

Les apprentis boulangers

Histoire sur un métier • 9 ans et plus



Chapitre 1 : Le réveil matinal

Emma était une femme assez spéciale. Elle avait un métier peu commun pour une femme : elle était boulangère. Chaque matin, Emma se levait très tôt pour préparer du pain frais et de délicieuses pâtisseries pour les habitants de son village. Son petit commerce était très populaire, car tout le monde adorait le goût unique de ses créations.

Un matin, alors qu'Emma s'apprêtait à sortir de son lit douillet, elle entendit des voix joyeuses provenant de la rue. Elle regarda par la fenêtre et vit un groupe d'enfants en train de jouer à la balle. L'un d'entre eux, un garçon nommé Lucas, se détacha du groupe et s'approcha de la boulangerie. Il regarda Emma avec curiosité, les yeux écarquillés devant les délicieuses pâtisseries exposées dans la vitrine.

Chapitre 2 : La rencontre

Curieuse de rencontrer ce jeune garçon, Emma décida de lui ouvrir la porte de la boulangerie. Elle le salua chaleureusement et lui demanda s'il aimait son métier de boulanger. Lucas hocha la tête avec enthousiasme et dit : « **J'adore le pain et les gâteaux ! C'est la meilleure odeur du monde !** »

Emma sourit et lui dit : « **Eh bien, Lucas, si tu veux, tu peux m'aider à préparer le pain aujourd'hui. Je vais te montrer comment faire.** » Lucas sauta de joie et accepta immédiatement l'invitation.

Chapitre 3 : Le secret de la pâte

Emma conduisit Lucas dans la cuisine de la boulangerie. Elle lui expliqua que la première étape pour faire du pain était de préparer la pâte. Elle lui montra comment mélanger la farine, l'eau, la levure et une pincée de sel. Lucas s'exécuta avec concentration, suivant les instructions d'Emma à la lettre.

« **Maintenant, Lucas, il faut pétrir la pâte** », dit Emma en montrant le mouvement à faire avec ses mains. Lucas s'appliqua, malaxant la pâte avec énergie. Il riait en sentant la texture douce sous ses doigts.

Chapitre 4 : Une cuisson parfaite

Une fois la pâte prête, Emma expliqua à Lucas qu'il fallait laisser lever la pâte pendant un certain temps avant de la cuire. Pendant ce temps, ils s'occupèrent à préparer d'autres pâtisseries pour les clients.

Lorsque la pâte eut suffisamment levé, Emma montra à Lucas comment façonner les pains. Ils en firent de différentes formes : des baguettes, des boules et même des cœurs. Lucas était très fier de ses créations et les mit avec précaution dans le four bien chaud.

Chapitre 5 : Une dégustation gourmande

Pendant que les pains cuisaient, Emma et Lucas préparèrent des gâteaux et des tartes. Lucas découvrit l'art de la pâtisserie, mélangeant les ingrédients, étalant la pâte et garnissant les gâteaux de fruits frais.

Enfin, les pains étaient cuits. Emma les sortit du four, dégageant une délicieuse odeur de pain chaud qui emplissait la boulangerie. Elle tendit un petit pain tout chaud à Lucas qui le dévora avec gourmandise.

« **Mmmm, c'est délicieux !** », s'exclama Lucas.

Chapitre 6 : Une nouvelle passion

Ce jour-là, Lucas passa toute la journée avec Emma à la boulangerie. Il apprit tous les secrets du métier de boulanger et découvrit une nouvelle passion pour la cuisine. Il était fasciné par le fait de transformer de simples ingrédients en délicieuses créations.

À la fin de la journée, alors que Lucas s'appêtait à partir, Emma lui dit : « **Lucas, si tu veux, tu peux revenir demain et m'aider à nouveau. Tu es un excellent apprenti boulanger !** »

Lucas sourit de toutes ses dents et répondit : « **Oh oui, Emma ! Je serai là demain, c'est promis !** »

Chapitre 7 : Une surprise pour tous

Le lendemain, Lucas revint à la boulangerie avec ses amis. Emma leur avait préparé une surprise : des tabliers et des toques de boulanger pour chacun d'entre eux. Les enfants étaient ravis et se lancèrent dans une journée de préparation de pains et de pâtisseries.

