

# Les petits boulangers en herbe

Histoire sur un métier • 7/8 ans



## Chapitre 1: Un passionné de pains

Dans un petit village niché au cœur de la campagne, vivait un homme appelé Antoine. Antoine était un boulanger passionné par son métier. Depuis son plus jeune âge, il aimait pétrir la pâte, sentir l'odeur du pain frais sortant du four et voir les sourires de satisfaction sur les visages de ses clients. Chaque matin, il se levait tôt pour préparer ses délicieuses créations.

Antoine avait un grand fournil où il transformait de simples ingrédients en de merveilleuses baguettes croustillantes, de savoureux croissants et de délicieux pains aux raisins. Son secret ? L'amour qu'il mettait dans chaque préparation, et sa recette secrète qui avait été transmise de génération en génération dans sa famille.

Un jour, alors qu'Antoine préparait sa pâte habituelle, il entendit un bruit de pas précipités devant sa boulangerie. Intrigué, il se dirigea vers la porte pour voir ce qui se passait. Il vit trois enfants, Timothée, Louisa et Emma, qui semblaient essoufflés.

## Chapitre 2: Une rencontre inattendue

« **Bonjour monsieur le boulanger** », dit timidement Timothée en reprenant son souffle.

« **Bonjour les enfants, que puis-je faire pour vous ?** » répondit Antoine, souriant.

Louisa, avec une pointe de curiosité dans la voix, demanda : « **Monsieur le boulanger, est-ce que vous pourriez nous apprendre à faire du pain ? Nous avons toujours été fascinés par votre métier.** »

Antoine fut ravi de leur demande. Il adorait partager sa passion avec d'autres, surtout avec des enfants. « **Bien sûr, je serais ravi de vous apprendre quelques astuces de boulangerie !** »

Les enfants étaient excités et suivirent Antoine à l'intérieur de la boulangerie. Il les fit asseoir autour d'une grande table en bois et leur donna des tabliers. Puis il commença à leur expliquer les différents ingrédients nécessaires pour faire du pain.

## Chapitre 3: Les secrets de la boulangerie

Antoine montra aux enfants la farine, la levure, l'eau et le sel, et leur expliqua comment les mélanger pour obtenir la pâte parfaite. Il leur montra comment pétrir la pâte avec force et douceur, en leur disant que c'était là le secret pour obtenir un pain moelleux et aéré.

Les enfants étaient absorbés par les gestes d'Antoine et posaient des questions avec enthousiasme. Antoine répondait patiemment à chacune de leurs interrogations, tout en continuant à préparer la pâte avec eux.

Après avoir terminé de pétrir la pâte, Antoine expliqua aux enfants comment façonner les pains. Ils apprirent à façonner des baguettes, des boules et même des tresses. Ils riaient et s'amusaient en essayant différentes formes de pain.

Puis vint le moment le plus excitant : la cuisson. Antoine les emmena dans le fournil et leur montra le grand four en brique. Il expliqua comment régler la température et leur montra comment faire glisser

les pains dans le four à l'aide d'une longue pelle en bois.

## Chapitre 4: Le goût de la réussite

Les enfants avaient les yeux brillants devant le four chaud et les pains qui commençaient à dorer. Ils étaient impatients de voir le résultat de leur travail acharné.

Après quelques minutes, Antoine sortit les pains du four. Leur odeur emplit la boulangerie et les enfants salivèrent d'envie. Antoine prit une baguette croustillante et la coupa en tranches.

« **Voici le moment de vérité** », dit-il en tendant une tranche à chaque enfant.

Les enfants mordirent dans le pain encore chaud et leurs visages s'illuminèrent de bonheur. Leurs papilles étaient en ébullition, savourant la saveur délicate du pain fraîchement sorti du four.

« **Hmmm, c'est délicieux !** » s'exclama Emma, les yeux pétillants.

