



## Samuel de Champlain, botaniste mexicain et antillais

Jacques Rousseau, D.Sc., M.S.R.C.

Number 16, 1951

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/1080078ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/1080078ar>

[See table of contents](#)

### Publisher(s)

Les Éditions La Liberté

### ISSN

0575-089X (print)

1920-437X (digital)

[Explore this journal](#)

### Cite this article

Rousseau, J. (1951). Samuel de Champlain, botaniste mexicain et antillais. *Les Cahiers des Dix*, (16), 39–61. <https://doi.org/10.7202/1080078ar>

# Samuel de Champlain, botaniste mexicain et antillais

Par Jacques ROUSSEAU, D.Sc., M.S.R.C.

Samuel de Champlain s'est-il rendu aux Antilles et au Mexique avant de fonder la Nouvelle-France? Mon collègue Jean Bruchési s'est posé cette question ici-même l'an dernier <sup>(1)</sup>. Assurément, il y a matière à recherches et personne ne s'oppose à ce qu'on scrute des points obscurs; mais on ne touche pas impunément à nos grands hommes. Jean Bruchési ne pratique pas l'« *In cauda venenum* », mais l'« *In capite venenum* ». Il a osé intituler l'article « Champlain a-t-il menti? », comme si nos découvreurs et nos ancêtres pouvaient avoir menti. L'eut-il coiffé du titre « Un point obscur de la vie de Champlain », qu'il aurait pu dire ensuite ce qu'il aurait voulu: beaucoup de lecteurs, — les miens du moins, — se limitent aux titres.

Le seul fait que le récit de voyage aux Antilles et au Mexique ait paru longtemps après la mort de Champlain n'infirmé en rien sa véracité. Il n'est pas anormal que l'auteur fasse publier régulièrement les récits de ses voyages en Nouvelle-France et omette délibérément celui du voyage sub-tropical. La vallée du Saint-Laurent était terre française: c'est vers elle que se tournait l'activité exploratrice et colonisatrice de la métropole. Rien comme ces récits exotiques pour intéresser la classe instruite de France à l'aventure américaine. A cause de cela aussi se publièrent les *Relations des Jésuites* et, plus près de nous, les récits de nos missionnaires. Tous ces écrits visent à la propagande. Entendons le mot ici dans sa meilleure acceptation et sans idée péjorative. Si Champlain est allé dans l'Amérique espagnole, on s'explique mal que l'autorité royale favorise la publication du journal. En effet, le voyage au Mexique ne pouvait avoir que deux fins: si

---

<sup>(1)</sup> Bruchési, Jean, « Champlain a-t-il menti? » *Les Cahiers des Dix*, 15: 39-53. 1950.

Champlain était au service de l'Espagne, pourquoi la France ferait-elle, à ses frais, la publicité de la rivale; si par contre Champlain est un espion du roi de France, la publication immédiate du récit se justifie encore moins.

Le seul fait que le récit de Champlain en Amérique espagnole n'ait paru qu'après sa mort exige de le soumettre à une critique serrée. L'auteur n'est plus là pour protester contre les interpolations et les chapitres apocryphes destinés à promouvoir une politique ou à défendre des intérêts. J'ai rencontré ce qui me semble un tel cas dans l'oeuvre de Hakluyt. Dans l'édition de 1889<sup>(2)</sup>, Goldsmid annonce avec enthousiasme la découverte d'un manuscrit inédit de Hakluyt intitulé « *A discourse of Western planting* ». « This extremely curious manuscript, écrit Goldsmid, which by some extraordinary oversight was not included in Hakluyt's *Collection of Voyages of 1598-1600* ... and which Evans would according to Lord Valentine, « have given any money for » his edition of 1809-12, is now at length inserted in its proper position ». Dans ce manuscrit inédit, datant paraît-il de 1584, on peut lire: « What shoulde I speake of the customes of the greate multitudes of course clothes, Welshe frise, and Irishe ruggs, that may be uttered in the more northerly partes of the lande amonge the *Esquimawes* of the Grande Bay, and amonge them of Canada, Saguenay and Hochelaga ... ». Si la *Grande bay* est la baie d'Hudson (et non le détroit d'Hudson ou le détroit de Davis) cette seule mention nous oblige à reporter le manuscrit à une date ultérieure, puisque la baie d'Hudson ne fut découverte par Hudson qu'en 1610. Le mot *Esquimawes*, d'autre part, dérive du français *esquimau*, qui lui-même dérive du montagnais *eisiméow* ou *estiméow*<sup>(3)</sup>. Or, d'après les documents qui nous sont accessibles, la forme *esquimau* ne serait apparue

---

(2) Hakluyt, Richard. « *A discourse of Western planting*, » 1584, in *The Voyages of the English nation to America collected by Richard Hakluyt, preacher*, and edited by Edmond Goldsmid. Vol 2, pp. 169-276, 1889.

(3) Rousseau, Jacques. *L'Origine et l'évolution du mot Esquimau*. Sous presse.

dans la langue française qu'avec les *Relations des Jésuites* en 1640 <sup>(4)</sup>. Quelques années plus tôt, en 1612, le père Biard <sup>(5)</sup> avait consigné la plus ancienne forme connue de la littérature française *excomminguois*, (sans compter la forme latine *excomminguus*). Je ne prétends pas que le « Discourse of Western planting » attribué à Hakluyt soit un faux du commencement à la fin, mais il me semble qu'il est au moins une copie où l'on a introduit après 1625 des passages nouveaux. Cela pouvait d'ailleurs se faire sans aucune arrière-pensée. Avant le XVIIIe, la transcription littérale des textes n'était pas un procédé rigoureusement suivi. Le manuscrit entier, d'autre part, pourrait se situer aux environs de 1625. D'ailleurs Goldsmid reconnaît que la page titre est postérieure à la rédaction du manuscrit. L'archiviste qui a rédigé cette page aurait identifié le manuscrit du mieux qu'il pouvait. Pareille chose est un fait courant.

La discussion précédente n'est pas, malgré les apparences, un hors d'oeuvre. Elle cherche à montrer que la critique de l'authenticité d'une oeuvre posthume peut porter sur des points secondaires, voire de minuscules détails. Dans les pièces, authentiques au point de départ, puis « travaillées » et les faux intégraux, les faussaires s'attachent à l'objet principal de l'oeuvre, mais laissent se faufiler des anachronismes et des erreurs flagrantes dans les idées secondaires servant de remplissage.

