

**Désignation :**

Désignation du bien : PELLE A ENFOURNER

**Identification :**

Numéro d'inventaire : MB0057

**Informations système :**

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

**Création/Exécution :**

Epoque, datation :

20e siècle Début

**Matière et technique :**

Matière :

Hêtre

**Mesures :**

Mesures :

Longueur en cm 93

Largeur en cm 12,5

**Description analytique :**

Description analytique : Petite pelle à enfourner en deux parties clouées.

**Fonctionnement et contexte :**

Fonctionnement et contexte : Cette pelle servait à enfourner les pâtons dans le four pour la cuisson. Une fois cuit, elle servait également à défourner le pain.



### Désignation :

Désignation du bien : PLANCHON

### Identification :

Numéro d'inventaire : MB0071

### Informations système :

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

### Création/Exécution :

Epoque, datation :

20e siècle Début

### Matière et technique :

Matière :

Pin

### Mesures :

Mesures :

Longueur en cm 199

Largeur en cm 44,5

Hauteur en cm 9,5

### Description analytique :

Description analytique : Planchon dit "de Beaucaire" contenant une planche menuisée aux rebords cloués formant un réceptacle. Ce planchon servait à la fabrication du pain de Beaucaire, pain fendu emblématique de cette région, fabriqué depuis le XVe siècle.

### Fonctionnement et contexte :

Fonctionnement et contexte : Le pain de Beaucaire est composé de farine de blé, de levure, d'eau et de sel. Pour le fabriquer, le boulanger applique une première couche de pâte qu'il lisse avec un rouleau. Après un long pétrissage, une deuxième couche de pâte est disposée et lissée. Elle est ensuite abaissée en carré et enduite d'eau avant d'être repliée. Elle doit reposer 2 heures à l'abri de l'air, puis est découpée en rectangles à l'aide de râques. L'enfournement se fait en disposant les pâtons avec pli dessus sur la pelle à enfourner. Pendant la cuisson, ce pli va former la fente qui caractérise le pain de Beaucaire.



### Désignation :

Désignation du bien : PETRIN

### Identification :

Numéro d'inventaire : MB0075

### Informations système :

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

### Création/Exécution :

Epoque, datation :

20e siècle Début

### Matière et technique :

Matière :

Noyer

Platane

### Mesures :

Mesures :

Longueur en cm 257,5

Largeur en cm 77,4

Hauteur en cm 43,5

### Description analytique :

Description analytique : Pétrin de boulanger en bois, avec deux planches sur le dessus.

### Fonctionnement et contexte :

Fonctionnement et contexte : Le boulanger versait dans le pétrin les ingrédients nécessaires à la fabrication de la pâte à pain à savoir de l'eau, de la farine et du sel ainsi que du levain ou de la levure. Il pétrissait ensuite à bras la pâte.



### Désignation :

Désignation du bien : PELLE

### Identification :

Numéro d'inventaire : MB0079

### Informations système :

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

### Création/Exécution :

Epoque, datation :

20e siècle Début

### Matière et technique :

Matière :

Hêtre

### Mesures :

Mesures :

Longueur en cm 33,5

Largeur en cm 9,8

### Description analytique :

Description analytique : Petite pelle à farine en bois tourné.

### Fonctionnement et contexte :

Fonctionnement et contexte : Cette pelle servait à verser de la farine en petite quantité, soit pour saupoudrer des pâtons, soit pour rajouter de la farine à la pâte. Mais elle était utilisée le plus souvent pour fariner copieusement les bannetons avant d'y verser le pâton, afin de limiter les risques de colle de la pâte sur la toile de lin du banneton.



**Désignation :**

Désignation du bien : GRATTOIR A PETRIN

**Identification :**

Numéro d'inventaire : MB0082

**Informations système :**

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

**Création/Exécution :**

Epoque, datation :

19e siècle Milieu

**Matière et technique :**

Matière :

Fer

**Mesures :**

Mesures :

Longueur en cm 17

Largeur en cm 6

**Description analytique :**

Description analytique : Petit grattoir à pétrin en fer torsadé.

