

Le coco-de-mer - FILLIOT

Jean-Michel FILLIOT

Etude Océan Indien 10, Paris-INALCO, 1989 -

DECOUVERTES ET BOTANIQUE :

L'Histoire du Coco-de-mer

Mars 90.

Qui a voyagé dans l'Océan indien a entendu parler du fameux "cocotier de mer" des Seychelles⁽¹⁾. Mais pourquoi une telle renommée ? Sa fortune touristique d'aujourd'hui s'explique par la beauté toujours actuelle de son environnement mais aussi par le symbolisme et les vertus supposées de son fruit.

Ce palmier à la croissance majestueuse et très lente - certains auraient atteint 800 ans ! - ne se trouve que dans cinq îles granitiques en plein Océan indien, à l'île Ronde, Saint-Pierre, Chauve-Souris, Curieuse et Praslin.

C'est dans cette dernière île⁽²⁾, dans la "Vallée de Mai", que ce "trésor végétal" est le plus spectaculaire. Le soleil équatorial a bien de la peine à traverser les grandioses palmes-éventails. Les bruits des oiseaux et des cascades, la moiteur et l'ombre surprennent le visiteur. On admire en haut des fûts de plus de 30 mètres les énormes noix doubles⁽³⁾. Celles-ci pèsent près de 40 kg et sont les plus grosses graines existant au monde.

Cette noix si mystérieuse, avec sa forme suggestive et sa rareté, captiva ceux qui purent se la procurer. Rois des Maldives, sultans de l'Inde ou princes de l'Europe⁽⁴⁾, tous crurent aux vertus médicinales et toniques de son amande sans en connaître l'origine géographique.

La tradition rapporte que l'Italien PIGAFETTA qui accompagna MAGELLAN dans le "premier voyage de circumnavigation autour du monde" en entendit parler, puis des navigateurs portugais, hollandais... Pour les Français, ce serait François PYRARD, prisonnier du roi de Malé en 1602 qui aurait le premier remarqué ce "gros coco". Après bien des aventures, dès son retour en France, ce marchand de Saint-Malo écrivit ses mémoires⁽⁵⁾. A propos du roi des Maldives et de ses ressources, il nota : "*qu'outre les impôts habituels, il a trois autres revenus : quelque navire qui se perde, l'ambre gris et une certaine noix que la mer jette quelques fois... qu'on pourrait comparer à deux gros melons joints ensemble... Ils [les Maldiviens] tiennent que cela vient de quelques arbres qui sont en la mer... C'est une chose fort médicinale et*

de grand prix".

Le grand médecin et botaniste allemand RUMPF croyait encore dans les années 1680 que ce fruit qu'il avait vu dans les Moluques provenait d'une sorte de mousse "qui croissait au fond de la mer, ce fruit s'en détachait quand il était mûr et sa légèreté le faisait surnager au-dessus des flots".

Il fallut attendre les grandes expéditions françaises autour des Mascareignes⁽⁶⁾ dans les décennies 1760 et 1770 pour connaître enfin l'origine de la noix si illustre.

Ce fut peut-être un géomètre nommé BARRE (pendant l'expédition commanditée par MARION-DUFRESNE) qui découvrit l'arbre en 1768, tandis que l'abbé-astronome-physicien ROCHON le décrivait pour la première fois l'année suivante : "Ce bel arbre a la forme d'un grand éventail... Chacun de ces grands palmes est porté sur un pédicule de 6 pieds de longueur... De l'aisselle des feuilles sort un panicule ramefié dont les rameaux sont terminés par des fleurs femelles. Le pistil des fleurs donne en mûrissant un fruit sphérique de 8 à 10 pouces de diamètres..."⁽⁷⁾

Puis les naturalistes-voyageurs SONNERAT et COMMERSON l'étudièrent, et l'ingénieur-hydrographe LISLET-GEOFFROY le dessina. Enfin LABILLARDIERE à "la première classe de l'Institut, le 14 octobre 1801", résuma tout ce qu'on savait⁽⁸⁾.

Arrêtons-nous à cet instant : en comparant les divers textes et dessins, en connaissant la chronologie des campagnes d'exploration et des embarquements des scientifiques, on s'aperçoit que certains ont vu "le cocotier de mer" sans le décrire (ou si peu) et que d'autres le décrivent sans l'avoir vu (vraiment) !

