

De la galette d'antan au pain d'aujourd'hui



Située dans le village de Commeny, au cœur du plateau céréaliier 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 et qui a su conserver

toute son authenticité en s'adaptant aux nouvelles techniques de fabrication.

In the heart of a cereal-growing plain which inspired the impressionists, the house of bread in the village of Commeny is an invitation to discover the history of this food from the first prehistoric breads to today's products.

Horaires

Individuels :

- le dimanche de 14h à 17h de mai à fin septembre et en janvier
- certains samedis sur rendez-vous

Fermé : au mois d'août

Groupes : sur réservation

Coordonnées

Maison du Pain

31 Grande rue
95450 Commeny

Tarifs

- Adultes : 4 €
- - de 15 ans : 2 €
- - de 5 ans : gratuit
- Groupes adultes (+ de 15 pers.) : 4 €
- Groupes scolaires (+ de 15 pers.) : 3 €

Contact

Tél. : 01 34 67 41 82
Fax : 01 34 67 46 67
mairiecommeny@wanadoo.fr

A découvrir aussi

- Le musée du Vexin français à Théméricourt
- Le musée de la Moisson à Sagy
- La maison de la Meunerie à Valmondois



Accès en Baladobus
le dimanche de mai à septembre.

iledeFrance

val d'oise
le département



Yvelines
Conseil général

Maison du Pain



Écomusée du Parc naturel régional du Vexin français



UNE AUTRE VIE S'INVENTE ICI





Le cycle blé-farine-pain

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. La programmation régulière d'expositions temporaires permet de développer 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. Son four, maçonné de brique et de sable au début du XX^e siècle, est l'un des derniers conservés en France.

Fabriqu^e localement depuis 2006, le Pain du Vexin se présente sous la forme d'une boule dorée et croustillante arborant une croix pattée, emblème du Vexin français.

Des animations pour les groupes

Le musée 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.

La "route du Blé" propose de coupler la visite du musée de la Moisson à la découverte de la maison du Pain lors d'un programme sur mesure. La maison du Pain accueille aussi les groupes d'adultes et propose des visites guidées.



Des événements festifs

Chaque année, la commune de Commeny accueille plusieurs manifestations populaires com-

me la Fête de l'Épiphanie en janvier et la Fête de la Saint-Honoré au mois de mai.

Itinéraire : l'eau et le pain

Randonnée pédestre au départ de la maison du Pain (13 km, 3h15) - balisage jaune

Suivre la Grande Rue en direction de la D14. Emprunter à gauche la Chaussée Jules César. Continuer tout droit jusqu'à la table d'information de Gouzangrez.

Traverser la D66 et poursuivre sur la Chaussée Jules César jusqu'au silo à grains. Suivre à gauche la D51 jusqu'au stop. Tourner à droite et emprunter la 1^{ère} route à gauche qui mène au Perchay. Passer l'église et

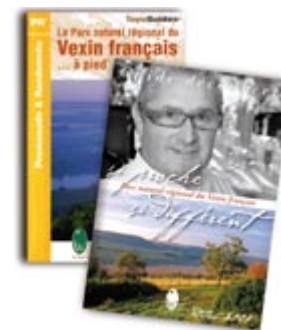
poursuivre à droite à la fourche, par le chemin qui longe la vallée aux Moines.

Prendre la D51 à gauche puis bifurquer sur la 1^{ère} route à droite. Continuer et contourner l'étang de Vallière. Le chemin monte.

Arrivé à la D159, tourner à gauche puis emprunter le 1^{er} chemin à gauche, passer devant le moulin de Gouline et prendre en face le sentier jusqu'à Commeny.

Découvrir à proximité

- La Ferme du Lapin Compote à Commeny
- La Ferme de la Distillerie à Gouzangrez
- L'étang de Vallière, espace naturel sensible
- Le Camp de César à Nucourt



Informations au  N°Azur 0 810 16 40 45

PREX APPEL LOCAL