**Fonctionnement et contexte :**

Fonctionnement et contexte : Le grattoir servait à nettoyer et récupérer les restes de pâtes souvent collés au bois du fond du pétrin.



**Désignation :**

Désignation du bien : COUTEAU

**Identification :**

Numéro d'inventaire : MB0083

**Informations système :**

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

**Création/Exécution :**

Epoque, datation :

20e siècle Début

**Matière et technique :**

Matière :

Fer

**Mesures :**

Mesures :

Longueur en cm 36,6

Largeur en cm 13,5

**Description analytique :**

Description analytique : Couteau à pâte dit "de Beaucaire" ou râteau, en tôle de fer roulottée.

**Fonctionnement et contexte :**

Fonctionnement et contexte : Cette râteau était utilisée pour couper la pâte à pain dans le planchon de Beaucaire afin d'obtenir le petit fendu caractéristique du pain de Beaucaire.





## Désignation :

Désignation du bien : PETRIN

## Identification :

Numéro d'inventaire : MB0086

## Informations système :

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

## Création/Exécution :

Epoque, datation :

19e siècle Fin

## Matière et technique :

Matière :

Bois

Acier

## Mesures :

Mesures :

Longueur en cm 115

Largeur en cm 174,5

Hauteur en cm 88

## Description analytique :

Description analytique : Pétrin mécanique avec un châssis en bois, une armature en acier et un boîtier d'engrenage système "Bureau".

Inscription de l'auteur du pétrin "LOTZ FILS DE LAINE CONSTRUCTEURS NANTES".

## Fonctionnement et contexte :

Fonctionnement et contexte : C'est à la fin du XIXe 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. A l'inverse, des consommateurs sont réticents à l'encontre du pain fabriqué à la mécanique, le qualifiant d'"artificiel".

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.



### Désignation :

Désignation du bien : PANETIERE PROVENCALE

### Identification :

Numéro d'inventaire : MB0090

### Informations système :

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

### Création/Exécution :

Epoque, datation :

19e siècle fin

### Matière et technique :

Matière :

Noyer ciré

### Mesures :

Mesures :

Hauteur en cm 79

Largeur en cm 43

Longueur en cm 83,4

### Description analytique :

Description analytique : Cette panetière en noyer ciré comporte des décors de fleurettes estampées. Sept bobèches (ou mouchets ou plumets) sont placées sur la corniche.

### Fonctionnement et contexte :

Fonctionnement et contexte : La panetière provençale est un meuble typique de la région. D'objet utilitaire pour stocker et conserver le pain, elle est devenue, grâce à un abondant décor sculpté, un objet d'ornement. Suspendue au mur, elle était située dans la cuisine des habitations.

En Provence, c'est au XIXe siècle que l'art de la panetière prend son essor et transforme ce meuble en véritable objet décoratif. Le savoir-faire des ébénistes leur permet de réaliser des frontons sommés de clochetons ciselés et empanachés, de bobèches, mouchets et plumets couronnées par un gland ou une olive sculptés. C'est à qui montrera sa dextérité en proposant des décors variés. Parmi ceux-ci se retrouvent les sculptures en épis de blé, d'oiseaux se becquetant, de grappes de fruits, d'éléments végétaux, feuilles et fleurs...





### Désignation :

Désignation du bien : TRIEUSE A CHARBONILLE

### Identification :

Numéro d'inventaire : MB0123

### Informations système :

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

### Création/Exécution :

Epoque, datation :

20 e siècle, début

### Matière et technique :

Matière :

Tôle de fer

### Mesures :

Mesures :

Hauteur en cm 117

Largeur en cm 48

Longueur en cm 25

### Description analytique :

Description analytique : Trieuse à charbonille en tôle de fer avec un conduit en son haut et un récipient en bas, dont une partie grillagée pour laisser s'échapper la chaleur.

