

# La visite chez le boulanger

Histoire sur un métier • 3/4 ans



Un matin ensoleillé, Maxime se réveilla avec une envie folle de manger du pain frais. Il se leva en sautillant de son lit et alla réveiller son petit frère Léo.

**« Viens, Léo ! On va acheter du pain chez le boulanger ! »**

Les deux frères se dépêchèrent de s'habiller et de se brosser les dents. Ils sortirent de la maison en courant et traversèrent la rue en faisant attention aux voitures.

Arrivés devant la boulangerie, Maxime et Léo virent un homme qui préparait de délicieux pains et de savoureuses viennoiseries.

**« Bonjour, les enfants ! Je suis le boulanger. Comment ça va ? »**

**« Bonjour, monsieur le boulanger ! Ça va bien, merci ! »**

**« Vous voulez acheter du pain ? »**

**« Oui, s'il vous plaît ! »**

Le boulanger montra à Maxime et Léo les différents pains qu'il avait préparés : baguettes, pains au lait, pains aux raisins, et bien d'autres encore.

**« Je vais prendre une baguette, s'il vous plaît ! »** dit Maxime.

**« Et moi, je veux un pain au chocolat ! »** dit Léo.

Le boulanger sourit et leur donna leur commande.

**« Mais comment faites-vous pour faire du pain aussi bon ? »** demanda Maxime.

**« Oh, c'est un travail difficile, mais j'adore ça ! Je mets de la farine, de l'eau, de la levure et du sel dans la pâte, je la pétris pendant longtemps, je la laisse reposer, et ensuite je la mets au four ! »**

Léo avait une autre question : **« Et comment faites-vous pour faire des croissants ? »**

**« Ah, les croissants, c'est encore plus difficile ! Mais c'est amusant. Je fais une pâte feuilletée, j'y ajoute du beurre, je la plie et la replie plusieurs fois, et je la mets au four. C'est un peu comme jouer avec de la pâte à modeler ! »**

Maxime et Léo avaient appris beaucoup de choses sur le métier de boulanger.

**« Merci, monsieur le boulanger ! Votre pain est délicieux ! »**

**« Merci à vous, les enfants ! Revenez quand vous voulez ! »**

Maxime et Léo rentrèrent chez eux, contents et avec de délicieuses odeurs de pain et de croissants dans leur nez. Ils avaient appris que le métier de boulanger était difficile, mais très amusant. Et ils étaient sûrs d'une chose : ils reviendraient bientôt chez le boulanger pour goûter à nouveau à ses

délicieuses créations.

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

### 1) Que voulaient manger Maxime et Léo ?

- Des légumes
- Du pain
- Des bonbons
- Des jouets

### 2) Où sont-ils allés acheter du pain ?

- Au supermarché
- Chez le boulanger
- Au parc
- Au cinéma

### 3) Qui leur a donné le pain ?

- Le boulanger
- Le boucher
- Le facteur
- Le médecin

### 4) Comment le boulanger fait-il du pain ?

- Il met de la farine, de l'eau, de la levure et du sel dans la pâte, il la pétrit, la laisse reposer et la met au four
- Il met du sucre, du lait et des oeufs dans la pâte, il la laisse reposer et la met au four
- Il met du beurre, du sel et du poivre dans la pâte, il la pétrit, la laisse reposer et la met au four
- Il met du chocolat et des noisettes dans la pâte, il la pétrit, la laisse reposer et la met au four

### 5) Comment le boulanger fait-il des croissants ?

- Il fait une pâte feuilletée, y ajoute du beurre, la plie et la replie plusieurs fois, et la met au four
- Il fait une pâte à pizza, y ajoute du jambon et du fromage, la met au four, puis la plie en deux
- Il fait une pâte à tarte, y ajoute des fruits, la met au four, puis la plie en deux
- Il fait une pâte à crêpes, y ajoute du sucre et du citron, la met au four, puis la plie en deux

### Bonnes réponses :

1) Du pain 2) Chez le boulanger 3) Le boulanger 4) Il met de la farine, de l'eau, de la levure et du sel dans la pâte, il la pétrit, la laisse reposer et la met au four 5) Il fait une pâte feuilletée, y ajoute du beurre, la plie et la replie plusieurs fois, et la met au four

## Glossaire : les mots compliqués de l'histoire

**Baguette:** Pain long et fin typique de la France

**Pâte feuilletée:** Pâte à base de farine, de beurre et d'eau qui est pliée plusieurs fois pour créer des couches de pâte feuilletée

**Levure:** Ingrédient utilisé pour faire lever la pâte

**Croissants:** Viennoiserie en forme de croissant, faite à partir de pâte feuilletée

**Pétrir:** Travailler la pâte en la malaxant pour la rendre souple et élastique