



## L'odyssée des juifs sépharades en Méditerranée... et ailleurs

Les premières migrations des Juifs sépharades d'Espagne sont consécutives aux grands massacres de 1391. L'*Inquisition*, cette institution conçue au XIII<sup>e</sup> siècle pour combattre l'hérésie albigeoise, ne commença à œuvrer contre les judaïsants espagnols que vers le milieu du XV<sup>e</sup> siècle. En fait un grand nombre de Juifs avaient accepté le baptême – bien avant le début de l'*Inquisition* – et avaient abandonné volontairement toute forme de judaïsme pour se fondre dans la société catholique. Nombre de ces « nouveaux Chrétiens » ou de leurs descendants furent néanmoins brûlés en auto-dafé par les tribunaux inquisitoriaux. Après leur expulsion « totale et définitive », décrétée par Isabelle la Catholique le 30 avril 1492<sup>1</sup>, les Juifs trouvèrent refuge au Portugal auprès de leurs coreligionnaires, mais cela seulement jusqu'à ce que les Rois catholiques imposent, cinq ans plus tard, l'expulsion de ce pays de tous

les infidèles comme condition du mariage de leur fille Isabelle avec le roi Manuel. Cependant, au lieu de jeter les Juifs à la mer, ce dernier décida de les convertir de force et c'est ainsi que le marranisme se développa au Portugal. L'*Inquisition* s'installa néanmoins dans ce pays un siècle plus tard, y rechercha activement les marranes et les poursuivit jusque dans tous les pays colonisés, notamment en Amérique latine, où cette deuxième vague de la diaspora sépharade avait trouvé un nouvel abri temporaire.

<sup>1</sup> Ce décret ne fut officiellement abrogé qu'en 1967, à l'initiative de l'écrivain Dominique Aubier et du ministre du tourisme Manuel Fraga Iribarne.

<sup>2</sup> Cecil Roth, *Histoire des marranes*, 1932, 1958, Liana Levi, Paris, 1990, pour la traduction française, p. 184.

### Dans le bassin méditerranéen

Les Juifs portugais partirent aussi rejoindre ou fonder des communautés dans des pays et colonies qui toléraient les religions non chrétiennes, telles l'Afrique du Nord ou la Turquie (Salonique verra ainsi se développer une communauté très importante, entièrement détruite au XX<sup>e</sup> siècle par la Shoah). L'Italie et ses îles furent également pour eux des points de chute majeurs. Ancône, par exemple, où il y avait une ancienne communauté et où, dès 1523, ils se placèrent sous la

protection des papes. Ils s'installèrent dans de nombreux ports (Pise, Livourne, Naples, Venise), dont ils contribuèrent fortement au développement et qui furent aussi pour eux des points de départ vers le Levant (Chypre, la Palestine (Safed), Alep furent ainsi des lieux d'émigration marranes). A Ferrare, furent éditées les premières traductions en espagnol de la Bible et de livres liturgiques ; mais l'*Inquisition* portugaise ordonna de poursuivre ces Juifs exilés de Coïmbra et leur communauté fut, elle aussi, détruite.

gnol de la Bible et de livres liturgiques ; mais l'*Inquisition* portugaise ordonna de poursuivre ces Juifs exilés de Coïmbra et leur communauté fut, elle aussi, détruite.

### En France

L'interdiction de la présence des Juifs étant officielle dans ce pays depuis 1182, il n'existait plus de communautés d'accueil à l'exception du Comtat Venaissin où les Juifs étaient protégés par les papes. Les marranes s'infiltrèrent dans le Sud-Ouest de la France et fondèrent des communautés de « nouveaux Chrétiens, marchands portugais » : à Bordeaux (à partir de 1474), à Bayonne et dans les villages alentour, puis dans d'autres



## Passage(s)

viles du Midi (Montpellier, Toulouse, Tartas...). Les premières *lettres patentes* les autorisant officiellement à s'installer datent de 1550 (Henri II). Les marranes se dévoilent progressivement et sont reconnus comme Juifs en 1730. Ils peuvent alors construire des synagogues et acquérir des terrains pour leurs cimetières. Ils développent abondamment le commerce, notamment maritime. Ces communautés se distinguent par une très forte volonté d'intégration (sans perdre aucunement leurs spécificités culturelles), ce qui rend leurs membres citoyens *de fait* avant de l'être *de droit* (au moment de l'Émancipation, en 1791).