Or Samuel de Champlain a des préoccupations botaniques évidentes. Il en parseme ici et là dans son texte, parmi les récits de ses voyages et la description de ses préoccupations de fondateur et de guerrier. La botanique économique doit même à Champlain une découverte importante, celle du topinambour, un excellent légume que ne consomment pas, j'en suis sûr, les partisans les plus entiers de Champlain, et c'est dommage. Mais je n'ai pas à vous parler aujourd'hui de la « Botanique canadienne dans l'oeuvre de Champlain ». Bien plus, dans cette étude, — en préparation, — je devais omettre

<sup>(4)</sup> Lejeune, *Relations des Jésuites*. Ed. Thwaites, 18: 226-227.

<sup>(5)</sup> *Relations des Jésuites*, Ed. Thwaites, 3: 68-69.

le récit de voyage en Amérique espagnole n'était l'intervention de Bruchési.

Prenant pour admis que Champlain est bien venu à Québec et qu'il est l'auteur de ses récits canadiens, reconnaissant l'intérêt qu'il porte habituellement aux aspects économiques de la flore canadienne, nous repasserons ensemble les textes botaniques du voyage en Amérique espagnole et nous nous demanderons: 1) Sont-ils l'oeuvre d'un voyageur ayant fait des observations de visu ou le démarquage livresque d'un traducteur? 2) Peuvent-ils être de Champlain? 3) Les croquis qui accompagnent le récit sont-ils l'oeuvre d'un dessinateur travaillant d'après nature? 4) Ces dessins peuvent-ils être de Champlain lui-même? Après cela, nous ne serons peut-être pas plus avancés et il ne restera qu'à attendre une étude critique du récit de Champlain, si elle n'est pas déjà parue dans l'intervalle.

\* \* \*

Le texte incriminé porte le titre de « Brief discours des choses plus remarquables que Samuel Champlain de Brouage a reconnues aux Indes Occidentales au voiage qu'il en a fait en icelles en l'année 1599 et en l'année 1601 comme ensuit. » Pour l'étude qui suit, je m'en remets à l'édition critique publiée par la Champlain Society, de Toronto, en 1922.

Les passages d'intérêt botanique sont relativement nombreux. Ils couvrent au delà du quart des quelque neuf cents lignes de l'édition de la Champlain Society. Ces notes se rapportent presque toutes aux plantes utiles et Champlain ne se comportera pas autrement dans ses récits canadiens. Une réserve s'impose: la flore canadienne n'offre pas un cortège de plantes d'intérêt économique aussi impressionnant que celle des Antilles et du plateau mexicain.

Les textes commentés à la suite sont présentés suivant le déroulement du récit. De nombreux passages toutefois font double emploi. De là leur omission à la suite.

1. « [Les îles Vierges] sont toutes desertes et inhabitées, la terre

*fort haulte, plainne de bois, mesmes de palmes et ramasques qui y sont communes comme les chesnes et ormeaux par deça.* » (C. S., p. 13) <sup>(6)</sup>.

Le mot *ramasque* a fort intrigué les commentateurs de la Champlain Society. Il n'est pas nécessaire d'invoquer une origine italienne (*ramazza*). C'est probablement l'une des formes dialectales françaises dérivant du latin *ramaticum*, signifiant *branchages*. Un mot apparenté, *ramasse*, se trouve dans le parler actuel de l'Anjou <sup>(7)</sup>. Les derniers mots de la citation apportent plus de précision qu'il ne semble à première vue. En effet, dans la description des parages de la Nouvelle-Ecosse, Samuel de Champlain écrit en 1613 que la terre ferme est couverte de « *chesnes, ormeaux et bouleaux.* » (C. S., p. 236). La présence du mot *ormeaux* n'est certes pas une preuve évidente que le premier texte est l'oeuvre de Champlain; mais il en est au moins une suggestion. Une multitude de variantes désignent l'orme dans les divers patois français. Qu'il suffise de citer: *orme, ormeau, hourme, ourmel, hommeaulx.* <sup>(8)</sup>

2. « *Car nous trouvasmes encor en ladicté ville quantité de sucres, gingembre, canifiste, miel de cannes, et conserve de gingembre que les Anglois n'avoient peu charger.* » (C. S., p. 15). — « *Les milleures marchandises qui sont dans ladicté Ile sont sucres, gingembre, canifiste, miel de cannes, tabaco, . . .* » (C. S., p. 21) — « *Ladicté isle de St. Dommigue est grande, ayant cent cinquante lieues de long et soixante de large, fort fertille en fruictz, bestail, et bonnes marchandise, comme sucre, canifiste, gingembre, miel de cannes, coton, cuir de beuf, et quelques fourueres.* » (C. S., pp. 31-32) — « *. . . l'on voict l'isle St-Domingue, dont j'ay parlé cy desus, qui est fort bonne et marchande en cuirs, gingembre, et casse, tabac, que l'on nomme autre-*

<sup>(6)</sup> Les lettres C. S., dans la présente étude, réfèrent à l'édition de la Champlain Society. *The works of Samuel de Champlain*, Edited by H. P. Biggar, 6 vol. Toronto, 1922.

<sup>(7)</sup> Verrier, A. J. et Onillon, R., *Glossaire des patois et des parlers de l'Anjou*. Angers, 1908.

<sup>(8)</sup> Rousseau, Jacques, « La botanique canadienne à l'époque de Jacques Cartier ». *Annales de l'ACFAS*, 3: 151-226. 1937. Aussi tirage à part, *Contrib. Lab. Bot. Univ. Montréal*, No 28, 1937.

*ment petum, ou herbe à la Royne, que l'on fait seicher; puis l'on en fait des petits tourteaux. Les mariniers, mesme les Anglois, et autres personnes en usent et prennent la fumée d'iceluy à l'invitation des sauvages.* » (C. S., p. 78).

