



Louise-Elisabeth Vigée Le Brun  
*Antoinette-Elisabeth-Marie d'Aguesseau, Comtesse de Ségur*, 1785  
Versailles, châteaux de Versailles et de Trianon  
© Bridgeman Images

**Valérie Duclos**  
Photographies  
**Guillaume Czerw et Benoît Delplanque**

*À mes (petites) filles (modèles) !*



la table  
de la Comtesse  
de Ségur



Antique Books, Volume of Seigur 1780



Portrait of Mrs. [illegible]





## Sommaire

<b>Préface</b>	9
<b>Château des Nouettes</b>	15
<b>TRILOGIE DE FLEURVILLE</b>	
<b><i>Les Malheurs de Sophie</i></b>	17
Gravlax	20
Poulet rôti & gratin fondant	22
Panna cotta à la fraise	26
Cake aux fruits confits	28
Pavlova aux fruits rouges	30
<b><i>Les Petites Filles modèles</i></b>	32
Croquettes, façon riz au lait	34
Brioche & confiture de cerise	36
Œuf cocotte asperges & parmesan	38
Tarte à la pêche	40
Gâteau des petites filles modèles	44
<b><i>Les Vacances</i></b>	49
Madeleine de Commercy	50
Entremets chocolat	52
Galette de ménage	54
Verrine fruitée & verdure	56
Banana bread	58
<b><i>Les Mémoires d'un âne</i></b>	63
Gnocchi de pomme de terre	66
Terrine de poulet	68
Omelette paysanne & salade de pommes de terre	72
<b><i>L'Auberge de l'Ange-Gardien</i></b>	77
Velouté brocoli & fromage frais	78
Nougat glacé	80
Chausson patate douce	84
Tarte aux fruits rouges	86
<b><i>Le Général Dourakine</i></b>	89
Bagel du potager	92
Koulibiac saumon, épinard & champignon	94
Fricassée fermière	96
Crêpe épaisse à la pomme	98
<b><i>Un bon petit diable</i></b>	101
Bœuf carotte	104
Soupe à l'oignon	106
Potage de légumes	108
<b>Écriture &amp; discipline</b>	111
<b>De la terre à l'assiette</b>	113
<b>Et pour finir</b>	117