### Dans le Nord de l'Europe

Les Juifs s'installent à Anvers dès 1512. Une deuxième vague d'immigration se produit en 1565, renforcée par le rattachement entre l'Espagne et le Portugal (1580). Les marranes anversoises migrent massivement à Amsterdam, où la communauté se développe très vite. La grande synagogue « portugaise » de cette ville date de 1675. Les Juifs y mènent une vie culturelle très riche, notamment dans l'édition de livres (rituels de prières, ouvrages philosophiques) - une activité qui durera deux siècles.

Londres avait banni ses Juifs en 1290. La communauté marrane s'y développa dès le début du xvi<sup>e</sup> siècle. Cromwell était plutôt favorable à leur réinstallation, pour des

raisons essentiellement économiques. Officielle vers 1656, la présence des Juifs devint officielle en 1673 et son apogée se situa entre le milieu du xvii<sup>e</sup> et le milieu du xviii<sup>e</sup> siècles.

### Encore plus loin : dans le Nouveau Monde, en Asie du Sud-Est, en Afrique...

L'expédition de Christophe Colomb a-t-elle été une affaire « marrane<sup>3</sup> » ? Beaucoup de légendes circulent à ce propos ! Mais la



Armand Edery, *Odyssée des Juifs sépharades*,



1391 - 1860. Aquarelle sur parchemin, 2003<sup>4</sup>

participation de marranes à la première traversée est très peu attestée... Toujours est-il que les Juifs émigrèrent très rapidement vers le Nouveau Monde. Beaucoup de marranes portugais s'installèrent ainsi au Mexique et au Pérou. Mais l'Inquisition les y rattrapa vers 1574 et mit fin au marranisme dans ces deux pays.

Au Brésil, les marranes locaux, arrivés des pays voisins pour fuir l'Inquisition, s'allièrent avec les Hollandais lors de la conquête du pays par ces derniers. Une fois le Brésil reconquis par le Portugal, les marranes continuèrent d'y immigrer en tant que

déportés du Portugal. L'Inquisition les y poursuivit de manière obstinée, au point que, par exemple, le nombre des arrestations créa une crise dans l'industrie du sucre à Rio à la fin du xvii<sup>e</sup> siècle ! Les communautés ne furent jamais aussi florissantes que sous domination hollandaise ; elles se dispersèrent ensuite vers les Antilles (les « Indes occidentales »), Surinam et Cayenne. Nombre de ces communautés ont maintenant disparu.

La communauté portugaise de New York (*Shearith Israël*), encore en activité aujourd'hui (70th st & Central Park W), a été créée en 1654 par des Juifs venant du Brésil. Ces derniers essaimèrent ensuite sur la côte Est et créèrent des communautés dont la plus connue est celle de Newport (Rhode Island).

La Diaspora marrane s'étend également sur d'autres continents :

aux Indes (Goa, Calcutta), en Cochinchine, à Madras, en Angola même....

**Jean-François Lévy**

<sup>3</sup> Cecil Roth, *op.cit.*

<sup>4</sup> On peut se procurer un tirage de cette carte en contactant Meyer Edery, 35 bis, rue Georges Médéric, 94700 Maisons Alfort. Tél. 01 43 76 54 23, Mobile : 06 99 02 25 21. Mél : mosu@tele2.fr



## Recettes sépharades

S'il existe une constante dans la cuisine juive, en dépit des avatars de l'histoire, c'est la confection de boulettes de viande hachée. On trouve de très nombreuses recettes de ce mets délicieux. Je vous en propose trois, originaires de pays d'immigration sépharade différents : Grèce (Corfou), Afrique du Nord et France (Bayonne). Ces recettes m'ont été transmises oralement, souvent lors de leur dégustation, je vous en garantis donc leur saveur... Toutes les proportions sont pour 4 personnes.

