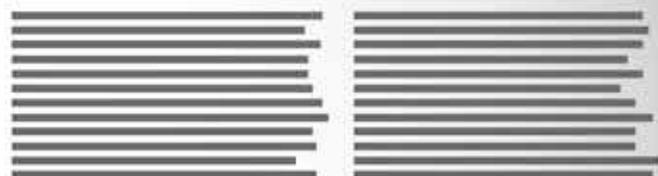


**Üntra Nui**

**Chronique Monégasque**



Septembre 2020

**Le « Désert »  
pied-à-terre de la  
Princesse Marie  
de Lorraine sur le  
Rocher**

**U « Desertu »  
demàniu d'a Principessa  
Marie de Lorraine  
sci'a Roca**



Comité National  
des Traditions Monégasques

## U « Desertu » demàniu d'a Principessa Marie de Lorraine sci'a Roca<sup>1</sup>

Ûn passandu davanti a u Ministeri de Statu, piazza d'a Visitaçiùn, certi averàn forsci remarcau sci'a faciada ùna lastra de marmaru unde è scritu : « Otèl d'u Guvernu edificau da u Principu Albertu I<sup>mu</sup> e inaugurau u 18 de San Giuane d'u 1894. Ûn achèstu postu, ün 1717, u Principu Antoni I<sup>mu</sup> avèva fau basti ün mezu a i giardin a casa ciamà «U Desertu» unde a Principessa Marie de Lorraine gh'apiejèva se stremà ».

Achèsta « casèta » cun u so giardin che à piyau u nume sügestivu de «Desertu» era sitià a l'estremità d'a Roca, a u levante. Ûn achèst'epoca, i carrugèti strènti de Mùnegu-Àutu nun andavun ciù lonzi ch'a piazza d'a Meria e, ünla d'a fundaria d'i canui unde se trova ancoèi u «Foyer Sainte- Dévotte », achèstu lögu era ün zerbu. Ma, segundu ün ducümèntu anònimu, se ciamava achèstu lögu u Desertu perchè ünt'è sale d'a casa gh'era ün mùgiu de picin qadri d'i ançiei padri d'u Desertu<sup>2</sup>. Ûn tüti casi, dopu l'achistu d'u terrèn a sete pruprietari, u primu cou de picu è stau dau u 29 d'utubre d'u 1717.



■ *Le Ministère d'Etat avec sa plaque commémorative*

## Le « Désert » pied-à-terre de la Princesse Marie de Lorraine sur le Rocher<sup>1</sup>

En passant devant le Ministère d'Etat, place de la Visitation, certains auront remarqué sur la façade une plaque de marbre portant l'inscription «Hôtel du gouvernement édifié par S.A.S. le Prince Albert 1<sup>er</sup> et inauguré le 18 juin 1894. Sur son emplacement le Prince Antoine 1<sup>er</sup> avait, en 1717, construit au milieu des jardins la maison dite «Le Désert» où la Princesse Marie de Lorraine aimait à se retirer ».

Cette « maison » avec son jardin qui prendra le nom évocateur de « Désert » était situé à l'extrémité Est du Rocher. A cette époque les ruelles étroites de la vieille ville ne dépassaient pas l'actuelle Place de la Mairie et au-delà de la fonderie de canons où se trouve aujourd'hui le Foyer Sainte-Dévotte cet endroit était désert. Mais d'après un document anonyme on appellerait ce lieu « le Désert », car il y avait dans les pièces de la maison quantité de petits tableaux des anciens pères du Désert<sup>2</sup>. Toujours-est-il que le premier coup de pioche fut donné le 29 octobre 1717, après le rachat des terrains à sept propriétaires différents.

Cunfruntá a üna marria passa matrimoniala pa sempre fàcila da vive, a Principessa Marie de Lorraine á trovau ünt'achëlu reparu a quietá durante ë assençe ciù o menu longhe d'u so spusu u Principu Antoni I<sup>mu</sup>. Ghe se stremava sice per de picine scapade ün giorná o sice per de segiurni ciù longhi suvén cun u so cagànciu, so' fiya Marie-Pelline, ciamá Madumajela de Chabeuil e suvranumá cun afetu da so páire, « gatin ». Da a piaça d'Arme (ancei piaça d'u Palaçi) seghëva u camin che custegiava i rampá, passava davanti á fundaria d'i canui e ientrava ünt'a so' pruprietá da « üna granda e bela porta » unde se trova ancei u rastelu laterale d'a scëra Francëscu d'Assisi e Niculau Barré.

Despöci l'inaugüraçiun u 19 de zená d'u 1719 fint'a so' morte u 30 d'utubre d'u 1724, s'ë piejüa se gode d'achësta picina casa de cianelu ma cun tüt'ë cumuditaie e, suvra tütu, d'u so destesu e verdezante giardin ciantau d'agrümi e d'árburu urnamentali, u tütu circundau d'ë müre per se prutege d'a citá.



■ Place de la Visitation en 1870 avec le mur d'enceinte de la propriété boisée du « Désert » (APP)

La princesse Marie de Lorraine confrontée à une situation conjugale pas toujours facile à vivre trouvera, dans ce refuge un havre de paix durant les absences plus ou moins longues de son époux le prince Antoine 1<sup>er</sup>. Elle s'y rendait soit pour des escapades journalières soit pour des séjours prolongés souvent en compagnie de sa fille cadette Marie-Pelline, dite Mademoiselle de Chabeuil, surnommée affectueusement « petit chat » par son Père. Elle suivait depuis la place d'Armes (aujourd'hui place du Palais) le chemin qui longeait les remparts et passant devant la fonderie de canons elle entrait dans son domaine par « une grande et belle porte » où se trouve aujourd'hui le portail qui donne accès latéralement à l'école François d'Assise-Nicolas Barré.

