

Le coco de mer, premier migrant de l'océan Indien*

The sea coconut

Résumé

Le coco de mer est le plus ancien migrant de l'océan Indien, le premier à avoir laissé supposer, sur les rivages où il venait s'échouer, qu'il existait des pays fabuleux, dont on ne savait rien. Il pèse entre quinze et vingt-cinq kilos, c'est le fruit le plus gros et le plus lourd du monde, comment n'aurait-il pas fait naître les légendes ? Originaire des Seychelles, mais ramassé sur les plages des Maldives, de la côte Malabar, de l'Afrique orientale ou d'ailleurs, il a longtemps exploré, au hasard des vents et des courants, une *Indianocéanie* qu'il était seul encore à entrevoir. Sorte de géographe avant la lettre, il dessinait en pointillés les contours d'un monde possible au-delà de l'horizon, laissait soupçonner des routes maritimes inconnues de tous, et que lui avait suivies pourtant. À moins qu'il ne vînt de forêts marines qui croissaient dans les profondeurs ? Peut-être aussi était-il doté de pouvoirs magiques ou thérapeutiques précieux ? Peut-être, par ses formes féminines et suggestives, incarnait-il également une étonnante « graine de vie » ?.

Mots-clés

Coco marin, voyages anciens, Maldives, propriétés

Summary

The sea coconut is the oldest migrant of the Indian Ocean, the first that had the people on the shores where it landed assume that there were fabulous, faraway lands that they knew nothing about. Weighting between fifteen and twenty-five kilos, it is the biggest and heaviest fruit in the world : how could it not fuel legends ? Coming from the Seychelles, but collected on the beaches of the Maldives, of the Malabar coastline, and of Eastern Africa among others, guided by random winds and currents, the sea coconut has explored an indianoceania it was the only one to glimpse. Like a proto-geographer, it sketched the dotted outlines of a possible world beyond the horizon, suggesting unknown maritime routes that it was the only one to have followed. Or was it coming from sea-forest growing in the depths of the sea ? Might it also have precious magical and therapeutic virtues ? Its suggestive feminine shape also had it stand for the wonder of a strange « life seed ».

Keywords

Sea coconut, ancient travels, Maldives, healing properties.

* GIRAULT-FRUET Arlette,

Docteur ès Lettres en Littérature comparée (nov 2009, Université de Saint-Denis de la Réunion).

Docteur ès Lettres en Littérature française (octobre 2018, Université Blaise Pascal, Clermont-Auvergne).

arlette.fruet@wanadoo.fr

Le coco de mer est le plus ancien migrant de l'océan Indien, le premier à avoir laissé supposer, sur les rivages où il venait s'échouer, qu'il existait des pays fabuleux, dont on ne savait rien. Il pèse entre quinze et vingt-cinq kilos, c'est le fruit le plus gros et le plus lourd du monde, comment n'aurait-il pas fait naître les légendes ? Originaire des Seychelles, mais ramassé sur les plages des Maldives, de la côte Malabar, de l'Afrique orientale ou d'ailleurs, il a longtemps exploré, au hasard des vents et des courants, une *Indianocéanie* qu'il était seul encore à entrevoir. Sorte de géographe avant la lettre, il dessinait en pointillés les contours d'un monde possible au-delà de l'horizon, laissait soupçonner des routes maritimes inconnues de tous, et que lui avait suivies pourtant. À moins qu'il ne vînt de forêts marines qui croissaient dans les profondeurs ? Peut-être aussi était-il doté de pouvoirs magiques ou thérapeutiques précieux ? Peut-être, par ses formes féminines et suggestives, incarnait-il également une étonnante « graine de vie » ?