### Roulent boulettes...

**Grèce (Corfou)**, transmis par Mme Roberta Nacmias, traiteur et restauratrice à Paris.

**Ingédients :**  
375g de bœuf haché,  
125g de veau haché,  
1 œuf entier,  
Muscade, sel, poivre,  
Un peu d'huile d'olive pour la cuisson.

Mélanger tous les ingrédients, bien malaxer. Former des petites boules de 3 à 4 centimètres de diamètre. Les faire frire dans l'huile d'olive chaude.

A Corfou, ces boulettes se servent avec des oignons et des poivrons confits ou avec du riz. On peut également les déguster avec de la sauce tomate au basilic et du parmesan râpé.

**Afrique du Nord**, transmis par Alain Lévy.

**Ingédients :**  
500g de viande de bœuf,  
2 oignons crus,  
1 œuf entier,  
1/8 de baguette amollie ou l'équivalent en chapelure,  
Persil ou coriandre fraîche,  
Un peu d'huile d'olive,  
Sel, poivre.

Mélanger tous les ingrédients. Confectionner les boulettes de la même manière que précédemment. Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole et les y plonger. Laisser cuire 10 minutes. En Afrique du Nord, ce plat se sert traditionnellement avec des haricots verts ou des blettes.

**France (Bayonne)**, transmis par Mme Marcelle Suarès-Dalmeyda.

### Amondegouilles<sup>1</sup>

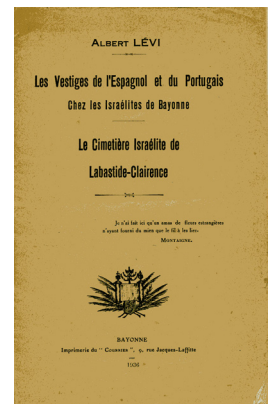
**Ingédients :**  
500g de bœuf, haché,  
1 œuf entier,  
8 grosses pommes de terre, 3 oignons hachés,  
Une petite poignée de mie de pain trempée dans de l'eau tiède et bien exprimée,  
1 cuillère à soupe et demie de vinaigre d'alcool,  
Sel, poivre, ail, persil,  
Huile végétale pour la cuisson.

Bien mélanger tous les ingrédients à la fourchette. Former ensuite avec les mains des boulettes de 5 cm de diamètre bien tassées. Enduire les boulettes de vinaigre d'alcool pour les maintenir fermes. Dans une poêle à frire, faire dorer les boulettes de tous les côtés avec un peu d'huile. Réserver. Dans une cocotte, faire revenir le hachis d'oignons, ajouter les pommes de terre coupées en gros dés. Laisser dorer 8 à 10 minutes en remuant de temps en temps. Couvrir ce mélange d'eau et porter à ébullition. Ajouter les boulettes de viande et laisser cuire à petit feu 45 minutes à 1 heure.

**Variantes** (Colette Lévy, Suzanne Cardoze, Bayonne) :

Le bœuf peut être remplacé par du veau. Le vinaigre peut être directement incorporé aux boulettes. Les rouler alors dans un peu de farine avant de les faire cuire. Un peu de vin blanc ou rouge (un verre) peut aussi être ajouté à l'eau de cuisson. Enfin, on peut enrichir ce plat d'un peu de champignons (frais ou séchés) revenus avec les pommes de terre. ■

**Sylvie Kuisinexkise (alias Kuczynski)**



<sup>1</sup> Amondegouilles vient de almondiguilla (cf. Albert Lévi, *Les vestiges de l'Espagnol et du Portugais chez les Israélites de Bayonne*, 1930). D'après le dictionnaire de la *Real Academia Española*, albondiguilla vient de albondiga, lui-même dérivé successivement de l'arabe hispanique alunduqa, de l'arabe classique bunduqah et antérieurement du grec.