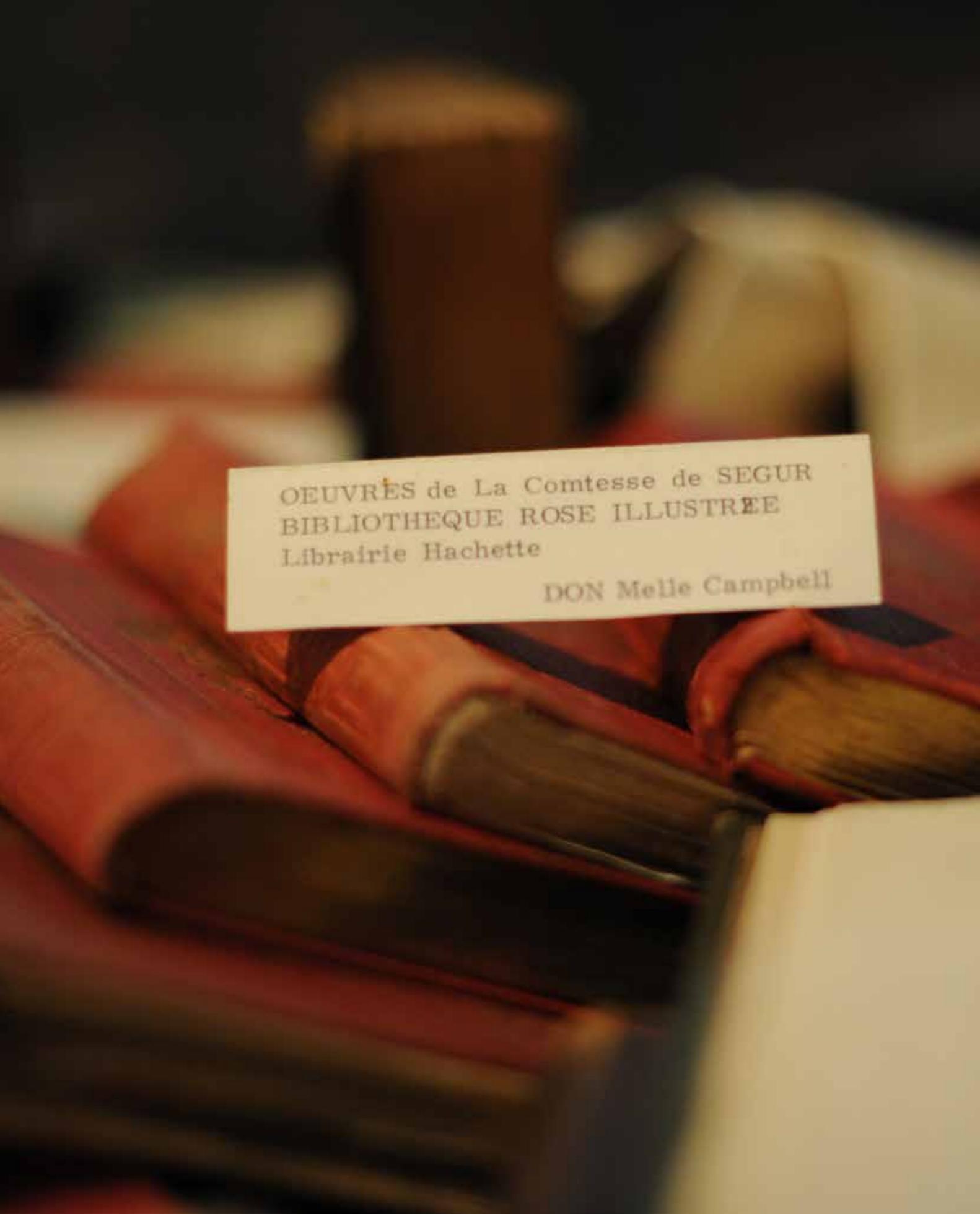
« écris que ce que tu as vu ! »

Depuis la création de la collection en mars 2020 et la sortie en novembre de la même année de *À la table de Flaubert*, je ne cesse de m'émerveiller des trésors culturels du passé, qu'ils soient écrits ou peints.

Je dois avouer que la Comtesse m'a enchantée, attendrie, portée à réflexion... La dureté de l'éducation de l'époque ferait grincer des dents toute la pyramide Montessori. La bonté de Sophie de Ségur pour ses petits-enfants est immense et inspirante.

Elle se met à l'écriture pour conter des histoires à ses petites-filles, Camille et Madeleine, parties vivre à Londres avec leur père, secrétaire d'ambassade. Ce qu'elle aurait aimé faire, au coin du lit douillet dans sa demeure des Nouettes, dans l'Orne, prend une forme épistolaire, qui traversera les siècles à venir et constituera l'œuvre ségurienne composée de vingt romans (chaque petit-enfant ayant le sien).

C'est alors qu'intervient Louis Hachette, relation du Comte de Ségur, administrateur des chemins de fer de l'Est de la France. Louis Hachette a créé des espaces de vente dans les gares, proposant des lectures équivalant en temps de trajets. Il souhaite développer la littérature jeunesse et son panel d'auteurs dans la Bibliothèque Rose. L'occasion est parfaite quand le Comte de Ségur évoque la passion de son épouse pour les histoires enfantines. C'est ainsi que Sophie de Ségur devient écrivaine, s'inspirant de sa vie, de sa campagne... aimant à répéter qu'on n'écrit que ce que l'on voit. Ici, pas de place à l'imagination mais bel et bien à la narration, avec



OEUVRES de La Comtesse de SEGUR  
BIBLIOTHEQUE ROSE ILLUSTRÉE  
Librairie Hachette

DON Melle Campbell

une part de moralité et d'éducation. Elle sera surnommée « la Balzac des enfants » ayant, à sa manière, dépeint la comédie humaine des petits. Femme écrivaine, elle devient femme d'affaires et obtient même (fait rarissime à l'époque) d'avoir un compte en banque à son nom propre. Son père, en lui offrant le château des Nouettes en cadeau de mariage en 1819, lui avait transmis une belle dot que la famille de Ségur a dilapidée. Elle ne souhaite pas qu'il en soit ainsi de ses forfaits d'écriture.

