



Michel Corneloup et ses superbes pains.

Bio

Michel Corneloup

Entre le savoir-faire artisanal et les convictions citoyennes, il n'y a qu'un pas... qu'a franchi Michel Corneloup dans sa boulangerie-pâtisserie du Coteau. Pour protéger la planète et préserver nos organismes, l'artisan a fait le choix du bio en 2004. Levain naturel, farines biologiques, sel de Guérande et eau purifiée composent la base de toutes ses spécialités, dont la populaire Saveur des champs, un pain de campagne à la farine de blé et de seigle avec lin blond, lin doré, sésame toasté, millet et pavot. Tartes aux fruits de saison, sablés, petits-fours, croissants pur beurre... chaque produit porte le label AB. Issu de la cinquième génération de boulangers, Michel Corneloup dirige, depuis 1988, la boutique familiale, créée au milieu du XIX^e siècle.

● **Le Boulanger bio**

29, avenue de la Libération, Le Coteau.

➤ 04-77-68-01-04