

Les aventures du petit boulanger

Histoire sur un métier • 5/6 ans



Chapitre 1: Une journée bien remplie

Un beau matin ensoleillé, dans un petit village paisible, vivait un homme nommé Jean. Jean était un boulanger passionné qui possédait une charmante boulangerie au cœur du village. Chaque jour, il se levait avant le soleil pour préparer de délicieux pains, viennoiseries et pâtisseries pour les habitants du village.

Jean aimait son métier plus que tout. Il aimait mélanger la farine, le sucre et les œufs pour créer des merveilles gustatives. Il aimait sentir la douce odeur du pain frais qui emplissait sa boulangerie chaque matin. Mais surtout, il aimait voir les visages souriants de ses clients lorsqu'ils dégustaient ses créations.

Un jour, alors que Jean préparait la pâte à pain dans son immense pétrin, deux enfants curieux entrèrent dans la boulangerie. Il y avait Léo, un garçon de six ans aux cheveux blonds bouclés, et Emma, une petite fille de cinq ans aux yeux pétillants de malice.

Léo demanda avec fascination : « **Monsieur Jean, comment faites-vous pour faire du pain ?** »

Jean sourit et répondit : « **Eh bien, Léo, tout commence par la farine. Je la mélange avec de l'eau, de la levure et un peu de sel. Ensuite, je pétris la pâte pendant longtemps pour qu'elle devienne bien souple et élastique.** »

Emma s'approcha timidement et demanda : « **Et après, que faites-vous ?** »

Jean poursuivit, expliquant chaque étape avec enthousiasme : « **Après avoir pétri la pâte, je lui donne du repos pour qu'elle puisse gonfler. Ensuite, je la façonne en petites boules et je les mets au four bien chaud. C'est là que la magie opère ! Le pain cuit lentement et prend une belle couleur dorée.** »

Les yeux des enfants brillaient d'émerveillement alors qu'ils écoutaient attentivement les explications de Jean.

Chapitre 2: Des amis en farine

Le lendemain, Jean invita Léo et Emma à venir l'aider à préparer les pains. Les enfants étaient ravis de cette proposition et acceptèrent avec enthousiasme. Ils enfilèrent tous les trois de grands tabliers blancs pour se protéger des éclaboussures de farine.

Jean leur montra comment peser la farine et mesurer les ingrédients avec précision. Léo et Emma étaient très appliqués et faisaient de leur mieux pour suivre les instructions.

Lorsqu'ils commencèrent à pétrir la pâte, Léo se mit à rire en voyant Emma avec de la farine sur le bout du nez. Jean sourit et dit : « **Oh, regardez, vous avez tous les deux des moustaches en farine ! Vous êtes de véritables boulangers maintenant.** »

Les enfants étaient ravis de cette comparaison et continuèrent à pétrir la pâte avec encore plus d'ardeur. Ils riaient et s'amusaient tout en travaillant, transformant la boulangerie en un véritable champ de bataille de farine.

Chapitre 3: Les délices du fournil

Après avoir fini de pétrir la pâte, Jean montra aux enfants comment façonner de petites boules de pain. Léo essayait de faire une forme de croissant tandis qu'Emma donnait une forme de cœur à son pain.

Jean les félicita pour leur créativité et mit ensuite les pains au four. Les enfants restaient fascinés devant la fenêtre du four, observant le processus de cuisson. Ils pouvaient entendre le bruit doux et réconfortant du pain qui cuisait.

Lorsque les pains furent enfin prêts, Jean les sortit du four et les plaça sur une étagère pour qu'ils refroidissent. Les enfants étaient impatients de goûter leurs créations.

Jean coupa un morceau de pain et le tendit à Léo et Emma. Leurs yeux pétillaient de bonheur en mordant dans le pain encore chaud. Ils étaient fiers de leur travail et savaient maintenant à quel point il était merveilleux de faire du pain.

Chapitre 4: Une surprise gustative

Le lendemain, Jean prépara une surprise spéciale pour Léo et Emma. Il avait préparé une grande table remplie de toutes sortes de pains, viennoiseries et pâtisseries délicieuses.

Quand les enfants entrèrent dans la boulangerie, ils furent émerveillés par la vue. Ils ne savaient pas où poser leurs yeux tant il y avait de choses appétissantes.

Jean les accueillit avec un grand sourire et dit : « **Aujourd'hui, vous êtes mes invités spéciaux. Vous pouvez choisir tout ce que vous voulez sur la table.** »

Les enfants étaient aux anges. Ils goûtèrent à toutes les merveilles préparées par Jean, se régaland de chaque bouchée. Ils riaient, mangeaient et appréciaient cette expérience unique.

Chapitre 5: Un nouveau boulanger en herbe

Après cette journée remplie de gourmandises, Léo et Emma ne pouvaient plus s'empêcher de parler du métier de boulanger. Ils s'imaginaient ouvrir leur propre boulangerie et préparer des pains pour tout le monde.

Jean, touché par leur enthousiasme, leur offrit un petit tablier chacun. Il leur dit : « **Maintenant, vous êtes de véritables apprentis boulangers. N'oubliez jamais que la magie du pain réside dans l'amour et la passion que vous y mettez.** »

Les enfants étaient ravis et promirent de toujours garder en tête les enseignements de Jean. Ils se dirent au revoir, en espérant revenir bientôt à la boulangerie.

Et ainsi, Léo et Emma, avec leur imagination débordante et leur amour pour le pain, continuèrent à rêver de devenir de grands boulangers. Et qui sait, peut-être un jour ouvriront-ils leur propre boulangerie, où ils pourront partager leur passion avec le monde entier.

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

1) Quel est le métier de Jean ?

- Instituteur
- Boulanger
- Médecin
- Policier

2) Que mélange-t-on avec la farine pour faire du pain ?

- Beurre et sucre
- Eau et levure
- Sel et sucre
- Lait et œufs

3) Quelle forme de pain Léo a-t-il essayé de faire ?

- Cœur
- Croissant
- Étoile
- Triangle

4) Que se passe-t-il lorsque le pain cuit au four ?

- Il devient dur
- Il change de couleur
- Il se transforme en gâteau
- Il disparaît

5) Qu'est-ce que Jean offre à Léo et Emma à la fin de l'histoire ?

- Un grand tablier
- Un livre
- Des jouets
- Un chapeau

Bonnes réponses :

1) Boulanger 2) Eau et levure 3) Croissant 4) Il change de couleur 5) Un grand tablier

Glossaire : les mots compliqués de l'histoire

Pâtisseries: Des gâteaux et des desserts

Levure: Un ingrédient qui fait lever la pâte

élastique: Qui peut être étiré sans se casser

Moustaches: Des petits poils qui poussent au-dessus de la lèvre

Réconfortant: Qui apporte du réconfort

Impatients: Qui ont hâte de quelque chose

Viennoiseries: Des pains spéciaux, comme les croissants ou les pains au chocolat

Gourmandises: Des petites douceurs délicieuses

Appétissantes: Qui donnent envie de manger

Bouchée: Une petite quantité de nourriture que l'on met dans la bouche

Enthousiasme: Un sentiment très joyeux et motivé

Apprentis: Des personnes qui apprennent un métier

Débordante: Qui est très grande et ne peut pas être contenue

Passion: Un amour profond et intense pour quelque chose