Quatre textes qui se complètent. Le tabac (*Nicotiana Tabacum*) avait été introduit du Brésil en France par le moine André Thévet, <sup>(9)</sup> en 1558. Quelques années plus tard, l'ambassadeur Nicot <sup>(10)</sup> en présenta à la reine de France, Catherine de Médicis, d'où le nom *herbe à la Reine*. Le nom *pétun*, très employé par les Français et déjà cité par Thévet et ses contemporains, était d'origine sud-américaine. En France, depuis l'époque de Catherine de Médicis, on prisait généralement le tabac, au lieu de le fumer. Cela explique pourquoi l'auteur du texte précédent insiste sur l'habitude de fumer. Le mot tabac, dérivant de l'espagnol *tabaco*, est apparu dans la langue française au début du XVII<sup>e</sup> siècle. La première mention écrite serait celle de Marc Lescarbot, dans *l'Histoire de la Nouvelle-France* (1612). La présence dans un texte de Champlain du mot *tabac*, comme celui de *pétun*, à côté d'*herbe à la reine* ne peut être que normale. — La canne à sucre (*Saccharum officinarum*) originaire d'Asie a été introduite en Espagne en 755 de notre ère. Quelques années à peine après la découverte de l'Amérique les Espagnols l'y introduisaient. C'est la culture de cette plante qui provoqua l'introduction de l'esclavage en Amérique. Comme les Indiens s'y prêtaient mal, on entreprit dès lors le commerce des nègres. Ces derniers étaient déjà nombreux aux Antilles à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle. Le *miel de cannes* est la mélasse. — Le gingembre (*Zingiber officinale*), comme le précédent, est d'origine asiatique. L'une des épices et des drogues les plus importantes au Moyen âge en Europe, on comprend qu'on en ait entrepris la culture dans les Antilles dès la découverte, et c'est encore une culture importante de la Jamaïque. — Le mot *casse* est particulièrement ambi-

<sup>(9)</sup> Rousseau, Jacques, « La botanique canadienne à l'époque de Jacques Cartier, » op. cit. pp. 215-216.

<sup>(10)</sup> Rousseau, Jacques, « La plante de Jean Nicot, » *Le Devoir*, 14 août 1943.

gu. Il désigne parfois la canelle de Chine (*Cinnamomum Cassia*) l'une des plus anciennes épices, étroitement apparentée à la véritable canelle, et dont on emploie l'écorce. Plus de 2500 ans avant Jésus-Christ, on l'utilisait déjà en Chine. La véritable canelle (*Cinnamomum zeylanicum*) est aussi d'origine asiatique, provenant de Ceylan, et se cultive aux Antilles. La casse de l'auteur du récit peut être une plante ou l'autre. Il ne faut pas confondre la casse, dont il vient d'être question, nommée *cassia* en anglais, et faisant partie de la famille des Lauracées, avec les *Cassia* des botanistes (*Cassia acutifolia* et *C. angustifolia*) de la famille des Légumineuses, en français *senné*, en anglais *senna* et dont une espèce se nomme également *casse* dans les pharmacopées. D'après le commentateur de la Champlain Society, casse et canifiste désigneraient la même chose, mais canifiste se rapporte sûrement à une espèce de senné, probablement le *Cassia Fistula*, le *canéficier* des pharmacopées françaises, le *cassé* des Haïtiens, le *cana fistula* de la république dominicaine.

3. « *Ladicté isle est emplye de quantité de beaux arbres, comme cedres, palmes, sappins, palmistes, et unne maniere d'autre arbre que l'on nomme soubiade lequel comme il croit, le sommet de ses branches tombans à terre prend aussy tost racine, et faict d'autres branches qui tombent et prennent racine en la mesme sorte, et ay veu tel [de] ces arbres de telle estendue qu'il tenoit plus d'une lieue en quaré. Il n'apporte aucun fruict, mais il est fort agreable, ayant la feuille semblable à celle du laurier, un peu plus tendre.* » (C. S., pp. 19-20.)

L'auteur décrit Porto-Rico. Ses sapins sont évidemment des pins et ses cèdres, des genévriers. La transposition des noms d'une espèce à l'autre chez les conifères est un fait constant chez la plupart des voyageurs visitant des pays étrangers. — Les palmiers sont légion aux Antilles. Le nom *palmiste* s'applique à des espèces dont on consomme le bourgeon terminal en guise de chou. C'est le cas notamment du *Roystonea regia* et des espèces affines endémiques aux Antilles. — *Soubiade* est une graphie déficiente de *sombrade*, correctement écrit sur la planche XIII. C'est une espèce de *Ficus*. Dérivant de l'espagnol



*sombra*, ombre, le nom ne peut être mieux appliqué car il s'agit d'un arbre qui, par marcottage naturel, finit par couvrir de grandes étendues. L'affirmation de l'auteur que l'arbre ne porte aucun fruit est évidemment l'opinion d'un voyageur passant hâtivement.

4. « *Il y a aussy en ladicte Ile [Porto-Rico] quantité de bons fruitz, à sçavoir plantes, oranges, citrons d'étrange grosseur, citrouilles de la terre qui sont tresbonnes, algarobbes, pappittes, et ung fruit nommé coraçon, à cause qu'il est en forme de coeur, de la grosseur du poing, de couleur jaulne et rouge, la peau fort delicate, et quand on le presse, il rend unne humeur odoriferente, et ce qu'il y a de bon dans lelict fruit est comme de la bouillye, et a le goust comme de la creme sucrée.* » (C.S., p. 20).

Les « plantes », comme en fait foi le dessin de la planche XLII, est la variété de banane (*Musa paradisiaca*), connue en anglais sous le nom de *plantain* et cultivée aux Antilles comme légume féculent. La banane, originaire du sud de l'Asie et dont on ne connaît pas moins de 75 variétés, a toujours été un aliment de base des peuplades tropicales. On comprend que l'espèce ait été introduite aux Antilles dès les débuts de la colonisation. — L'orange (*Citrus sinensis*) originaire de l'Asie fut introduite en Amérique par les Espagnols dès les premiers essais de colonisation. — Les « citrons d'étrange grosseur » sont sans doute des fruits de pamplemousse (*Citrus maxima*), introduits aux Antilles à une date que je ne puis préciser. Toutefois, d'après sir Hans Sloane la plante était cultivée depuis longtemps à la Jamaïque et aux Barbades en 1707. Le seul autre « citron d'étrange grosseur » pourrait être le cédrat (*Citrus medica*), en anglais *citron*, assez peu cultivé aux Antilles. Toutefois il ne faut pas perdre de vue que la plante portant actuellement le nom de *citron* à Haiti est la limette (*Citrus aurantifolia*) et que le citron de notre commerce (*Citrus Limonia*) s'y nomme *limon*, ou plutôt *limon France*. Si le citron de l'auteur du récit était la limette, on comprend que le véritable citron, abondamment cultivé dans plusieurs îles des Antilles, lui ait paru d'une « étrange grosseur ». Tous les *Citrus* mentionnés précédem-