Antoine sourit fièrement et dit : « **Vous avez fait un excellent travail, mes petits boulangers en herbe !** »

## Chapitre 5: Une surprise gourmande

Les enfants étaient tellement heureux de leur expérience de boulangerie qu'ils décidèrent de revenir souvent rendre visite à Antoine. Ils devinrent de véritables apprentis, apprenant de nouvelles recettes et partageant des moments de complicité avec Antoine.

Un jour, Antoine eut l'idée d'organiser une fête dans la boulangerie pour célébrer leur amitié et le talent des enfants. Il invita tous les habitants du village à se joindre à eux.

Le jour de la fête, les enfants et Antoine préparèrent une grande variété de pains et de pâtisseries. La boulangerie était remplie d'odeurs alléchantes et de visages souriants.

Les villageois étaient ravis et impressionnés par le talent des enfants. Ils dégustèrent les créations de la petite équipe et félicitèrent chaleureusement Antoine et ses apprentis.

La fête se termina par une danse joyeuse, où tous les villageois, grands et petits, sautèrent et tournèrent en riant. Ils étaient reconnaissants à Antoine d'avoir partagé sa passion avec eux.

Depuis ce jour, les enfants continuèrent à apprendre et à créer de délicieuses créations à la boulangerie d'Antoine. Et chaque matin, ils se réveillaient avec le sourire en pensant à la merveilleuse odeur du pain frais qui les attendait.

Et voilà, c'est ainsi que Timothée, Louisa et Emma devinrent de talentueux petits boulangers, inspirés par l'amour d'Antoine pour son métier. Une histoire qui prouve que la passion et le partage peuvent faire naître de belles amitiés et de merveilleuses réalisations.

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

### 1) Quel était le métier d'Antoine ?

- a. Boulanger
- b. Médecin
- c. Facteur
- d. Jardinier

### 2) Comment s'appelaient les trois enfants ?

- a. Timothée, Louisa et Emma
- b. Pierre, Sophie et Lucas
- c. Alice, Gabriel et Léa
- d. Hugo, Camille et Manon

### 3) Quel était le secret d'Antoine pour obtenir un bon pain ?

- a. Mettre de la levure en plus grande quantité
- b. Pétrir la pâte avec force et douceur
- c. Utiliser de la farine de maïs
- d. Ajouter du sucre dans la pâte

### 4) Quel était le moment le plus excitant pour les enfants ?

- a. Pétrir la pâte
- b. Façonner les pains
- c. Déguster le pain frais
- d. Allumer le four

### 5) Que sont devenus les enfants à la fin de l'histoire ?

- a. Des musiciens
- b. Des danseurs
- c. Des boulangers
- d. Des peintres

### Bonnes réponses :

1) a. Boulanger 2) a. Timothée, Louisa et Emma 3) b. Pétrir la pâte avec force et douceur 4) c. Déguster le pain frais 5) c. Des boulangers

## Glossaire : les mots compliqués de l'histoire

- Fournil:** L'endroit où le boulanger prépare le pain
- Baguette:** Un type de pain long et mince
- Croissant:** Une viennoiserie en forme de croissant
- Pétrir:** Mélanger et travailler la pâte avec les mains
- Moelleux:** Doux et tendre à l'intérieur
- Aéré:** Léger et avec des trous à l'intérieur
- Croustillante:** Croustillant et croquant à l'extérieur
- Tranches:** Morceaux minces et plats
- Alléchantes:** Très appétissantes
- Pâtisseries:** Des gâteaux et des sucreries
- Apprentis:** Des élèves qui apprennent un métier
- Complicité:** Une relation proche et confiante
- Variété:** Différents types
- Créations:** Les produits fabriqués
- Talent:** Habileté spéciale pour faire quelque chose de bien
- Félicitèrent:** Complimentèrent
- Danse:** Mouvement rythmé du corps en musique
- Reconnaissants:** Très reconnaissants
- Métier:** Un travail ou une profession