

## LE LOUP

### QUI DÉCOUVRAIT LE PAYS DES CONTES

d'Oriane Gallemard et Éléonore Thuillier

1

1 Quand Loup se réveilla, ce matin-là, le soleil brillait

haut dans le ciel.

C'était un temps parfait pour le grand Goûter du Printemps, qui aurait lieu l'après-midi même dans la forêt.

« Cette année, pour le Goûter, je vais faire un gâteau aux pommes, décida Loup.

Le souci, c'est que je ne sais pas cuisiner. »



2 Loup prit un panier et sortit.

Dans la forêt, il trouverait bien quelqu'un pour l'aider !

Loup marcha longtemps sans rencontrer personne.

Enfin, au détour d'un sentier, il tomba nez à nez

avec trois petits cochons qui construisaient leurs maisons.

3 « Au secours ! Le loup ! hurlèrent les cochonnets.

Il va nous dévorer !

- Dévorer de mignons petits cochons ?

Mais pas du tout ! s'exclama Loup, horrifié.

- Alors tu vas souffler, souffler et nos maisons vont s'envoler !

- N'importe quoi ! Moi, ce que je voudrais, c'est cuisiner

un gâteau aux pommes, mais je ne sais pas comment faire... »



## LE LOUP

### QUI DÉCOUVRIT LE PAYS DES CONTES

d'Oriane Lallemand et Éléonore Thuillier

2

1 Étonnés, les trois petits cochons se regardèrent.

« Et si on lui donnait la recette de Tatie Rosette ?

Son gâteau aux pommes est le meilleur de la planète !

- D'accord, fit le plus sage des petits cochons,  
mais à une condition : qu'il nous aide à finir nos maisons ! »

Loup se mit gaiement au travail.



2 Quand il reprit la route, il était courbatu,  
mais il avait la recette de Tatie Rosette.

Il ne lui restait plus qu'à rassembler les ingrédients :  
de la farine, du beurre, des œufs, du sucre et des pommes  
bien entendu.

Tout en avançant, Loup pensait à son gâteau :  
moelleux, fondant, sucré... mmm... délicieux !

Il en avait l'eau à la bouche.



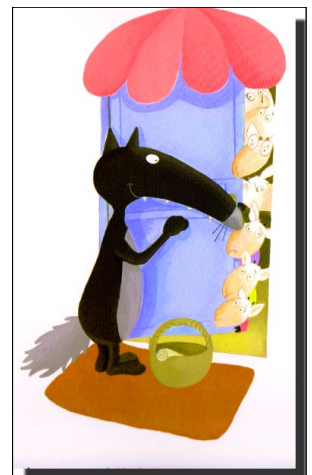
3 « D'abord, il me faut de la farine, fit Loup.

Et si je demandais ici ? »

**TOC, TOC, TOC !**

Doucement la porte s'ouvrit et sept mignons chevreaux  
pointèrent leurs museaux.

Loup s'avança et **VLAN !** quelqu'un l'assomma.



## LE LOUP

QUI DÉCOUVRAIT LE PAYS DES CONTES  
d'Oriane Lallemand et Éléonore Thuillier

3

1 Quand il rouvrit les yeux, Loup était ligoté et il avait très mal à la tête.

« Alors, le loup, on se croit encore le plus fort ? »

gronda la maman chèvre.

- Certainement pas ! protesta Loup.

Je voudrais de la farine, c'est tout.

- De la farine pour montrer patte blanche et dévorer mes chevreaux !

- Euh...non, bredouilla Loup, de la farine pour faire un gâteau. »



2 Par chance, la chèvre adorait cuisiner. En échange de la recette de Tatie Rosette, elle donna à Loup de la farine...

... et **HOP** ! le jeta dehors.



3 Loup reprit son chemin en grommelant. Il ne pensait pas que faire un gâteau serait aussi compliqué. Il bougonnait encore lorsqu'il entendit quelqu'un chanter. C'était une petite fille tout de rouge vêtue, qui cueillait des fleurs.



## LE LOUP

QUI DÉCOUVRAIT LE PAYS DES CONTES  
d'Oriane Lallemand et Éléonore Thuillier

4

1

« Hé toi ! Je te connais ! cria la petite fille.

Tu es le loup ! »

Loup soupira : voilà que cela recommençait.

« N'aie pas peur, je ne vais pas te dévorer, fit-il  
de sa voix la plus douce.

- Ça c'est sûr, fit la petite en haussant les épaules,  
tu n'as pas l'air bien méchant ! »



2

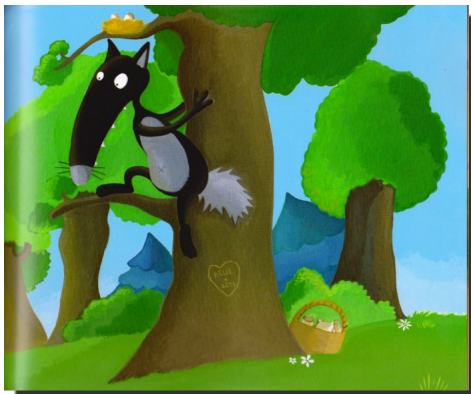
Soulagé, Loup s'assit dans l'herbe près du Petit Chaperon rouge.

Et tandis qu'ils partageaient un morceau de galette, il lui parla de la recette de Tatie Rosette.

« Si tu joues avec moi, je te donnerai mon petit pot de beurre pour ton gâteau », lui proposa la fillette.

Pendant des heures, Loup joua à chat perché, à cache-cache, au loup glacé.

A la fin, il en avait vraiment assez, mais il avait le petit pot de beurre dans son panier.



3

« Ingrédient n°3 : des œufs », lut Loup.

Justement, il y avait un nid juste au-dessus de lui.