ment sont d'origine asiatique et cultivés en Espagne depuis plusieurs siècles. Il est vraisemblable qu'ils aient tous été introduits en Amérique dès les débuts de la colonisation. — La citrouille est habituellement une espèce de courge, le *Cucurbita Pepo*. Les Amérindiens cultivaient les trois principales espèces de *Cucurbita* lors de la découverte. L'espèce convenant le mieux aux pays tropicaux est le *Curcubita moschata* et il est vraisemblable que ce soit là la citrouille du récit. Il existe aussi une autre possibilité: le pastèque ou melon d'eau (le *Citrullus vulgaris* des botanistes), originaire de l'Afrique, était en culture dans le sud-est de l'Asie et la région méditerranéenne à une époque extrêmement reculée. Cultivé depuis lors dans tous les pays chauds, il est vraisemblable que les Espagnols l'aient introduit assez tôt en Amérique, mais je n'ai aucun renseignement précis sur la date d'introduction. — L'*algarobe* désigne habituellement un *Prosopis*, le *mesquite* des Mexicains, le *bayahon* ou *bayarone* des Haïtiens, l'un des arbustes les plus importants écologiquement et économiquement (alimentation du bétail) dans les endroits semi-désertiques. Par le dessin que l'auteur donne du fruit, il pourrait s'agir aussi bien de l'*Hymenaea Courbaril*, d'où vient une variété de copal. (Voir aussi plus loin, article 8). — Les *pappites* sont vraisemblablement les *papayes* (*Carica Papaya*, en anglais papaw-tree ou papaya), originaires de l'Amérique tropicale et poussant spontanément aux Antilles. — Le *coraçon* (de l'espagnol *corazon*, coeur) est le *cachiman coeur boeuf* (*Annona reticulata*) des Haïtiens. Le nom anglais, *custard apple*, s'applique bien à un fruit dont la pulpe « est comme de la bouillie et a le goût de crème sucrée. » Une espèce voisine, l'*Annona muricata*, se nomme *corossol* (dérivant de l'espagnol *corazon* à Haïti. La description élaborée que l'auteur du récit donne du fruit est un indice qu'il vient d'en faire la découverte. Toute personne qui prend contact pour la première fois avec les Antilles procède de même. Pour un voyageur de l'Amérique espagnole, d'autre part, ce fruit n'offrirait rien d'inédit et il ne s'y attarderait pas plus que nous le ferions pour les fraises et les framboises au Canada. Les deux *Annona* précitées sont d'origine antillaise.

5. « Il y a beaucoup d'autres fruictz dont ils ne font pas grand cas, encores qu'ils soient bons. Il y a aussy d'une racine qui s'appelle cassave, que les Indens mengent en lieu de pain. Il ne croit ne blés ny vin dans toute ceste Ile, en laquelle il y a grande quantité de cameleons, que l'on dict qu'ils vivent de l'air, ce que je ne puis asseurer. (C. S., pp. 20-21).

Aujourd'hui, en Haiti, la cassave est la fécule extraite du manioc ou la galette faite avec cette fécule. Le manioc (*Manihot esculnta*), originaire d'Amérique, est probablement la plante féculente la plus importante dans les îles tropicales. En plusieurs régions des Antilles, la cassave remplace littéralement le pain. Les racines féculentes peuvent également se consommer bouillies. C'est de cette fécule que provient le tapioca. Ni le blé, ni la vigne ne viennent bien dans les cultures antillaises. Pour cela on a substitué au blé le manioc et le riz, et au vin, le rhum (résultant de la fermentation du suc de canne).

6. « Faisant ceste traverse à Meschique, j'admirois les belles forestz que l'on rencontre, remplis des plus beaux arbres que l'on sçauroit souhaitter, comme palmes, cedres, lauriers, oranges, citronneles, palmistes, gouiyaviers, accoyates, bois d'ebene, bresil, bois de campesche, qui sont tous arbres communs en ce pays là, avec unne infinité d'autres differentes sortes que je ne puis reciter pour la diversité, et qui donnent tel contentement à la veue qu'il n'est pas possible de plus, avec la quantité que l'on voit dans les forestz d'oiseaux de divers plumages. Apres l'on rencontre de grandes campagnes unies à pertre beus [sic], chargez de infinis troupeaux de bestial, comme chevaux, muletz, boeuifs, vaches, moutons, et chevres, qui ont les pastures tousiours fraiches en toutes saisons, n'y ayant aucun hiver, ains ung air fort tamperé, ny chaud ny froid. Il n'y pleut tous les ans que deux fois, mais les rosées sont sy grandes la nuict que les plantes en sont suffisamment arrosées et nourries. Outre cela, tout ce pays là est decoré de fort beaux fleuves et rivieres quy traversent presque tout le royaulme, et dont la plupart portent batteaux. La terre y est fort fertile, rapportant le bled deux fois en l'année et en

telle quantité que l'on sçauroit desirer, et en quelque saison que ce soit il se trouve tousiours du fruitz nouveaux tresbons dans les arbres; car quand ung fruit est à maturité, les autres viennent et le succedent ansy les ungs aux autres, et ne sont jamais les arbres voides de fruitz, et tousiours verde. Sy le Roy d'Espagne vouloit permettre que l'on plantast de la vigne audict royaulme, elle y fructiffiroit comme le bled; car j'ay veu des raisins proveneus d'un cep que quelqu'un auoit planté pour plaisir, dont chacun grain estoit aussy gros qu'un pruniau, et long comme la moityé du poulce, et de beaucoup meilleurs que ceux d'Espagne.» (C. S., pp. 39-41).

