

FREY
&
MONTSE GISBERT

LE VIEUX
BOULANGER

Le vieux boulanger

Le vieux boulanger

Dessins de Montse Gisbert
Texte de Frey

Cy
éditions
www.cyeditions.com

Il y avait

un jour, un vieux boulanger
qui travaillait très dur derrière
son fournil. Il travaillait
durant la nuit, pendant que

les citadins de sa petite ville
dormaient, afin que ces
derniers puissent acheter leur
pain frais du matin, dès leur
lever.



*Il y avait un jour, un vieux boulanger qui travaillait
très dur derrière son fournil.*

Et si nous

jetions discrètement un œil
dans son lieu de travail, nous
le verrions alors, durant toute
la nuit pétrir un mélange de
farine, d'eau, de sel et de

levain afin que la pâte devienne ferme et élastique.

Aussi, si nous le questionnions à propos de ce travail, il nous aurait très certainement répondu que pétrir la pâte n'est pas un travail facile, ni même agréable. C'est au contraire, un travail très pénible.



*qu'il préparait des boules de pains
qui allaient bientôt cuire dans le four*

Mais le pétrissage

cependant, est un moment essentiel de la préparation du pain, car il permet à la pâte de devenir ferme et élastique.

Il fallait ainsi la main de l'homme pour la pétrir, et tout l'amour d'un

travail soigneusement fait pour que le pain, le lendemain matin, soit si bon à croquer. En revanche, c'était grâce au levain que la pâte pouvait lever. Notre vieux boulanger qui était toujours de bonne humeur devant son fournil, avait un apprenti pour alimenter le

four de bois, tandis qu'il préparait des boules de pains qui allaient bientôt cuire dans le four, et qui avaient donné le nom de boulanger à cet homme qui les préparait chaque nuit.

Notre vieil homme était également heureux de faire ce métier,

parce que le pain était l'un des principaux aliments des hommes. Il en fabriquait de nombreuses formes. On avait en effet des baguettes, mais également de magnifiques pains ronds; des pains de mie, de campagne, des fougasses ou encore, des pains régionaux comme le

chapeau breton qui était deux boules superposées, le pain tranchoir dont la très ancienne recette remontait au Moyen-Âge, et qui était plat et quelque peu rectangulaire. Mais on pouvait aussi trouver chez cet homme des couronnes, des pains brisés qui nous venaient de

Normandie, et surtout,
surtout le pain artichaut qui
amusait tous les enfants.



*notre boulanger était ravi également,
de lire la joie sur les visages,
le lendemain matin,*

Tandis

qu'il enfournait dans son unique four plusieurs boules, son apprenti en pétrissait de nouvelles qui seraient le levain de la prochaine fournée. Mais notre

boulangier était ravi également, de lire la joie sur les visages, le lendemain matin, lorsqu'il découvrait les premiers clients entrer dans la boulangerie et croquer hâtivement dans le pain encore chaud. Ça n'était pas un travail facile, mais les

joies qu'il procurait effaçait rapidement les difficultés de la veille.

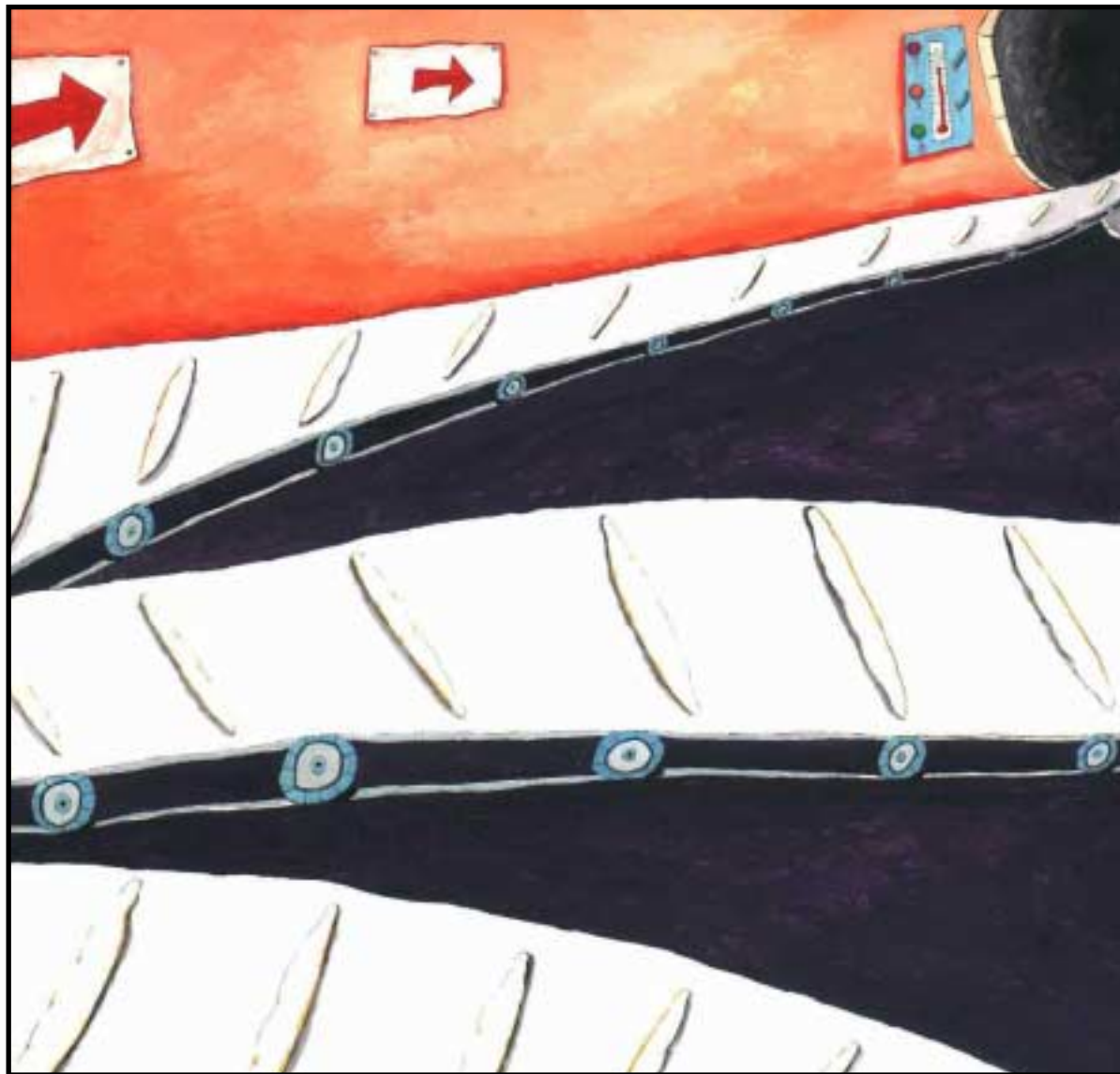
Un jour cependant, notre vieux boulanger que l'on connaissait toujours d'humeur égale vit, à son grand désespoir, l'ouverture d'une nouvelle boulangerie à l'entrée de la

