



Bulletin de liaison des Amis de Mahé de La Bourdonnais

N°19
Novembre 2008

Le mot du Président

Chers amis,

Voici le bulletin de fin d'année.

Nous aurons l'occasion de vous parler de l'état d'avancement de notre projet « **Le rêve des Indes** » au moment de l'assemblée générale. Pour le moment je peux simplement vous dire que l'affaire avance d'un bon pas.

Je vous annonce aussi que Béatrice de Boisanger et Bernard de La Bourdonnaye-Blossac se sont entendus pour publier la partie Ile de France de leurs souvenirs familiaux. L'ouvrage, publié par la *Découverte* (Madame Artheix), paraîtra au début de l'an prochain

Il se trouve que j'ai ouvert « **L'histoire des Plantes de la Guyane** » du mémorable Fusé-Aublet (Paris, Didot, 1775), j'y ai trouvé en annexe, un long texte sur les variétés de manioc (*Manihot utilissima*) et sur la façon de le préparer ; ce qui m'a fait me souvenir de ce que j'entendais enfant : Mahé de La Bourdonnais avait introduit le manioc et apprit à le préparer. Nous reproduisons le texte plus loin dans ce bulletin.

Dans une autre annexe « sur la vanille » j'ai eu la surprise de lire plusieurs pages sur l'acclimatation des épices et de la muscade en particulier. Il n'est pas besoin de rappeler les démêlés que Fusé-Aublet eut avec Poivre... Mais lequel d'entre eux faut-il croire ?

En attendant des révélations improbables, je vous adresse mes vœux les meilleurs ! Bien cordialement à tous.

J.C. REY

Historique de L'Association

Créée en 1997, l'Association est régie par la loi du 1er juillet 1901. Elle a pour vocation de promouvoir la connaissance des liens historiques de la France, établis par Bertrand-François Mahé de La Bourdonnais avec l'océan indien.

L'Association a pour but de contribuer à préserver le patrimoine historique de la France avec l'île Maurice, l'île de la Réunion, Madagascar, les Seychelles et Pondichéry.

L'Association a également pour objet de servir de lien entre les associations homologues et de promouvoir simultanément la francophonie.

Les premières actions ont été orientées en 1999 vers la commémoration du tricentenaire de la naissance de notre illustre marin.

Elles se poursuivent dans différents domaines :

- Initiatives dans l'**édition** : « Mémoires Historiques de Mahé de La Bourdonnais » , «Mémoires d'un Botaniste et Explorateur : Pierre Poivre », Cahiers n°4 de la Compagnie des Indes (Lorient) et « Les Français dans l'océan Indien au XVIII ème siècle » La Bourdonnais et Rostaing ;

• **Conférences à Paris** : En 1999 sur Mahé de La Bourdonnais, en 2000 sur Pierre Poivre, en 2001 « La Bataille du Grand Port », en 2002 « Les Mascareignes et la Compagnie des Indes au XVIIIème siècle » et « Les enrichissements du Musée de La Compagnie des Indes », en 2003 « La guerre de course dans l'Océan Indien » et « La Bourdonnais et la Cie des Indes » et « Vie de Mahé de La Bourdonnais », en 2004 « L'Académie de l'île de La Réunion » et « Jean-Baptiste d'Après de Manneville et l'exploration de l'océan indien au 18ème siècle », en 2005 « Les vaisseaux de la Cie des Indes », en 2006 « Suffren, l'Inde et les îles dans la guerre des Etats-Unis, 1775-1783 ». (la plupart des résumés des conférences sont disponibles)

• **Expositions à Paris** : à la Mairie du 7ème arrondissement en 2003 « Mahé de La Bourdonnais et la Cie des Indes », participation à celle du Musée de la Poste « les Explorateurs » en 2005-2006 ;

• Édition d'un bulletin et réalisation du site Internet.

