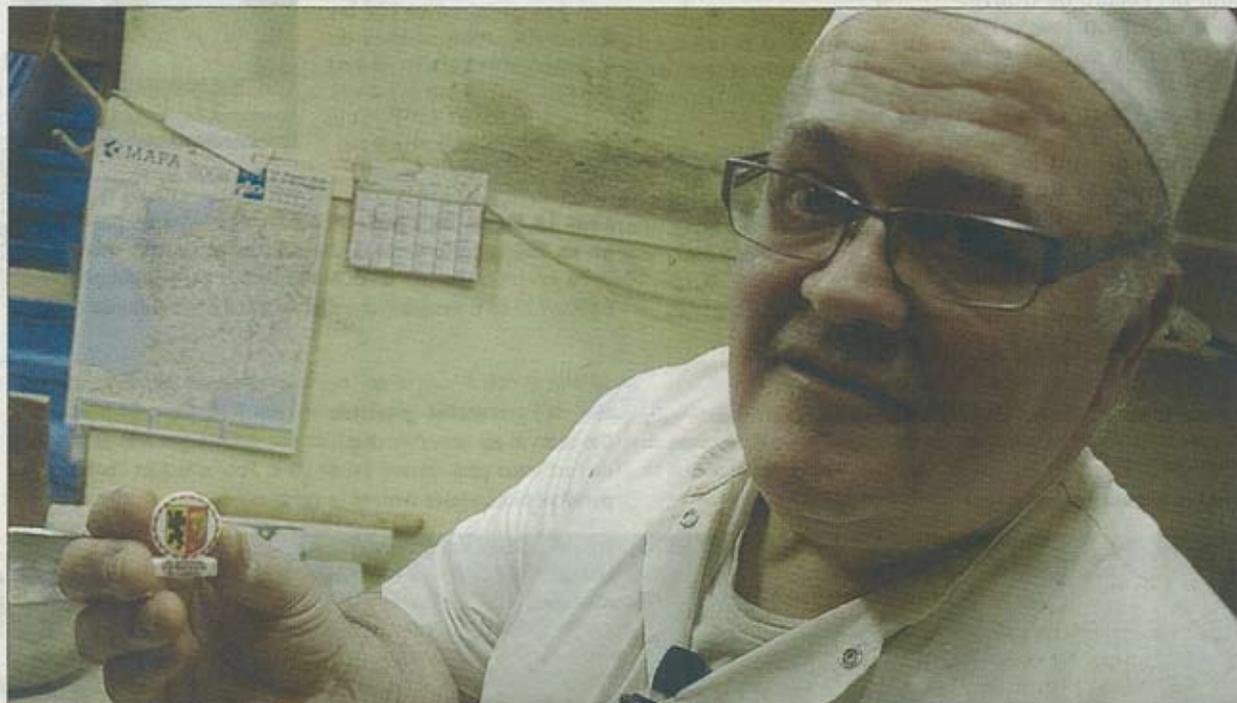


ÉPIPHANIE ■ Pour les collectionneurs amateurs de galettes et fèves...

Un boulanger fait revivre l'histoire locale



PLAISIR. Gourmands et amateurs d'histoire seront ravis de tirer les rois !

Durant tout le mois de janvier, Michel Corneloup, le boulanger bio de l'avenue de la Libération, rend hommage à l'histoire de la commune en proposant des galettes qui contiennent au moins une fève représentant les lieux typiques du Coteau d'autrefois.

C'est en 1847, après le décret de Louis-Philippe créant la commune du Coteau que la boulangerie

des ancêtres de Michel Corneloup a vu le jour avec un certain Claude Sadt, son arrière grand-oncle. Cinq générations de boulangers se succéderont. Michel Corneloup a pris la relève de ses parents en 1988. C'est au début des années 2000 alors qu'il est président d'Espoir Santé Harmonie qu'il basculera dans le bio.

Aujourd'hui il a voulu rendre hommage à l'histoire de la Ville. Durant tout le mois de janvier il propose dans ses galettes des fèves représentant les lieux typiques du Coteau d'autrefois : « C'est au départ l'idée d'une entreprise Grenobloise avec qui j'ai signé un contrat d'exclusivité. L'association Le Coteau d'hier et d'Aujourd'hui m'a fourni les photos

du Pont sur la Loire, de l'Eglise St Marc, de la Gare d'antan et du Château de Rhins, aujourd'hui l'Hôtel de Ville. »

Si la raison est aussi gourmande que commerciale, elle devrait en tout cas ravir les amateurs d'histoire et les collectionneurs. ■