*Meschique* est une transcription française, presque phonétique, de la prononciation espagnole de Mexico. — Le nom *citronnelle* désigne habituellement une graminée (*Cymbopogon Nardus*) dont on extrait l'huile de citronnelle. Toutefois dans le récit précédent, il désigne plutôt une espèce de *Citrus* et probablement la limette (*Citrus aurantifolia*) dont le fruit, beaucoup plus petit que celui du citron, porte néanmoins ce dernier nom à Haiti. — Le goyavier (*Psidium Guajava*), originaire de l'Amérique tropicale, donne l'un des fruits les plus populaires (la goyave) des Antilles et du Mexique. — L'avocatier (*Persea americana*) originaire de l'Amérique produit le fruit à pulpe grasse, nommé *avocat* (en anglais *avocado*). Ces noms dérivent de l'espagnol mexicain *aguacate*, qui dérive lui-même du nom amérindien employé dans la vallée de Mexico, *ahuacatl*. — L'ébène d'Amérique (*Brya Ebenus*) pousse à l'état indigène au Mexique. Le bois très dur et se polissant bien en faisait un matériel de choix pour la fabrication de manches de couteau et de menus objets demandant une grande résistance. La recherche des bois précieux et des épices fut l'un des motifs de la découverte de l'Amérique. — Le *brésil*, ou bois de brésil, l'un des principaux bois tinctoriaux dans le vieux monde à l'époque précolombienne, était primitivement le *Caesalpinia Sappan*, surtout connu aujourd'hui sous le nom de *sappan*, et originaire de l'Inde et de la Malaisie. Découvrant dans l'Amérique du Sud une espèce apparentée (le *Caesalpinia brasiliensis* des botanistes) dont le

bois renfermait également une teinture rouge, les Espagnols lui appliquèrent également le nom de *brésil* (ou *brazil*). Du « bois de brésil » le nom fut presque aussitôt transposé au pays qui l'hébergeait. — Le bois de campêche, qui tire son nom de la province de Campêche, sur la rive ouest du Yucatan, où l'arbre est abondant, est l'un des bois tinctoriaux les plus recherchés. Dès les débuts de la colonisation espagnole on entreprit l'exploitation de ce petit arbre originaire de l'Amérique centrale. La teinture qu'on en extrait, l'hématoxyline, est pourpre, mais l'abondance du tannin en fait une teinture noire en présence de sels de fer. C'est du bois de campêche que l'on extrait la teinture noire la plus durable. — La description de la température et du régime des pluies, quoique un peu simplifiée, correspond à la réalité pour certaines régions seulement. Ce jugement sommaire s'explique bien de la part d'un voyageur visitant rapidement un secteur limité d'un pays.

7. « *L'on recueille audict païs quantité de cochenille qui croist dans les champs, comme font les pois de deça, et vient d'un fruict gros comme une nois, qui est plain de graine par dedans. On le laisse venir à maturité jusques à ce que ladicte graine soit seche, et lors on la coupe comme du bled, et puis on la bat pour avoir la graine, dont ils resenent après pour en avoir d'autre. Il n'y a que le Roy d'Espaigne quy puisse faire servir et recueillir ladicte cochenille, et faut que les marchandz l'achaptent de ses officiers à ce commis; car c'est marchandise de grand prix et a l'estime de l'or et de l'argent. J'ay faict icy une figure de la plante qui apporte ladicte cochenille.* » (C. S., pp. 43-44).

Un insecte, la cochenille du nopal (*Coccus cacti*), fut longtemps la source d'un carmin très employé en confiserie. L'insecte ne renferme pas naturellement un pigment rouge, mais son extrait, traité par un sel acide, acquiert cette couleur. Une espèce de cactus, le *Nopalea coccinellifera*, l'un de ces cactus à raquettes, est l'hôte le plus recherché par l'insecte. Aussi, dès le début de la colonisation espagnole au Mexique on entreprit la culture de ce nopal. Le commerce

de la cochenille était un monopole de l'état et l'objet d'un grand bénéfice. Il fallait à tout prix empêcher l'introduction de cette ressource dans les Antilles anglaises et françaises qui auraient pu faire concurrence à l'Espagne. De là les légendes entourant la production de la cochenille. On crut donc assez longtemps à l'étranger que la « cochenille » était la graine de la plante. Lorsque l'auteur du récit visita le Mexique, on lui montra sans doute toute autre chose. C'est du moins ce que nous suggère la description et surtout le croquis de la plante qui n'a rien de commun avec le nopal.

8. *« Il y a ung arbre auxdict pays que l'on talle comme la vigne, et par l'endroit où il est tallé il distille une huille qui est une espece de baume, appelée huille de Canime, du nom de l'arbre qui se nomme ainsy. Ceste huille est singulliere pour toutes playes et coupeurs, et pour oster les douleurs, principalement des goustes. Ce bois a l'odeur du bois de sappin. L'once de ladict huille vault en ce pays là deux escus. Ledict arbre est icy figuré. »* (C. S., p. 44).

La plante, d'origine américaine, était inconnue ou presque dans la pharmacopée française. Aussi l'auteur se contente de la désigner par son nom espagnol. Ce dernier s'applique à plusieurs arbustes et notamment l'*Hymenaea Courbaril*, source du copal du Brésil, le moins important des copals. On le mentionne rarement dans les matières médicales. Dans le commerce français, la racine du courbaril fut jadis désignée sous le nom d'*Animé tendre du Brésil*,<sup>(11)</sup> ce qui, sans aucun doute, dérivait de *canime* (pron. canimé). L'*Hymenaea Courbaril* a été mentionné précédemment comme l'une des plantes que l'auteur considérait comme l'*algarobe*.

9. *« Il y a ung autre arbre que l'on nomme cacou, dont le fruit est fort bon et utile à beaucoup de choses, et mesmes sert de monnoye entre les Indiens, qui donnent soixante pour unne realle. Chacun fruitz est de la grosser d'un pinon et de mesme forme, mais il n'a pas la cocque sy dure. Plus il est vieux et milleur est. Quand l'on veult*

<sup>(11)</sup> Perrot. Em., *Matières premières usuelles du règne végétal*, 2344 pp., Paris, 1943-1944.

*achapter des vivres, comme pain, chairs, fruictz, poissons ou herbes, ceste monnoye peult servir, voire pour cinq ou six pieces l'on peult avoir de la marchandise pour vivre des Indiens seulement; car il n'a point cours entre les Espaignolz, ny pour achapter marchandise autre que des fruictz. Quand l'on veult user de ce fruict, l'on le reduict en pouldre, puis l'on en faict unne paste que l'on destrempe en eau chaude, où l'on mesle du miel uqi vient du mesme arbre, et quelque peu d'espece, puis le tout estant cuit ensemble, l'on en bois au matin, estant chauffé, comme les mariniers de deçà prennent de l'eau de vye, et se trouvent sy bien après avoir beu de ceste eau, qu'ilz se pourroient passer tout un jour de manger sans avoir grand appetit. Cest arbre a quantité d'espinnes qui sont fort pointues, que quand on les arrache il vient un fil, l'escorche dudict arbre, lequel l'on file sy delyé que l'on veult, et de ceste espine et du fil qui y est attaché, l'on peult coudre aussy proprement que d'unne esguille et d'autre fil. Les Indiens en font du fil fort beau et fort delyé, et neantmoins sy fort, qu'un homme n'en pourroit pas rompre deux brins ensemble, encores qu'ilz soient deliez comme cheveux. La livre de ce fil, nommé fil de pitte, vaut en Espagne huict esceus la livre, et en font des dantelles et autres ouvrages. Davantaige de l'escorche dudict arbre l'on faict du vinaigre fort comme celuy de vin, et prenant du coeur de l'arbre qui est mouelleux, et le pressant, il en sort de tresbon miel; puis faigant seicher la mouelle ainsy espraite au soleil, elle sert pour allumer le feu. Outre plus pressant les feuilles de cest arbre, qui sont comme celles de Polifvier, il en sort du suc dont les Indiens font de bon breuvage. Ledict arbre est de la grandeur d'un olivier, dont vous en verres icy la figure.» (C. S., pp. 44-47).*