labourdonnais-association.org

LE POINT SUR LES ACTIVITES

◆ Publication :

Grâce à la grande activité déployée par Pierre Loïc de Kerdaniel et Bernard de La Bourdonnaye-Blossac, ainsi qu'à leur collaboration avec Béatrice de Boisanger et Mme Artheix, l'ouvrage qui sera publié à la Découverte, devrait pouvoir être diffusé en février 2008. Il portera le nom : « Fortune des Iles : lettres et souvenirs de l'Île de France »

◆ Projet audio-visuel :

Le contrat avec la Société Néfertiti Production a été signé, M. Borde, président de Néfertiti proposera à l'association un choix entre deux réalisateurs.

Le groupe de travail dédié au « Rêve des Indes » a désormais pour tâche de constituer un assemblage de documents devant servir à la réalisation du projet.

Un comité éditorial a été constitué. Il est composé de : Patrick Mahé, le professeur Ph. Haudrère et Denis Piat.

◆ Bibliographie :

« **Pirates et Corsaires à l'Île Maurice** » par Denis PIAT

« Chassés des Caraïbes par les forces navales anglaises et espagnoles, les pirates sont nombreux à venir dans l'océan Indien à partir de 1685.

Ils s'installent dans les baies du nord-est de Madagascar et l'île Sainte-Marie devient leur repaire. Pendant près d'un demi-siècle, ces écumeurs de mer attaquent et pillent des navires de commerce. A partir de 1730, un terme est mis à leurs pratiques. En 1780, après une longue période de calme, les corsaires français font leur apparition. Ils prennent alors pour base l'Île de France (actuellement l'île Maurice). Leur audace, leur bravoure et leur patriotisme soulèvent l'admiration des habitants de l'île mais l'indignation de la Couronne britannique. La décision est alors prise par l'Angleterre, l'Île de France sera anglaise.

Le 3 décembre 1810, le dernier gouverneur français signe l'acte de capitulation ».

A paraître à l'Île Maurice en décembre 2007

Pour voir quelques pages, le sommaire etc ...:

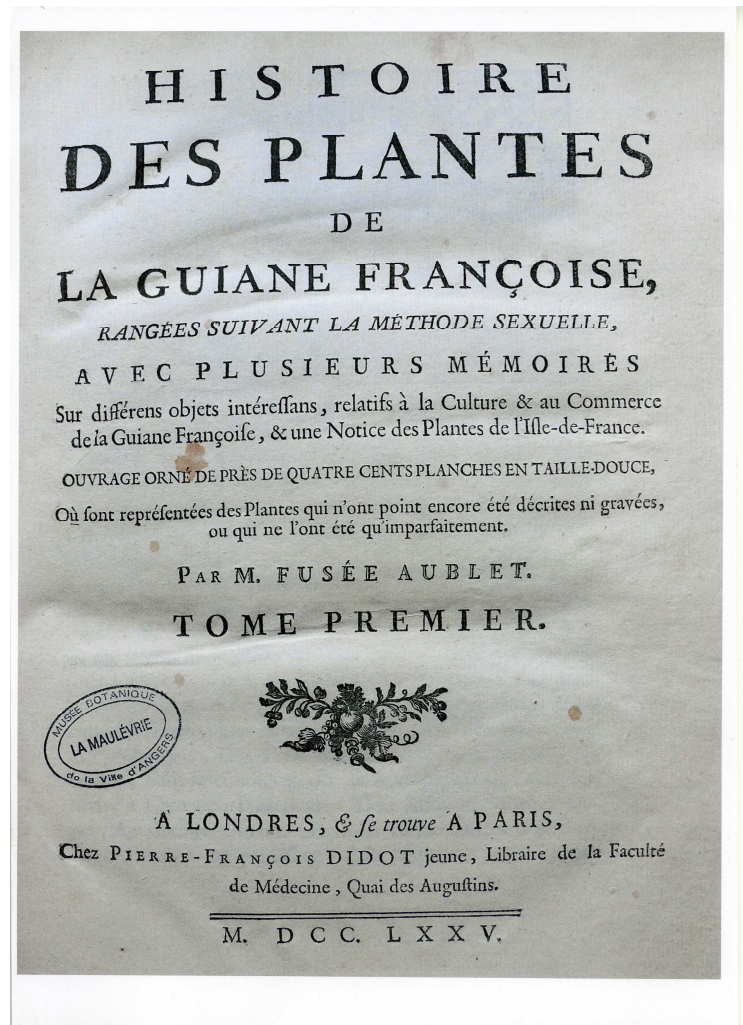
http://www.lecomte.com.ar/christianlecomte_publisher