Bien avant qu'ils aient eu connaissance les uns des autres, le coco de mer a tissé des liens et des rêves entre les pays riverains de l'océan Indien, il a servi de trait d'union mystérieux entre des sociétés voisines qui s'ignoraient. En venant s'échouer sur tant de rivages éloignés des Seychelles, il établissait une relation inattendue entre des pays qui s'interrogent dès alors sur sa provenance, et construisent des hypothèses merveilleuses pour la justifier. Comme les courants le faisaient dériver souvent vers les Maldives, que c'est sur leurs plages qu'on en ramassait le plus, on l'a cru d'abord originaire de cet archipel. Dès 1563, Garcia da Orta¹ le nommait *coco das Maldivas*. En 1609, João dos Santos rapporte que l'on trouve sur les côtes du cap Delgado « des noix de cocos des Maldives² », et c'est également à cet archipel que Jean Mocquet fait référence pour décrire en 1610 « la noix [...] fort grosse, longue et noire en forme de gondole³ ». Pyrard de Laval, longtemps prisonnier aux Maldives après le naufrage du *Corbin*, rapporte en 1611 ce qu'il a observé par lui-même, « une certaine noix que la mer jette quelquefois au bord, qui est grosse comme la tête d'un homme, [...] les Portugais la nomme coco des Maldives⁴ ». Son origine exacte, l'île Praslin⁵ aux Seychelles, à plus de 2 000 kms des Maldives, fut établie par Marion-Dufresne en 1768. Dès l'année suivante, Bernardin de Saint-Pierre se fait l'écho de cette découverte dans le *Voyage à l'île de France* : « On vient de trouver à l'île Séchelles un palmier qui porte des cocos

¹ Garcia da Orta, *Colóquios dos Simples e Drogas e Cousas Mediciniais da Índia, Colloques des simples et des drogues de l'Inde*. Traduit en français par Sylvie Messenger-Ramos, António Ramos et Françoise Marchand-Sauvagnargues, Arles, Actes Sud, 2004.

² João dos Santos, *Ethiopia Orientale, L'Afrique et l'Océan Indien au XVI^e siècle*, Paris, Chandeigne, coll. « Magellane », 2011, p. 276.

³ Jean Mocquet, *Voyage à Mozambique et Goa, La relation de Jean Mocquet (1607-1610)*, texte établi et annoté par Xavier de Castro, Paris, Chandeigne, coll. « Magellane », 1996, p. 143.

⁴ François Pyrard de Laval, *Voyage de Pyrard de Laval aux Indes orientales (1601-1611)*, édition et notes de Xavier de Castro, Chandeigne, coll. « Magellane », Paris, 1998, 2 vol., t. 1, p. 226.

⁵ En particulier dans la Vallée de Mai. Les îles Praslin et Curieuse sont les deux seules sur lesquelles le coco de mer se trouvait initialement à l'état sauvage.

doubles, dont quelques-uns pèsent plus de quarante livres¹. » Les longues dérives des cocos de mer vont retenir durablement l'attention de Bernardin. Il rappelle à plusieurs reprises dans les *Études de la Nature* en 1784 que « la mer porte régulièrement chaque année à 400 lieues de là, sur la côte Malabare², » les cocos des Seychelles, parce que leur improbable voyage entre en résonance avec une question qui le hante depuis longtemps : comment étudier la force et la direction des courants ? Parmi les inconnues susceptibles de dévier gravement la route d'un vaisseau, et donc de compromettre une navigation, les courants figurent en première place. La navigation à l'estime est la seule pratiquée jusqu'à l'invention des chronomètres de marine, que les découvreurs commencent à utiliser dans le dernier quart du XVIII^e siècle. « Il me semble que dans les voyages de long cours, écrit Bernardin, il serait intéressant de tenter quelques expériences pour parvenir à connaître les divers courants de l'Océan³ ». Jeter à la mer des bouteilles contenant un message qui indiquerait leur point de départ, puis essayer de les retrouver lorsqu'elles viendraient à s'échouer sur d'autres rivages lointains, est une expérimentation qui a fasciné Bernardin. Il rapporte en détail les circonstances de trois tentatives qui ont abouti, et en tire des conclusions positives : « Il n'est pas douteux que les routes parcourues par ces trois bouteilles ne déterminent, en grande partie, la vitesse et la direction des courants qui ont régné pendant qu'elles étaient à la mer⁴ ». Dans une telle perspective, le coco de mer apparaît comme un message naturel, nécessairement providentiel aux yeux de Bernardin, que les courants auraient porté d'un point à un autre. Il constitue une incitation explicite à reproduire l'exemple que la Providence indique précisément comme un mode de communication possible. Les courants pourraient alors permettre à des naufragés⁵ de faire connaître leur présence aux rivages habités, de même que le coco de mer, venu d'îles lointaines et désertes, a su rejoindre des îles peuplées qui en ont fait bon usage.