Il revient ainsi à Jean-Baptiste QUÉAU QUINCY (ou QUINSSY ou de QUINCY selon ses signatures) d'avoir été le premier commentateur-témoin digne de confiance.

Son texte date du 20 juillet 1803, cela faisait dix ans qu'il habitait les Seychelles comme "commandant et administrateur général"⁽⁹⁾. Il semble avoir été un remarquable représentant du gouverneur général de l'Île de France ainsi qu'un habile diplomate vis-à-vis des croisières britanniques.

Par ses lettres, rapports et mémoires, il était bien homme du XVIIIème siècle ; qu'on en juge par sa "description du cocotier de mer des isles Seychelles"⁽¹⁰⁾ dont nous extrayons les principaux alinéas :

(...)

Le cocotier de mer est de la famille des palmiers, ou lataniers, mais d'une espèce particulière. L'arbre qui porte les fleurs mâles ne produit point de fruits. Le cocotier de mer est la plus grande espèce de latanier connue, ayant en grand la forme, et toutes les propriétés des lataniers des îles, et de l'Inde, et quelques propriétés et avantages particulières.(...)

Le tronc de cet arbre s'élève communément de 50 à 60 pieds⁽¹¹⁾, l'on en trouve cependant beaucoup qui ont 80 à 100 pieds de hauteur ; il est droit comme un mât, sa grosseur varie très peu, ayant à peu près 12 pouces⁽¹²⁾ de diamètres, sans diminution sensible jusqu'au sommet, qui est couronné par une touffe d'environ 12 à 20 feuilles, ce qui forme sa tête. Cet arbre ne produit point de branches, mais seulement de grandes feuilles, dont les anciennes tombent à mesure qu'il s'élève.

La feuille de cet arbre est très grande, formant l'éventail, j'en ai mesuré qui avaient 20 pieds de longueur, sur 10 ou 12 de largeur ; leurs queues sont quelquefois aussi longues que la feuille. Elles ne sont cependant pas toutes de cette largeur, leur dimension la plus commune est de 8 à 10 pieds de longueur sur 5 à 6 pieds de largeur ; les vieux arbres produisent ordinairement de ces dernières .

La tête de l'arbre d'où partent les feuilles qui le couronnent s'appelle choux ; il se mange comme le choux palmiste, le choux du latanier des Indes, et celui du cocotier ordinaire, ayant cependant un petit goût d'amertume. Confit au vinaigre, l'on en fait d'assez bons achars. Le bois de cet arbre est assez dur, mais il diminue de solidité en approchant de son centre, n'étant dans cette partie qu'un composé mollasse de longues fibres que l'on sépare facilement du reste de l'arbre lorsqu'il a été coupé et fendu dans sa longueur. Son écorce est extrêmement mince, l'on pourrait dire même qu'il en est à peu près dépourvu.

(...) Le cocotier de mer mâle produit des fleurs qui fertilisent les fleurs du cocotier de mer femelle. Cette fleur du cocotier mâle sort à l'origine des feuilles, elle est oblongue, de couleur pourpre, ou violet, elle a parsemé dans toute sa longueur à des distances égales, de jolies fleurs jaunes qui en res-sortent, et qui font le plus bel effet. La longueur ordinaire de

cette fleur est de 2 pieds à 2 pieds 1/2, même 3 pieds, et sa grosseur dans sa partie la plus forte est d'environ 6 pouces de circonférence.

Il sort à l'origine des feuilles du cocotier de mer femelle, un régime appelé communément dans le pays, ainsi qu'au bananier, et au cocotier ordinaire, un baba. Les fleurs femelles ont un ovaire qui produisent un fruit d'une forme toute particulière qui mérite bien, par toute sa singularité, d'être décrit, ne l'ayant pas encore été par aucun naturaliste, à ce que je crois.

Le fruit qui succède aux fleurs femelles est très gros, comme le plus gros melon de France, au nombre de 4, 5 et 6, quelquefois à chaque régime ; il est recouvert par une enveloppe extérieure ou peau qui a beaucoup de rapport à l'enveloppe ou peau qui couvre les noix de France, ayant même en grand la même forme à peu près, et la même couleur, c'est-à-dire d'un vert foncé ; mais en considérant en détail ce singulier coco, lorsqu'il est dépouillé de sa première peau, et de son enveloppe filandreuse, l'on voit d'un côté qu'il ressemble parfaitement à des fesses, l'entre-deux qui les sépare représente la partie naturelle de la femme, on y remarque même une protubérance ressemblant absolument à l'une des parties extérieures de la génération de la femme, autour de laquelle plusieurs petits filaments qui existent, représentent des poils parfaitement imités ; c'est aussi de cet entre-deux que sort le germe, qui dans les premiers jours, lorsqu'il ne passe pas la longueur de 6 à 8 pouces, ressemble parfaitement au membre viril. C'est cet instant qu'il faut saisir pour avoir un coco de mer qui soit on ne peut plus curieux, par sa singularité et ses formes.

