



Accueil > Culture - Loisirs

[Vente des vins de Beaune 2025](#)[Dans les coulisses des métiers du spectacle](#)[Genlis](#)

Dans son dernier roman, ce boulanger retraité raconte une vie dédiée au pain

Michel Cornille, boulanger depuis son plus jeune âge, s'est découvert un talent d'écrivain et le 4 novembre, c'est son sixième livre qui est paru. Fera-t-il aussi bien que le premier vendu à 15 000 exemplaires ? *Le Pain en écritures* retrace la vie d'un couple de boulangers des années 1970 à 2000, avec ses péripéties et ses nombreuses joies.

Philippe Pinget (CLP) - 15 nov. 2025 à 12:00 | mis à jour le 15 nov. 2025 à 16:51 - Temps de lecture : 2 min

1



Michel Cornille, boulanger à la retraite, continue de fabriquer son pain avec un levain datant de 1986.

Photo Philippe Pinget

Articles les plus lus

Culture - Loisirs

- 1** [Enchères.](#) Plus de 18 millions d'euros récoltés lors de la 165e Vente des vins de Beaune : ...

- 2** [Dijon.](#) Grande roue, sapin géant, marché, patinoire... Les festivités de Noël approchent

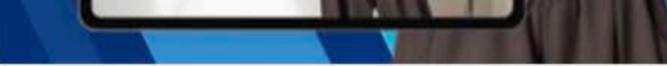
- 3** [Nécrologie.](#) Le guitariste dijonnais de blues, Jean-Michel Evrard, nous a quittés



Michel Cornille, boulanger à la retraite, continue de fabriquer son pain avec un levain datant de 1986.
Photo Philippe Pinget



Boulimique dans l'art du bon pain et la défense des traditions, Michel Cornille est aussi prolifique dans sa production d'ouvrages tournant tous autour du pain de tradition au levain. Son dernier livre, [Le Pain en écritures](#), sorti aux Éditions du Panthéon le 4 novembre, est un roman avec de belles bases autobiographiques, puisque l'histoire tourne autour de la vie d'un couple de boulangers, comme celui que forment Michel et son épouse.



L'auteur, qui meuble ses nuits avec l'écriture depuis sa mise à la retraite forcée pour raison médicale, a déjà fait paraître cinq ouvrages, dont *Pour l'amour du bon pain*, en quatre tomes, toujours sur le thème du pain de tradition.

Un ouvrage « écrit très vite »

Ce fils de boulanger de 68 ans et arrière-petit-fils de meunier ne sait pas encore s'il s'agit de son dernier livre, même s'il pense avoir fait le tour de la question. « Je reste tenté par l'écriture d'un livre de recettes. On va digérer la sortie de celui-ci, que j'ai d'ailleurs écrit très vite, en un mois environ. Ce livre a été l'occasion de faire un peu le bilan de ma vie, même s'il s'agit d'un roman. »

Avec une famille originaire d'Arles, c'est son grand-père, venu en vendange, qui a fait ses racines en Bourgogne. Baigné dans le monde de la boulangerie comme ses cinq frères et sœurs, son avenir était tout tracé. Le diplôme en poche, son épouse l'a vite rejoint dans le métier pour finalement ouvrir leur propre boulangerie à Fontaine-Française, qui a prospéré de 1987 jusqu'à [sa retraite en 2019](#).

Parallèlement à son métier, il a créé une association, [La Charte Saint-Honoré, basée à Genlis](#) et dont le but, avec ses 200 membres, est de défendre le pain traditionnel.

Dans son ouvrage de 264 pages vendu 22,90 €, l'auteur met en avant successivement le lancement de l'activité, les relations humaines se développant avec l'entourage du commerce, les clients, les apprentis, les fournisseurs, mais aussi la livreuse de journaux, sans oublier la famille, dont la vie n'est pas toujours compatible avec les horaires d'un boulanger. Un livre rempli de bienveillance, de gentillesse, qui pourrait devenir presque un livre de chevet pour des âmes à la recherche de sens à donner à leur vie.

« Ce livre a été l'occasion de faire un peu le bilan de ma vie, même s'il s'agit d'un roman. »

Michel Cornille