Par trop dissemblable, d'origine inconnue, donc troublant, étonnamment gros et lourd, le coco de mer a suscité l'admiration, l'envie, le doute. Quel palmier prodigieux pouvait-il nourrir des fruits d'une telle taille ? Le cocotier commun (que chacun prend spontanément comme référent) portant des grappes de plus de trente fruits

¹ Jacques-Henri Bernardin de Saint-Pierre, *Voyage à l'Île de France, 1768-1771*, Pascal Dumaih éd. (à partir des *Œuvres Complètes*, t. 1 et 2, dir. A. Martin, Paris, 1818), Clermont-Ferrand, éd. Paléo, Géographes et Voyageurs, La collection de sable, 2008, p. 153.

² Jacques-Henri Bernardin de Saint-Pierre, *Études de la Nature*, édition de Colas Duflo, Université de Saint-Étienne, 2007, p. 374.

³ Ce texte est paru dans la *Décade philosophique, littéraire et politique* le 22 octobre 1800, p. 141-145.

Il en existe deux manuscrits au Havre. Le 99 8r-9v est de la main de Bernardin sous le titre : *Expériences nautiques, et observations diététiques et morales, proposées au capitaine Baudin pour son voyage autour du monde [...]*.

⁴ *Id.* Difficulté bien réelle : il est aléatoire d'évaluer la force d'un courant, variable de surcroît, qui déplace la masse d'eau par rapport au fond. Dans l'océan Indien, la force et la direction des courants varie également en fonction des moussons.

⁵ Jacques-Henri Bernardin de Saint-Pierre, *Décade philosophique, littéraire et politique*, *op. cit.* : « [...] ces expériences, si simples, peuvent servir à la théorie des courants de l'Océan et au salut des naufragés », écrit Bernardin.

parfois, il fallait donc imaginer un arbre au sens propre extra-ordinaire, et dont les noix avaient également la capacité d’extra-vaguer... Comme on ne les trouvait jamais que sur les rivages, ou dérivant en pleine mer, soit elles arrivaient de contrées lointaines et forcément fabuleuses, soit la mer elle-même recelait des forêts étranges... Cette dernière hypothèse a longtemps prévalu. Peut-être les Maldiviens sont-ils à l’origine d’une telle représentation car Pyrard de Laval rapporte qu’ils « tiennent que [le coco de mer] vient de quelques arbres qui sont en la mer¹ ». L’explication en tout cas est reprise par les Occidentaux dès leur arrivée, et donnée comme une certitude par Jean Mocquet en 1610 : « On ne voit point l’arbre qui porte ce fruit, assure-t-il, croissant au fond de la mer, mais lorsque la mer est fort agitée, le fruit est porté du fond au-dessus, et le trouve-t-on sur le bord du rivage² ». En somme, ce sont les tempêtes, et la violence des remous qu’elles occasionnent, qui détacheraient les cocos de leurs palmiers, dans des profondeurs insondables. João dos Santos avait eu connaissance, en Éthiopie, de quelques particularités qui semblent apporter une cohérence, et presque une forme de rationalité, à cette hypothèse fabuleuse : « les noix de coco des Maldives, écrit-il, [...] naissent au fond de la mer, sur de très gros palmiers courts qui sont toujours recouverts d’eau, [...]³ ». Pendant deux siècles, la même explication surprenante paraît avoir fait du cabotage le long de tous les rivages où les cocos venaient s’échouer, et en 1784, Bernardin écrit encore que, « il n’y a pas douze ans », les habitants de la côte Malabar « les croyaient originaires du fond de la mer, et les appelaient pour cette raison cocos marins⁴ ».

