



## L'art du boulanger, un savoir-faire ancestral

Si le premier pain est né il y a déjà plusieurs milliers d'années, la fonction de boulanger est en revanche plus récente.

Les premiers boulangers s'organisent pendant l'Antiquité, d'abord en Grèce, puis à Rome : ils sont responsables de l'entretien des fours de la cité.

En France, la fabrication du pain est longtemps restée domestique. Chaque famille achetait sa farine au meunier, pétrissait sa pâte et la faisait cuire au four banal par le fourmier, premier spécialiste de la cuisson du pain.

Ensuite apparurent de nouveaux artisans, les talemeliers, qui proposaient de tamiser la farine brute issue du moulin, afin de la débarrasser de ses impuretés, et éventuellement de pétrir la pâte.

Au cours du XII<sup>ème</sup> siècle, les talemeliers achetèrent le métier de boulanger au roi et créèrent à Paris la première corporation de boulangers.

Ce nom de boulanger vient d'un ancien mot picard « boulenç » qui désignait le pain rond, la boule, seule forme de pain jusqu'au XVII<sup>ème</sup> siècle.

Aujourd'hui, le métier de boulanger s'est adapté aux technologies modernes. Le progrès l'a rendu moins pénible qu'autrefois, mais il réclame toujours les mêmes savoir-faire et tour de main.



### Horaires

Individuels et groupes : lundi, mardi, jeudi et vendredi : 9h-12h / 14h-16h ; dimanche et jours fériés : 14h-17h de mai à fin septembre et en janvier ; un dimanche sur deux d'octobre à fin avril.

Groupes sur rendez-vous.

*Fermé en août*

### Tarifs

Adulte : 3 €

Moins de 15 ans : 2 € - Moins de 5 ans : gratuit

Groupes adultes (à partir de 15 personnes) : 4 € par personne

Groupes scolaires (à partir de 15 personnes) : 3 € par personne



### Contact

#### Maison du Pain

31 Grande Rue - 95450 Commeny

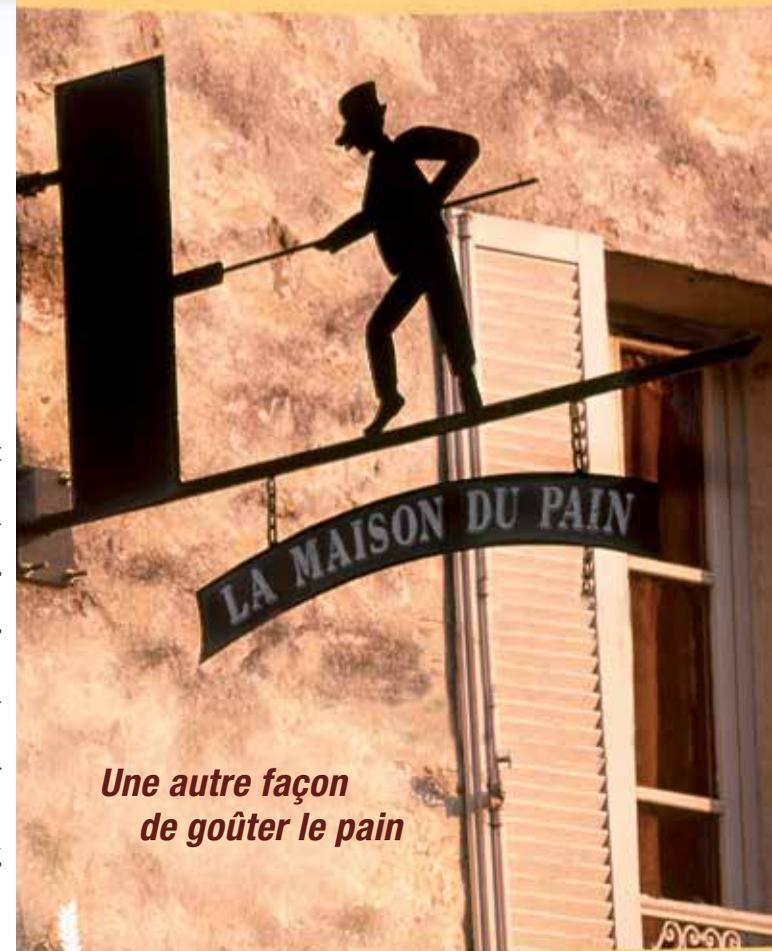
E-mail : [maisondupaincommeny@gmail.com](mailto:maisondupaincommeny@gmail.com)

Téléphone : 01 34 67 40 05

Fax : 01 34 67 46 67

# Maison du Pain

Parc naturel régional du Vexin français



*Une autre façon  
de goûter le pain*

UNE AUTRE VIE S'INVENTE ICI

Crédits photos : L. Elino/Forêtages, PNR Vexin français - Conception : www.agencefortrages.fr - Impression sur papier Cocoon : SFF-18 - Mars 2017



**La maison du Pain est une des maisons à thème du Parc naturel régional du Vexin français. Celles-ci valorisent le territoire du Vexin français et les activités traditionnelles qui y sont liées : moisson, meunerie et pain.**

**A découvrir aussi**

- **Le musée du Vexin français**  
à Théméricourt
- **Le musée de la Moisson**  
à Sagy
- **Le moulin de la Naze**  
à Valmondois
- **La maison des Arts et Métiers de la Vigne**  
à Marines



Située dans le village de Commeny, au cœur du plateau céréalier du Vexin français, la maison du Pain est installée dans l'ancien grenier à farine d'une boulangerie en activité. Des premières galettes préhistoriques au pain que nous mangeons aujourd'hui, le site invite à découvrir un aliment vieux comme le monde. Celui-ci a su conserver toute son authenticité en s'adaptant aux nouvelles techniques de fabrication.

Un parcours audiovisuel très imagé, qui évoque le cycle blé-farine-pain, présente l'art de la fabrication boulangère à travers les siècles. Des objets en usage dans le Vexin d'autrefois et des panneaux didactiques prolongent la visite autour d'expositions temporaires sur des thèmes originaux comme la biscuiterie ou les fèves.



### Une boulangerie artisanale

Mitoyenne à la maison du Pain, la boulangerie artisanale de Commeny a gardé son caractère traditionnel. Maçonné de briques et de sable au début du XX<sup>ème</sup> siècle et caractérisé par la cuisson au bois, son four est l'un des derniers conservés en France.

### Des animations pour les groupes

La maison du Pain consacre une large place à l'animation pédagogique pour le jeune public et les scolaires : pétrissage et façonnage de pâtons à emporter et à cuire chez soi.

Ces animations sont également proposées dans le cadre de la «Route du Blé» qui permet de coupler la découverte de la maison du Pain avec la visite du musée de la Moisson lors d'un programme sur mesure.



### Des événements festifs

Chaque année, la maison du Pain accueille plusieurs manifestations populaires comme la Fête de l'Épiphanie en janvier et la Fête de la Saint-Honoré au mois de mai.