Les romans de jeunesse seront publiés, illustrés, chez Hachette entre 1857 et 1872, dans la Bibliothèque Rose (à partir de 1860). Une bibliothèque à la couleur tendre qui, des décennies plus tard, continue d'habiter dans nos rayonnages contemporains.

Réminiscence joyeuse de lecture enfantine, plaisir de trouver en Sophie plus espiègle que soi, envie profonde de bonté, de tendresse... le patchwork de jolis sentiments fait encore aujourd'hui le succès de ses ouvrages.

Pour cet opus, c'est dans ma maison normande, à la campagne, que tout s'est déroulé. Faire voyager les écrits du passé dans les assiettes d'aujourd'hui demeure mon leitmotiv avec ici, l'envie de donner envie de lire ou de relire les écrits séguriens et de considérer les enjeux de cette écriture au XIX<sup>e</sup> siècle : principes moraux et éducatifs, place de la femme dans la société...

Mais aussi vous donner envie de cuisiner en famille, avec enfants, grands-parents et grandes tribus, des recettes intergénérationnelles.

Belle découverte !





© Association du musée de la Comtesse de Ségur

## Château des Nouettes

Un musée en son honneur



est ici, dans l'Orne, entre le Perche et le Pays d'Ouche, près de L'Aigle, que la Comtesse plante le décor de ses romans. Son père acquiert le château en 1820, trouvant que ce dernier ressemblait au palais russe dans lequel sa fille avait grandi. Un moyen de rompre avec une certaine nostalgie. Elle vivra ici jusqu'en 1872, entourée de ses huit enfants et de ses vingt petits-enfants. Non loin de là, Aube et le musée consacré à la Comtesse de Ségur et son œuvre.

Il n'est pas rare qu'une maison d'auteur se transforme par la suite en musée pour lui rendre hommage. Il en va ainsi de la Maison de la médecine à Rouen qui conte le quotidien du petit Gustave Flaubert près de son père médecin. Idem avec la maison de Victor Hugo ou de Pierre Corneille. C'est dans cette atmosphère de vieille maison aux couleurs estompées que l'on découvre portraits, photos, tableaux paysagers, manuscrits... Bienvenue au musée de la Comtesse de Ségur à Aube, dans l'Orne.

Situé dans un ancien presbytère, au pied de l'église Notre-Dame, le musée invite à découvrir le château des Nouettes où elle vécut de 1821 à 1872. Créé par l'Association des Amis de la Comtesse de Ségur, ce lieu de mémoire abrite des collections permanentes et des expositions temporaires. Il rassemble des documents et des objets mettant en lumière le quotidien de l'époque et les personnages principaux de ses œuvres.



**TRILOGIE DE FLEURVILLE**  
(1858-1859)

*Les Malheurs de Sophie*

A

ma petite-fille  
Élisabeth Fresneau

*Chère enfant, tu me dis souvent : « Oh ! grand-mère, que je vous aime ! vous êtes si bonne ! » Grand-mère n'a pas toujours été bonne, et il y a bien des enfants qui ont été méchants comme elle et qui se sont corrigés comme elle. Voici des histoires vraies d'une petite fille que grand-mère a beaucoup connue dans son enfance ; elle était colère, elle est devenue douce ; elle était gourmande, elle est devenue sobre ; elle était menteuse, elle est devenue sincère ; elle était voleuse, elle est devenue honnête ; enfin, elle était méchante, elle est devenue bonne. Grand-mère a tâché de faire de même. Faites comme elle, mes chers petits-enfants ; cela vous sera facile, à vous qui n'avez pas tous les défauts de Sophie.*