et pour se procurer l'ouvrage : <http://www.amazon.fr> ou [amazon.co.uk](http://www.amazon.co.uk)

L'interprète de Poivre par Hélène Fillet et Phan Van Song . Cesta Elytis 2005

Cet ouvrage est intéressant car il rapporte, du côté vietnamien, cet épisode un peu rocambolesque de l'interprète de Poivre lors de son séjour à Hué, qui se termina par la séquestration de l'interprète par Poivre qui l'embarqua jusqu'à Pondichéry. C'est bien enlevé, si j'ose dire ...

Document



Comme annoncé par Jean Claude Rey un texte sur les variétés de manioc et la façon de le préparer.

Son suc laiteux est en effet toxique car il contient de l'acide cyanhydrique. Il montra que le rinçage à

grande eau et la cuisson permettent de le consommer sans danger. C'était un apport important en ces années de pénurie alimentaire fréquente dans l'île.

Aublet décrit ensuite un appareil à râper le manioc dû à l'ingéniosité de notre grand homme, et dont le texte suit.

En respectant l'orthographe de l'époque (sauf le f remplacé par le s).

Troisième mémoire Observations sur le magnoc

Des espèces de magnoc les plus connues à Caienne :

La première espèce de Magnoc est celle dont la racine est bonne à manger six mois après que la plante a été mise en terre ; c'est le *Magnoc maïé*. Cette racine est courte, grosse, dure à raper ; son écorce s'enlève difficilement ; étant rapée & pressée, elle rend peu de suc : ses tiges sont basses, très branchues & rameuses ; elles ont au moins douze pieds de haut, & leur écorce est grisâtre.

La seconde espèce, qui se nomme *Magnoc cachiri*, diffère de la première par ses racines, qui ont un pied & demi ou plus de longueur sur environ sept à huit pouces de diamètre ; par ses tiges grosses à peu près comme le poignet, branchues & hautes de six à sept pieds. Les naturels du pays ne l'arrachent qu'après dix mois de culture ; ils l'emploient principalement à la fabrication, d'une boisson, qu'ils nomment *Cachiri* ; raison pour laquelle ils donnent le nom de Cachiri à ce Magnoc.

La troisième espèce est nommée *Magnoc bois blanc* : elle diffère de la précédente par ses racines, qui ont beaucoup de rapport, par leur forme & leur grosseur, à celles du Magnoc maïé. Ses tiges ont six à sept pieds de haut, elles sont terminées par de très-petits rameaux courts, chargés de feuilles ; leur écorce est d'un gris cendré. Pour employer ses racines, il faut qu'elles soient âgées de quinze mois ; on fait avec cette espèce de Magnoc, une cassave très-blanche & agréable à manger.

La quatrième espèce est le *Magnoc mai-pourri-rouge*, ses tiges sont rougeâtres, branchues, rameuses, noueuses ; ses noeuds sont très rapprochés ; la tige est haute de six à sept pieds. Ses racines ont la peau brune ; elles sont plus ou moins grosses, selon la qualité du terrain : elles ne sont bonnes à arracher qu'après quinze mois. La Cassave qu'on en fait est excellente. Si ce magnoc est cultivé dans un champ où les eaux de pluie ne croupissent pas, les racines se conservent en terre l'espace de trois années, sans se pourrir ni se durcir.

