

Les Délices de Pierre

Histoire sur un métier • 7/8 ans



Chapitre 1 : Le Réveil Matinal

Dans un petit village au cœur de la campagne, vivait un boulanger nommé Pierre. Pierre était un homme jovial et chaleureux, connu pour ses délicieuses baguettes croustillantes et ses pains dorés. Chaque matin, bien avant l'aube, Pierre se levait pour préparer ses pains et ses viennoiseries avec amour et passion.

Un matin, alors que le soleil pointait à peine le bout de son nez, Pierre se leva avec entrain. Il enfila sa tenue de boulanger, prit son panier d'outils et se dirigea vers sa boulangerie. En chemin, il salua les habitants du village qui commençaient tout juste à se réveiller. Les enfants couraient joyeusement dans les rues, impatients de découvrir les délicieuses surprises préparées par Pierre.

Chapitre 2 : La Magie du Pétrissage

Une fois arrivé à la boulangerie, Pierre alluma les fours et commença sa journée en pétrissant la pâte avec force et précision. Les enfants du village, curieux et enthousiastes, s'étaient rassemblés devant la vitrine pour observer le boulanger à l'œuvre.

- Bonjour, Pierre ! s'exclama Léo, un petit garçon aux yeux pétillants. Que fais-tu donc avec cette pâte ?

Pierre sourit et expliqua : « **Je suis en train de pétrir la pâte pour faire du pain. Le pétrissage est une étape importante, car c'est là que la magie opère ! La pâte doit être souple et élastique pour devenir un délicieux pain frais.** »

Les enfants regardaient avec admiration les gestes habiles de Pierre, qui pétrissait la pâte avec une telle dextérité que c'en était presque magique. Léo et ses amis étaient fascinés par le métier de boulanger et par tout le savoir-faire nécessaire pour créer de délicieuses créations.

Chapitre 3 : Les Délices du Four

Une fois la pâte pétrie et façonnée en jolies boules, Pierre enfourna les pains dans les grands fours chauds. Une délicieuse odeur de pain frais se répandit dans tout le village, attirant petits et grands vers la boulangerie de Pierre.

- J'ai hâte de goûter à ces pains tout chauds ! s'exclama Léa, une petite fille aux boucles blondes.

Pierre sourit et répondit : « **Patience, mes amis, bientôt les pains seront prêts à être dégustés. En attendant, laissez-moi vous montrer comment je prépare les croissants dorés et les pains au chocolat fondants. Le four est comme un magicien qui transforme la pâte en délices croustillants et moelleux.** »

Les enfants observaient avec émerveillement les croissants qui gonflaient et doraien dans le four, impatients de découvrir le résultat final. La boulangerie de Pierre était devenue le lieu incontournable du village, où l'on venait chercher non seulement du pain frais, mais aussi de la magie et de la bonne humeur.

Chapitre 4 : La Joie du Partage

Enfin, les pains et les viennoiseries furent prêts à être dégustés. Pierre sortit les délicieuses créations de ses fours fumants et les disposa avec soin sur le comptoir de la boulangerie. Les enfants du village, les yeux brillants de gourmandise, se pressaient pour choisir leur petit déjeuner du jour.

- Merci, Pierre, pour ces merveilles ! s'exclama Léo en croquant dans un croissant croustillant.

Pierre sourit, heureux de voir la joie qu'il apportait aux enfants avec ses créations. Il savait que le partage de ses pains et de ses viennoiseries était une source de bonheur et de convivialité pour toute la communauté.

Et c'est ainsi que Pierre, le boulanger au grand cœur, continua de régaler les habitants du village avec ses délices et sa bonne humeur. Les enfants venaient chaque jour à sa boulangerie pour savourer ses merveilleuses créations et pour écouter ses histoires pleines de magie et de savoir-faire. Car pour Pierre, être boulanger n'était pas seulement un métier, c'était une passion qu'il partageait avec générosité et amour.

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

1) Quel est le métier de Pierre ?

- Un boulanger
- Un fermier
- Un médecin
- Un policier

2) Que prépare Pierre chaque matin ?

- Des baguettes croustillantes
- Des pizzas
- Des sushis
- Des glaces

3) Que font les enfants du village en voyant Pierre travailler ?

- Ils observent avec curiosité
- Ils dorment
- Ils courent dans les champs
- Ils dansent

4) Quelle étape est importante dans la fabrication du pain selon Pierre ?

- Le pétrissage
- La danse
- La peinture
- Le tricot

5) Quelle qualité la pâte doit-elle avoir pour devenir un bon pain selon Pierre ?

- Être souple et élastique
- Être dure comme de la pierre
- Être liquide
- Être colorée

Bonnes réponses :

1) Un boulanger 2) Des baguettes croustillantes 3) Ils observent avec curiosité 4) Le pétrissage 5) Être souple et élastique

Glossaire : les mots compliqués de l'histoire

Pétrissage: Action de malaxer la pâte pour la rendre souple et élastique.

Dextérité: Capacité à effectuer des gestes avec habileté et précision.

Délices: Plaisirs, mets délicieux et savoureux.

Convivialité: Qualité de ce qui favorise la bonne entente et la chaleur des relations entre les personnes.

Gourmandise: Appétit excessif pour la nourriture, désir de manger des choses bonnes mais pas forcément nécessaires à l'organisme.

Générosité: Qualité de celui qui aime donner, partager sans attendre quelque chose en retour.