

# La magie de la boulangerie

Histoire sur un métier • 3/4 ans



## Partie 1: La découverte de la boulangerie

Un matin ensoleillé, Clara se réveilla avec une grande excitation. Aujourd'hui, elle allait découvrir un tout nouveau métier : celui de boulanger. Clara adorait les pains frais et les délicieuses pâtisseries, alors elle était très curieuse de savoir comment ils étaient fabriqués.

Clara se prépara rapidement, enfila son joli tablier rose et se dirigea vers la boulangerie du quartier. En arrivant devant la grande porte en bois, elle fut accueillie par une douce odeur de pain chaud qui chatouillait ses narines.

À l'intérieur, Clara rencontra madame Lucie, la propriétaire de la boulangerie. Madame Lucie était une femme souriante et gentille avec de longs cheveux blonds attachés en une jolie tresse.

« **Bonjour Clara, je suis heureuse que tu sois venue ! Je vais te montrer tous les secrets du métier de boulanger** », dit madame Lucie avec enthousiasme.

Clara était tout excitée et suivit madame Lucie dans la cuisine de la boulangerie. Elle découvrit un grand four en métal étincelant et une table de travail recouverte de farine.

« **Tu vois, Clara, ici c'est là où nous fabriquons tous les pains et les gâteaux. As-tu déjà vu une machine à pétrir ?** » demanda madame Lucie.

Clara secoua la tête en signe de négation. Elle était impatiente de découvrir cette nouvelle machine étonnante.

Madame Lucie lui montra alors une grande machine avec un bras qui tournait sans arrêt. « **C'est la machine à pétrir. Elle mélange la farine, l'eau, la levure et d'autres ingrédients pour faire une pâte magique** », expliqua madame Lucie.

Clara était fascinée par le mouvement de la machine. Elle avait l'impression qu'elle dansait en préparant la pâte. Elle demanda à madame Lucie si elle pouvait essayer.

« **Bien sûr, Clara ! Mais attention, la pâte est collante, alors il faut bien se laver les mains ensuite** », répondit madame Lucie.

Clara mit ses mains dans la pâte moelleuse et commença à la pétrir avec enthousiasme. Elle riait aux éclats en sentant la texture douce et gluante entre ses doigts.

## Partie 2: La magie du four

Après avoir pétri la pâte, Clara et madame Lucie la laissèrent reposer pendant un moment. Pendant ce temps, madame Lucie montra à Clara comment façonner des petits pains en forme de lapin.

« **Regarde, Clara, il suffit de prendre un morceau de pâte, de le rouler, de lui faire deux petites oreilles et une queue** », expliqua madame Lucie.

Clara suivit attentivement les instructions de madame Lucie et bientôt, elle avait créé une petite famille de lapins en pâte.

« **Maintenant, Clara, nous allons les mettre dans le four magique. Sais-tu ce qui va se passer à l'intérieur ?** » demanda madame Lucie.

Clara secoua la tête, curieuse de découvrir le mystère.

Madame Lucie ouvrit la porte du four et y plaça la plaque de lapins en pâte. Puis, elle tourna un bouton et le four se mit à chauffer.

« **À l'intérieur, il fait très chaud, Clara. C'est ce qui va permettre à la pâte de devenir un délicieux pain doré et croustillant** », dit madame Lucie.

Pendant que les petits pains cuisait dans le four, Clara et madame Lucie s'installèrent près d'une grande table et commencèrent à décorer des cupcakes. Clara adorait cela. Elle utilisait une poche à douille pour faire de belles rosaces de crème colorée sur les petits gâteaux.

Soudain, une douce sonnerie retentit dans la boulangerie. C'était le four qui annonçait que les petits pains étaient prêts.

Clara et madame Lucie se précipitèrent vers le four et ouvrirent la porte. Une délicieuse odeur de pain frais se répandit dans toute la boulangerie. Clara avait les yeux qui brillaient devant la vue des petits pains dorés.

