

Le 29 janvier 1776 – Poivre à M. Séguier de Nîmes.

===

[Lettre autographe de Pierre Poivre conservée à la Bibliothèque municipale de Lyon sous la cote : Fonds Charavay Ms 714, f°4209-4210.]

[De la part du Père Janin, le renseigne sur la noix d'arec.]

===

[*Enveloppe* :] à monsieur, monsieur Séguier,
secrétaire de l'Académie. à Nîmes. Languedoc

Monsieur

Le père Janin que je sais depuis longtemps être au nombre de ceux qui vous aiment et vous révèrent et qui est aussi mon ami depuis notre enfance, m'a remis tout nouvellement la lettre que vous m'avez fait l'honneur de m'adresser l'année dernière avec une boîte contenant des fruits des grandes Indes.

Ces fruits sont des arecs ou noix arec ; l'arbre qui les produit est un palmier très agréable qui est cultivé avec soin sur les deux côtes Malabar et Coromandel, sur les rives du Gange, à Ceylan surtout, dans toute la presqu'île au-delà du Gange et dans tout l'archipel qui s'étend depuis Sumatra jusqu'aux îles philippines et Moluques inclusivement. Tous les habitants des pays ci-dessus en font une grande consommation. C'est le fruit qu'ils mâchent sans cesse avec leurs feuilles de bétel en y mêlant un peu de chaux. Ils consomment ce fruit lorsqu'il est vert, tendre, plein d'eau et à demi mûr.

Les Chinois des provinces méridionales en consomment beaucoup ; mais l'aréquier ne venant pas en Chine, ses fruits mûrs et secs sont un objet de commerce assez considérable entre Batavia, Siam, la Cochinchine et le port de Canton et [?]. Les Chinois cultivent le bétel et y joignent des morceaux d'arec sèches qu'il font auparavant ramollir dans l'eau.

Les peuples accoutumés à cette mastication continuelle, de l'arec et du Bétel comme nos matelots le sont à celle du tabac, attribuent à l'arec en particulier, une qualité astringente, bien favorable aux estomacs des climats chauds, ils prétendent que son suc aide la digestion, rend l'haleine agréable, conserve les dents et fortifie les gencives.

Le bétel qui se mâche avec l'arec est une feuille très aromatique dont les Indiens regardent le suc comme stomatique.

La chaux qui est mêlée en très petite dose au bétel et à l'arec, ne m'a paru avoir d'autre propriété que celle de rougir le suc de l'un et de l'autre et de colorer par la mastication les lèvres de celui ou de celle qui mâche le bétel, d'une belle couleur approchant le vermillon.

L'arec est la matière du cachou qui se fabrique au Japon, et qui est le meilleur que l'on connaisse.

Vous trouverez, Monsieur, la description de l'aréquier et de son fruit dans l'Hortus malabaricus, dans le Thesaurus ceylanicus, et surtout dans l'Herbarium amboynense de Rumphius, qui le nomme bonga areca. Il est connu dans tout l'archipel oriental de l'Asie sous le nom malais de pinany.

Votre boîte en contient deux variétés. La commune qui est ronde, et la longue ou musquée qui est plus rare et plus recherchée. Ce fruit est marbré intérieurement comme une noix muscade.

J'ai laissé au père Janin votre boîte avec tous ses fruits et il m'a promis de vous renvoyer le tout.

Il y a longtemps, Monsieur, que j'ai l'honneur de vous connaître de réputation et par votre excellent ouvrage sur l'inscription de la Maison carrée de Nîmes. Le père Janin m'a souvent parlé de vous, de vos travaux littéraires et de vos succès dans cette carrière. Depuis longtemps je désirais avoir une occasion de vous témoigner ma sincère vénération, de vous offrir mes services et de vous assurer des sentiments respectueux avec lesquels j'ai l'honneur d'être, Monsieur,

votre très humble et très obéissant serviteur

à Lyon 29 janvier 1776

Poivre