Si l’on essayait d’imaginer une terre comme lieu d’origine du coco, une île dominée par des sortilèges semblait l’hypothèse la plus recevable. Les Maldiviens montèrent ainsi nombre d’expéditions vers une île *Pollouoys* qu’ils ne parvenaient pas à atteindre, protégée par des flots si tempétueux que leurs navires ne pouvaient pas même rester à l’ancre. Ils renouvelaient leurs tentatives cependant, car ils croyaient cette île fertile et même avaient « opinion que [les] gros cocos médicaux, qui sont si chers [...] en viennent⁵ ».

La mer comprise comme espace d’une circulation maritime naturelle bien plus vaste qu’on ne l’avait d’abord supposée, la représentation des fonds marins envisagée comme recelant des richesses exploitables, toute une économie balbutiante mais bien réelle, se trouvent déjà en germe dans la manière dont le coco marin est perçu lorsqu’il touche les côtes de l’océan Indien au XVII^e siècle. La façon dont s’organise son exploitation, la rigoureuse gestion de sa commercialisation, en particulier aux

¹ François Pyrard de Laval, *Voyage de Pyrard de Laval aux Indes orientales*, (1601-1611), *op. cit.*, t. I, p. 226.

² Jean Mocquet, *Voyage à Mozambique et Goa, La relation de Jean Mocquet*, (1607-1610), *op. cit.*, p. 143.

³ João dos Santos, *Ethiopia Orientale*, *op. cit.*, p. 276.

⁴ Jacques-Henri Bernardin de Saint-Pierre, *Études de la Nature*, *op. cit.*, p. 385.

⁵ François Pyrard de Laval, *Voyage de Pyrard de Laval aux Indes orientales*, (1601-1611), *op. cit.*, t. I, p. 278. *Pollouyos* correspond peut-être à une île de l’archipel des Chagos. (120 lieues des Maldives et 10° au-delà de la ligne, écrit Pyrard). Les Chagos constituaient des écueils dangereux pour les navigateurs.

Maldives où le roi s'en attribuait la propriété exclusive, l'ont constitué en « or bleu » avant la lettre.

Si « l'économie bleue » désigne les activités liées à l'océan et aux littoraux, qui deviennent des sources d'échange, d'enrichissement et de croissance, force est de constater que le coco de mer¹ a été à l'origine d'une véritable expansion commerciale au XVII^e et au XVIII^e siècles, en particulier aux Maldives et sur la côte Malabar. Rare, inexplicable, inexpliqué, il a focalisé l'intérêt des populations qui le trouvaient sur le rivage, et il est devenu le symbole par excellence du produit de luxe. Dans sa relation du *Voyage de Magellan* en 1522, Antonio Pigafetta fait déjà du coco marin un présent destiné aux rois : deux cocos semblent avoir été dès cette époque offerts aux rois du royaume de Siam². C'est également du roi que dépend le négoce des noix aux Maldives, comme le rapporte Carletti dans son *Voyage autour du monde* en 1606 : « Ces noix sont fort prisées par les populations des Maldives, observe-t-il, et plus encore par leur roi qui interdit qu'on les fasse sortir du pays. C'est pourquoi il en sort peu et l'on n'en voit jamais d'entières, mais de petits morceaux d'amande pris à la dérobée³ ». Car les Maldiviens devaient remettre la noix qu'ils trouvaient au roi, sous peine d'avoir le poing coupé, et lui seul décidait de son éventuelle commercialisation. Ainsi contrôlé, le commerce des cocos lui garantissait la fortune, et parallèlement maintenait très élevé le cours d'un produit rare, recherché même à des milliers de kilomètres des Maldives, en Indonésie, au Japon, en Chine. Comme Pyrard est demeuré dans l'archipel cinq années, il a pu observer les conséquences directes d'une telle mesure, qui aboutit finalement à surveiller et punir la contrebande des noix, voire à accuser à tort d'éventuels contrevenants : « Souvent [...] les gens et officiers du roi travaillent de pauvres gens quand ils les soupçonnent en avoir trouvé ; et même quand on veut créer de l'ennui à un homme, on [...] l'accuse de cela, afin qu'il en soit recherché [...]»⁴. Le monopole royal s'avère par conséquent une incitation à la délation, et dans le meilleur des cas, une contrainte forte exercée sur la population, immédiatement spoliée si elle trouve un coco marin⁵. Le hasard d'une découverte aussi prometteuse que dangereuse,

¹ De même que l'ambre gris, qui venait également de la mer, et dont on ne savait pas davantage justifier la provenance...

