

Léo et la Magie du Pain Frais

Histoire sur un métier • 5/6 ans



Chapitre 1 : La rencontre avec le boulanger

Un beau matin, Léo se réveilla avec une envie folle de découvrir de nouveaux métiers. Après avoir réfléchi un moment, il décida de devenir boulanger. Il se leva, s'habilla et partit à la recherche d'un boulanger dans son quartier.

Léo marcha pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il aperçoive une petite boulangerie au coin de la rue. Il entra et fut immédiatement enveloppé par l'odeur alléchante du pain frais.

Le boulanger, un homme joyeux et sympathique, s'approcha de lui et lui dit : « **Bonjour, jeune homme ! Que puis-je faire pour toi aujourd'hui ?** »

Léo lui expliqua son désir de découvrir le métier de boulanger et demanda s'il pouvait l'aider. Le boulanger sourit et accepta avec enthousiasme.

Chapitre 2 : La magie des ingrédients

Le boulanger montra à Léo la grande table où il préparait la pâte à pain. Il lui expliqua que pour faire du bon pain, il fallait d'abord mélanger de la farine, de l'eau, de la levure et une pincée de sel.

Léo fut émerveillé en voyant le boulanger pétrir la pâte avec ses mains habiles. Il décida de l'aider et enfouit ses mains dans la pâte douce et collante. Il se mit à malaxer la pâte avec enthousiasme, en suivant les conseils du boulanger.

« **Hmm, ça sent déjà délicieux !** », s'exclama Léo en riant.

Le boulanger sourit et lui dit : « **Le secret pour un bon pain, c'est l'amour que l'on met dans sa préparation !** »

Chapitre 3 : La cuisson parfaite

Après avoir pétri la pâte, le boulanger montra à Léo comment la diviser en petites boules et les placer sur des plaques de cuisson. Il alluma ensuite le four et y glissa délicatement les plaques remplies de boules de pâte.

Pendant que le pain cuisait, le boulanger expliqua à Léo l'importance de la température du four pour obtenir une cuisson parfaite. Ils attendirent quelques minutes, en discutant joyeusement, jusqu'à ce que l'odeur du pain frais remplisse à nouveau la boulangerie.

Le boulanger sortit les pains du four et les plaça sur des grilles pour les laisser refroidir. Léo était impatient de les goûter, mais le boulanger lui dit qu'il fallait d'abord les laisser reposer.

Chapitre 4 : La dégustation tant attendue

Après un bref moment d'attente, le boulanger invita Léo à venir goûter le pain qu'ils avaient préparé ensemble. Ils s'assirent tous les deux à une petite table, face à une assiette remplie de tranches de pain doré.

Léo prit une bouchée et ses yeux s'illuminèrent. « **C'est délicieux !** » s'exclama-t-il avec

enthousiasme.

Le boulanger sourit fièrement et lui dit : « **Le pain est encore meilleur quand on le partage avec ses amis et sa famille. C'est la magie de notre métier !** »

Léo acquiesça en souriant et décida qu'il partagerait du pain avec ses parents et ses amis dès qu'il deviendrait boulanger.

Chapitre 5 : Une surprise inattendue

Avant de partir, le boulanger tendit un petit paquet à Léo. « **C'est un cadeau pour toi, pour te souvenir de cette journée** », dit-il.

Léo déballa le paquet avec excitation et découvrit un petit tablier de boulanger avec son nom brodé dessus. Il était si heureux qu'il sauta de joie et remercia chaleureusement le boulanger.

Léo quitta la boulangerie, son nouveau tablier à la main et le sourire aux lèvres. Il savait maintenant que le métier de boulanger était bien plus qu'un simple travail. C'était un métier plein de passion, de créativité et de générosité.

Dès ce jour-là, Léo commença à faire du pain à la maison avec ses parents. Il partageait son pain avec ses amis et sa famille, tout en racontant fièrement son aventure chez le boulanger.

Et ainsi, Léo réalisa son rêve de devenir boulanger à son tour, en perpétuant la tradition de l'amour et de la magie du pain frais.

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

1) Quel métier voulait découvrir Léo ?

- Boulanger
- Médecin
- Pompier
- Professeur

2) Quels ingrédients faut-il pour faire du pain ?

- Farine, eau, levure et sel
- Sucre, beurre, lait et œufs
- Chocolat, sucre, beurre et sel
- Riz, huile, lait et levure

3) Quel est le secret pour un bon pain selon le boulanger ?

- L'amour
- Le sucre
- Le sel
- La farine

4) Quelle est l'étape finale pour obtenir un bon pain ?

- Le laisser refroidir
- Le manger tout de suite
- Le congeler
- Le jeter

5) Quel cadeau le boulanger a-t-il offert à Léo ?

- Un tablier
- Un livre
- Une montre
- Un ballon

Bonnes réponses :

1) Boulanger 2) Farine, eau, levure et sel 3) L'amour 4) Le laisser refroidir 5) Un tablier

Glossaire : les mots compliqués de l'histoire

Pétrir: Mélanger et travailler une pâte avec les mains

Plaques de cuisson: Plats en métal sur lesquels on cuit les aliments au four

Température: Degré de chaleur ou de froid

Boules de pâte: Petites formes rondes faites avec la pâte

Grilles: Structures en métal utilisées pour poser les aliments pendant qu'ils refroidissent

Doré: Couleur jaune brillante

Tablier: Vêtement qui protège les vêtements lorsque l'on cuisine ou travaille avec de la nourriture

Brodé: Dessiné avec des fils colorés sur un tissu