

MUSEE DE LA BOULANGERIE

**Adresse :**

12, rue de la République
84480 Bonnieux

Téléphone :

04 90 20 58 20

Mail :

museedelaboulangerie@vaucluse.fr

Réveillons, dévoilons, valorisons un objet...

Pétrin

115 x 175 x 88 cm

Bois, acier

XIX^e siècle

N° Inventaire : MP0086

C'est à la fin du XIX^e siècle que sont conçus les pétrins mécaniques en réponse aux inquiétudes de nombreuses personnes qui voient le pétrissage manuel comme un manque d'hygiène pouvant entraîner des risques de contamination à grande échelle.

Un moteur à explosion assurait la force motrice du pétrin mécanique. Le boulanger disposait les

ingrédients (eau, farine, sel, levain ou levure) dans le bac en bois. Des pales tournaient à vitesse lente pour mélanger ces ingrédients et ainsi obtenir la pâte à pain. Une fois le pétrissage fini, le boulanger préparait ses pâtons pour la cuisson au four.