² Antonio Pigafetta, *La relation d'Antonio Pigafetta et autres témoignages*, in *Le Voyage de Magellan (1515-1522)*, Édition établie par Xavier de Castro, Jocelyne Hamon et Luis Filipe Thomaz, Préface de Carmen Bernard et Xavier de Castro, Paris, Chandeigne, coll. Magellane, 2007, 2 vol., t. 1, p. 253.

Le cocotier des Seychelles se nomme en Malais « le manguier du pays de l'Afrique »...

³ Francesco Carletti, *Voyage autour du monde de Francesco Carletti, (1594-1606)*, introduction et notes de Paolo Carile, traduction de Frédérique Verrier, Paris, Chandeigne, coll. Magellane, 1999, p. 265-266.

Très chère, la pulpe reste introuvable encore actuellement dans les restaurants, mais elle est servie aux rois ou aux chefs d'État en visite officielle aux Seychelles...

⁴ François Pyrard de Laval, *Voyage de Pyrard de Laval aux Indes orientales, (1601-1611)*, *op. cit.*, t. I, p. 226.

⁵ L'engouement pour le coco de mer se manifeste de nouveau après l'indépendance des Seychelles, en 1976. Il atteint un degré tel qu'en 1978 les autorités voulurent en contrôler le commerce : les Seychellois ne pouvaient plus le vendre qu'au gouvernement, qui le revendait accompagné d'un certificat. Face au mécontentement des habitants, l'inter-

ses conséquences immédiatement visibles si le découvreur garde pour lui le coco qu’il a ramassé en mer ou sur le rivage, sont repérables dans la manière de penser et de s’exprimer : « [...] quand quelqu’un devient riche tout à coup et en peu de temps, témoigne Pyrard, on dit communément qu’il a trouvé un [coco de mer] ou de l’ambre, comme si c’était un trésor¹ ».

C’en est un. Les cocos marins ont été investis dès l’origine de pouvoirs étranges, bien avant l’arrivée des Européens : « Les Indiens qui [...] habitent [la côte Malabar] leur attribuaient des vertus merveilleuses² », constate à plusieurs reprises Bernardin de Saint-Pierre. Aux Maldives, on en faisait des vases auxquels on prêtait la vertu de rendre inoffensives les boissons empoisonnées que l’on y versait. Le roi vendait ces vases très cher ou en faisait des présents, réputés de grand prix³. Lorsque les voyageurs européens témoignent à leur tour, ils soulignent à l’envi les vertus thérapeutiques dont le coco de mer était déjà crédité par les indigènes. L’amande est « un excellent remède contre le poison et les fièvres malignes » selon Carletti qui, à Goa en 1606, parvient à en acheter six onces à... « des Indiens des Maldives⁴ » ! Ce qui semble prouver que, malgré les risques de graves représailles, des îliens parvenaient à s’enfuir en Inde où ils commercialisaient pour leur propre compte la noix qu’ils avaient trouvée. Elle constitue également un « grand contrepoison⁵ » pour João dos Santos en 1609. « [...] les Portugais [...] tiennent que [le coco de mer] a une grande vertu pour la maladie des poumons, et pour les asthmatiques, et contre les venins⁶ », rapporte en 1610 Jean Mocquet qui navigue sur leurs vaisseaux. Aux propriétés localement reconnues du coco de mer, se sont donc ajoutées peu à peu des indications nouvelles. « C’est une chose fort médicinale et de grand prix⁷ », résume Pyrard en 1611.