On ne peut rencontrer confusion plus complète. La première partie se rapporte au cacaoyer. La seconde (depuis « *Cest arbre a quantité d'espinnes* ») se rapporte aux *Agave*. Il n'y a rien de commun entre ces plantes. Le cacaoyer est un petit arbre, l'*Agave* une plante herbacée à feuilles charnues. Une telle confusion ne peut être que l'oeuvre d'une personne découvrant les deux plantes. Si le récit

était un démarquage d'ouvrages espagnols, pareille mésaventure ne pourrait arriver. — Une fois les deux descriptions dissociées, leur justesse se révèle. Le cacao fut réellement une plante précieuse<sup>(12)</sup> et ses graines servirent de monnaie chez les Aztèques. Le fruit ressemble par sa taille et un peu sa forme aux cônes de certaines espèces de pins, que l'auteur désigne par *pinon*. Toutefois en Saintonge<sup>(13)</sup> *pinon* désigne généralement la graine de pin, non le cône. Les feuilles du cacaoyer sont quelque peu coriaces comme celles de l'olivier, mais pas charnues comme celles des agaves. Ce sont de grosses masses charnues, terminées par une aiguille et renfermant d'abondantes fibres. Parmi les *Agave* textiles, les plus importants sont l'*Agave sisalana*, produisant la fibre de sisal, l'*Agave Fourcroydes*, l'*Agave heteranthera*, l'*Agave Lecheguilla*, produisant diverses fibres connues sous les noms d'hénéquen, crin de Tampico, lecheguilla, etc, et les divers *Agave* mexicains connus sous le nom global de *maguey*. A Haiti on fabrique encore parfois des dentelles avec cette fibre si importante dans le commerce mondial. Les *Agave* à fibres textiles se nomment tous *pite* à Haiti, nom déjà relevé par l'auteur du récit. Les mêmes espèces d'*Agave* renferment toutes un suc que l'on peut laisser fermenter pour donner une bière acidulée, le *pulque*, qui n'a pas impressionné beaucoup l'auteur puisqu'il a cru qu'il s'agissait de vinaigre. Il est d'ailleurs vrai que certains *pulqués* ne sont qu'un vinaigre, mais la boisson n'est pas toujours désagréable. Pour la fabrication du pulque les Mexicains cultivent habituellement l'*Agave atrovirens*. Le suc des *Agave*, fermenté et distillé, donne une liqueur alcoolique très recherchée au Mexique depuis la plus haute antiquité, le *mexcal*.

10. « J'ay cy devant parlé d'un arbre qui s'appelle gouiave, qui eroist fort communement audict pays, qui rend ung fruict que l'on

<sup>(12)</sup> Rousseau, Jacques, « Le cacao, nourriture des dieux. » *Le Devoir*, 13 oct. 1945.

<sup>(13)</sup> Favre, L., *Glossaire du Poitou, de la Saintonge et de l'Aunis*, Niort, 1867. — Verrier, A. J. et Onillon, R., *Glossaire des patois et des parlers de l'Anjou*. Angers, 1908.



*nomme aussy gouïave, qui est de la grosseur d'une pomme de capendu, de couleur jaulne, et le dedans semblable aux figues verdes. Le suc en st assez bon. Ce fruit a telle propriété, que sy unne personne avoit ung flux de ventre, et qu'il mangast dudict fruit sans la peau, il seroit guery dans deux heures; et au contraire à ung homme qui seroit constipé, mangeant l'escorche seule sans le dedans du fruits, il luy lachera incontinent le ventre, sans qu'il soit besoing d'autre medecine ». (C.S., p. 47).*

Le Goyavier (*Psidium Guyava*), originaire de l'Amérique centrale, donne un fruit agréable très populaire au Mexique. La décoction de la feuille de goyavier est particulièrement efficace dans le traitement des diarrhées. Mais il ne faut pas leur demander davantage. Le goyavier n'est pas, que je sache, laxatif. La chair des goyaves a la consistance de celle des figues fraîches, sans doute à cause de l'abondance des graines. Le *capendu* dont parle l'auteur est une variété de pomme de France.

11. *« Il y a aussy ung fruit qui s'appelle accoïates, de la grosseur de grosses poires d'hiver, fort verd par dessus, et comme l'on a levé la peau, l'on trouve de la chair fort espaisse que l'on mange avec du sel, et a le goust de cherneaux, ou nois vertes. Il y a ung noyau dedans de la grosseur d'une nois, dont le dedans est amer. L'arbre où croit ledict fruit est i [c] y figuré, ensemble ledict fruit. Aussy il y a d'un fruit que l'on nomme algarobe, de la grosseur de prunes dables, long comme cosses de febves, qui a une coque plus dure que celle de la casse, de couleur de chataigner. L'on trouve dedans ung petit fruit comme unne grosse febve verte, qui a ung noiau et est fort bon. Il est icy figuré. » (C.S., pp. 47-48).*

Voir précédemment, Nos 4 et 6.