Comtesse de Ségur,  
Née Rostopchine

À la lecture des *Malheurs de Sophie*, et l'usage du prénom invite à cette pensée, on imagine aisément que l'auteur a saupoudré ses ouvrages de ses souvenirs enfantins. Quant à savoir si elle a marché dans de la chaux vive, s'est coupé les sourcils, brûlé les cheveux de sa poupée, libéré un bouvreuil, tué un âne... la question demeure. Il n'en reste pas moins qu'à chaque bêtise de l'enfant, une morale s'impose, empreinte de patience, de confiance et de pardon.

Le fils aîné de la Comtesse, Louis-Gaston de Ségur, prélat, relisait et corrigeait les écrits de sa mère, apportant une touche moralisatrice, scindant le juste et l'injuste pour trouver le bon chemin de vie. Pour preuve, la place du curé dans *L'Auberge de L'Ange-Gardien*.



Les bêtises en cascade de la jeune Sophie de Réan, victime d'une marâtre, qui n'a rien volé à celle de Cendrillon. Malheureuse, en effet, elle l'est et exprime cela par des bêtises, a contrario de ses amies Camille et Madeleine, raisonnables et bien éduquées. De vraies petites filles modèles, mais on en reparlera plus tard. En attendant, Sophie enchaîne les sottises et souvent fait preuve d'une gourmandise sans limite, sans aucun doute liée aux privations de sa belle-mère, Mme de Fichini (magnifiquement interprétée par Muriel Robin dans l'adaptation cinématographique de Christophe Honoré - 2016).

Marie-Thérèse Jallon Mateja  
*Paul et Sophie dans un bois de chênes,*  
illustration des *Malheurs de Sophie* d'après la  
*Comtesse de Segur*, édition 1948, France, 1948  
© Bridgeman Images / Drois réservés

*Sa maman avait des petits poissons pas plus longs qu'une épingle et pas plus gros qu'un tuyau de plume de pigeon... Tous les matins Mme de Réan portait du pain à ses petits poissons ; Sophie s'amusait à les regarder pendant qu'ils se jetaient sur les miettes de pain et qu'ils se disputaient pour les avoir... Un matin, Sophie jouait ; sa bonne lui avait donné du pain, qu'elle avait coupé en petits morceaux, des amandes, qu'elle coupait en tranches, et des feuilles de salade ; elle demanda à sa bonne de l'huile et du vinaigre pour faire la salade... Sophie prit le sel, en mit sur sa salade ; il lui en restait beaucoup.*

*Si j'avais quelque chose à saler ? se dit-elle. Je ne veux pas saler du pain ; il me faudrait de la viande ou du poisson... Oh ! la bonne idée ! Je vais saler les petits poissons de maman ; j'en couperai quelques-uns en tranches avec mon couteau, je salerai les autres tout entiers ; que ce sera amusant ! Quel joli plat cela fera !*

## Gravlax

Pour 6 à 8 personnes – Préparation : 15 min – Repos : 48 h

1 kg de pavé de saumon  
6 cuil. à soupe de sel  
4 cuil. à soupe de sucre en poudre  
20 g de poivre noir  
50 g d'aneth émincé  
1 citron jaune  
1 cuil. à café de baies roses

Ôtez les éventuelles arêtes à l'aide d'une pince à épiler. Essuyez le poisson avec un papier absorbant. Badigeonnez-le du mélange sel/sucre/poivre. Déposez le poisson, côté peau, dans un plat habillé de papier de cuisson ou transparent, ajoutez l'aneth puis refermez telle une papillote bien serrée. Posez un poids (boîte de conserve ou autre) sur la papillote et laissez poser 48 h. Entremets, n'hésitez pas à retourner la papillote et à vous débarrasser de l'eau rendue par le poisson. Le lendemain, essuyez le poisson (mais surtout ne le passez pas sous l'eau) et découpez-le en fines tranches. Servez-le avec des baies roses, des quartiers et des zestes de citron.