### Fonctionnement et contexte :

Fonctionnement et contexte : Lorsque le four à pain avait fini la cuisson, le boulanger récupérait les braises du four, les faisait refroidir et les versait dans la trieuse. La cendre et les petits morceaux de charbon passaient par la grille et tombaient dans un réceptacle en bas pour être jetés, tandis que les morceaux de charbon étaient récupérés dans un bac placé devant.

Remarque ce n'est qu'à partir du milieu du XIXe siècle que le charbon de bois est utilisé pour chauffer les fours à pains.



### Désignation :

Désignation du bien : BANNETON A COURONNE

### Identification :

Numéro d'inventaire : MB0128

### Informations système :

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

### Création/Exécution :

Epoque, datation :

20e siècle 1ère moitié

### Matière et technique :

Matière :

Osier

Toile de lin

### Mesures :

Mesures :

Hauteur en cm 9,5

Diamètre en cm 40,5

### Description analytique :

Description analytique : Banneton à couronne en osier tressé et toile de lin.

### Fonctionnement et contexte :

Fonctionnement et contexte : Le banneton servait à entreposer le pâton pour la deuxième levée de la pâte à pain afin qu'il prenne la forme escomptée. Une fois levée, cette dernière était renversée sur la pelle à enfourner, prête pour la cuisson. La forme et la taille du banneton était donc similaire à celle du pain une fois la cuisson terminée. Ici un pain en couronne.



### Désignation :

Désignation du bien : CACHET A PAIN

### Identification :

Numéro d'inventaire : MB0134

### Informations système :

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

### Création/Exécution :

Epoque, datation :

19e siècle fin

### Matière et technique :

Matière :

Bois blanc

### Mesures :

Mesures :

Hauteur en cm 7

Largeur en cm 3

Longueur en cm 6

### Description analytique :

Description analytique : Cachet à pain en bois blanc très léger, avec la mention "F.C.R" gravée.

### Fonctionnement et contexte :

Fonctionnement et contexte : Les cachets à pain servaient généralement à marquer son pain avec ses initiales. Chacun amenait son pain à cuire dans des fours banaux (ou communaux à partir de la Révolution Française) et afin de reconnaître son pain, on y cachetait ses initiales.



**Désignation :**

Désignation du bien : CACHET A PAIN

**Identification :**

Numéro d'inventaire : MB0135

**Informations système :**

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

**Création/Exécution :**

Epoque, datation :

19e siècle fin

**Matière et technique :**

Matière :

Bois blanc

**Mesures :**

Mesures :

Hauteur en cm 6

Largeur en cm 3

**Description analytique :**

Description analytique : Cachet à pain en bois blanc où est gravée une étoile à sept branches.

**Fonctionnement et contexte :**

Fonctionnement et contexte : L'étoile à sept branches est un symbole de la renaissance de la langue d'Oc, et était notamment utilisé par le Félibrige, mouvement de défense de la langue provençale au XXe siècle, dont un des plus célèbres représentants était Frédéric Mistral.

Les sept branches représentent les sept provinces de la langue d'Oc Limousin, Auvergne, Dauphiné, Gascogne, Languedoc, Provence et Guyenne.



**Désignation :**

Désignation du bien : CACHET A PAIN

**Identification :**

Numéro d'inventaire : MB0136

**Informations système :**

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

**Création/Exécution :**

Epoque, datation :

19e siècle fin

**Matière et technique :**

Matière :

Bois blanc

**Mesures :**

Mesures :

Hauteur en cm 5

Diamètre en cm 4,5

**Description analytique :**

Description analytique : Cachet à pain en bois blanc où est gravée la mention "J.A", sans doute les initiales du propriétaire du cachet.

**Fonctionnement et contexte :**

Fonctionnement et contexte : Les cachets à pain servaient généralement à marquer son pain avec ses initiales. Chacun amenait son pain à cuire dans des fours banaux (ou communaux à partir de la Révolution Française) et afin de reconnaître son pain, on y cachetait ses initiales.



