



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Quand un morceau de gâteau peut faire la différence pour les enfants d'ici!

Lanaudière, le 23 novembre 2020 – Pour la joie des petits et des grands, ne manquez pas le traditionnel découpage du Gâteau géant de Pain d'Épices, le samedi 28 novembre et le dimanche 29 novembre de 11 h à 17 h au Marché de Noël de Joliette. Quoi de mieux que de participer à cette activité de Noël, afin de se plonger de façon gourmande dans l'ambiance du temps des fêtes et surtout dans les valeurs de partage et de solidarité envers la jeunesse d'ici !

Le Gâteau géant est élaboré par La Fournée de Pain d'Épices, entreprise d'économie sociale, sous la direction de Benoît Hogue, chef-proprétaire du restaurant Le Dialogue de St-Jean-de-Matha. Les profits de cette activité philanthropique permettent à la Fondation de maintenir son programme de distribution de livres pour soutenir des bibliothèques rurales de Lanaudière et pour offrir des activités éducatives pour les enfants à la Maison du Pain d'Épices.

Étant la cause soutenue par Le Marché de Noël de Joliette depuis ses débuts, la Fondation compte en grande partie sur les revenus de ventes de gâteaux et biscuits durant les 3 semaines du Marché pour financer ses activités. Vous pourrez ainsi vous procurer des biscuits de pain d'épices classiques, au chocolat ou à l'érable découvrir nos nouveaux biscuits SANS GLUTEN à l'érable!

Aussi disponibles: gâteaux de pain d'épices, chapelure de pain d'épices, cadeau d'hôte en format de "carte postale" et biscuits en emballage petit format pour le bas de Noël !

Règles COVID-19: Des mesures seront appliquées afin d'éviter les rassemblements trop rapprochés autour du Gâteau géant. La contribution et la patience de tous seront grandement appréciées.

C'est donc un rendez-vous solidaire à ne pas manquer. Merci de participer à la joie de Noël avec nous !

Depuis 1999, La Guilde du Pain d'Épices, organisme de bienfaisance non confessionnel voué à l'éducation de qualité, oeuvre auprès de tous les enfants. La Fournée de Pain d'Épices, reconnue comme entreprise d'économie sociale, est la principale source d'autofinancement de La Guilde et opère un atelier artisanal de fabrication de gâteaux et biscuits; depuis 2006, La Fournée a pignon sur rue à La Maison du Pain d'Épices située à St-Jean-de-Matha, lieu d'expositions et d'ateliers éducatifs offrant aussi un espace café-boutique pour une pause gourmande.

- 30 -

Source :

Louise Mathieu-Mills

paindepice@xplornet.ca

450 886 2542, www.paindepice.org