ville. Son fonctionnement était bien différent. On ne préparait plus le pain comme au début du siècle dans cet endroit, comme le faisait notre vieux boulanger, même si la fabrication n'avait pas changé. Mais l'aspect artisanal du travail de notre brave boulanger

s'était transformé en une formidable machine industrielle.

Tandis que le vieux boulanger préparait à la main et avec délicatesse ses boules, qu'il livrait le lendemain matin, soignées et raffinées, cette nouvelle boulangerie au contraire,

possédait un fournil gigantesque dans lequel, un très grand nombre de boules fabriquées industriellement pouvaient cuire en même temps.



On cuisait les baguettes à la chaîne

On cuisait

les baguettes à la chaîne, et le savoir-faire ne ressemblait plus désormais qu'à un mécanisme machinal. Qu'était

devenu le bon goût du pain croquant de notre vieux boulanger ? Cela semblait disparu définitivement...

Mais ce qui était plus difficile pour notre homme, c'était la baisse des prix pratiqués par cette nouvelle boulangerie. Bientôt, on constatait tristement que les

citadins nombreux ne
venaient plus se fournir chez
lui, mais au contraire là où le
pain n'avait plus la saveur
d'antan.



Il voulut alors fermer boutique

Le vieil homme se sentait malheureux de voir sa clientèle partir vers un endroit où le pain était d'une qualité nettement inférieure. Il tenta bien de sauver la situation en baissant un petit peu ses prix, mais rien ne changea.

Il comprit alors qu'il n'était plus qu'un vieux boulanger, dépassé par le modernisme. Il voulut alors fermer boutique. Mais c'est alors qu'avec beaucoup de surprise, il constata que ses derniers clients vinrent protester contre cette fermeture. Si de nombreuses personnes

voulaient aller s'alimenter où c'était moins bon, cela les regardait. en revanche, notre bon boulanger n'avait pas le droit de laisser tomber les autres qui continuaient d'aimer le pain si délicieux qu'il faisait.



Ravi de cette

petite popularité, le vieux
boulangier se remit derrière
son fournil. Il n'avait qu'un
maigre nombre de fidèles. Mais
cela lui suffit pour continuer

inlassablement son bon pain
artisanal...

FIN

**Des mêmes auteurs
Chez le même éditeur**

Les deux fèves

Dans la collection
Jeunesse

Les 2-5 ans

Frey & Montse Gisbert

Le vieux boulanger, conte

Les deux fèves, conte

Frey & Jess

Un si petit monde, conte

Les 10-12 ans

Arthur Ténor

La guerre des farces, roman

Les 12-14 ans

Pamela Lefranc

Chasseurs de démons, roman fantastique

©Tous droits réservés – octobre 2000 – CY éditions

Dépôt légal : novembre 2000

ISBN : 2 847 28 018 9

Ce livre est publié par les éditions en ligne CY éditions et est protégé par les lois et traités internationaux relatifs aux droits d'auteur. Toute reproduction, même partielle, par quelque procédé que ce soit, est interdite sans autorisation préalable. Une copie par xérographie, photographie, film, support magnétique ou autre, constitue une contrefaçon passible de peines prévues par la loi du 11 mars 1957 et du 3 juillet 1995 sur la protection des droits d'auteur.

Éditions **CY éditions**
contact@cyeditions.com

Version numérique réalisée en collaboration avec Numilog.com

COLLECTION JEUNESSE

FREY & MONTSE GISBERT

Le vieux boulanger
roman

Ce sont les aventures et les mésaventures d'un vieux boulanger, fabriquant son pain à l'ancienne, et voyant sa belle affaire supplantée par une énorme fabrique de pain. Sur le ton du conte pédagogique, on rencontre des personnages et des situations qui nous rappellent notre modernité dévorée par les fabrications à la chaîne. Conte ludique et pédagogique, on s'amuse tout en se renseignant sur les caractéristiques essentielles du pain...

Les auteurs de ce livre :

FREY : Jeune auteur de 27 ans, Frey prépare actuellement pour Cyeditions.com, un cd-rom de vulgarisation des droits de l'enfant, destiné aux enfants.

MONTSE GISBERT : Née en Espagne, le 27 Août 1968, cette dessinatrice de Bruxelles accumule les publications dans divers pays, ainsi que de nombreux prix. Vous pouvez la retrouver sur son site <http://www.montsegisbert.com>.

ISBN 2847280189

www.cyeditions.com