Le *Magnoc maï pourri-noir* forme la cinquième espèce : elle ne diffère de la précédente que par des tiges dont l'écorce est brune ; d'ailleurs sa racine a les mêmes propriétés que celle de la quatrième espèce, & ces deux plantes sont tout à fait semblables.

Nous mettrons pour sixième espèce, le *Camagnoc*. Celui-ci diffère de tous les autres Magnoc par ses racines, qui sont bonnes à manger sans être rapées, pressées ni réduites en farine : on peut les faire cuire sous la cendre ou dans un four, ou les faire bouillir ; de quelque manière qu'on les cuise, elles sont bonnes à manger & peuvent tenir lieu de pain. Elles n'empâtent point la bouche, comme les cambars ou ignams. Ses racines sont longues d'environ un pied sur trois ou quatre pouces de diamètre ; on les arrache au bout de dix mois ; les tiges sont hautes de cinq à six pieds, leur écorce est rougeâtre ; les feuilles sont également rougeâtres en dessous et sujetes à être piquées par les insectes. Les extrémités des tiges chargées de feuilles, sont dévorées par les vaches, les chèvres & les chevaux en mangent aussi avec plaisir. Les racines coupées par rouelles, sont du goût des vaches, des chevaux & des cabris. Quand les saisons sont sèches, lorsque le fourrage manque, cette plante peut être d'un grand secours, pour nourrir & engraisser les troupeaux. On peut nourrir avec ses feuilles un grand nombre de cochons ; les racines peuvent avoir la même utilité. Les habitants d'Oyapoco mangent ces racines rôti.

...

Des diverses préparations de Magnoc en Farine, Cassave, Galette, Couaque, Cipipa etc.

Lorsque j'arrivai dans la Guiane Française, tous les habitants de l'Isle de Caienne & de la Guiane n'avoient point d'autre méthode pour raper la racine de Magnoc, que celle qui leur avoit été indiquée par les naturels du pays ; ils se servoient d'une rape faite avec la planche d'un bois blanc & peu compacte ; dans cette planche, on implantoit de petits morceaux

