

La Boulangerie Magique

Histoire sur un métier • 3/4 ans



Partie 1 : Une Matinée dans la Boulangerie Magique

Dans un petit village en bord de rivière, vivait une gentille dame prénommée Madame Margot. Madame Margot était la boulangerie du village, et elle était connue pour ses délicieuses baguettes croustillantes et ses pains au chocolat fondants. Chaque matin, elle se levait aux aurores pour préparer ses pâtes et enfourner ses pains.

Un jour, alors qu'elle pétrissait une belle pâte dorée, deux enfants curieux passèrent devant sa boulangerie. L'un d'eux, Léa, demanda à son ami Louis : « **Tu crois qu'on peut entrer et voir comment Madame Margot fait son pain ?** ». Louis, les yeux brillants d'excitation, hocha la tête et ils poussèrent la porte de la boulangerie.

Madame Margot, souriante derrière son grand tablier blanc, les accueillit chaleureusement. « **Bonjour les enfants ! Vous voulez apprendre à faire du pain ?** » dit-elle en leur montrant les farines et les levures disposées sur le comptoir. Les enfants hochèrent la tête, émerveillés par tant de bonnes odeurs.

Ils enfilèrent des tabliers et se mirent au travail. Madame Margot expliqua patiemment chaque étape : mélanger la farine, ajouter la levure, pétrir la pâte, la laisser reposer. Les enfants riaient en sentant la pâte collante sous leurs doigts.

Enfin, le moment tant attendu arriva. Madame Margot sortit les pains du four, dorés et parfumés. Les enfants sautèrent de joie en voyant le résultat de leur travail. « **C'est délicieux !** » s'exclama Louis en mordant dans une baguette encore chaude.

Madame Margot sourit, heureuse de partager son savoir-faire avec les enfants. « **Vous avez été de formidables apprentis !** », dit-elle. Les enfants repartirent chez eux, le cœur rempli de souvenirs sucrés et la tête pleine de nouvelles connaissances.

Partie 2 : Une Surprise à la Boulangerie

Le lendemain matin, Léa et Louis revinrent à la boulangerie, impatients de retrouver Madame Margot. Mais à leur grande surprise, la boulangerie était fermée. Un petit mot accroché à la porte disait : « **Chers enfants, suivez les instructions pour une surprise spéciale !** ».

Intrigués, les deux amis suivirent les flèches dessinées sur le trottoir, qui les menèrent jusqu'à un joli parc fleuri. Là, un panier rempli de pains frais les attendait, avec un mot : « **Joyeuse dégustation !** ».

Les enfants s'assirent sur un banc et croquèrent dans les pains, leur cœur empli de reconnaissance envers Madame Margot. Ils savaient désormais que derrière chaque pain se cachait une histoire, un savoir-faire et beaucoup d'amour.

Alors qu'ils regardaient les canards nager dans l'étang, Léa dit à Louis : « **Tu imagines si on devenait boulanger un jour ?** ». Louis hocha la tête, rêveur. « **Oui, et on ferait des pains aussi bons que ceux de Madame Margot !** ».

Les deux amis se promirent de garder en souvenir cette belle aventure à la boulangerie, et de continuer à apprendre et à partager, comme Madame Margot leur avait si gentiment enseigné.

Ainsi se termina leur matinée pleine de surprises et de délices, dans le village au bord de la rivière, où la magie de la boulangerie de Madame Margot les avait enchantés pour toujours.

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

1) Quel est le prénom de la gentille dame qui tient la boulangerie ?

- Madame Sophie
- Madame Margot
- Madame Marie
- Madame Charlotte

2) Que prépare Madame Margot dans sa boulangerie ?

- Des pizzas
- Des glaces
- Des baguettes et des pains au chocolat
- Des hamburgers

3) Quel matériau porte le tablier de Madame Margot ?

- Brique
- Bois
- Verre
- Tissu

4) Où Madame Margot enseigne-t-elle aux enfants à faire du pain ?

- À l'école
- Dans la forêt
- Dans sa boulangerie
- À la plage

5) Quelle surprise les enfants trouvent-ils dans le parc ?

- Des bonbons
- Des ballons
- Des pains frais
- Des jouets

Bonnes réponses :

1) Madame Margot 2) Des baguettes et des pains au chocolat 3) Tissu 4) Dans sa boulangerie 5) Des pains frais

Glossaire : les mots compliqués de l'histoire

Pâte: Mélange de farine et d'eau utilisé pour préparer du pain ou des pâtisseries.

Levure: Ingrédient utilisé en cuisine pour faire lever la pâte, donnant du volume et de la légèreté aux préparations.

Pétrir: Action de travailler une pâte en la malaxant pour la rendre souple et homogène.

Tablier: Vêtement de protection que l'on porte devant soi pour éviter de se salir en cuisinant ou en bricolant.

Farine: Poudre obtenue par la mouture de céréales, utilisée comme ingrédient de base en cuisine pour faire du pain, des gâteaux, etc.

Doré: Qui a une couleur jaune brillante, comme celle de l'or.