12. *« J'ay veu ung autre fruit qui s'appelle carreau, de la grosseur du poing, dont la peau est fort tendre et orengée, et le dedans est rouge comme sang, et la chair comme de prunes, et tache où il touche comme les meures. Il est de fort bon goust, et dit on qu'il est tresbon pour guerir les morseures de bestes venimeuses. » (C.S., pp. 48-49).*

Le fruit décrit pourrait être celui de la grenadille pourpre (*Passiflora edulis*) comme le suggère le commentateur de l'édition de la Champlain Society. Ce fruit est d'origine brésilienne, mais il s'est rapidement répandu dans toutes les cultures tropicales. Il ne peut s'agir de la grenadille géante (*Passiflora quadrangularis*), un fruit très populaire à Haiti sous le nom de *grenadille* et même *grenadine*. Ce dernier atteint une dizaine de pouces de long et le jus est à peine teinté. La passiflore est une plante grimpante, comme la vigne. Une espèce de la famille de la vigne, le *Cissus sicyoides* se nomme *caro* dans la république dominicaine.

13. « Il y a encore d'un autre fruit qui se nomme serolles, de la grosseur d'une prune, et est fort jaulne, et le goust comme de poires muscades. » (C. S., p. 49).

Le commentateur de l'édition de la Champlain Society voit dans les serolles « Champlain's phonetic spelling of ciruela, the Spanish word for plum, *Spondias purpurea* ». Cette interprétation n'est pas de première évidence. En effet, en Haiti, les fruits du *Spondias purpurea* se nomment *cirouelles*. Sans aucun doute, le nom dérive de l'espagnol *ciruela*, mais la forme française existait peut-être déjà dans les Antilles françaises lors du voyage présumé de Champlain.

14. « P'ay aussy parlé d'un arbre que l'on nomme palmiste, que je représenteray icy, qui a vingt pas de hault, de la grosseur d'un homme, et neantmoins sy tendre que d'un bon coup d'espée on le peult couper tout à travers, pace que le dessus est tendre comme ung pied de chou, et le dedans plain de mouelle qui est tresbonne, et tient plus que le reste de l'arbre, et a le goust comme du sucre, aussy doux et meilleur. Les Indiens en font du breuvage meslé avec de l'eau, qui est fort bon. » (C. S., p. 49).

Les palmistes sont des palmiers dont on consomme le bourgeon terminal en guise de chou. Aux Antilles, c'est le *Roystonea regia* et d'autres espèces affines. Un grand nombre de palmiers renferment du sucre et cinq espèces au moins ont une importance économique. On comprend donc que certains soient la source de breuvages.

15. « *P'ay veu autre fruict que l'on nomme cocques, de la grosseur d'une noix d'Inde, qui a la figure approchant de la teste d'un homme; car il y a deux trous qui representent les deux yeux, et ce qui s'avance entre ses deux trous semblent de nez, au dessoubz duquel il y a ung trou ung peu fendu que l'on peut prendre pour la bouche, et le hault dudict fruict est tout crespé comme cheveux frisez. Par lesdictz trous il sort d'une eau dont il [x] se servent à quelque medecine. Ce fruict n'est pas bon à manger; quant ils l'ont ceuilly, ils le laissent seicher et en font comme de petites bouteilles ou tasses comme de noix d'Inde qui viennent du palme.* » (C. S., p. 50).

L'usage de la plante, une partie de la description et surtout l'illustration indiquent qu'il s'agit de la Calebasse, le *Crescentia cujete*, l'une des plantes les plus utiles de l'Amérique subtropicale. Le fruit vide, en effet, sert de récipient pour l'eau. Quelques détails de la description et le nom *cocque* suggèrent le cocotier (décrit à la suite sous le nom de *noix d'Inde*). Il n'est pas impossible que l'auteur ait réuni dans sa description des renseignements se rapportant à des espèces différentes. Comme on l'a vu antérieurement, l'auteur nous a habitués à des confusions plus étranges.

16. « *Puisque j'ay parlé de palmes, encor que ce soit ung arbre assez commun, j'en représenteray icy une figure. C'est ung des plus haultz et droictz arbres qui ne voient; son fruict, que l'on appelle noix d'Inde, vient tous au plus hault de l'arbre, et sont grosses comme la teste d'un homme. Et y a unne grosse escorce verte sur ladicte noix, laquelle escorce ostée, se trouve la noix, de la grosseur de deux poings ou environ: ce quy est dedans est fort bon à manger, et a le goust de cerneaux. Il en sort unne eau qui sert de fart aux dames.* » (C. S., pp. 50-51).

La noix d'inde, ici décrite et illustrée, est le coco. Les botanistes spéculent encore sur le lieu d'origine du cocotier. La plupart le croient d'origine asiatique et inexistant en Amérique lors de la découverte. D'autres lui trouvent une origine américaine. D'autres enfin soutiennent qu'il croissait en Asie et en Amérique lors de la découverte, mais admettent qu'il était peu répandu en Amérique alors. On

sait d'autre part que sa culture s'est répandue en quelques années dans toute l'Amérique tropicale.

17. « Il y a ung autre fruict qui s'appelle plante, dont l'arbre peult avoir de hault vingt ou vingt cinq piedz, qui a la feuille sy large qu'un homme s'en pourroit couvrir. Il vient une racine dudict arbre où sont en quantité desdictes plantes; chacun desquelles est de la grosseur du bras, longue d'un pied et demy, de couleur jaulne et verd, de tresbon goust, et sy sain que l'on en peult manger tant que l'on veult sans qu'il face mal. » (C. S., p. 51).

Pour interprétation, voir No 4.

18. « Les Indiens se servent d'une espece de bled qu'ils nomment *mamaix*, qui est de la grosseur d'un poys, jaulne et rouge, et quand ils le veulent manger, ils prennent unne pierre cavée comme ung mortier, et un autre ronde en forme de pillon, et apres que ledict bled a trempé unne heure, ils le meullent et reduisent en farine en ladicte pierre; puis le patrissent et le font cuire en ceste maniere. Ils ont une platine de fer ou de pierre qu'ils font chauffer sur le feu, et comme elle est bien chaude, i [l] s prennent lur paste et l'estendent dessus assez tenure, comme tourteaux, et l'ayant fait ainsy cuire, le mangent tout chaud, car il ne vault rien froid ny gardé. » (C. S., pp. 51-52).

