisé par l'auteur, le second celui choisi par Sylvie-Anne Goldberg dans ses définitions.
3. Sylvie-Anne Goldberg, *Dictionnaire encyclopédique du judaïsme*, Paris, Cerf, 1996.
4. Dans son ouvrage *De la souillure – Essai sur les notions de pollution et de tabou*, La Découverte et Syros, Paris, 2001, Mary Douglas énumère les versets concernant la kashrout et rend compte de certains débats sur ce sujet.
5. Jacques Ouaknin, *De génération en génération : être juif*, Marseille, L'Arche du Livre, 2001.
6. Joëlle Bahloul, *Le culte de la table dressée*, Paris, Métailié, 1983.
7. Précisons ici que la Saxe est le Land d'ex-Allemagne de l'Est dans lequel les communautés juives étaient en 1989 et sont encore aujourd'hui, Berlin mis à part, les plus importantes.
8. Pour des données plus précises, voir Lothar Mertens, "Schwindende Minorität – Das Judentum in der DDR", in S. T. Arndt & E. Heid, *Juden in der DDR – Geschichte, Problem, Perspektiven, Arbeitsmaterialien zur Geistesgeschichte*, Duisburg, Salomon Ludwig Institut für deutsch-jüdische Geschichte, 1998, pp. 125-159 ; Steffen Held, *Zwischen Tradition und Vermächtnis – Die Israelitische Religionsgemeinde zu Leipzig nach 1945*, Leipzig, Dölling und Galitz Verlag, 1995 ; Hatikva, *Spurensuche – Juden in Dresden – Ein Begleiter durch die Stadt*, Hamburg, Dölling und Galitz Verlag, 1996 ; Gesellschaft für christlich-jüdische Zusammenarbeit, *Juden in Sachsen – Ihr Leben und Leiden*, Leipzig, Dresden Verlag, 1994.
9. Le shohet est la personne habilitée à procéder à l'abattage rituel. Il doit tuer la bête en lui fendant rapidement l'œsophage et la trachée à l'aide d'un couteau soigneusement nettoyé. Il doit ensuite inspecter l'animal pour vérifier que celui-ci était sain, afin de le valider pour la consommation.
10. Le Land est une unité administrative allemande, correspondant en quelque sorte à une région française.
11. Petits pains en forme d'anneau, spécialité des juifs ashkénazes.
12. Cf Pierre Bonte et Michel Izard, "Cuisine", in *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF, 1991, pp. 186-187.
13. Prière récitée pour le shabbat et les jours de fête, en général sur une coupe de vin afin de sanctifier la journée à venir.
14. Ces préparations simples de poisson permettent, avec des mets peu élaborés, de respecter la loi de la kashrout qui prescrit les espèces marines dotées de nageoires et d'écailles (Bahloul, 2001).
15. Gérard Haddad, "Transmission et rites alimentaires", in *Traces*, n° spécial 9/10, Judaïsme-Judaïcités, récits, narration, actes de langage, Paris, CNRS, 1984, pp. 270-273.
16. Fanny Bijaoui, "Saveurs et rituels, le goût de la mémoire", in *Tribune Juive*, n° 13, décembre/janvier, Paris, Elypresse, 2005/2006, pp. 50-54.
17. La fondation Lauder, créé en 1987 par Ronald S. Lauder à New York, a pour objectif de promouvoir une éducation juive auprès de tous les jeunes juifs d'Europe. Elle s'est implantée dès 1996 à Berlin, afin d'aider les immigrants russes nouvellement arrivés dans le pays. Le mouvement Habad (ou Loubavitch) est un mouvement de renouveau religieux orthodoxe. En Allemagne, aujourd'hui, il tente de ramener les juifs russophones déjudaïsés à un judaïsme orthodoxe.
18. La notion de "retour à la religion" fait débat dans les études religieuses. Loin d'ignorer ces controverses, ce phénomène engendre des pratiques spécifiques fort intéressantes dans lesquelles s'inscrivent celles des juifs russophones en ex-Allemagne de l'Est. Voir, entre autres, Alain Dieckhoff, Danièle Hervieu-Léger, Gilles Kepel, Krzysztof Pomian, "Y a-t-il un retour au religieux ?", in *Le Débat*, n° 59, mars-avril, Paris, Gallimard, 1990, pp. 51-67.
19. Joëlle Bahloul, *op. cit.*
20. Le shabbat est le septième jour de la semaine, jour de repos, dans la tradition juive. Il est accueilli au domicile le vendredi soir par l'allumage de deux bougies, pratique de la mère de famille qui initie ses propres filles.
21. Régine Azria, "Pratiques juives et modernité", in *Pardès*, n° 14, Paris, Cerf, 1991, pp. 53-70.
22. *Idem.*
23. Centre d'études talmudiques.