### Désignation :

Désignation du bien : BATONNET DE COMPTABILITE

### Identification :

Numéro d'inventaire : MB0138

### Informations système :

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

### Matière et technique :

Matière :

Bois de sureau

### Mesures :

Mesures :

Longueur en cm 21

Mesures :

Longueur en cm 21

Mesures :

Longueur en cm 26,5

### Description analytique :

Description analytique : Trois bâtonnets de comptabilité, appelés "tailles", de longueur différente, taillés dans des branches d'arbre.

### Fonctionnement et contexte :

Fonctionnement et contexte : Les tailles servaient à la comptabilité des boulangers. La branche d'arbre qui servait de taille était coupée tout du long en deux morceaux l'un allait au boulanger, l'autre au client. A chaque achat de pain, le boulanger rapprochait les deux parties de la « taille » l'une contre l'autre, et d'un seul trait faisait une coche sur les deux pièces, au moyen d'un couteau-scie. Le même trait marquait donc avec similitude le nombre de pains vendus. Sans aucune contestation possible, la double coche faisait foi. Le total de coches sur la taille était la somme dûe au boulanger pour chaque client. Généralement, le pain se payait à la quinzaine.





### Désignation :

Désignation du bien : BANNETON A COURONNE

### Identification :

Numéro d'inventaire : MB0142

### Informations système :

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

### Création/Exécution :

Epoque, datation :

20e siècle 1ère moitié

### Matière et technique :

Matière :

Osier

Toile de lin

### Mesures :

Mesures :

Hauteur en cm 12,5

Diamètre en cm 31,5

### Description analytique :

Description analytique : Banneton à couronne en osier tressé et toile de lin.

### Fonctionnement et contexte :

Fonctionnement et contexte : Le banneton servait à entreposer le pâton pour la deuxième levée de la pâte à pain afin qu'il prenne la forme escomptée. Une fois levée, cette dernière était renversée sur la pelle à enfourner, prête pour la cuisson. La forme et la taille du banneton était donc similaire à celle du pain une fois la cuisson terminée. Ici un pain en couronne.



### Désignation :

Désignation du bien : COUPS DE BUEE

### Identification :

Numéro d'inventaire : MB0188

### Informations système :

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

### Création/Exécution :

Epoque, datation :

20e siècle Début

### Matière et technique :

Matière :

Cuivre

Bronze

### Mesures :

Mesures :

Longueur en cm 31

Largeur en cm 9,5

### Description analytique :

Description analytique : Cylindre de cuivre et robinet en bronze.

### Fonctionnement et contexte :

Fonctionnement et contexte : Situés à proximité du four à boulanger, les coups de buée contenaient de l'eau; une fois le robinet ouvert, de la vapeur d'eau se formait dans le four. Cela permettait de rendre la croûte du pain plus croustillante car l'humidité est indispensable à l'obtention de pains bien dorés. En effet, la vapeur d'eau entre en contact direct avec la surface du pain, qui contient naturellement des sucres. Ces sucres réagissent avec la vapeur d'eau et caramélisent la croûte, ce qui donne par la suite la couleur ambrée du pain.



### Désignation :

Désignation du bien : COUPS DE BUEE

### Identification :

Numéro d'inventaire : MB0189

### Informations système :

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

### Création/Exécution :

Epoque, datation :

20e siècle Début

### Matière et technique :

Matière :

Cuivre

Bronze

### Mesures :

Mesures :

Longueur en cm 29

Largeur en cm 9

### Description analytique :

Description analytique : Cylindre de cuivre et robinet en bronze. Manque le couvercle en cuivre.

### Fonctionnement et contexte :

Fonctionnement et contexte : Situés à proximité du four à boulanger, les coups de buée contenaient de l'eau; une fois le robinet ouvert, de la vapeur d'eau se formait dans le four. Cela permettait de rendre plus croustillant le pain car l'humidité est indispensable à l'obtention de pains bien dorés. En effet, la vapeur d'eau entre en contact direct avec la surface du pain, qui contient naturellement des sucres. Ces sucres réagissent avec la vapeur d'eau et caramélisent la croûte, ce qui donne par la suite la couleur ambrée du pain.



