

# Les Délices de Gaston

Histoire sur un métier • 7/8 ans



## Chapitre 1 : Le Rêve de Gaston

Gaston était un petit garçon de huit ans qui vivait dans un charmant village au cœur de la campagne française. Depuis tout petit, Gaston était fasciné par les délicieuses odeurs qui s'échappaient de la cuisine de sa maman. Il adorait l'aider à préparer les repas, mélanger les ingrédients, goûter les sauces et surtout, inventer de nouvelles recettes.

Un jour, alors qu'il regardait un célèbre chef cuisinier à la télévision, Gaston eut une révélation. Il savait ce qu'il voulait faire plus tard : devenir un grand chef cuisinier et régaler les gens avec ses plats savoureux. Il décida alors de tout faire pour réaliser son rêve.

## Chapitre 2 : Le Début de l'Aventure

Gaston se mit à explorer les secrets de la cuisine en lisant des livres de recettes, en regardant des émissions culinaires et en aidant sa maman à préparer les repas. Il apprit à manier les couteaux, à doser les épices et à cuire les aliments avec précision. Sa passion pour la cuisine ne cessait de grandir.

Un jour, le célèbre restaurant « **La Bonne Fourchette** » ouvrit ses portes dans le village de Gaston. Le chef étoilé, Monsieur Pierre, était à la recherche d'un apprenti. Gaston n'hésita pas une seconde et se présenta au restaurant avec sa plus belle toque de chef en herbe.

## Chapitre 3 : L'Apprentissage auprès de Monsieur Pierre

Monsieur Pierre fut impressionné par la détermination et le talent de Gaston. Il décida de lui donner sa chance et de l'accueillir comme apprenti cuisinier. Gaston était aux anges ! Il allait enfin pouvoir apprendre aux côtés d'un grand chef et perfectionner ses compétences culinaires.

Sous la direction bienveillante de Monsieur Pierre, Gaston découvrit les techniques les plus raffinées de la cuisine française. Il apprit à dresser des assiettes avec élégance, à marier les saveurs avec subtilité et à créer des plats dignes des plus grands restaurants étoilés.

## Chapitre 4 : Le Défi de la Compétition Culinaire

Un jour, le village organisa un grand concours de cuisine pour célébrer la fête du printemps. Gaston décida de participer, bien déterminé à montrer tout ce qu'il avait appris aux côtés de Monsieur Pierre. Le thème du concours était de revisiter un plat traditionnel français avec une touche moderne.

Gaston se mit au travail avec ardeur. Il sélectionna les meilleurs ingrédients, mit au point une recette originale et se lança dans la compétition avec enthousiasme. Les autres participants étaient impressionnés par son talent et sa créativité. La tension était à son comble lors de la dégustation des plats par le jury.

## Chapitre 5 : La Révélation

Après de longues délibérations, le jury annonça enfin le gagnant du concours : Gaston ! Son plat innovant et savoureux avait conquis les papilles des membres du jury. Gaston était aux anges, il avait remporté son premier concours culinaire. Monsieur Pierre était fier de son apprenti et lui adressa un sourire complice.

À partir de ce jour, Gaston devint le chef cuisinier officiel du restaurant « **La Bonne Fourchette** ». Il régala les clients avec ses créations inspirées et devint rapidement célèbre dans tout le village. Les enfants du village venaient même le voir pour lui demander des conseils de cuisine et des recettes originales.

Gaston avait réalisé son rêve d'enfant : devenir un grand chef cuisinier. Il avait appris que la persévérance, la passion et le travail acharné pouvaient mener à la réussite. Et à chaque fois qu'il préparait un plat, il se souvenait de ce jour où il avait suivi son cœur pour réaliser son plus grand rêve culinaire.

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

### 1) Quel est le rêve de Gaston ?

- Devenir astronaute
- Devenir chef cuisinier
- Devenir footballeur
- Devenir pompier

### 2) Quel est le nom du restaurant où Gaston devient chef cuisinier ?

- La Belle Assiette
- La Bonne Fourchette
- Le Petit Bistrot
- Le Café Gourmand

### 3) Quel thème devait-on revisiter lors du concours de cuisine ?

- Un plat mexicain
- Un plat italien
- Un plat chinois
- Un plat français

### 4) Que doit-on ajouter aux plats pour les dresser avec élégance selon l'histoire ?

- De la peinture
- Des paillettes
- Du sel
- Des fleurs comestibles

### 5) Pourquoi Gaston a-t-il remporté le concours de cuisine ?

- Parce qu'il a triché
- Parce qu'il a fait brûler son plat
- Parce qu'il était le seul participant
- Parce que son plat était savoureux et innovant

### Bonnes réponses :

1) Devenir chef cuisinier 2) La Bonne Fourchette 3) Un plat français 4) Des fleurs comestibles 5) Parce que son plat était savoureux et innovant

## Glossaire : les mots compliqués de l'histoire

**Délibérations:** Actions de discuter, débattre pour prendre une décision.

**Toque:** Coiffe blanche que portent les chefs cuisiniers.

**Régaler:** Faire plaisir en offrant des mets délicieux.

**Assiettes:** Plats sur lesquels sont servis les aliments.

**Marier les saveurs:** Associer des goûts différents pour créer une harmonie gustative.

**étoilé:** Qui a reçu une distinction culinaire attribuée par un guide gastronomique.