

Documentaires — Afrique

Les Boulangeries de Houndé et Béréba

28 septembre 2018

Langue : français
Auteur : Brian Lance
Lieu d'édition : San Jose
Éditeur : Friends of African Village Libraries
Distributeur : Fastpencil
Année d'édition : 2009
Nombre de pages : 28 p.
Illustration : Couleur
Format : 21,5 x 21,5 cm
ISBN : Sans ISBN
Âge de lecture : À partir de 3 ans
Prix : 8.99 dollars américains



À l'aide de photos claires et parlantes et de textes courts et précis, cet album montre le procédé de la fabrication du pain au Burkina Faso : chez un boulanger de village (Béréba) dans les pages de gauche, et dans une grande ville (Houndé) dans les pages de droite. Du sac de farine (dommage que le nom de la plante produisant la farine ne soit jamais mentionné) jusqu'à la sortie du pain du four, le lecteur voit toutes les étapes et peut comparer des équipements et des modes de travail différents. Il est intéressant de voir les coulisses de la préparation de cet aliment si familier. Cet album documentaire fait partie d'un programme de création de livres géré par l'association Amis des

Bibliothèques de Villages Africains.