



*De l'agriculture à
l'alimentation,
les us et coutumes
de l'humanité*

MUSÉE
DE LA
Boulangerie

Bonnieux

Les collections

Le musée explore les pratiques culturelles, les civilisations agraires et leur outillage ainsi que l'industrialisation des fabrications, les commercialisations, la pâtisserie, etc.

Il retrace ainsi l'historique des différentes technologies du blé : **meunerie, minoterie, panification à travers la présentation d'outils, de matériel agricole et industriel.**

Une iconographie composée de dessins, gravures, illustrations publicitaires, affiches et un fonds d'archives, de la fin du XVII^e siècle à nos jours, ressuscitent la vie des corporations de métiers comme témoignage indispensable à la compréhension de la société d'autrefois.

Du champ à l'assiette, le musée explore **les étapes de la fabrication du pain**, conviant le visiteur à sillonner entre les matières premières, les acteurs, les formes et les goûts pour découvrir la fonction sociale, le rôle économique, la symbolique et les valeurs de cet aliment essentiel.



Implanté autour d'un ancien four à pain, le musée perpétue la mémoire d'une histoire interculturelle, vieille de plus de 8 000 ans : celle du pain. Une invitation à découvrir l'univers de la «boulange», du champ de blé à la tartine !





Le parcours de visite

Au rez-de-chaussée, les pains sont exposés sur une grille boulangère et la balance à poids prend place sur le comptoir en marbre. Les murs présentent une collection documentaire sur la thématique de la boulangerie. Devant le four en pierre volcanique, à porte de chapelle, qui a fonctionné de 1840 à 1920, sont alignés les outils pour la mise en chauffe et l'enfournement

des pains. La visite se poursuit dans « la gloriette », petite pièce où sont exposés les outils servant à préparer la pâte, puis dans la cuisine traditionnelle provençale.

Au sous-sol, les superbes caves voûtées du bâtiment abritent un ensemble d'outils et de machines destiné à la moisson des céréales.

Au premier étage, une première salle est consacrée à un fonds de documents et d'archives concernant la réglementation de la culture des céréales, de la meunerie et de la minoterie, de la farine et de la panification. Une importante collection de moules à gâteaux, chocolats, glaces et biscuits en étain, céramique, cuivre, fer étamé ou terre cuite occupe la seconde salle.

La dernière salle, au second étage, aborde la place du pain dans nos sociétés à travers une collection iconographique sur la symbolique du pain à travers l'histoire des religions, des peuples, des mœurs et des coutumes.

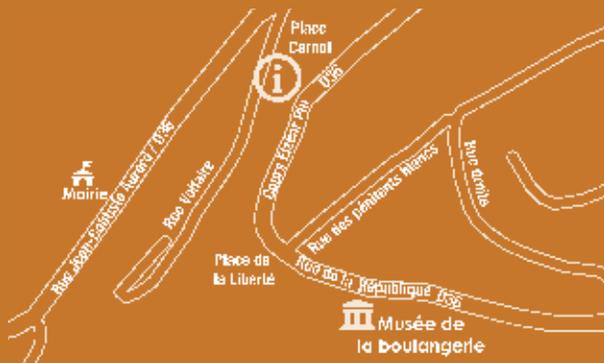


Les services aux publics

- **un espace documentaire dont la richesse des fonds répond à plusieurs missions :**
 - aider à l'approfondissement de thèmes spécifiques autour du pain,
 - constituer un outil à destination des établissements scolaires, centres de formation et lycées professionnels afin d'aborder des sujets d'actualité comme l'agriculture biologique, la « mal-bouffe » ou l'environnement,
- **un large éventail de programmes d'animation (visites découvertes, ateliers, stages de formation, activités hors les murs, etc.),**
- **un espace librairie-boutique,**
- **des dégustations de pain.**

MUSÉE DE LA Boulangerie

12, rue de la République
84480 Bonnieux
Tél. 04 90 75 88 34
museedelaboulangerie@vaucuse.fr



Du 1^{er} avril au 30 septembre

Ouvert de 10h30 à 13h et de 14h30 à 18h tous les jours sauf mardi et mercredi

Ouvert toute l'année pour les groupes sur réservation (à partir de 10 personnes)

Fermeture les 1^{er} janvier, 1^{er} mai et 25 décembre

Tarifs

Adulte : 4 €

Tarif réduit : 2 € - étudiants, + de 65 ans, familles

Billet donateur à partir de 1€

Gratuité : moins de 18 ans, demandeurs d'emploi, bénéficiaires des minima sociaux, personnes en situation de handicap

Gratuité pour tous les Vaucusiens (sur présentation d'un justificatif de moins de 3 mois)

Gratuit les premiers dimanches du mois

patrimoine
vaucuse

histoire



Retrouvez toute l'actualité de la
vie du musée sur www.vaucuse.fr