

Les Délices de Madame Dupont

Histoire sur un métier • 9 ans et plus



Chapitre 1: Les Délices de Madame Dupont

Madame Dupont était une femme passionnée par la cuisine depuis son plus jeune âge. Elle aimait particulièrement préparer de délicieux pains et viennoiseries. Chaque matin, elle se levait tôt pour concocter de savoureuses créations dans sa petite boulangerie, qu'elle avait baptisée « **Les Délices de Madame Dupont** ».

Un jour, alors qu'elle pétrissait une pâte à pain, une petite fille nommée Léa entra dans la boulangerie. Ses yeux s'illuminèrent en voyant toutes les douceurs qui se trouvaient sur les étagères. Elle s'approcha de Madame Dupont avec un sourire timide.

« **Bonjour Madame Dupont, vos gâteaux sont magnifiques ! Je peux vous aider à en préparer ?** », demanda Léa avec enthousiasme.

Madame Dupont fut ravie de voir l'intérêt de Léa pour son métier. Elle lui tendit un tablier et lui expliqua comment préparer la pâte à choux pour faire des éclairs.

Chapitre 2: Les Petites Mains Habiles

Léa enfila le tablier avec empressement et se mit au travail. Elle était si concentrée qu'elle ne vit pas le temps passer. Madame Dupont lui montra comment mélanger la farine, le beurre et les œufs pour obtenir une pâte légère et onctueuse. Léa avait des mains habiles et suivait à la lettre les indications de Madame Dupont.

« **Bien joué, Léa ! Tu es vraiment douée** », complimenta Madame Dupont.

Léa sourit fièrement. Elle était heureuse de pouvoir contribuer à la création de ces délicieux éclairs.

« **Hmm, ça sent tellement bon ! J'ai hâte de les goûter** », s'exclama Léa.

Madame Dupont sourit à Léa et lui tendit une cuillère en lui disant : « **Tu peux goûter la pâte, mais n'en mets pas trop dans ta bouche, sinon tu seras malade !** »

Chapitre 3: Les Secrets de la Cuisson

Après avoir préparé la pâte, Madame Dupont expliqua à Léa l'importance de la cuisson. Elle lui montra comment remplir la poche à douille avec la pâte à choux et comment former de jolis éclairs sur la plaque. Léa était fascinée par la précision et l'habileté de Madame Dupont.

« **Maintenant, il est temps de les enfourner. Le four doit être bien chaud pour que les éclairs gonflent et deviennent croustillants** », expliqua Madame Dupont.

Léa observa attentivement le four pendant que Madame Dupont y glissait la plaque. Elles attendirent avec impatience que les éclairs cuisent. Pendant ce temps, Madame Dupont raconta à Léa l'histoire de la boulangerie et comment elle avait appris cet art délicat.

Chapitre 4: La Magie de la Pâtisserie

Soudain, une délicieuse odeur se répandit dans la boulangerie. Les éclairs étaient prêts ! Madame

Dupont les sortit du four et les laissa refroidir. Léa ne pouvait plus attendre et demanda à Madame Dupont si elle pouvait goûter un éclair.

« **Bien sûr, ma chérie ! Tu l'as bien mérité** », dit Madame Dupont en lui tendant un éclair au chocolat.

Léa prit une bouchée et ses yeux s'illuminèrent de bonheur. C'était le meilleur éclair qu'elle avait goûté de toute sa vie !

« **Madame Dupont, vous êtes vraiment une magicienne de la pâtisserie !** », s'exclama Léa.

Madame Dupont sourit en voyant l'expression de joie sur le visage de Léa. Elle était ravie d'avoir partagé sa passion avec elle.

Chapitre 5: Une Surprise Sucrée

Quelques semaines plus tard, Madame Dupont reçut une lettre qui lui annonçait qu'elle avait remporté le premier prix d'un prestigieux concours de pâtisserie. Elle était très excitée et décida de préparer une surprise pour Léa et les autres enfants du quartier.

Le jour de la remise des prix, Madame Dupont mit tous ses talents en œuvre pour créer un gâteau extraordinaire. Elle utilisa des couleurs vives et des saveurs exquises pour émerveiller les papilles des enfants.

Léa et les autres enfants furent invités à la boulangerie pour découvrir la surprise de Madame Dupont. Quand ils virent le magnifique gâteau, ils sautèrent de joie.

« **Merci, Madame Dupont ! Vous êtes la meilleure pâtissière du monde** », s'écria Léa.

Madame Dupont était comblée. Elle avait réussi à transmettre sa passion et à égayer la journée des enfants avec ses délicieuses créations.

Chapitre 6: Une Vocation Révélée

Après cette expérience merveilleuse, Léa décida qu'elle voulait devenir boulangère quand elle serait grande. Elle aimait tellement préparer des gâteaux avec Madame Dupont et voir les sourires sur les visages des enfants.

Madame Dupont était touchée par la décision de Léa et lui promit de l'aider à réaliser son rêve. Elle lui donna des conseils et lui apprit toutes les techniques de la boulangerie.

Des années plus tard, Léa ouvrit sa propre boulangerie, « **Les Délices de Léa** », et devint une pâtissière renommée. Elle continua à partager sa passion avec les enfants du quartier, qui se régalaient de ses délicieuses créations.

Et ainsi, la tradition de la boulangerie fut perpétuée, grâce à la passion et au talent de Madame Dupont et de Léa.

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

1) Quel est le nom de la boulangerie de Madame Dupont ?

- Les Délices de Madame Dupont
- La Pâtisserie des Anges
- Le Pain Magique
- Les Gourmandises Sucrées

2) Quelle était la passion de Madame Dupont depuis son plus jeune âge ?

- La danse
- Le chant
- La cuisine
- Le dessin

3) Quelle est la surprise que Madame Dupont a préparée pour les enfants du quartier ?

- Des éclairs au chocolat
- Un gâteau extraordinaire
- Des cookies géants
- Des tartes aux fruits

4) Quelle décision Léa a-t-elle prise à la fin de l'histoire ?

- Elle veut devenir chanteuse
- Elle veut devenir danseuse
- Elle veut devenir boulangère
- Elle veut devenir peintre

5) Quel est le nom de la boulangerie ouverte par Léa ?

- Les Délices de Léa
- La Pâtisserie Magique
- Le Pain Sucré
- Les Gourmandises de Léa

Bonnes réponses :

- 1) Les Délices de Madame Dupont 2) La cuisine 3) Un gâteau extraordinaire 4) Elle veut devenir boulangère
5) Les Délices de Léa

Glossaire : les mots compliqués de l'histoire

Viennoiseries: Pâtisseries à base de pâte levée comme les croissants ou les pains au chocolat

Pétrissait: Mélanger et travailler une pâte en la malaxant

Tablier: Vêtement qui se porte devant pour protéger les vêtements pendant la cuisine

Pâte à choux: Pâte utilisée pour faire des éclairs ou des choux à la crème

Onctueuse: Douce et lisse au toucher

Concentrée: Très attentive et focalisée sur une tâche

Précision: Exactitude et minutie dans l'exécution d'une action

Habilité: Adresse et dextérité dans la réalisation d'une tâche

Croustillants: Craquants et croquants à l'extérieur

Magicienne: Une personne qui fait des choses extraordinaires avec talent

Papilles: Petites zones sensibles à l'intérieur de la bouche qui permettent de goûter les saveurs

émerveiller: Rendre quelqu'un très heureux et étonné

Vocation: Une passion ou un talent particulier pour un métier ou une activité

Perpétuée: Continué et préservée dans le temps