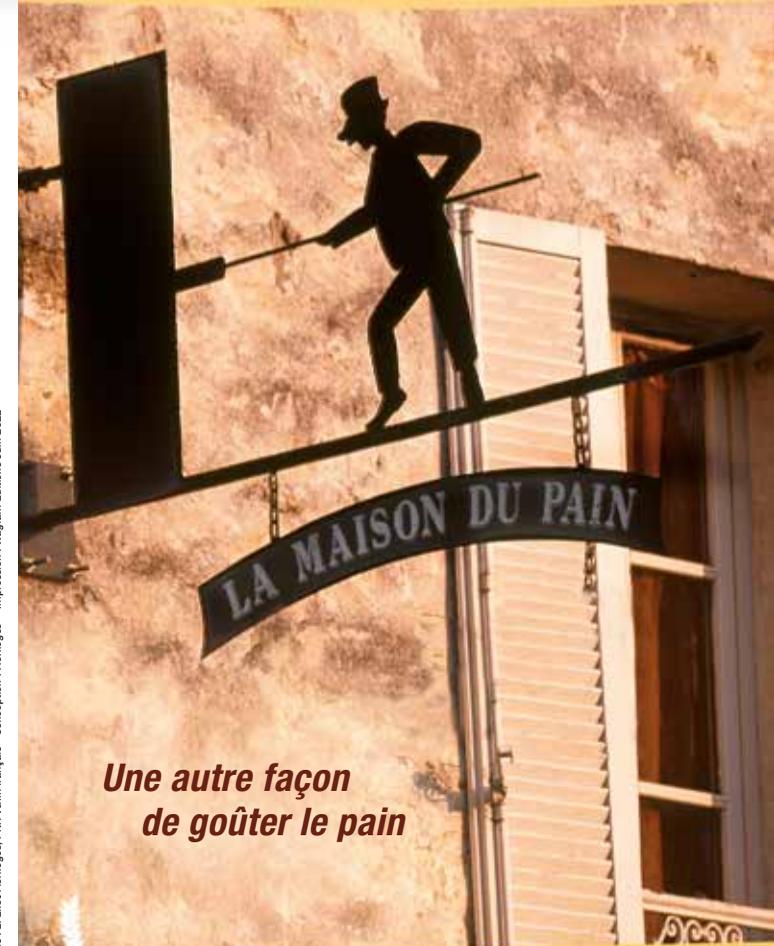


Maison du Pain

Parc naturel régional du Vexin français



*Une autre façon
de goûter le pain*

UNE AUTRE VIE S'INVENTE ICI



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^{ème} 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^{ème} 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, vendredi de 9h-12h / 14h-16h.

Uniquement sur rendez-vous

Fermé en août

Tarifs

Adulte : 4 €

Enfant : 3 €

Groupes adultes et enfants à partir de 15 personnes.



Contact

Maison du Pain

31 Grande rue - 95450 Commeny

Tél : 09 88 18 63 97

E-mail : maisondupaincommeny@gmail.com





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.

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 cérééalier 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'une exposition sur les fêtes.



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^{ème} siècle, 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.



Expositions et événements festifs

Chaque année, la maison du Pain accueille des expositions temporaires et des manifestations comme la Fête de la Saint Honoré en mai.