Quand l'amande du coco de mer n'est pas encore dans sa parfaite maturité, l'intérieur du coco, dans la partie supérieure par laquelle il est attaché au régime, est divisé en deux parties, et contient une substance en forme de gelée blanche, ferme, transparente, excellente, et agréable au goût. Un seul coco peut en contenir deux bonnes assiettes à soupe ; pour peu qu'il y ait quelques jours que le coco ait été cueilli ou coupé sur l'arbre, cette gelée s'aigrit, elle n'est plus mangeable, ayant alors l'odeur, la couleur et la consistance réelle de la semence humaine.

L'intérieur de la noix du coco de mer est partagé en deux

par une cloison assez forte, mais qui communique par le trou d'où sort le germe, au lieu de gelée, il est rempli lorsqu'il est en maturité d'une amande fort dure, très coriace, qu'on a de la peine à couper avec un couteau, et qui peut se râper ; c'est de ces deux amandes que sort le germe, qui semblent lui servir de testicul. Les feuilles servent à faire de très bonnes couvertures aux cases, ou maisons, même à les entourer, car avec 100 feuilles, l'on peut faire une maison commode, la couvrir, l'entourer, même faire les cloisons pour séparer les chambres ainsi que les portes et fenêtres. A l'île Praslin la plus grande partie des maisons des habitants et les magasins, sont ainsi construits.

Le duvet qui attaché aux feuilles sert à faire des matelas, et des oreillers, comme la ouate.

Les côtes des feuilles, et le coton de la queue, servent à faire des paniers et des balais.

Les feuilles tendres, ou pour mieux m'exprimer, les coeurs des feuilles, quand elles ne sont point encore épanouies en éventail, séchées au soleil, coupées dans leurs longueurs en petites bandes, de 2 à 3 lignes⁽¹³⁾ de largeur, et tressées, servent à faire des chapeaux bons pour hommes, et pour femmes, l'on ne s'en sert pour ainsi dire pas d'autres aux îles Seychelles.

La noix que l'on appelle communément le coco de mer, sert de vase à différents usages. En le conservant en entier, et lui faisant 1 ou 2 petits trous à son sommet, l'on s'en sert pour porter de l'eau ; les Noirs en portent ainsi plusieurs qu'ils attachent aux deux bouts d'un bâton, il y a de ces cocos qui contiennent 6 à 8 pintes⁽¹⁴⁾. Quand l'on les scie en deux, droit par la moitié, ils servent à faire des plats, des assiettes, suivant leurs grandeurs, et quand l'on en trouve des petits, ils servent à faire des vases pour boire, à peu près comme l'on se sert des tasses du coco de terre ; mais celui du coco de mer est préférable, étant beaucoup plus fort et plus épais. Voilà pourquoi on l'appelle aux îles Seychelles la vaisselle de l'île de Praslin.

Les cocos de mer sont vraiment d'une grande utilité et économie pour les pauvres gens, et pour les Nègres ; aussi les vaisseaux qui passent aux îles Seychelles tâchent-ils de s'en

procurer le plus qu'ils peuvent, étant très commodes pour les matelots, car les cocos de mer sont très forts et ne cassent point en tombant. L'on en fait aussi de jolis plats à barbe, que l'on fait graver, et garnir en argent : ils se gravent facilement, ils prennent un très beau poli, et une couleur fort noire.

Les Indiens avaient attribué aux premiers cocos de mer que l'on avait trouvés sur la mer près des îles Maldives, plusieurs vertus chimériques, qui les avaient fait rechercher avec le plus grand empressement, ce qui ne paraîtra pas étonnant quand l'on saura que l'on a vendu dans l'Inde jusqu'à 2 et 300 roupies un seul coco de mer ; en raison de ce que les Indiens prétendaient à cette époque, que l'amande qui était dans l'un des côtés du coco de mer, était un poison très violent, tandis que celle qui était du côté opposé était excellent contre-poison ; ils lui attribuaient également une vertu propre à exciter l'amour. Aujourd'hui que le coco de mer est parfaitement connu, tout le merveilleux est évanoui, et sa valeur tombée peu à peu, et en raison de ses vertus supposées, et de ce qu'il est devenu commun.