**Désignation :**

*Désignation du bien :* RAPE A CHAPELURE

**Identification :**

*Numéro d'inventaire :* MB0196

**Informations système :**

*Institution / Département :* Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

**Matière et technique :**

*Matière :*

Sapin

Tôle de fer

**Mesures :**

*Mesures :*

Hauteur en cm 42

Largeur en cm 23

Longueur en cm 6

**Description analytique :**

*Description analytique :* Petite râpe en tôle de fer fixée sur un support en bois.

**Fonctionnement et contexte :**

*Fonctionnement et contexte :* La râpe à chapelure servait à râper le pain sec afin de paner des aliments.



**Désignation :**

Désignation du bien : PANIER A PATE

**Identification :**

Numéro d'inventaire : MB0233

**Informations système :**

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

**Matière et technique :**

Matière :

Osier

Toile de lin

**Mesures :**

Mesures :

Hauteur en cm 61

Diamètre en cm 70

**Description analytique :**

Description analytique : Ce grand panier en osier et toile de lin permettait de faire lever la pâte en grande quantité. Les multiples poignées autour du panier facilitait le transport de la pâte.

**Fonctionnement et contexte :**

Fonctionnement et contexte : Le boulanger se servait de ce panier pour une première levée de la pâte, puis il façonnait les pâtons qu'il plaçait dans les bannetons pour la deuxième levée afin que ces derniers prennent la forme escomptée. Il les enfournait par la suite.



### Désignation :

Désignation du bien : COUPE-PAIN

### Identification :

Numéro d'inventaire : MB0279

### Informations système :

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

### Création/Exécution :

Epoque, datation :

20e siècle 1ère moitié

### Matière et technique :

Matière :

Bois de hêtre

Acier

### Mesures :

Mesures :

Hauteur en cm 13

Largeur en cm 13,5

Longueur en cm 61

### Description analytique :

Description analytique : Le coupe-pain est composé d'un lame en acier avec un manche en bois, qui repose sur un socle en bois.

### Fonctionnement et contexte :

Fonctionnement et contexte : Disposé dans la cuisine, le coupe-pain manuel sert à trancher le pain de manière précise.





### Désignation :

Désignation du bien : TAMIS A FARINE

### Identification :

Numéro d'inventaire : MB0329

### Informations système :

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

### Création/Exécution :

Epoque, datation :

19e siècle 2e moitié

### Matière et technique :

Matière :

Bois déroulé

Matière :

Soie

### Mesures :

Mesures :

Hauteur au centre en cm 7,5

Diamètre en cm 20

### Description analytique :

Description analytique : Tamis en bois de forme cylindrique avec en son centre de la soie tissée.

### Fonctionnement et contexte :

Fonctionnement et contexte : Cela servait à tamiser la farine avant de s'en servir dans le processus de panification. En effet, la farine était façonnée dans d'anciens moulins à l'aide de meules en pierre, elle en sortait "grossière", il fallait donc la tamiser pour obtenir une farine homogène et fine.



### Désignation :

Désignation du bien : BATONNET DE COMPTABILITE

### Identification :

Numéro d'inventaire : MB0346

### Informations système :

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

### Création/Exécution :

Epoque, datation :

19e siècle 1ère moitié

### Matière et technique :

Matière :

Bois de saule

### Mesures :

Mesures :

Longueur en cm 47,5

### Description analytique :

Description analytique : Bâtonnet de comptabilité, appelés "taille" portant l'inscription "Tout compte réglé le 8 août 1910" "C. Nicolas. Montagard" à l'encre noire.

### Fonctionnement et contexte :

Fonctionnement et contexte : Les tailles servaient à la comptabilité des boulangers. La branche d'arbre qui servait de taille était coupée tout du long en deux morceaux l'un allait au boulanger, l'autre au client. A chaque achat de pain, le boulanger rapprochait les deux parties de la « taille » l'une contre l'autre, et d'un seul trait faisait une coche sur les deux pièces, au moyen d'un couteau-scie. Généralement, le pain se payait à la quinzaine.

