

Communiqué de presse

23 septembre 2003

Gâteau de la Toussaint : les paroisses invitées à mettre la main à la pâte !

Avis aux amateurs de saveurs exquises et de nourritures spirituelles ! Non seulement le «Gâteau de la Toussaint» (marque déposée) est un délice pour les papilles, mais il fait aussi du bien à l'âme. La recette ? Une génoise pistache-noisette, de la crème au citron et des framboises, et surtout une bonne dose d'esprit missionnaire de la part des catholiques, ambassadeurs auprès de leur boulanger d'un projet d'évangélisation... gourmand.

Pour retrouver la saveur joyeuse de la fête de la Toussaint, quelque peu affadie par l'intrusion de figurines macabres dans les vitrines et la confusion avec le Jour des morts (2 novembre), un jeune prêtre du diocèse de Paris, entouré d'une équipe de bénévoles, se fait pour la troisième année consécutive l'apôtre de « l'évangélisation par les papilles ». Après avoir lancé le projet dans une pâtisserie de son quartier, il l'a proposé plus largement l'an dernier. Résultat : **grâce à la mobilisation des paroisses, près de 70 boulangers dans 27 départements** ont mis au goût du jour une recette du 18^{ème} siècle. Et fait œuvre d'évangélisation **en distribuant quelque 80 000 « cartes de saints »**.

En vertu des dispositions contenues dans la charte du « Gâteau de la Toussaint », **le pâtissier s'engage en effet à agrémenter sa boutique avec des éléments décoratifs mis à sa disposition**. Objectif : renforcer la visibilité de la Toussaint en se gardant de tout prosélytisme agressif. Sur des affiches et des figurines, le client découvrira les effigies de sainte Thérèse de l'Enfant-Jésus, saint François d'Assise et saint Thomas More (patron des hommes politiques). Reprenant les aspects marquants de leur spiritualité, des cartes seront gracieusement mises à sa disposition. Parmi les conditions fixées par la charte figurent également le prix du gâteau, nécessairement inférieur à celui des pâtisseries équivalentes vendues dans le magasin.

Cette année encore, le rôle des fidèles sera décisif pour susciter de nouvelles vocations parmi les pâtissiers. Le commerçant qui se lance dans la **fabrication du gâteau doit être en effet « parrainé » par une paroisse**. Le rôle des fidèles ? Prier pour le projet, promouvoir l'initiative dans la paroisse, participer à la décoration du magasin, prendre en charge les frais du kit de décoration, aider le boulanger à répondre aux questions des clients...

A l'occasion de l'édition 2003, **le kit de décoration sera mis à la disposition des écoles privées catholiques** qui peuvent en faire la demande auprès de l'équipe d'organisation.

**Les personnes désireuses de promouvoir le projet
auprès de leur boulanger-pâtissier
peuvent dès à présent contacter l'équipe du « Gâteau de la Toussaint » :**

Le Gâteau de la Toussaint / Paroisse Saint-Honoré d'Eylau
71, rue Boissière – 75116 Paris
Tél : 01 42 88 99 37 ou 06 84 24 24 29
Site internet : www.gateaudelatoussaint.com