Courageusement, Loup commença à grimper quand un cri  
le fit sursauter...

## LE LOUP

QUI DÉCOUVRAIT LE PAYS DES CONTES  
d'Oriane Gallemmand et Éléonore Thuillier

5

1

... au pied de l'arbre, un renard venait d'attraper  
une petite poule rousse.

« Ce soir, tu cuiras dans le chaudron, se réjouit le renard.  
Ma vieille mère et moi, nous nous régalerons ! »



2

« Pauvre poulette, pensa Loup, je ne peux pas la laisser se faire croquer. »

Sans bruit, il descendit de son perchoir et suivit le renard.

Profitant que le renard s'était endormi, Loup s'approcha et délivra la poule.

« Pauvre de moi ! gémit-elle, échapper au renard pour finir dans la gueule  
du loup...

- Rassure-toi, je ne vais pas te manger, lui promit Loup.

Allez cocotte, filons d'ici ! »

3

Pour remercier Loup, la petite poule rousse proposa  
de lui tricoter une culotte qui ferait de lui le plus coquet  
des loups de la forêt.

« Euh, non merci, fit Loup, je préférerais quelques bons  
œufs frais. »



## LE LOUP

QUI DÉCOUVRIT LE PAYS DES CONTES  
d'Oriane Lallemand et Éléonore Thuillier

6

**1** Loup se remet en route. Apparut alors devant ses yeux ébahis une jolie maisonnette toute de pain d'épices, de sucre et de biscuits.

« Voilà qui tombe bien, se réjouit Loup en détachant un morceau de gouttière, j'ai besoin de sucre pour ma recette. »

Aussitôt la porte s'ouvrit et une affreuse sorcière surgit.



**2** « **CRIC, CRAC, CROC !** Qui grignote mon logis ? grogna-t-elle.

Un loup ? Pouah !

Je vais le transformer en poulet, ce sera meilleur à manger.

Certainement pas ! » cria Loup terrorisé, et il se carapata.



**3** Loup courut, courut, la sorcière à ses trousses. A bout de souffle, il arriva devant une chaumière et s'y engouffra.

## LE LOUP

QUI DÉCOUVRAIT LE PAYS DES CONTES  
d'Oriane Gallemmand et Éléonore Thuillier

7

1 « Bonjour mon ami, le salua Blanche-Neige. Qui te poursuit ?

- Une sorcière ! paniqua Loup. Elle veut me transformer en poulet !

- N'aie crainte, elle ne te trouvera pas ici. Repose-toi près de la cheminée, tu sembles épuisé.

Reconnaissant, Loup s'assit et aussitôt il s'assoupit !



2 Au réveil, Loup raconta à Blanche-Neige toute son histoire: le Goûter, la recette de Tatie Rosette, et toutes ces choses bizarres qui lui étaient arrivées.

« C'est parce que tu es dans la forêt des Contes ! lui expliqua la jeune fille.

D'ailleurs, voici de belles pommes pour ton gâteau. »

Loup regarda les magnifiques pommes rouges avec inquiétude.

« Promis, la méchante reine ne les a pas touchées », rit Blanche-Neige.

Loup la remercia, rassuré.

3 Blanche-Neige conduisit alors Loup devant son miroir :

« Miroir, mon beau miroir, dis-moi qui est le plus chou des loups ?

- C'est Loup le plus chou ! fit le miroir, amusé. Et si on le gardait avec nous ?

- Non, cher miroir, répondit Blanche-Neige, renvoie-le vite dans sa forêt. Mais avant... »

Et Blanche-Neige déposa un doux baiser sur le museau de Loup



## LE LOUP

QUI DÉCOUVRAIT LE PAYS DES CONTES  
d'Oriane Gallemmand et Éléonore Thuillier

8

1

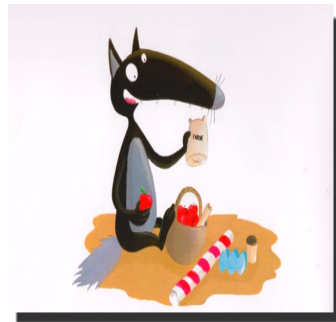
Loup secoua la tête, tout étourdi. Il était de retour chez lui !

A ses pieds, son panier était bien rempli.

« Youpi ! J'ai tout ce qu'il faut pour préparer mon gâteau.

Vit ! Aux fourneaux ! »

Dans sa cuisine, Loup suivit à la lettre la recette de Tatie Rosette :  
il coupa, versa, mélangea... Lorsque tout fut terminé, son gâteau  
était gonflé et doré à souhait ! C'est alors que : **TOC ! TOC ! TOC !**  
on frappa à sa porte.



2

« Salut mon chou, fit Mère-Grand, on est venu pour le Goûter ! »

C'était l'heure du Goûter. Autour de la table, les amis de Loup étaient déjà installés,  
impatients de se régaler.

« Ah, te voilà enfin ! s'exclama Valentin. Que nous as-tu donc amené ?

- Le gâteau aux pommes de Tatie Rosette, fit Loup.

Et aussi quelques nouveaux amis... »





## La tarte aux pommes de Tatie Rosette

125 g de farine

125 g de beurre demi-sel

125 g de sucre

3 œufs frais

3 belles pommes

1 cuillère à café de levure



- 1 - Fondre le beurre.
- 2 - Mélanger le beurre et le sucre avec un fouet ou une fourchette.
- 3 - Ajouter les œufs battus au mélange.
- 4 - Incorporer doucement la farine et la levure tamisées.
- 5 - Peler et couper les pommes en petits morceaux, les intégrer à la pâte à gâteau.
- 6 - Verser le tout dans un moule beurré.
- 7 - Faire cuire à 180 °C pendant 40 min.