Le prix a effectivement atteint des sommes particulièrement élevées. « [La noix] s’achète parfois jusqu’à trente et quarante ducats la pièce, rapporte Jean Mocquet, et autrefois elle se vendait davantage que maintenant, pour ne lui avoir trouvé toutes les vertus qu’on lui attribuait⁸. » Elle n’est donc pas toujours la panacée que l’on avait supposée, et la remarque sanctionne un début de déception. Mais la rareté des cocos de mer, leur origine inconnue, la folle rumeur qui les entourait, tout, de fait, contribuait à entretenir la légende. Les Indiens de la côte Malabar « les estimaient autant que l’ambre gris, et ils y mettaient un prix si considérable que plusieurs de ces

diction a été levée, mais l’exportation est restée très réglementée. Situation qui renouvelle sur un mode mineur celle du XVII^e siècle...

¹ François Pyrard de Laval, *Voyage de Pyrard de Laval aux Indes orientales*, (1601-1611), *op. cit.*, t. I, p. 226.

² Jacques-Henri Bernardin de Saint-Pierre, *Études de la Nature*, p. 374 et 385, ainsi que *Voyage à l’île de France*, *op. cit.*, p. 153.

³ Le *Dictionnaire des Sciences*, tome 9, 1817, donne une bonne synthèse des pratiques et croyances anciennes.

⁴ Francesco Carletti, *Voyage autour du monde de Francesco Carletti*, *op. cit.*, p. 265-266.

⁵ João dos Santos, *Ethiopia Orientale*, *op. cit.*, p. 276.

⁶ Jean Mocquet, *Voyage à Mozambique et Goa, La relation de Jean Mocquet*, *op. cit.*, p. 143.

⁷ François Pyrard de Laval, *Voyage de Pyrard de Laval aux Indes orientales*, (1601-1611), *op. cit.*, t. I, p. 226.

⁸ Jean Mocquet, *Voyage à Mozambique et Goa, La relation de Jean Mocquet*, *op. cit.*, p. 143.

fruits y ont été vendus jusqu'à mille écus la pièce¹ », rapporte Bernardin. Le coco de mer portait d'ailleurs parfois le nom de « coco de Salomon », puisque les richesses du roi Salomon provenaient d'Ophir, une contrée également mystérieuse qu'on ne savait pas davantage situer. Un voyageur comme Carletti considère quant à lui qu'il a acquis un remède efficace en achetant des fragments d'amande à Goa, il en a fait l'expérience sur lui-même : « [...] il m'en reste encore un peu dont j'ai expérimenté et apprécié les vertus, en les diluant après les avoir frottés contre une pierre avec un peu d'eau, comme il est d'usage pour toute chose, partout en Inde, au lieu de broyer². » Dans les faits, c'est la découverte de l'île Praslin par Marion-Dufresne en 1768 qui a ruiné l'économie fondée sur le coco de mer : les prix chutent avec la brusque arrivée sur le marché indien de noix innombrables, alors qu'elles étaient réputées rarissimes : « [...] les Français ayant découvert, il y a quelques années, l'île Mahé qui les produit, rapporte Bernardin, en ont porté une si grande quantité aux Indes, qu'ils leur ont ôté à la fois leur prix et leur réputation³. »

C'était sans compter sur les propriétés définitivement miraculeuses du coco de mer... Depuis longtemps, la forme suggestive de cette graine, qui évoque le bassin d'une femme, avait retenu l'attention. Selon le « principe de signature », qui établit une équivalence entre la forme et l'efficacité d'une plante, les contours étrangement féminins du coco ont laissé supposer qu'il était doté de vertus aphrodisiaques, pour lesquelles il a été recherché très tôt en Extrême Orient, et utilisé dans la médecine ayurvédique. Son appellation change alors, et, plutôt que sa provenance, qui a cessé de nourrir l'imaginaire, c'est sa forme que l'on a soulignée : le coco de mer est devenu le « coco-fesse », le « coco indécent ». À son arrivée à l'Île de France en 1768, l'attention du naturaliste Philibert Commerson s'est tout de suite portée sur un coco-fesse rapporté des Seychelles, et qu'il nomme « *Lodoicea callipyge* », en référence à Laodice, la plus jolie des filles de Priam, et parce que le qualificatif *καλλίπυγος*, « qui a de belles fesses », est traditionnellement attribué à Aphrodite⁴. Un rêve de sensualité se donne désormais libre cours à partir de similitudes que Bernardin exprime pudiquement en latin : « Ce fruit, dépouillé de sa bourre, *mulieris corporis bifurcationem cum natura et pillis representat*⁵ », et une relation évidente demeure, jusqu'à nos jours, entre coco-fesse et érotisme. On l'offre aux jeunes mariés aux Seychelles, et la noix continue d'être un cadeau de prix aux propriétés sans nombre. Vide, la coque se marchande autour de trois cents euros, mais à plus de quatre cents euros le kilo si la noix est pleine et la pulpe consommable.

