

Les Apprentis Boulangers Magiques

Histoire sur un métier • 7/8 ans



Chapitre 1 : Un réveil matinal

Une matinée ensoleillée se levait sur la petite ville de Chantilly. Les premiers rayons du soleil caressaient les jolies maisons et éclairaient doucement la rue principale. Au numéro 24, se trouvait une boulangerie. C'était ici que travaillait Monsieur Martin, un boulanger passionné et toujours souriant.

Chaque matin, alors que la plupart des enfants dormaient encore, Monsieur Martin se levait très tôt pour préparer de délicieuses pâtisseries et du pain frais. Il aimait sentir l'odeur du pain chaud et entendre le bruit des croissants qui dorment gentiment dans le four. Son travail consistait à mélanger les ingrédients, pétrir la pâte, façonner les pains et les mettre au four.

Ce matin-là, alors que le soleil se levait à peine, Monsieur Martin était déjà à pied d'œuvre dans sa boulangerie. Il portait un tablier blanc taché de farine et avait un sourire éclatant. Il préparait la pâte à pain lorsque deux petits enfants, Léo et Emma, entrèrent timidement dans la boutique.

« **Hmm, ça sent vraiment bon ici !** » s'exclama Léo en humant l'air.

« **Bonjour, Monsieur Martin ! Nous voulions vous voir travailler** », dit Emma avec un grand sourire.

Monsieur Martin se tourna vers eux, les yeux pétillants de joie. « **Bonjour, mes chers enfants ! Je vous attendais justement. Venez, approchez-vous du comptoir et je vais vous montrer comment devenir de vrais apprentis boulangers.** »

Chapitre 2 : Le secret de la pâte magique

Léo et Emma s'approchèrent du comptoir tout en regardant avec curiosité le mélange de farine, de levure et d'eau que Monsieur Martin était en train de préparer.

« **Monsieur Martin, comment faites-vous pour que la pâte devienne si moelleuse et délicieuse ?** », demanda Léo avec un air intrigué.

Monsieur Martin leur fit un clin d'œil complice. « **Ah, c'est un secret que seuls les boulangers connaissent !** », répondit-il mystérieusement. « **Mais je vais vous le révéler. Le secret, c'est d'ajouter une pincée de magie à la pâte.** »

Emma et Léo écarquillèrent les yeux d'étonnement. « **De la magie ? Vraiment ?** » s'exclama Emma.

Monsieur Martin acquiesça en souriant. « **Oui, mes chers apprentis ! La magie vient de l'amour et de la passion que nous mettons dans notre travail. C'est ce qui rend notre pain si spécial et délicieux.** »

Léo et Emma hochèrent la tête en signe de compréhension. Ils étaient émerveillés par cette révélation et avaient hâte d'apprendre à faire de la pâte magique.

Chapitre 3 : Leçon de pétrissage

Monsieur Martin invita les enfants à s'approcher du grand pétrin. Il leur montra comment mélanger la

farine, la levure et l'eau avec soin.

« **Regardez bien mes gestes, petits apprentis** », dit-il en commençant à malaxer la pâte. « **Il faut la pétrir avec douceur et énergie, comme si vous lui donniez de l'amour.** »

Léo et Emma observaient attentivement les mains de Monsieur Martin qui s'activaient dans le pétrin. Ils essayèrent de l'imiter en pétrissant la pâte à leur tour.

« **Monsieur Martin, je sens les ingrédients se mélanger sous mes mains !** », s'exclama Léo avec excitation.

« **C'est un bon début, Léo !** », répondit Monsieur Martin en souriant. « **La pâte doit être bien élastique et souple. C'est comme ça qu'elle va lever et devenir un délicieux pain.** »

Les enfants continuaient à pétrir la pâte avec enthousiasme, se lançant des regards complices et rivalisant de gestes habiles. Ils étaient fiers de leurs premiers pas dans le métier de boulanger.

Chapitre 4 : Les pains merveilleux

Après avoir pétri la pâte, Monsieur Martin montra aux enfants comment façonner les pains. Il leur expliqua qu'il y avait différentes formes, comme la baguette, le boule ou le pain tressé.

« **Regardez bien, mes chers apprentis, je vais vous montrer comment faire une baguette. Vous allez voir, c'est très amusant !** », dit-il en prenant une boule de pâte et en la roulant entre ses mains pour lui donner une forme allongée.

Léo et Emma essayèrent à leur tour, en riant de bon cœur lorsque leur baguette ressemblait plutôt à un serpent.

