MICHEL CORNILLE

TÉMOIGNAGE

Aimer mon métier avec passion,
c'est aussi le transmettre dans sa pureté.

Pour l'amour du bon pain

TOME 3 :
Pains de vie, Pains de Santé

COLLECTION Authentique
Vérone ÉDITIONS

« Toi qui sais que la nuit est mon domaine
Toi qui me regardes pétrir sans mot dire
Toi qui me soutiens à travers ton regard quand la tâche me fait grimacer en pétrissant la pâte, le front perlant de sueur au-dessus de mon pétrin
Toi qui me regardes peser et façonner mon pain
Dis-toi que l'on veut tuer mon art, cette activité dont le produit reste sacré
Toi qui aimes les bonnes et vraies nourritures sans artifice, écoute et comprends
Mon combat, mon adoration, ma vie, on ne peut la sacrifier
Viens découvrir et goûter mon accomplissement
Tu sauras que le temps pour moi et pour cet art est compté
Quand je pétris mon pain, quand je le cuis
Toi qui es l'ami de l'artisan, n'oublie pas
Et quand tu auras chez toi le pain tant désiré
Regarde-le bien. Il est amour, il est vivant
Il est moi tout simplement et ce pain façonné des mains de boulanger
Est un feu sacré qui ne doit pas s'éteindre »

Après avoir publié ses deux premiers tomes, Michel Cornille signe une suite logique du fruit de sa vie. Une vie de passionné qui continue aujourd'hui grâce à la création de l'association « La Charte Saint Honoré ». À plus de 60 ans, l'auteur ressent le devoir d'informer et d'instruire, pour que jamais le savoir-faire de boulanger ne disparaisse.

ISBN 979-10-284-2533-3 10,50 euros

Perspective

La panification Levaintolyse sur levain lactique valorisé compatible avec la levure lente en recettes sucrées et salées se conserve plusieurs jours.

De ce fait, le fonctionnement du fournil et du laboratoire peut parfaitement se réaliser en alternance en ce qui concerne le travail en fournil (tous les 2 jours), pour vendre avec économie une production journalière en boutique et proposer à la clientèle des produits qualitatifs plus diversifiés, grâce à l'utilisation de plusieurs cuves compactes sur roulettes.

S'ajoute à cela le fait que le besoin en froid avec cette méthode est moins intense sur des recettes à base de levain et de levain + levure lente.

Une climatisation intelligente technologique en boutique et fournil – avec un laboratoire, lui, à température plus basse – assurera une production régulière en fermentation lente et semi-lente, quelles que soient les saisons.

Côté chaleur, un four modulaire compact, à fort volant thermique et très fortement isolé, donc économique, est essentiel à bien définir en fournil. Idem avec un four ventilé plus économique en laboratoire gastronome et pâtissier.

Une filtration d'eau devient vitale en panification, tout comme la valeur de farines natives et autres ingrédients naturels (pesticides, perturbateurs endocriniens, enzymes industriels et néonicotinoïdes sont dorénavant à bannir), pour des commerces producteurs novateurs et distributeurs en alimentation naturelle.

Extrait des pages 50-51
Chapitre « Les boulangeries de demain »

Je veux vivre dans la vérité et la valeur des choses. Ce livre, je l'ai écrit, parfois avec les mots du silence. C'est mon ressenti, mon histoire, ces propos qui restent longtemps coincés en vous. Parfois ils glissent jusque dans ma gorge mais n'arrivent pas jusqu'à ma bouche. Non, aucun son n'en sortira.

Ces mots du silence ne peuvent pas être entendus par l'oreille. Ils se murmurent avec des gestes infimes, se lisent les yeux fermés, s'écoutent avec le cœur, se gardent au plus profond de soi et ils forment une infinie harmonie avec votre âme. J'en suis le narrateur et le personnage est parfois emprunté à des personnes imagées. Si les humains ont un point commun, c'est d'inventer des mondes fictifs et de parvenir à faire vivre des personnages et quand le réel rejoint le fictif, l'imaginaire ! Je n'échappe pas à cette règle. C'est une description vivante de mon présent et de mon passé, à travers deux générations de boulangers qui nous poussent à réfléchir à ce qui advient après.