Les clients qui entraient dans la boulangerie restaient ébahis devant la petite armée de jeunes boulangers. Ils achetèrent les créations des enfants avec joie, sachant qu'elles avaient été préparées avec amour.

Chapitre 8 : Une belle réussite

Les jours suivants, Lucas et ses amis revinrent régulièrement à la boulangerie pour aider Emma. Ils apprirent à cuisiner toutes sortes de pains et de gâteaux, devenant de véritables experts. Emma était fière d'eux et voyait en eux une nouvelle génération de boulangers talentueux.

La petite boulangerie d'Emma devint célèbre dans tout le village grâce aux délicieuses créations des enfants. Les habitants se réjouissaient de venir acheter leur pain et leurs pâtisseries, toujours préparés avec amour par Emma et ses apprentis.

Chapitre 9 : Une leçon à retenir

Cette histoire nous montre que, parfois, il suffit d'essayer quelque chose de nouveau pour découvrir une passion inattendue. Lucas et ses amis ont appris que le métier de boulanger n'était pas seulement un moyen de gagner sa vie, mais aussi une source de joie et de satisfaction.

Et Emma, notre héroïne, a montré aux enfants qu'il est important de partager ses connaissances et ses passions. En faisant cela, elle a créé de merveilleux souvenirs pour ces enfants et a inspiré une nouvelle génération de boulangers talentueux.

Ainsi se termine notre histoire, pleine de rires, de délices et de découvertes. Mais souvenez-vous toujours, chers enfants, que parfois, les plus grandes aventures se trouvent juste devant votre porte. Alors, n'ayez pas peur d'essayer de nouvelles choses et de suivre vos passions, car vous pourriez être

surpris par les merveilles que vous découvrirez.

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

1) Quel est le métier d'Emma ?

- Institutrice
- Médecin
- Boulanger
- Avocate

2) Qu'est-ce que Lucas aime le plus dans la boulangerie d'Emma ?

- Les bonbons
- Les jouets
- Le pain et les gâteaux
- Les livres

3) Quelle est la première étape pour faire du pain ?

- Mélanger la farine et l'eau
- Ajouter du sucre
- Pétrir la pâte
- Mettre la pâte dans le four

4) Qu'est-ce que Lucas et ses amis ont préparé dans la boulangerie ?

- Des pizzas
- Des crêpes
- Des burgers
- Des pains et des gâteaux

5) Que nous enseigne cette histoire ?

- Il ne faut jamais essayer de nouvelles choses
- Il faut toujours rester dans sa zone de confort
- Il est important de partager ses connaissances et ses passions
- Il ne faut jamais travailler dans une boulangerie

Bonnes réponses :

1) Boulanger 2) Le pain et les gâteaux 3) Mélanger la farine et l'eau 4) Des pains et des gâteaux 5) Il est important de partager ses connaissances et ses passions

Glossaire : les mots compliqués de l'histoire

- Pâtisseries:** Plats sucrés préparés par un boulanger, tels que des gâteaux, des tartes, etc.
- Levure:** Un ingrédient utilisé en boulangerie pour faire lever la pâte
- Pétrir:** Mélanger et malaxer la pâte avec les mains pour la rendre élastique
- Cuisson:** Action de cuire les aliments, comme le pain ou les gâteaux
- Gourmandise:** Le fait d'aimer manger de bonnes choses et d'être attiré par la nourriture
- Apprenti:** Une personne qui apprend un métier en travaillant avec un professionnel
- Tabliers:** Vêtements de protection portés par les boulangers pour éviter de se salir
- Toques:** Chapeaux de cuisinier portés par les boulangers pour se protéger les cheveux
- Armée:** Un groupe de personnes qui travaillent ensemble pour accomplir une tâche commune
- Célèbre:** Connus et appréciés par beaucoup de gens
- Passion:** Un fort intérêt ou un amour pour quelque chose
- Génération:** Les personnes qui sont nées et vivent à la même époque
- Satisfaction:** Un sentiment de contentement et de fierté
- Merveilles:** Des choses étonnantes ou extraordinaires