« **Mais c'est parfait !** », s'exclama Monsieur Martin. « **Les pains sont toujours meilleurs lorsqu'ils sont uniques et originaux. Vous avez de vrais talents de boulangers !** »

Les enfants se regardèrent avec fierté. Ils ne pensaient pas qu'ils pourraient si bien réussir leurs premiers pains. Ils étaient impatients de les mettre au four et de les voir se transformer en délicieux petits trésors.

Chapitre 5 : Une surprise sucrée

Pendant que les pains cuisent au four, Monsieur Martin proposa aux enfants de préparer une surprise sucrée. Il sortit du comptoir une boîte remplie de chocolat et de fruits confits.

« **Léo et Emma, je vais vous montrer comment réaliser de délicieux pains au chocolat et des croissants. Aimez-vous les sucreries ?** », demanda-t-il avec un sourire complice.

Les enfants sautèrent de joie. Ils adoraient les pains au chocolat et les croissants !

Monsieur Martin expliqua comment découper la pâte en triangles pour les croissants et comment placer une barre de chocolat à l'intérieur pour les pains au chocolat. Les enfants suivaient attentivement ses instructions et s'appliquaient à réaliser la surprise sucrée.

Enfin, Monsieur Martin enfourna les pains au chocolat et les croissants dans le four. Les enfants attendirent avec impatience que le four les transforme en délicieuses pâtisseries dorées et croustillantes.

Chapitre 6 : La dégustation

Après quelques minutes qui semblaient interminables, le four sonna pour annoncer que les pâtisseries étaient prêtes. Monsieur Martin sortit les pains au chocolat et les croissants du four avec précaution, et une délicieuse odeur envahit la boulangerie.

« **Mes chers apprentis, c'est le moment de déguster nos créations !** », dit Monsieur Martin en prenant une des pâtisseries chaudes et en la tendant aux enfants.

Léo et Emma se régalerent en croquant dans les croissants croustillants et en découvrant le chocolat fondant à l'intérieur des pains au chocolat. Leurs yeux brillaient de bonheur.

« **Monsieur Martin, c'est tellement bon !** », s'exclama Emma en léchant ses doigts.

Monsieur Martin sourit fièrement. « **Je suis ravi que vous appréciez, mes chers apprentis. Le secret pour faire de bonnes pâtisseries, c'est de les préparer avec amour et passion.** »

Les enfants hochèrent la tête, les joues pleines de gourmandise. Ils avaient passé une matinée merveilleuse avec Monsieur Martin et avaient appris beaucoup de choses sur le métier de boulanger.

Et c'est ainsi que Léo et Emma devinrent de véritables experts en pâte magique et en délicieuses pâtisseries. Chaque fois qu'ils passaient devant la boulangerie, ils échangeaient un regard complice et se rappelaient cette incroyable aventure qui avait fait naître en eux l'amour pour le métier de boulanger.

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

1) Quel est le métier de Monsieur Martin ?

- a. Boulanger
- b. Coiffeur
- c. Médecin
- d. Professeur

2) Qu'est-ce qui rend la pâte magique selon Monsieur Martin ?

- a. Le sucre
- b. La farine
- c. L'amour et la passion
- d. Les épices

3) Quelle est la forme que Monsieur Martin montre aux enfants pour façonner les pains ?

- a. Carré
- b. Boule
- c. Tresse
- d. Rectangle

4) Qu'est-ce que Léo et Emma préparent avec Monsieur Martin en plus des pains ?

- a. Des gâteaux
- b. Des pizzas
- c. Des pâtisseries sucrées
- d. Des sandwiches

5) Que deviennent Léo et Emma à la fin de l'histoire ?

- a. Des magiciens
- b. Des apprentis boulangers
- c. Des danseurs
- d. Des astronautes

Bonnes réponses :

1) a. Boulanger 2) c. L'amour et la passion 3) a. Carré 4) c. Des pâtisseries sucrées 5) b. Des apprentis boulangers

Glossaire : les mots compliqués de l'histoire

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

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

Pétrin: Un grand récipient dans lequel on mélange et malaxe la pâte

Baguette: Un pain long et fin, généralement croquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur

Boule: Une forme ronde et dodue, souvent utilisée pour faire du pain

Pains au chocolat: Une viennoiserie faite de pâte feuilletée enroulée autour d'une barre de chocolat

Croissants: Une viennoiserie en forme de croissant, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur

Pâtisseries: Des gâteaux et des biscuits sucrés

Croustillants: Croustillant signifie que quelque chose est dur et cassant quand on le mord

Gourmandise: Le fait d'apprécier et d'aimer manger de bonnes choses