

La boulangerie de Monsieur Dupont

Histoire sur un métier • 5/6 ans



Chapitre 1 : La boulangerie

Monsieur Dupont était un boulanger passionné. Depuis qu'il était petit, il aimait passer du temps dans la cuisine, à préparer des gâteaux et des pains. Il avait finalement décidé d'ouvrir sa propre boulangerie. La boulangerie était située en face de l'école primaire, ce qui attirait chaque jour de nombreux enfants.

Un matin, un groupe d'enfants arriva à la boulangerie après l'école. Ils regardèrent la vitrine avec des yeux émerveillés. Les gâteaux étaient colorés et les pains étaient dorés. Les enfants commencèrent à discuter et à regarder les différentes pâtisseries.

« **Bonjour les enfants !** » dit Monsieur Dupont. « **Vous cherchez quelque chose de délicieux à manger ?** »

« **Oui !** » s'exclama un petit garçon nommé Timothée. « **Je veux un pain au chocolat !** »

« **Et moi, je veux un éclair au chocolat !** » dit une petite fille nommée Charlotte.

Monsieur Dupont sourit et leur dit : « **Vous pouvez choisir ce que vous voulez. Mais avant cela, voulez-vous voir comment nous préparons tout ça ?** »

Les enfants hochèrent la tête avec enthousiasme. Monsieur Dupont les invita à entrer dans la boulangerie et à s'asseoir sur des tabourets hauts près de la fenêtre. Les enfants avaient une vue imprenable sur la cuisine.

Chapitre 2 : La préparation des pains

Monsieur Dupont mit un tablier blanc et commença à préparer la pâte pour les pains. Il mesura les ingrédients et les mélangea dans un grand bol. Il pétrit la pâte pendant plusieurs minutes, jusqu'à ce qu'elle devienne élastique et douce.

« **Regardez, les enfants !** » dit-il. « **C'est ainsi que nous préparons la pâte pour les pains. Essayez de toucher cette boule de pâte.** »

Les enfants touchèrent la pâte, fascinés par sa texture douce et élastique.

« **Maintenant, nous allons la laisser reposer pendant une heure. Pendant ce temps, nous allons préparer les autres pâtisseries.** »

Chapitre 3 : Les pâtisseries

Monsieur Dupont sortit un autre bol et commença à préparer la crème pâtissière pour les éclairs au chocolat. Il donna des instructions aux enfants pour les aider à préparer la crème. Les enfants étaient ravis de participer à la préparation des pâtisseries.

Pendant ce temps, Monsieur Dupont sortit une plaque de pâte feuilletée et l'étala sur une table. Il coupa la pâte en rectangles et y déposa une barre de chocolat. Il roula la pâte autour du chocolat pour créer des pains au chocolat.

« **Maintenant, nous allons mettre les pâtisseries et les pains au four** », dit-il en ouvrant la porte du four.

Les enfants regardèrent avec fascination les pâtisseries grandir et dorer dans le four.

Chapitre 4 : La dégustation

Lorsque les pâtisseries et les pains sortirent du four, Monsieur Dupont les mit sur une grande assiette et les amena devant les enfants.

« **Voilà, les enfants ! Vous pouvez maintenant goûter à nos délicieuses créations.** »

Les enfants étaient ravis. Ils choisirent chacun une pâtisserie et un pain. Ils dégustèrent les pâtisseries avec délice, en savourant chaque bouchée.

« **C'est délicieux !** » s'exclama Charlotte.

« **J'ai jamais mangé de pain aussi bon !** » dit Timothée.

Monsieur Dupont sourit. « **Je suis heureux que ça vous plaise, les enfants. Maintenant, il est temps pour moi de préparer les commandes pour les clients. Merci d'être venus nous voir et à bientôt !** »

Les enfants sortirent de la boulangerie avec des sourires sur leur visage, en se réjouissant de revenir goûter aux délicieuses pâtisseries de Monsieur Dupont.

Le quizz : as-tu bien compris l'histoire ?

1) Où se situe la boulangerie ?

- En face de l'école primaire
- Au centre-ville
- Au bord de la plage
- Dans une forêt

2) Qui est le boulanger ?

- Monsieur Dupont
- Monsieur Martin
- Madame Dupont
- Madame Martin

3) Que prépare Monsieur Dupont dans la boulangerie ?

- Des gâteaux et des pains
- Des pizzas et des burgers
- Des glaces et des sorbets
- Des fruits et des légumes

4) Que font les enfants dans la boulangerie ?

- Ils regardent Monsieur Dupont préparer les pâtisseries
- Ils font leurs devoirs
- Ils jouent à cache-cache
- Ils dorment

5) Quelle est la réaction des enfants après avoir goûté les pâtisseries ?

- Ils les trouvent délicieuses
- Ils les trouvent trop salées
- Ils les trouvent trop sucrées
- Ils n'aiment pas du tout

Bonnes réponses :

1) En face de l'école primaire 2) Monsieur Dupont 3) Des gâteaux et des pains 4) Ils regardent Monsieur Dupont préparer les pâtisseries 5) Ils les trouvent délicieuses

Glossaire : les mots compliqués de l'histoire

Pâte: Mélange de farine et d'eau utilisé en cuisine pour faire du pain, des gâteaux, etc.

élastique: Qui peut être étiré et reprend sa forme initiale

Crème pâtissière: Préparation à base de lait, de sucre, de jaunes d'œufs et de farine utilisée en pâtisserie pour garnir des éclairs, des choux, etc.

Pâte feuilletée: Pâte utilisée en pâtisserie, constituée de plusieurs fines couches de pâte superposées

Dorer: Colorer la surface d'un aliment en la faisant brunir

Commandes: Demandes de clients pour des produits en particulier