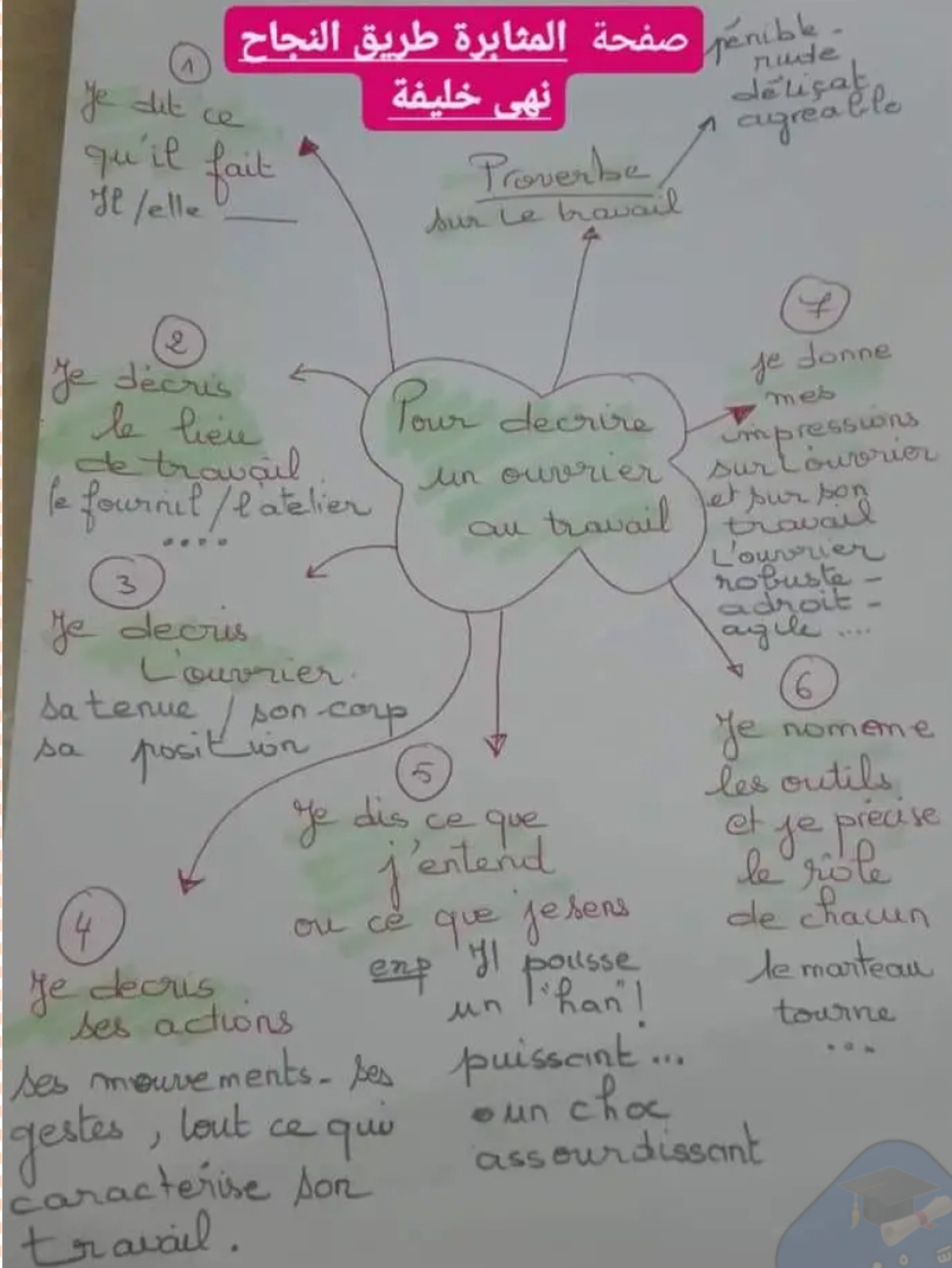


# صفحة المثابرة طريق النجاح

## نهى خليفة





\* Dès que franchis le seuil de la boulangerie  
une odeur appétissante (= alléchante)  
flotte (= embaume l'endroit / tout le quartier)  
et me chatouille les narines / où attirent  
les gourmands.

\* Le boulanger, tout fier / ravi et heureux  
fait sortir (= défourne) le pain doré  
couleur de soleil pour satisfaire ses clients.

→ Coiffé d'une toque blanche comme la neige  
et vêtu d'un tablier immaculé (sans  
tache) le pâtissier expose ses gâteaux  
décorés et ses miches en riban belles  
pour allécher / attirer les passant / les clients.

→

\* Dans le fournil encombré d'outils et de  
machine le boulanger travaille en artiste  
sans relâche / sans se laisser / sans arrêt ....

\* D'un geste prompt, il saisit un bloc de  
pâte qu'il manipule avec la force de ses bras  
puissants

de cœur à l'ouvrage, il la marie et la pétrit  
puis il la moule les pains pareils à des  
chats accroupis en rond et les mets sur  
la table enfarinées comme s'il vient de  
neiger

المثابرة طريق النجاح نهى



1) Il travaille <sup>en gilet de flanelle</sup> comme un artiste, il fait la pâte en mélangeant dans un pétrin

2) Il manie un bloc de pâte (= la masse élastique) le pétrit en plongeant jusqu'aux coudes ses bras puissants dans la pâte qui gémit sous ses doigts d'acier.

la farine, de l'eau, du sel, du levain en utilisant les lames mélangent jusqu'à ils se mêlent

Le boulanger

المثابرة طريق النجاح نهى

(= ils y a ceux qui خليفة pétrissent la pâte en la brassant avec leurs bras nus...)

3) Il découpe les pâtons et les pese

4) Il roule les baguettes et empile les

il les aligne sur une toile

panetons

5) Il raze la pâte d'un rapide coup de lame.

6) les mitrons (apprenti boulanger) à l'aide d'une grande pelle plate enfournent vite les baguettes car le four est chauffé juste à point (= éclairé)

7) le boulanger, torse nu, sort du four les pains croustillants et dorés à l'aide de sa pelle en bois. (craquants comme la croûte)

Dans le fournil le boulanger et le mitron travaillent avec patience, avec ardeur, avec joie ... Quel chaleur étouffante!



① Il travaille le fer au marteau et à la forge

⑥ Le marteau tourne un cercle régulier laissant derrière lui un éclair

## المثابرة طريق النجاح نهج

La forge l'atelier où l'on traite le fer.

On travaille les métaux au feu et au fourneau.

Le forgeron

⑤ Et cela sans arrêt, avec un balancement souple et continu du corps.

② Il forge le soc (le fer) d'une charrue (machine à labourer la terre)

④ Il pousse un "han" ! puissant auquel répond le choc assourdissant de la tour de masse pur l'acier sonore

③ la chemise ouverte montre sa large poitrine, il se renverse, prend son élan, abat le marteau.