

Léa la boulangère talentueuse

Histoire sur un métier • 5/6 ans



Chapitre 1 : La passion pour la boulangerie

Une belle journée ensoleillée, Léa se réveilla avec un grand sourire. Aujourd'hui était un jour spécial pour elle, car elle allait enfin réaliser son rêve de devenir boulanger. Depuis toute petite, elle aimait cuisiner et pétrir la pâte. Elle adorait l'odeur du pain frais sortant du four et le croquant de la croûte. Léa savait que ce métier demandait beaucoup de travail et de patience, mais elle était prête à relever le défi.

Elle se leva, enfila sa tenue de travail et descendit rapidement les escaliers pour rejoindre ses parents dans la cuisine. En les voyant, elle s'exclama avec enthousiasme : « **Aujourd'hui, je commence mon apprentissage chez le boulanger du quartier ! Je suis tellement excitée !** »

Ses parents étaient ravis pour elle et lui souhaitèrent bonne chance. Léa prit son petit déjeuner et se dépêcha de se rendre chez le boulanger. En arrivant, elle fut accueillie par Monsieur Dupont, un homme chaleureux et jovial. Il était le propriétaire de la boulangerie et allait être son maître d'apprentissage.

Chapitre 2 : Le premier jour à la boulangerie

Monsieur Dupont fit visiter à Léa la boulangerie. Il lui montra tous les ingrédients nécessaires à la fabrication du pain : la farine, le sel, la levure et bien sûr l'eau. Il lui parla également du four, qui était très chaud et devait être utilisé avec précaution. Léa écouta attentivement tous les conseils de son maître.

Ensuite, ils passèrent dans la pièce où la pâte était préparée. Monsieur Dupont expliqua à Léa comment doser les ingrédients et comment pétrir la pâte avec soin. Léa était ravie de mettre la main à la pâte et de sentir la texture douce et élastique entre ses doigts.

Après avoir pétri la pâte, ils la laissèrent reposer dans une grande cuve. Pendant ce temps, Monsieur Dupont montra à Léa comment façonner les différentes formes de pain. Ils firent des baguettes, des petits pains ronds et même des tresses. Léa avait du mal au début, mais avec la pratique, elle commença à maîtriser les gestes.

Chapitre 3 : La cuisson magique

Le moment tant attendu arriva : la cuisson du pain. Monsieur Dupont montra à Léa comment allumer le four et régler la température. Il lui expliqua que chaque type de pain nécessitait une température différente. Léa était fascinée par la transformation de la pâte en pain doré et croustillant.

Une fois les pains enfournés, Léa et Monsieur Dupont attendirent avec impatience qu'ils cuisent. Pendant ce temps, ils discutèrent de leurs recettes préférées et des différentes saveurs de pain. Léa découvrit qu'il existait des pains aux olives, aux noix, aux graines de sésame et même aux raisins !

Enfin, le four sonna pour indiquer que les pains étaient prêts. Léa était émerveillée en les sortant du four avec une grande pelle en bois. Elle les plaça sur une grille pour les laisser refroidir. L'odeur délicieuse du pain frais emplit la boulangerie.

Chapitre 4 : La surprise gourmande

Les clients arrivaient peu à peu dans la boulangerie. Léa les accueillait avec un grand sourire et leur servait les pains qu'elle avait cuisinés avec tant de passion. Certains clients lui faisaient des compliments sur son travail et cela la rendait encore plus fière.

Un jour, alors qu'elle était à la boulangerie, Léa vit son petit voisin, Timothée, entrer en sautillant. Il était curieux de savoir ce que faisait Léa toute la journée. Léa l'invita à venir voir la boulangerie et à l'aider à préparer les biscuits du goûter.

Timothée était enchanté et se mit tout de suite au travail. Léa lui montra comment mélanger les ingrédients et former des petites boules de pâte. Ils mirent les biscuits au four et attendirent avec impatience qu'ils cuisent.

Quand les biscuits furent prêts, Léa et Timothée les sortirent du four et les laissèrent refroidir. Ils en goûtèrent un chacun et tombèrent d'accord pour dire qu'ils étaient délicieux. Ils décidèrent de les offrir à leurs parents en guise de surprise gourmande.

Chapitre 5 : Le succès de Léa la boulangère

Léa continuait d'apprendre chaque jour à la boulangerie. Elle devenait de plus en plus habile dans la préparation du pain et des pâtisseries. Les clients aimaient ses créations et revenaient régulièrement pour en acheter.