Ici, on suppose que le boulanger se nomme Montagard, et que le client est C. Nicolas qui a réglé ses achats le 8 août 1910.



### Désignation :

Désignation du bien : BATONNET DE COMPTABILITE

### Identification :

Numéro d'inventaire : MB0347

### Informations système :

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

### Création/Exécution :

Epoque, datation :

19e siècle 1ère moitié

### Matière et technique :

Matière :

Bois de saule

### Mesures :

Mesures :

Longueur en cm 44

### Description analytique :

Description analytique : Bâtonnet de comptabilité, appelés "taille" portant l'inscription "29 janvier 1912. Montagard. Gillet Antonin" à l'encre noire.

### Fonctionnement et contexte :

Fonctionnement et contexte : Les tailles servaient à la comptabilité des boulangers. La branche d'arbre qui servait de taille était coupée tout du long en deux morceaux l'un allait au boulanger, l'autre au client. A chaque achat de pain, le boulanger rapprochait les deux parties de la « taille » l'une contre l'autre, et d'un seul trait faisait une coche sur les deux pièces, au moyen d'un couteau-scie. Le même trait marquait donc avec similitude le nombre de pains vendus. Sans aucune contestation possible, la double coche faisait foi. Le total de coches sur la taille était la somme dûe au boulanger pour chaque client. Généralement, le pain se payait à la quinzaine.

Ici, on suppose que le boulanger se nomme Montagard et que le client est monsieur Antonin Gillet.



### Désignation :

Désignation du bien : BATONNET DE COMPTABILITE

### Identification :

Numéro d'inventaire : MB0348

### Informations système :

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

### Création/Exécution :

Epoque, datation :

19e siècle 1ère moitié

### Matière et technique :

Matière :

Bois de saule

### Mesures :

Mesures :

Longueur en cm 42,5

### Description analytique :

Description analytique : Bâtonnet de comptabilité, appelés "taille" portant l'inscription "Régulé le 5 janvier 1909. Reste dû à Montagard 276 (...) pains" "Le 5 mai 1909" à l'encre noire.

### Fonctionnement et contexte :

Fonctionnement et contexte : Les tailles servaient à la comptabilité des boulangers. La branche d'arbre qui servait de taille était coupée tout du long en deux morceaux l'un allait au boulanger, l'autre au client. A chaque achat de pain, le boulanger rapprochait les deux parties de la « taille » l'une contre l'autre, et d'un seul trait faisait une coche sur les deux pièces, au moyen d'un couteau-scie. Le même trait marquait donc avec similitude le nombre de pains vendus. Sans aucune contestation possible.

Ici, on constate qu'une partie des pains a été réglé, mais qu'il en reste encore à payer au boulanger Montagard.



### Désignation :

Désignation du bien : BANNETON

### Identification :

Numéro d'inventaire : MB0354

### Informations système :

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

### Création/Exécution :

Epoque, datation :

19e siècle 1ère moitié

### Matière et technique :

Matière :

Osier

Toile de lin

### Mesures :

Mesures :

Hauteur en cm 11

Largeur en cm 21

Longueur en cm 75

### Description analytique :

Description analytique : Banneton en osier et toile de lin en forme de baguette de pain.

### Fonctionnement et contexte :

Fonctionnement et contexte : Le banneton servait à faire lever la pâte pour obtenir un pâton. Une fois levée, cette dernière était renversée sur la pelle à enfourner, prête pour la cuisson. La forme du banneton est bien entendu similaire à celle qu'aura le pain une fois la cuisson terminée. Ici une baguette.



