

La recette

Monsieur et Madame Fouet n'étaient pas vraiment riches, ils avaient juste de quoi manger et un logement en mauvais état, mais ils étaient protégés du froid en hiver. Colette Fouet reçut une triste nouvelle : sa tante qui habitait sur Paris était décédée et lui léguait sa maison et sa boulangerie. Colette était triste, mais l'appartement de sa tante était grand et luxueux. Elle en parla à son mari ; le trajet était long mais ils n'avaient rien à perdre.

Ils vendirent leur maison et trouvèrent un fiacre direction Paris. Arrivé dans la capitale, Christian Fouet fut émerveillé par les bâtiments tous bâtis de la même hauteur, avec cinq étages et leurs toits de zinc. L'appartement se situait au-dessus de la boulangerie qui s'appelait « la Petite Faim ».

Quelques jours plus tard, la boulangerie était prête et s'appelait désormais « la Petite Gourmandise ». Comme Colette était douée en pâtisserie, ils n'eurent aucun mal à vendre leurs viennoiseries. Cependant, ils ne récupéraient pas assez d'argent pour entretenir l'appartement. Il fallait trouver une recette que personne ne faisait sur Paris.

Quand Christian s'occupait de vendre, Colette cherchait désespérément une recette à faire...

Une nuit, elle rêva d'un de ses souvenirs d'enfance : sa tante lui préparait des croissants ; Colette en prit un et elle mit une barre de chocolat à l'intérieur.

Quand Christian se leva, il vit sur la table un tas de viennoiseries de forme rectangulaire avec du chocolat au bout. Sa femme sortit de la cuisine tel un chef pâtissier. Il lui demanda :

- «Quelles sont ces viennoiseries ?

- Toutes les boulangeries vendent des croissants, j'ai créé un « pain au chocolat » Ils en mirent en vente et Colette posa un panneau indiquant la nouveauté. Curieux, les gens vinrent en acheter et personne ne fut déçu...