

Bréançon en quelques mots

(24/10/2020)

Pour accéder aux **Actualités**, [cliquer sur ce lien](#).

Les **anciens articles d'actualités** sont accessibles via le menu "[Vie Pratique/Archives](#)"

A 43 Kms de Paris et 13 Kms de Pontoise, notre village et ses hameaux du BOURG, du ROSNEL, du FAY et de LA LAIRE comptent au recensement de 2009, 374 habitants et 159 foyers.

La commune de Bréançon fait partie de La [Communauté de Communes Vexin Centre](#).

Superficie : 1 061 hectares.

Altitude : 152 mètres.

Situé sur une des buttes témoins, au pourtour de la cuvette du Bassin Parisien, et habité de tous temps par les gaulois, puis les romains et les mérovingiens, il domine l'ancienne voie romaine qui reliait MEULAN à BEAUVAIS. C'est au temps des croisades (XIe – XIIe siècle) que l'église fut édifiée. Elle représentait alors le vœu pieux de la châtelaine du village pour le retour de son époux sain et sauf.

Cette très belle petite église du XIIe siècle est dédiée à Saint CREPIN et Saint CREPINIEN, frères ils furent suppliciés en 28 après J.C et devinrent patrons des Cordonniers. Au centre du village (ne se visite pas) fut habité par des carmélites aux XVIIIe et XVIIIe siècles, puis devint ferme seigneuriale des comtes de GOUY d'ARCY. Initiales G et A sur le porche d'entrée. Il a toujours eu une vocation essentiellement agricole. Les terres regroupées en très grandes propriétés appartenaient aux congrégations religieuses où aux nobles.

Elles étaient travaillées en majorité non pas par des serfs mais par des manouvriers «ceux qui travaillent de leurs

mains». Ils étaient petits propriétaires de leur masures et de quelques lopins de terre, mais ils n'avaient pas assez de moyens pour avoir une charrue et un cheval. Ils louaient donc leur force de travail aux grandes fermes et recevaient en retour le prêt de matériel et quelques monnaies.

Les femmes prenaient «en nourrice» des enfants ou allaient directement exercer leur talent nourricier en ville, elles étaient recrutées et choisies par l'intermédiaire d'un pittoresque «goûteux de lait».