¹ Jacques-Henri Bernardin de Saint-Pierre, *Études de la Nature*, p. 374.

Mille écus au XVII^e siècle feraient environ 10 000 euros actuels.

² Francesco Carletti, *Voyage autour du monde de Francesco Carletti*, op. cit., p. 265-266.

³ Jacques-Henri Bernardin de Saint-Pierre, *Études de la Nature*, (1784), p. 374.

⁴ Le nom retenu par la nomenclature est finalement *Lodoicea maldivica*. L'ancienne légende a primé.

⁵ Jacques-Henri Bernardin de Saint-Pierre, *Voyage à l'Île de France, 1768-1771*, op. cit., p. 152.

Le coco de mer est donc resté un fruit de légende, une source de rêve et d’inspiration. Quelque chose de son ancienne aura transparaît de nos jours dans la manière dont la sculptrice Marie-Laure Viebel l’a magnifié. En utilisant la technique de la dorure à la détrempe, l’artiste semble faire revivre l’époque où le coco marin valait... de l’or, et, en faisant briller ensuite la noix, qu’elle appelle « graine de vie » et polit avec une pierre d’agate, elle la met au sens propre « en lumière », réinvente la légende, et multiplie les nouvelles métamorphoses du fruit merveilleux. L’or est en soi symbole d’immortalité, il a à voir avec le soleil et les dieux. Devenu graine de lumière, le coco de mer se fait symbole de la vie, transcende les frontières de la nature, intègre le monde du sacré, et rappelle les lumineuses présences des icônes orthodoxes.

Bibliographie

- Bernardin de Saint-Pierre J.-H., *Voyage à l’Île de France, 1768-1771*, Pascal Dumaih éd. (à partir des *Œuvres Complètes*, t. 1 et 2, dir. A. Martin, Paris, 1818), Clermont-Ferrand, éd. Paléo, Géographes et Voyageurs, La collection de sable, 2008.
- Bernardin de Saint-Pierre J.-H., *Études de la Nature*, édition de Colas Duflo, Université de Saint-Étienne, 2007, p. 374.
- Carletti F., *Voyage autour du monde de Francesco Carletti, (1594-1606)*, introduction et notes de Paolo Carile, traduction de Frédérique Verrier, Paris, Chandeigne, coll. « Magellane », 1999.
- Dos Santos J., *Ethiopia Orientale, L’Afrique et l’Océan Indien au XVI^e siècle*, Paris, Chandeigne, coll. « Magellane », 2011.
- Mocquet J., *Voyage à Mozambique et Goa, La relation de Jean Mocquet (1607-1610)*, texte établi et annoté par Xavier de Castro, Paris, Chandeigne, coll. « Magellane », 1996.
- Pigafetta A., *La relation d’Antonio Pigafetta et autres témoignages*, in *Le Voyage de Magellan (1515-1522)*, Édition établie par Xavier de Castro, Jocelyne Hamon et Luis Filipe Thomaz, Préface de Carmen Bernand et Xavier de Castro, Paris, Chandeigne, coll. « Magellane », 2007, 2 vol.
- Pyrard de Laval F., *Voyage de Pyrard de Laval aux Indes orientales (1601-1611)*, édition et notes de Xavier de Castro, Chandeigne, coll. « Magellane », Paris, 1998, 2 vol.