### Désignation :

Désignation du bien : BAC A LEVAIN

### Identification :

Numéro d'inventaire : MB0357

### Informations système :

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

### Création/Exécution :

Epoque, datation :

20e siècle 1ère moitié

### Matière et technique :

Matière :

Sapin

Tôle de fer

### Mesures :

Mesures :

Hauteur en cm 31

Largeur en cm 38

Longueur en cm 41

### Description analytique :

Description analytique : Ce bac à levain en bois de forme carrée est composé de deux poignées, pour permettre un transport facilité.

### Fonctionnement et contexte :

Fonctionnement et contexte : Le levain est une pâte fermentée qui sert à faire monter les pâtons. C'est un moyen naturel d'obtenir de jolis pains gonflés.





### Désignation :

Désignation du bien : TAMIS A FARINE

### Identification :

Numéro d'inventaire : MB0399

### Informations système :

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

### Création/Exécution :

Epoque, datation :  
20e siècle

### Matière et technique :

Matière :  
Bois de hêtre

Matière :  
Soie

### Mesures :

Mesures :  
Hauteur en cm 7,5  
Diamètre en cm 22,5

### Description analytique :

Description analytique : Tamis en bois de forme cylindrique avec en son centre de la soie tissée.

### Fonctionnement et contexte :

Fonctionnement et contexte : Cela servait à tamiser la farine avant de s'en servir dans le processus de panification. En effet, la farine était façonnée dans d'anciens moulins à l'aide de meules en pierre, elle en sortait "grossière", il fallait donc la tamiser pour obtenir une farine homogène et fine.



**Désignation :**

Désignation du bien : PELLE A FARINE

**Identification :**

Numéro d'inventaire : MB0400

**Informations système :**

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

**Création/Exécution :**

Epoque, datation :  
20e siècle

**Matière et technique :**

Matière :  
Bois de hêtre

**Mesures :**

Mesures :  
Largeur du manche en cm 4  
Largeur en cm 23,5  
Longueur en cm 115,5

**Description analytique :**

Description analytique : Large pelle à farine en bois.

**Fonctionnement et contexte :**

Fonctionnement et contexte : De grande taille, cette pelle servait à remplir en grande quantité de farine le pétrin.



**Désignation :**

Désignation du bien : BOITE A FARINE

**Identification :**

Numéro d'inventaire : MB0443

**Informations système :**

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

**Création/Exécution :**

Epoque, datation :

Années 40

**Matière et technique :**

Matière :

Aluminium

Laiton

**Mesures :**

Mesures :

Hauteur en cm 17

Diamètre en cm 12,5

**Description analytique :**

Description analytique : Boite en aluminium avec une étiquette en laiton en son centre portant la mention "FARINE".

**Fonctionnement et contexte :**

Fonctionnement et contexte : On y conservait la farine à l'abri de la lumière, de l'humidité et des insectes.



**Désignation :**

Désignation du bien : MAIN A FARINE

**Identification :**

Numéro d'inventaire : MB0445

**Informations système :**

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

**Création/Exécution :**

Epoque, datation :

19e siècle fin

**Matière et technique :**

Matière :

Tôle de fer

**Mesures :**

Mesures :

Hauteur en cm 4

Largeur en cm 10,5

Longueur en cm 15,5

**Description analytique :**

Description analytique : Petite main à farine en tôle de fer ondulée.

**Fonctionnement et contexte :**

Fonctionnement et contexte : Cette main à farine servait à un usage domestique pour saupoudrer de farine en petite quantité des plats, des aliments...



**Désignation :**

Désignation du bien : PLANCHE A PAIN

**Identification :**

Numéro d'inventaire : MB0485



**Informations système :**

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

**Création/Exécution :**

Epoque, datation :

20e siècle 1ère moitié

**Matière et technique :**

Matière :

Bois

**Mesures :**

Mesures :

Hauteur en cm 30

Largeur en cm 2

Longueur en cm 157

**Description analytique :**

Description analytique : Grande planche à pain en bois clair.

**Fonctionnement et contexte :**

Fonctionnement et contexte : Cette planche servait pour le façonnage des pâtons, plus précisément pour les aplatisir et les disposer dans les bannetons pour la deuxième levée.