### Astuce pour enfants

Découpe des cubes de gravlax et enrobe-les de graines de sésame de différentes couleurs. Une pique en bois pour servir sera parfait.



*Cela veut dire que vous êtes une petite désobéissante, que l'oiseau est un vautour ; que vous lui avez laissé emporter mon beau poulet, qui est tué, dévoré par ce méchant oiseau, et que vous allez rentrer dans votre chambre, où vous dînez, et où vous resterez jusqu'à ce soir, pour vous apprendre à être plus obéissante une autre fois.*

## *Poulet rôti & gratin fondant*

Pour 6 personnes – Préparation : 30 min – Cuisson : 1 h 30 à 2 h

1 poulet fermier  
100 g de beurre  
20 cl d'huile d'olive  
Sel et poivre

### **Pour le gratin**

800 g de pommes de terre  
80 cl de lait  
40 cl de crème fraîche liquide  
200 g de fromage râpé  
Sel et poivre

Déposez le poulet dans un plat avec beurre et huile d'olive. Salez, poivrez et enfournez pour 1 h 30 à 2 h (selon la grosseur) à 160°C (th. 5/6) en le retournant sur toutes les faces toutes les demi-heures. Arrosez au fur et à mesure et ajoutez si nécessaire du bouillon de volaille dilué dans de l'eau chaude.

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en lamelles fines et faites cuire dans le lait et la moitié du beurre pendant 20 min. Égouttez, déposez dans un plat à gratin et arrosez de crème fraîche. Ajoutez le beurre restant coupé en morceaux, sel et poivre. Enfouez pour 1 h de cuisson en même temps que le poulet si votre four le permet.

### **Astuce**

Sortez le poulet du four et habillez le plat d'une grande feuille d'aluminium pour permettre à la chair de retrouver sa tendreté avant le service.

### **Astuce pour enfants**

Encore plus de douceur dans le gratin, si tu mélanges patates douces et pommes de terre classiques. Tu seras surpris par le petit goût sucré.





*Sophie aperçut tout près du chemin une multitude de fraisiers chargés de fraises.  
— Les belles fraises ! s'écria-t-elle. Quel dommage de ne pas pouvoir les manger ! »  
Sophie. — C'est qu'elles sont si rouges, si belles, si mûres, elles doivent être si bonnes !*

## *Panna cotta à la fraise*

Pour 4 personnes – Préparation : 10 min – Cuisson : 5 min – Repos : 2 h

3 feuilles de gélatine (ou 2 g d'agar-agar)  
50 cl de crème liquide  
3 cuil. à soupe de sucre en poudre  
1 gousse de vanille  
2 cuil. à soupe de confiture de fraises  
8 fraises

Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les ramollir. Versez dans une casserole la crème liquide, le sucre et les grains de la gousse de vanille grattée puis faites chauffer jusqu'à ébullition. Quand le mélange bout, retirez la casserole du feu. Mélangez bien, essorez les feuilles de gélatine à la main et incorporez-les dans le mélange de crème. Pour l'agar-agar, mettez-en 2 g directement dans la préparation chaude et laissez encore bouillir 30 sec. Versez dans le fond de 4 verrines (ou verres) ½ cuil. à soupe de confiture de fraise puis la préparation de panna cotta. Laissez refroidir à température ambiante puis 2 h au frais. Au moment de servir, déposez un peu de fraise coupée en morceaux et/ou entière.

### **Astuces pour petits & grands**

La panna cotta s'invite à table de mille façons. Remplacez la confiture par de la pâte à tartiner et ajoutez quelques éclats de noisette en *topping* ; faites infuser la crème avec un peu de sirop de menthe et décorez de quelques jolies feuilles... Vous pouvez aussi réaliser des panna cotta en version salée.