Depuis la pendaison de crémaillère le 19 janvier 1719 jusqu'à sa mort le 30 octobre 1724, elle aimera profiter de cette maison toute de plain-pied aux dimensions réduites mais avec toutes les commodités et surtout de son vaste jardin verdoyant planté d'agrumes et d'arbres décoratifs, le tout entouré d'un mur d'enceinte pour se protéger de la ville proche.

Dopu a Principessa Marie de Lorraine u Desertu gh'â avüu diversi lucatari tra i qali, u fiyu natürale d'Antoni I<sup>mu</sup>, u Cavaliere de Grimaldi, a famiya Rey de Villarey e finta d'ufiçiali d'a garnisün sarda. Ciü tardi, u Çirculu d'i Strangei gh'â drüvertu de sale de giöghi e, qandu sun stae traslucae ünt'u növu qartiè de Munte-Carlu, gh'é stau tambèn ün otèl, l'otèl Garbarini, prima d'a so' demuliciün ün 1889. A u so postu àn bastiu u Pensiunà d'è Dame de San Maur ün 1891 e ünt'u prulungamentu l'Otèl d'u Governu ün 1894<sup>3</sup>.

1 – Pour plus d'informations lire l'article de Thérèse Ghizzi et Robert Fillon : « Le Désert » dans les Annales Monégasques N°27 (2003)

2 - Les 'Pères du Désert' sont des moines qui, aux IV et V siècles, se retiraient dans les déserts d'Egypte, de Palestine et de Syrie pour y vivre dans un climat de silence et de prière.

3- Pour nous rappeler le nom de celle qui occupa le « Désert » nous trouvons aujourd'hui sur le Rocher, de la Place de la Mairie à la Place de la Visitation, «bordant la limite de l'ancien verger et du jardin d'agrément de la Princesse», la rue Princesse Marie de Lorraine.



■ 1889 Obsèques du Prince Charles III avc à droite les travaux démolition du «Désert» (APP.)

Après la Princesse Marie de Lorraine le Désert aura plusieurs occupants dont, le fils naturel d'Antoine 1<sup>er</sup>, le Chevalier de Grimaldi, la famille Rey de Villarey et même des officiers de la garnison sarde. Plus tard le Cercle des Etrangers y ouvrit des salles de jeux et lorsqu'elles seront transférées dans le nouveau quartier de Monte-Carlo on y exploitera un hôtel pour voyageurs, l'hôtel Garbarini, avant sa démolition en 1889. A la place on construira le pensionnat des Dames de St Maur en 1891 et dans le prolongement l'Hôtel du gouvernement en 1894<sup>3</sup>.

1 – Pour plus d'informations lire l'article de Thérèse Ghizzi et Robert Fillon : « Le Désert » dans les Annales Monégasques N°27 (2003)

2 - Les 'Pères du Désert' sont des moines qui, aux IV et V siècles, se retiraient dans les déserts d'Egypte, de Palestine et de Syrie pour y vivre dans un climat de silence et de prière.

3- Pour nous rappeler le nom de celle qui occupa le « Désert » nous trouvons aujourd'hui sur le Rocher, de la Place de la Mairie à la Place de la Visitation, «bordant la limite de l'ancien verger et du jardin d'agrément de «la Princesse», la rue Princesse Marie de Lorraine.



## La Bourride – A Burrida

*Recette extraite du livre « La cuisine monégasque » de Jean et Danièle Lorenzi*

Au contact et pour les mêmes raisons que leurs voisins pêcheurs de Provence, les Monégasques apprêtent leurs « pêches » en bourride. Faisons comme eux et que ce soient les poissons que nous sortons à la ligne ou ceux que d'autres pêchent pour nous, accommodons-les de la façon suivante :

Coupons-les en tronçons (choisir de préférence de la baudroie, du loup, du merlan ou à la rigueur du maquereau).

Disposez les tronçons dans une casserole avec oignon émincé, une tête de fenouil coupée en quatre et un sixième d'écorce d'orange. Plus, bien entendu, l'arôme traditionnel : thym, laurier, etc... sel, poivre. Ajoutez assez d'eau chaude pour couvrir et cuire 8 minutes. Juste le temps de couper des tranches assez minces de pain de la Turbie et de les ranger dans le fond de la soupière. Arrosez les tranches de pain avec le bouillon de cuisson mais juste ce qu'il faut pour que le pain soit « trempé ».

Ayez prêt un bon aïoli. Prélevez-en 2 ou 3 petites cuillerées par convive (mais il doit en rester pour servir sur table dans le mortier). Délayez petit à petit sur feu doux cette partie prélevée d'aïoli dans une casserole épaisse avec le bouillon de cuisson. La cuillère en bois ne doit jamais s'arrêter de tourner et elle ne cessera que lorsque la soupe sera assez veloutée pour enrober la cuillère.

Evitez par-dessus tout l'ébullition qui « tournerait » irrémédiablement la préparation.

Versez la soupe sur le pain.

Servez le poisson avec le reste d'aïoli.

