

# Le Musée de la Boulangerie à BONNIEUX

Implanté autour d'un ancien four à pain, il 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 !...



## Musées départementaux :

- Passe sanitaire obligatoire,
- Port du masque obligatoire,
- Gestes barrières applicables, gel hydroalcoolique mis à disposition.



**Vauclusiens, les musées sont gratuits pour vous !**

Elle est disponible à l'accueil des cinq musées départementaux sur présentation d'un justificatif de domicile.

## Histoire

L'implantation au Second Empire, dans une bâtisse du XVII<sup>ème</sup> siècle, d'un four de boulanger de belle dimension, exploité jusqu'en 1920, permit au Conseil général de Vaucluse l'aménagement des locaux en 1983.

L'établissement, parrainé par le Syndicat des Boulangers et la Chambre des Métiers de Vaucluse, répond à une double vocation tant ethnologique que pédagogique.

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 incontournable.

*Le musée en images ...*

## UN OBJET, UNE HISTOIRE



> Dégueuloir à grain

> Pétrin

## HORAIRES D'OUVERTURE

Ouvert uniquement sur réservation pour les



groupes et lors des rendez-vous de la programmation :

- › Nuit Européenne des Musées
- › Journées Européennes du Patrimoine

## TARIFS

- › Tarif normal : 4,00 €
- › Tarif réduit : 2,00 €

[En savoir plus sur les tarifs](#)

Gratuité pour tous les vauclusiens (sur présentation d'un justificatif de domicile de moins de 3 mois. Support papier ou numérique).

Gratuité pour tous les premiers dimanches du mois à l'occasion des manifestations nationales (Journées Européennes du Patrimoine, Nuit des musées,...) et événements ponctuels.



## ORGANISER UNE VISITE

- › Enseignants
- › Groupes

## CONTACT

MUSÉES

**BONNIEUX -  
MUSÉE DE LA  
BOULANGERIE**

12, rue de la République  
84480 BONNIEUX

📞 0490758834

✉ [Courriel](#)



## 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, de la meunerie, minoterie et 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 XVIIIe siècle à nos jours, ressuscitent la vie des corporations de métiers comme témoignage indispensable à la compréhension de la société d'autrefois.

[Consulter la collection des musées vauclusiens](#) ↗

### Cheminement muséographique

- **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 : fourche à fagots, tire-braise, étouffoir à braises, «coup de buée», pelles à enfourner, panières en jonc, etc. La visite se poursuit dans «la gloriette», petite pièce où sont exposés pétrins, bannetons, tamis, raques, planchons et bacs à farine servant à préparer la pâte, puis dans la cuisine traditionnelle provençale.

- › **Les superbes caves voûtées** du bâtiment abritent un ensemble d'outils et de machines destiné à la moisson des céréales : « tribulum » ancestral, « planche à dépiquer », moissonneuse-lieuse américaine des années 1920, fléaux et faucilles des moissonneurs, tarares, rouleaux, pelles à ventiler le grain, etc.
- › **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.



**CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE VAUCLUSE**

Rue Viala - CS 60516  
84909 Avignon Cedex 09