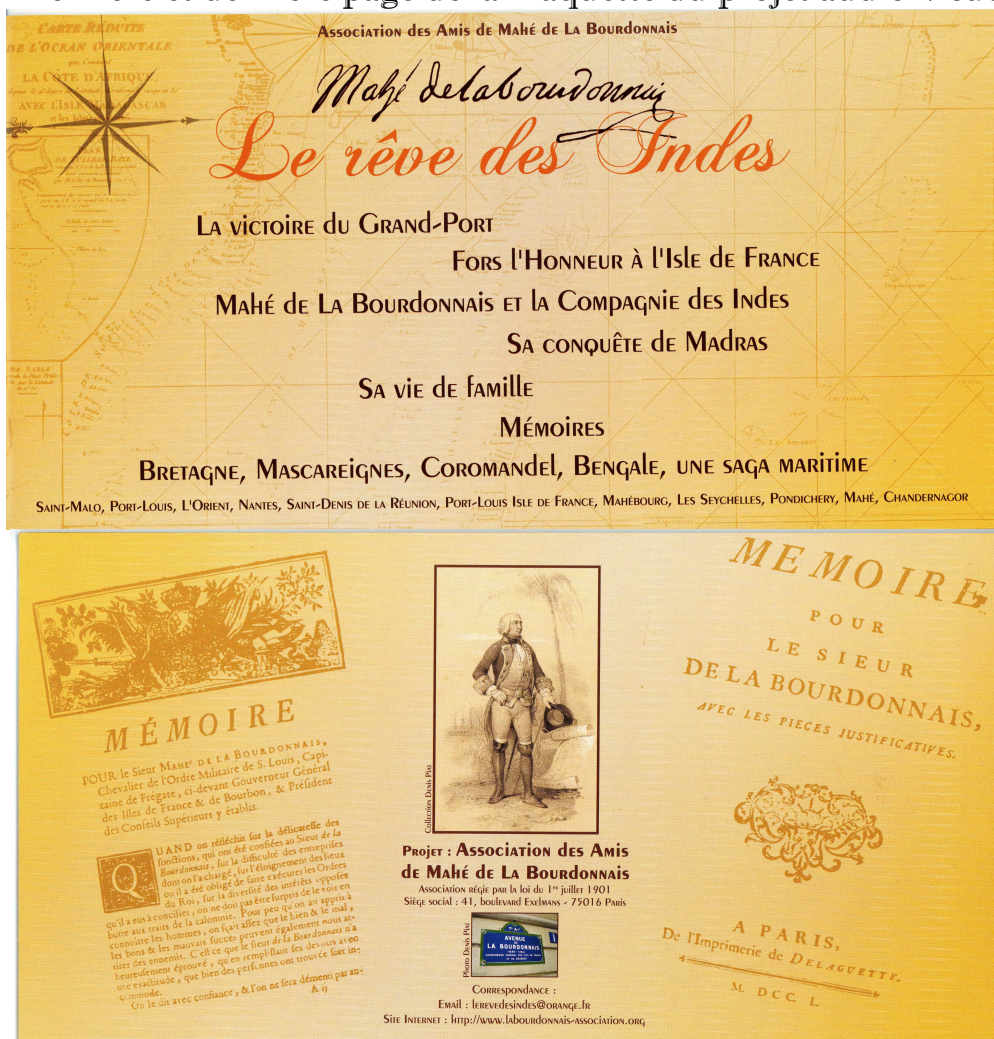
irréguliers de lave ou pierre de volcan, nommée à Caienne, *Grison* ; alors les pores de la planche étant imbibés d'eau, se gonfloient, & par ce moyen, les petits éclats de lave se trouvoient pressés : on promenoit la racine sur cette rape en appuyant fortement. Les nègres étant obligés d'appuyer leur poitrine sur la planche pour la contenir, leur sueur pouvoit communiquer des maux à ceux qui mangeoient cette farine. Je fis exécuter aux habitations Regis & Boutin la roue à raper le Magnoc, que M. de la Bourdonnais avoit donnée aux habitans des Isles de France & de Bourbon, & dont on trouve la description & la figure dans Pison, Histoire naturelle du Brésil : l'on reconnut que trois personnes faisoient le travail de douze. On pourroit encore renfermer cette roue dans une caisse, à la partie supérieure de laquelle on construiroit une boîte qu'on rempliroit de racines. On y emboiteroit un madrier assez pesant pour faire avancer le Magnoc sur la rape à mesure que la roue tourneroit ; par-là on économiseroit encore le temps du nègre, qui présente la racine à la rape, & on éviteroit le danger qu'il court de s'écorcher les doigts à la rape, lors-qu'il veut l'employer toute entière. comme cette racine n'exige pas une force supérieure, le courant du ruisseau pourroit faire tourner la roue, & on gagneroit par ce moyen le temps d'un nègre.

Nouveaux membres

Marguerite Le Clézio.

Nous lui souhaitons la bienvenue parmi nous

Première et dernière page de la maquette du projet audio-visuel



Association des Amis de
MAHE DE LA BOURDONNAIS

Association régie par la loi du 1er juillet 1901

Adresser la Correspondance au Président :
Jean Claude REY
13 rue David d'Angers 49100 Angers
Tel : 02 41 88 21 42 — Email reyj-c@orange.fr
Site Internet : www.labourdonnais-association.org

Bulletin imprimé par l'Association
Directeur de la publication : Le Président
Rédacteur en chef : Solange du Bouchet
Email : asl-du-bouchet@orange.fr