### Partie 3: Une surprise savoureuse

Madame Lucie sortit la plaque de lapins en pâte du four avec un grand sourire. Les petits pains avaient gonflé et étaient devenus tout dorés et croustillants.

« **Regarde, Clara, tes petits lapins sont magnifiques ! Tu es une excellente boulangère en herbe** », complimenta madame Lucie.

Clara était tellement fière d'elle. Elle avait l'impression d'avoir accompli quelque chose d'extraordinaire.

Madame Lucie trancha un petit lapin en deux et tendit une moitié à Clara. « **Voici ta récompense, Clara. Tu as mérité de déguster ton propre petit pain** », dit-elle avec tendresse.

Clara prit le petit pain doré et le croqua avec délice. Une explosion de saveurs se répandit dans sa bouche. C'était moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur. Clara se régala comme jamais !

Après avoir savouré leur délicieux petit pain, Clara et madame Lucie nettoyèrent ensemble la cuisine de la boulangerie. Clara avait appris une chose très importante : fabriquer du pain demande du travail, de l'attention et de l'amour.

Avant de partir, madame Lucie offrit à Clara un petit sac rempli de pains et de gâteaux qu'elle avait préparés spécialement pour elle. Clara était aux anges.

En rentrant chez elle, Clara était très excitée de raconter à sa famille toutes les aventures qu'elle avait vécues à la boulangerie. Elle était si impatiente de leur offrir les délicieuses créations de madame Lucie.

Depuis ce jour, Clara savait qu'elle adorerait toujours le métier de boulanger. Peut-être un jour, elle aussi deviendrait une boulangère talentueuse et créerait des merveilles pour le plaisir de tous les gourmands.

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

### 1) Quel métier Clara a-t-elle découvert dans l'histoire ?

- a) Boulanger
- b) Médecin
- c) Professeur
- d) Jardinier

### 2) Quelle est la couleur du tablier que Clara porte dans la boulangerie ?

- a) Rose
- b) Bleu
- c) Jaune
- d) Vert

### 3) Qu'est-ce qui fait une douce sonnerie dans la boulangerie ?

- a) Le four
- b) La machine à pétrir
- c) La porte
- d) La table de travail

### 4) Que forme Clara avec la pâte ?

- a) Des petits pains
- b) Des gâteaux
- c) Des bonbons
- d) Des légumes

### 5) Que reçoit Clara de madame Lucie avant de rentrer chez elle ?

- a) Un sac de pains et de gâteaux
- b) Un livre
- c) Un jouet
- d) Un ballon

### Bonnes réponses :

1) a) Boulanger 2) a) Rose 3) a) Le four 4) a) Des petits pains 5) a) Un sac de pains et de gâteaux

## Glossaire : les mots compliqués de l'histoire

**Boulangerie:** Un endroit où l'on fabrique du pain et des pâtisseries

**Pétrir:** Mélanger les ingrédients d'une pâte en les pressant et en les tournant avec les mains

**Farine:** Une poudre obtenue en broyant des grains de céréales, utilisée pour faire du pain et des gâteaux

**Levure:** Un ingrédient qui aide la pâte à lever et à devenir légère et moelleuse

**Textures:** La façon dont quelque chose se sent ou se présente au toucher

**Magique:** Qui a des pouvoirs spéciaux ou qui semble être enchanté

**Croustillant:** Qui est dur et cassant à l'extérieur

**Cupcakes:** De petits gâteaux individuels, souvent décorés avec de la crème et des bonbons

**Rosaces:** Des formes enroulées et décoratives

**Gonflé:** Qui a augmenté de taille, en particulier en raison de l'air ou de la chaleur

**Explosion de saveurs:** Une sensation soudaine et intense de différentes saveurs dans la bouche

**Moelleux:** Doux, tendre et facile à manger

**Regala:** Manger avec plaisir ou se faire plaisir avec de la nourriture délicieuse

**Nettoyèrent:** Enlever la saleté ou les débris d'un endroit

**Aventures:** Des événements passionnants et amusants

**Talentueuse:** Ayant un talent spécial ou une compétence particulière