Aussi bien aux conséquences, comme signal d'alarme, qu'à tous ces chemins empruntés de modernisme pour en revenir aux choses naturelles.

Après avoir publié ses trois premiers tomes, Michel Cornille signe une suite logique du fruit de sa vie. Une vie de passionné qui continue aujourd'hui grâce à la création de l'association La Charte Saint Honoré. *À plus de 60 ans, l'auteur ressent le devoir d'informer et d'instruire, pour que jamais le savoir-faire de boulanger ne disparaisse.*

ISBN 979-10-284-3439-7 16 euros

MICHEL CORNILLE
Pour l'amour du bon pain TOME 4
Vérone ÉDITIONS

MICHEL CORNILLE

TÉMOIGNAGE

Pour l'amour du bon pain

TOME 4 :
Pétulance du bon pain ou chimère des temps futurs ?

COLLECTION Authentique
Vérone ÉDITIONS

Extrait des pages 134 à 136 :
Informations de Michel Loiselet

Personne ne refuse le progrès quand il ne modifie pas la nature des ingrédients. C'est ce qu'a mis au point un chercheur et créateur passionné, Michel Loiselet, en inventant et créant de nouvelles machines, des nouveaux concepts. Tout en optimisant au maximum la place occupée par le fournil, le laboratoire et le magasin, il a étudié chaque espace, chaque machine à sa place et là plus besoin de trois engins, un seul suffit.

Ses innovations, équipements et méthodes de productions automatisées de levain lactique avec cycles de fermentation régularisés garantissent des qualités de pâtes et crèmes fermentées hautement valorisées et plus diversifiées. Ses innovations portent sur la multiplication des bactéries naturelles utiles au renforcement des microbiotes intestinaux, où se situe 70 % de notre immunité, grâce à la valorisation des produits fermentés sucrés et salés, en panification, viennoiserie, pâtisserie, restauration et traiteur.

Des pétrins fermenteurs qui soufflent la pâte et ne brisent pas les fibres, des machines compactes capables de transformer une forme d'énergie en une autre et utilisent cette transformation pour produire un levain rabattu automatiquement, après un temps donné pour reprise fermentaire. Ce levain obtenu est ensuite incorporé automatiquement aux pétrissées, représentant un gain de temps, d'énergie, tout en respectant un processus naturel de fermentation valorisée.

Issu de l'artisanat par son grand-père maternel qui était boulanger, ce chercheur, Président fondateur de la SAS Fournil Santé Saveur, se refuse de travailler avec les industries de la malbouffe, tout comme il refuse de travailler pour les pays non démocratiques.

Il a bénéficié de son côté paternel d'un important savoir-faire centenaire en solides pétrins, en mécanique et en fonderie auquel se sont ajoutées des décennies de recherche en panification, des conceptions d'usines clés en main et des travaux d'ingénierie dans d'autres secteurs d'activité que la boulangerie.

Ses découvertes en ingénierie, inspirées par le savant Antoine-Augustin Parmentier (1737-1813) sur des projets de fournils Levaintolyse en boulangerie-pâtisserie sous tous leurs aspects que ce soit économiques, techniques ou financiers, lui ont ouvert des portes auprès des professionnels. Son succès a grandi dans un premier temps chez les artisans en restauration, accès sur la nutrition saine, et maintenant progressivement chez les boulangers.

Quelques écoles de formation commencent à faire appel à son savoir et son ingénierie.

Il se positionne toujours à la pointe du progrès, cela lui permet d'être un des « leaders » dans le domaine.

Partenaire emblématique de La Charte Saint Honoré, il s'évertue à apporter conseils et solutions aux artisans de l'association ; il est dans le même sillage que celle-ci : la qualité, le naturel et la technologie qui sont des atouts en tous points sensibles à faire grandir notre métier.

Michel Loiselet a ouvert de nouvelles perspectives pour les artisans qui fabriquent maison grâce à « La Charte Saint Honoré ».