

Les petits chefs et le célèbre chef cuisinier

Histoire sur un métier • 3/4 ans



Le chef cuisinier et les petits apprentis

Monsieur Jean est un chef cuisinier renommé. Il travaille dans un grand restaurant et concocte des plats savoureux tous les jours. Les gens viennent de loin pour manger dans son restaurant.

Un jour, deux petits garçons nommés Tom et Lucas entrent dans le restaurant de Monsieur Jean avec leurs parents. Ils sont fascinés par les ustensiles de cuisine et les flammes de la cuisine.

« **Maman, papa, je veux être chef cuisinier quand je serai grand!** » s'exclame Tom, les yeux brillants.

« **Je veux apprendre à cuisiner aussi!** » renchérit Lucas.

Les parents sourient et demandent à Monsieur Jean s'il est possible pour les enfants de voir la cuisine et peut-être même aider à préparer un plat. Monsieur Jean est toujours heureux de partager sa passion pour la cuisine avec les autres, donc il accepte avec joie.

Les garçons entrent dans la cuisine, mais ils sont un peu nerveux devant le monde bruyant et les chefs qui s'agitent autour d'eux.

Monsieur Jean vient les saluer et leur montre autour de la cuisine. Il leur explique les différents ingrédients, les casseroles et les poêles, et même les couteaux aiguisés. Les garçons sont fascinés.

« **Maintenant, je vais vous montrer comment cuisiner un plat simple, des pâtes avec une sauce tomate** », dit Monsieur Jean.

Les garçons sont tout excités. Ils mettent leur tablier et leur toque de chef, puis Monsieur Jean leur montre comment faire la sauce tomate.

« **Prenez ces tomates et coupez-les en petits morceaux, puis mettez-les dans cette poêle avec de l'huile d'olive** », explique-t-il.

Lucas est un peu maladroit avec son couteau, mais Monsieur Jean l'aide à couper les tomates. Tom est plus habile et coupe les tomates sans effort.

« **Puis, ajoutez ces herbes et un peu de sel** », continue Monsieur Jean en leur montrant les ingrédients.

Les garçons sentent les herbes et goûtent la sauce. Ils sont fiers d'eux-mêmes et de leur création. Monsieur Jean leur donne un coup de main pour faire cuire les pâtes et les ajouter à la sauce tomate.

« **Vous avez fait un excellent travail, les garçons. Maintenant, venez manger votre plat!** », dit Monsieur Jean en souriant.

Les garçons sont impressionnés par la saveur de leur création. Ils mangent leur plat avec appétit, fiers de leur réussite culinaire.

« **Merci, Monsieur Jean. Nous avons passé un moment merveilleux!** », disent-ils en se levant de table.

« Ce fut un plaisir de cuisiner avec vous, mes petits chefs! Peut-être que vous deviendrez des chefs cuisiniers célèbres comme moi un jour », répond Monsieur Jean avec un clin d'œil.

Tom et Lucas quittent le restaurant, les yeux remplis de rêves culinaires. Ils ont appris que la cuisine est amusante et délicieuse, et qu'il faut de la patience et de la pratique pour devenir un bon chef cuisinier.

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

1) Quel est le métier de Monsieur Jean?

- a) Boulanger
- b) Chef cuisinier
- c) Pompier
- d) Jardinier

2) Comment s'appellent les deux petits garçons?

- a) Tom et Lucas
- b) Pierre et Paul
- c) Max et Léo
- d) Antoine et Lucas

3) Que voulaient faire les enfants quand ils seraient grands?

- a) Devenir pilote
- b) Devenir médecin
- c) Devenir chef cuisinier
- d) Devenir architecte

4) Quel plat ont-ils appris à cuisiner?

- a) Des pâtes à la carbonara
- b) Des pâtes au pesto
- c) Des pâtes à la bolognaise
- d) Des pâtes à la sauce tomate

5) Comment les enfants ont-ils trouvé leur plat?

- a) Ils ont détesté le plat
- b) Ils ont adoré le plat
- c) Ils ont trouvé le plat moyen
- d) Ils n'ont pas mangé le plat

Bonnes réponses :

1) b) Chef cuisinier 2) a) Tom et Lucas 3) c) Devenir chef cuisinier 4) d) Des pâtes à la sauce tomate 5) b) Ils ont adoré le plat

Glossaire : les mots compliqués de l'histoire

Renommé: Qui est connu pour sa qualité et sa réputation

Ustensiles: Outils de cuisine tels que les casseroles, les poêles et les couteaux

Flammes: La lumière et la chaleur produites par les brûleurs du four

Poêles: Ustensiles de cuisine plats et ronds avec un manche, utilisés pour faire frire ou cuire des aliments

Couteaux: Outils de coupe avec une lame tranchante

Maladroit: Qui manque d'habileté ou de coordination

Herbes: Plantes aromatiques utilisées pour ajouter de la saveur à la nourriture

Saveur: Le goût caractéristique d'un aliment

Réussite culinaire: Une préparation culinaire réussie, savoureuse et bien présentée