Un jour, Monsieur Dupont eut une idée brillante. Il proposa à Léa d'organiser un petit atelier de boulangerie pour les enfants du quartier. Léa fut enchantée par cette idée et accepta avec enthousiasme.

Le jour de l'atelier, les enfants vinrent en nombre à la boulangerie. Ils étaient excités de pouvoir mettre la main à la pâte et de façonner leurs propres petits pains. Léa les guida avec patience et leur expliqua tous les secrets de la boulangerie.

L'atelier fut une grande réussite. Les enfants étaient ravis de rapporter chez eux leurs créations et de partager leur expérience avec leurs parents. Léa était fière d'avoir pu transmettre sa passion pour la boulangerie aux enfants du quartier.

Chapitre 6 : Le rêve devient réalité

Au fil des années, Léa continua de travailler dur et de partager son amour pour la boulangerie avec tous ceux qui venaient à la boulangerie. Elle devint une boulangère réputée dans tout le quartier, et même au-delà.

Un jour, Léa reçut une lettre très spéciale. C'était un concours national de boulangerie et elle était nommée dans la catégorie « **Jeune talent** ». Léa ne pouvait pas y croire. Ce serait une occasion incroyable de montrer son talent au monde entier.

Elle se prépara avec soin pour le concours. La journée arriva enfin. Léa était nerveuse, mais elle se souvenait de tout ce qu'elle avait appris chez Monsieur Dupont. Elle mit toute son énergie et toute sa passion dans la création de son pain.

Quand les résultats furent annoncés, Léa était en larmes de joie. Elle avait remporté la première place

du concours ! Elle était maintenant reconnue comme l'une des meilleures boulangères de tout le pays.

Léa réalisa son rêve de devenir une boulangère talentueuse et passionnée. Elle continua de travailler avec Monsieur Dupont, partageant son savoir-faire et son amour pour la boulangerie avec les jeunes apprentis.

Et depuis ce jour, la boulangerie de Léa était toujours remplie de clients heureux, venant chercher du pain frais et des pâtisseries délicieuses. Léa avait réussi à réaliser son rêve et à émerveiller le monde avec ses créations gourmandes.

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

1) Quelle était la passion de Léa depuis toute petite ?

- Cuisiner et pétrir la pâte
- Jouer au football
- Chanter et danser
- Faire du vélo

2) Qui était le propriétaire de la boulangerie où Léa a commencé son apprentissage ?

- Monsieur Dupont
- Madame Martin
- Monsieur Dubois
- Madame Durand

3) Quels types de pains Léa a appris à façonner ?

- Baguettes, petits pains ronds et tresses
- Pizza, burger et hot-dog
- Gâteau au chocolat, cookies et muffins
- Spaghetti, raviolis et lasagnes

4) Qu'a fait Léa avec son petit voisin Timothée ?

- Ils ont préparé des biscuits
- Ils ont fait du vélo
- Ils ont joué aux échecs
- Ils ont regardé un film

5) Qu'a gagné Léa lors du concours national de boulangerie ?

- La première place
- La deuxième place
- La troisième place
- Aucune place

Bonnes réponses :

1) Cuisiner et pétrir la pâte 2) Monsieur Dupont 3) Baguettes, petits pains ronds et tresses 4) Ils ont préparé des biscuits 5) La première place

Glossaire : les mots compliqués de l'histoire

Apprentissage: Fait d'apprendre un métier en travaillant avec un maître

Croquant: Qui est croustillant et qui fait du bruit quand on le mange

Dosage: Fait de mesurer les quantités exactes d'ingrédients pour une recette

élastique: Qui peut être étiré sans se casser

Enfourner: Mettre quelque chose dans le four pour le cuire

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

Levure: Ingrédient utilisé pour faire lever la pâte

Pétrir: Mélanger et malaxer la pâte avec les mains pour la rendre souple et élastique

Pâte: Mélange de farine, d'eau et d'autres ingrédients utilisé pour faire du pain ou des pâtisseries

Précaution: Fait de faire attention pour éviter les accidents

Préparation: étape où on prépare les ingrédients avant de les cuisiner

Recette: Liste des ingrédients et des étapes à suivre pour préparer un plat

Réussite: Fait de réussir quelque chose, d'obtenir un bon résultat

Température: Mesure du chaud ou du froid

Texture: Aspect et toucher d'une matière ou d'un aliment