

Agglomération roannaise →

SACRÉ ■ Le bimensuel *Gault et Millau* classe Michel Corneloup dans les 10 meilleurs boulangers bio de France

Les « bio » p'tits pains du Coteau au top

Le magazine *Gault et Millau* de mars publie son classement des 140 meilleurs boulangers français. Michel Corneloup le boulanger bio du Coteau figure dans le top 10.

En 1847, Claude Sadot, son arrière-arrière-grand-oncle installe une boulangerie avenue de la Libération. Cinq générations plus tard et toujours au même endroit, Michel Corneloup perpétue à sa façon la tradition familiale depuis 1988.

Sa marque de fabrique c'est le « bio ». Alors qu'il préside l'association Espoir Santé Harmonie, une rencontre en 2002 avec le professeur Joyeux, très impli-



AU TOP, Michel Corneloup est dans le top 10 des boulangers du mensuel *Gault et Millau*.

contenus dans les farines » comme le confie l'un d'eux, fidèle à la maison depuis vingt ans.

Quand Michel Corneloup se retrouve ce mois dans le classement des dix meilleurs boulangers de France, c'est une surprise totale. Sur la méthode utilisée, *Gault et Millau* reste discret, « sur recommandation » se borne à répondre le magazine.

« Je pétris dès 23 heures pour sortir les premiers pains à 5 h 30 »

Pour le boulanger du Coteau cette distinction inespérée c'est « une reconnaissance de l'héritage familial et d'une façon de travailler qui m'a permis d'évoluer en bon professionnel. » ■

EN CHIFFRES

32.000

Le nombre de boulangeries artisanales en France en 2012. En 1970, il en existait 45.470.

10

10 milliards de baguettes sont vendues, chaque année, en France.

65 %

En France, 65 % du pain est vendu en boulangerie artisanale, 15 % en grande distribution et 20 % en points chauds

qué dans la recherche sur le cancer, l'incite à un retour au naturel. Un peu comme jadis car son grand-père « faisait déjà du bio sans le savoir, car le chimique n'existait pas ».

Dans son atelier effectivement très peu de matériel, hormis le four et le pétrin, que de la farine bio, du sel de Guérande non traité, un osmoseur qui nettoie l'eau du chlore et pas de levure, uniquement du levain fait maison. « Avec la levure tu fais ton

pain en deux heures, avec mon levain je pétris dès 23 heures pour sortir les premiers à 5 h 30 ».

Michel Troisgros parmi ses clients

Michel Corneloup a trois employés. Il produit une vingtaine de pains différents pour des clients aussi célèbres que Michel Troisgros lorsqu'il a ouvert son restaurant *la Colline du Colombier*, ou d'autres plus anonymes « inquiets des pesticides



TRADITION. Le savoir-faire transmis de père en fils. Michel (à gauche) et son père André en 1985.



TOP 10 **BIO** Michel Corneloup, Le boulanger bio, au Coteau (42)

Michel Corneloup, cinquième génération de boulangers exerçant au même endroit depuis 1847, travaille à l'ancienne, sans chambre de fermentation contrôlée, purifiant son eau à l'aide d'un osmoseur, n'utilisant que des farines bio de la région, et façonnant ses pâtons à la main, comme le Champêtre, pain au levain naturel et au sel de Guérande, ou la Douceur des Champs, pain aux 7 céréales avec des raisins bio.