**Désignation :**

Désignation du bien : ROULEAU

**Identification :**

Numéro d'inventaire : MB0487

**Informations système :**

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

**Création/Exécution :**

Epoque, datation :

20e siècle 1ère moitié

**Matière et technique :**

Matière :

Bois de hêtre

**Mesures :**

Mesures :

Largeur en cm 6,5

Longueur en cm 49,5

**Description analytique :**

Description analytique : Rouleau à pâte.

**Fonctionnement et contexte :**

Fonctionnement et contexte : Ce rouleau servait autant pour aplatis le pâton dans le planchon que pour la fabrication de pâtes (brisée, feuilletée...).





### Désignation :

Désignation du bien : CHARRETON A BRAS

### Identification :

Numéro d'inventaire : MB0505

### Informations système :

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

### Matière et technique :

Matière :

Tôle de fer

Bois

### Mesures :

Mesures :

Hauteur en cm 82,5

Largeur en cm 116

Longueur en cm 171

### Description analytique :

*Description analytique :* Charreton (petite charette) en tôle de fer avec intérieur bois, entouré de deux roues en bois et avec deux manches au devant pour la tirer. A l'intérieur, quatre compartiments égaux sont délimités. Sur le dessus du charreton figure l'inscription "Lescarret", vraisemblablement le nom du boulanger propriétaire du charreton.

### Fonctionnement et contexte :

*Fonctionnement et contexte :* Le charreton à bras servait à transporter le pain pour la vente et la livraison. On y plaçait les pains dans les compartiments, et le charreton pouvait être tiré par un homme ou par un cheval.



### Désignation :

Désignation du bien : BAC A FARINE

### Identification :

Numéro d'inventaire : MB2006.1.1

### Informations système :

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

### Création/Exécution :

Epoque, datation :  
1946

### Matière et technique :

Matière :  
Bois  
Métal

### Mesures :

Mesures :  
Hauteur en cm 84  
Largeur en haut en cm 49,5  
Longueur en haut en cm 49,5  
Largeur en bas en cm 33  
Longueur en bas en cm 33

### Description analytique :

Description analytique : Bac carré, de forme conique, avec une poignée en métal sur un côté, de l'autre la poignée a disparu. Le bac repose sur deux barres en bois.

### Fonctionnement et contexte :

Fonctionnement et contexte : "Estagnon" nom d'origine provençale, donné à ce coffre conique qui servait à faire "pousser" la pâte à pompe et gâteaux des rois dans la région de Marseille.

Une fois pétrie, on mettait la pâte chaude dans ces "estagnons" couverts d'un sac en jute que l'on montait fournil (gloriette en provençal). Toutes les trois heures, il fallait "retomber" la pâte. Le façonnage se faisait entre 12 et 18 jours après le pétrissage.

L'"estagnon" servait aussi à faire pousser les levains.

Ils ont servi jusqu'au début des années 2000 à l'Estaque (Bouches-du-Rhône) dans la boulangerie Rieusset.



### Désignation :

Désignation du bien : Diviseuse

### Identification :

Numéro d'inventaire : MB2007.1

### Informations système :

Institution / Département : Bonnieux - Musée de la Boulangerie - Musée départemental – 84

### Création/Exécution :

Epoque, datation :  
1830

### Matière et technique :

Matière :  
Fonte

### Mesures :

Mesures :  
Hauteur en cm 120  
Largeur en cm 48  
Longueur en cm 54

### Description analytique :

Description analytique : Inscription au centre de la machine "MERMET & GOGUET CONSTRUCTEURS ROMANS (DRÔME)"

### Fonctionnement et contexte :

Fonctionnement et contexte : Appareil permettant de découper la pâte en pâtons réguliers à l'aide d'un levier à crémaillère, muni d'un contrepoids qui abaisse des couteaux. Le support à pâtons d'une profondeur de 6 cm est amovible et muni de deux anses. Il y a trois manettes de réglage. L'ensemble est destiné à être boulonné.