L'amande de coco de mer, lorsqu'il est en maturité est comme je l'ai dit très compacte, elle a de la ressemblance avec de la corne blanche, elle n'est employée jusqu'à présent à aucun ouvrage, elle n'a aucune qualité encore parfaitement reconnue ; cependant l'on la croit propre à être employée comme astringent, dans les dysenteries, et les flux de sang ; l'on ne peut en tirer de l'huile, et elle ne peut que faire beaucoup de mal si l'on en mange pendant quelque temps, où une trop grande quantité étant très indigeste ; l'on a même vu des matelots indiens mourir, pour en avoir fait un usage immodéré à la mer. La gelée du coco de mer est froide, la quantité en serait très indigeste".

Cette description du cocotier des Seychelles n'est qu'un exemple de la querelle typiquement française entre les vertus du "missionnaire" qui passe rapidement, fait la synthèse rapide de ce qui existe, et celles du "chercheur-résident" qui vit plusieurs années en contact étroit avec le pays mais qui souvent ne laisse pas beaucoup de traces... M. de QUINCY, "le Français parfait de la vieille école" comme l'a si bien décrit un commandant britannique, n'en est que plus respectable.

Le coco-de-mer était entré dans l'histoire...

Grâce à une protection intelligente des services britannique puis seychellois de l'agriculture, il est arrivé jusqu'à nous. Il passionne toujours les voyageurs.

La "cathédrale végétale" de la vallée de Mai n'a pas vraiment perdu tout son mystère.

Notes

- (1) Découvertes par les Arabes peut-être au IXème siècle, habitées par les Français à partir de 1770, conquises définitivement par les Anglais en 1810, les Seychelles sont depuis 1976 un Etat souverain.
- (2) Praslin : deuxième île de l'archipel des Seychelles (la première étant Mahe, avec la capitale Victoria). 26 km², 11 km de long sur 4 de large, légèrement montagneuse avec un point culminant à 340 m. Un des plus beaux lagons du monde.
- (3) D'où leur nom de "coco-fesses" ou "cocos indécents".
- (4) A partir du XVIIème siècle pour ces derniers.
- (5) PYRARD (François). *Voyage...*, Paris, 1615, 738 p.
- (6) Bourbon habitée définitivement en 1663. L'Ile de France habitée définitivement en 1721.
- (7) ROCHON (Alexis). *Voyage à Madagascar, à Maroc et aux Indes orientales*, Paris, 1791, 322 p.
- (8) LABILLARDIERE (Jacques-Julien de). "Sur le cocotier des Maldives", in *Annales du Muséum d'Histoire Naturelle*, t. 9ème, Paris, 1807, pp. 140-148.
- (9) Né à Paris en 1751, il se disait "gentilhomme". ; officier d'infanterie, il avait servi dans l'Inde et à l'Ile de France, avant d'être nommé aux Seychelles.
- (10) Nous remercions vivement le Conservateur de la Bibliothèque centrale du Muséum National d'Histoire Naturelle de nous avoir donné la permission de publier ce manuscrit conservé sous la côte Ms 466.
- (11) Un pied valait 0,324 m environ.
- (12) Un pouce était la douzième partie du pied, soit 27 mm environ.
- (13) une ligne était la douzième partie du pouce, soit 2,25 mm environ.
- (14) une pinte valait 0,93 l environ.

Bibliographie

- ALLUAUD (C.). "Voyage aux îles Séchelles", *Le Tour du Monde*, n° 67, 1894, pp. 65-80.
- FILLIOT (Jean-Michel). *Histoire des Seychelles*, Paris, 1982, 225 p.
- LIONNET (Guy). "La découverte du cocotier de mer", *Journal of Seychelles Society*, n° 7, 1971, pp. 3-7.
- LIONNET (Guy). *The romance of a palm. Coco-de-mer*, Mahé, 1970, 36 p.
- LY-TIO-FANE (Madeleine). *Pierre SONNERAT 1748-1814. An account of his life and work*, Maurice, 1976, 157 p.