La description est celle du maïs (*Zea Mays*). Le dessin, plutôt mal fait, est néanmoins celui de la plante, si l'on oublie les feuilles. D'origine américaine, le maïs était cultivé dans l'Amérique au moins une quinzaine de siècles avant la découverte de l'Amérique<sup>(14)</sup>. Le nom *maïs* dérive d'un nom employé dans les Antilles lors des voyages de Colomb. La graphie *mamaix* dans le récit attribué à Champlain peut avoir deux sources: ou bien l'auteur a mal entendu, ou bien il a fondu ce nom avec celui de l'abricotier de Saint-Domingue, le *Mammea americana*, nommé *mamey* ou *mammee apple* en Anglais et portant dans les colonies espagnoles des Antilles et de l'Amérique cen-

<sup>(14)</sup> Rousseau, Jacques, « La civilisation du maïs, » *Le Devoir*, 8 août 1942.

trale un nom apparenté. La description naïve de la plante, son appellation fautive indiquent bien que l'auteur est un étranger faisant un voyage hâtif. Il a néanmoins saisi sur le vif l'usage principal de cette graminée, base végétale de l'alimentation mexicaine. Encore aujourd'hui on fabrique au Mexique des tortillas semblables à celles que décrit l'auteur du récit.

19. « *Ils ont ausy d'une autre racine qu'ils nomment cassave, dont ils se servent pour faire du pain, mais sy quelqu'un en mangeroit de cuit il mourroit. Il y a d'une gomme qui se nomme copal, qui sort d'un arbre qui est comme le pin. Ceste gomme est fort bonne pour les gouttes et douleurs. Il y a ausy d'une racine que l'on nomme patates, que l'on fait cuire comme des poires au feu, et a semblable goust aux chataignes.* » (C. S., pp. 52-53).

La cassave, fécule extraite du manioc, a fait l'objet de dissertation plus haut. (Voir No 5). Elle renferme à l'état frais de l'acide cyanhydrique, un principe violemment toxique, dont il faut la débarrasser pour la rendre comestible. — Les Mexicains, d'après le commentateur de l'édition de la Champlain Society, nomment *copal* diverses résines provenant des arbres. L'une des plus importantes était celle de l'*Hymenaea Courbaril* (voir aussi No 8). — La patate mentionnée et illustrée est l'*Ipomaea Batatas*, la patate sucrée, originaire de l'Amérique tropicale et abondamment cultivée au Mexique et aux Antilles à l'époque de la découverte. La pomme de terre, nommée *patate* au Canada et dans certaines régions de la France, est également originaire de l'Amérique, mais de la région située entre le Pérou et le Chili. A l'époque de la découverte, ce tubercule qui était aussi important au Pérou que le maïs dans le reste de l'Amérique n'avait pas encore atteint le Mexique. La terminologie populaire des deux espèces est embrouillée et à cause de cela, les anciens écrits conduisent souvent à des interprétations historiques fautives<sup>(15)</sup>.

<sup>(15)</sup> Rousseau, Jacques, « La pomme de terre, » *Le Devoir*, 19 mars et 29 octobre 1938. id. « La batate ou patate sucrée, » *Le Devoir*, 21 septembre 1940.

20. *« Il y a audict pays nombre de melons d'estrange grosseur, qui sont tres bons. La chair en est fort orengée, et y en a d'unne autre sorte qui ont la chair blanche, mais il ne sont de sy bon goust que les autres. Il y a aussy quantité de cocombres tres bons, des artichautz, de bonnes lettuaues, qui sont comme celles que l'on nomme rommainnes, choux à pome, et force autres herbes potageres; aussy des citrouilles qui ont la chair orengée comme les melons. Il y a des pomes qui ne sont pas beaucoup bonnes, et des poires d'asses bon goust, qui sont creues naturellement à la terre. Le croy que qui voudroit prendre la paine d'y planter des bons fruittiers de par deça, ilz y viendroient fort bien. » (C.S., pp. 53-54).*

Les melons, concombres, artichauts, laitues, pommiers et poiriers viennent tous de l'ancien monde et ne poussaient pas en Amérique avant l'époque colombienne. Toutefois, lors du voyage de l'auteur du récit, il est probable que la culture de ces plantes avait déjà débuté au Mexique. En effet, les Espagnols se sont empressés d'introduire dès le début de leurs essais de colonisation les plantes potagères et les fruits de l'agriculture européenne. Il existe plusieurs variétés de melons. Sur nos marchés, nous rencontrons les melons brodés qui ont habituellement la chair orangée, et les melons de la *casbah* (honey dew melon) à chair blanche. — Dans la liste précitée, seules les citrouilles sont d'origine américaine. (Voir No 4).

21. *« L'ay pensé qu'il n'est pas hors de propos de dire que le bois d'ebene vient d'un arbre fort hault comme le chesne. Il a le dessus de l'escorche comme blanchastre, et le coeur fort noir, comme vous le verres de l'autre part représenté. Le bresil est un arbre fort gros au respect du bois d'ebene, et de mesme hauteur, mais il n'est sy dur. Ledict arbre de bresil porte comme une maniere de nois qui croissent à la grosseur des nois de galle, qui viennent dedans des ormeaux. » (C. S., p. 61).*

Pour identification du bois d'ébène et du bois de brésil, voir No 6, supra.

22. *« Il y a en ladict isle [Cuba] quantité de fruictz fort bons; entre autres ung qui s'appelle pines, qui ressemble parfaitement aux*

*pins de par deçà. Ils ostent l'escorche, puis le couppent par la moityé, comme pommes, et a ung tresbon goust, fort doux, comme sucre.»* (C. S., p. 75).

Il s'agit de l'ananas (*Ananas comosus*) originaire du nord de l'Amérique du Sud, mais dont la culture avait atteint les Antilles avant la venue des Blancs. L'inflorescence charnue ressemble beaucoup à un cône de pin: de là le nom espagnol *piña* et le nom anglais *pineapple*. Comme le fruit était alors inconnu en France on comprend que l'auteur se soit contenté de transposer le nom en français. En Saintonge<sup>(16)</sup>, la Patrie de Champlain, on emploie couramment le mot *pine* pour désigner le cône du pin.

\* \* \*

C'est à ces quelques phrases que se ramènent les aspects botaniques du voyage de Samuel de Champlain aux Antilles et au Mexique. Les extraits montrent bien qu'il s'agit d'un voyageur de passage, ne connaissant pas le pays, se contentant de maigres explications et obligé souvent de tirer des conjectures. Et c'est pour cela qu'on y trouve tant de confusion. Si le récit était une adaptation d'un texte espagnol, plusieurs de ces erreurs n'auraient pu se commettre. Ces descriptions ne sentent aucunement la traduction: malgré leurs imperfections, elles sont faites d'après nature. Sans doute, l'auteur s'est trop fié à sa mémoire. Le tout a peut-être même été rédigé une fois le voyage terminé, ce qui expliquerait pourquoi le récit est si peu élaboré.

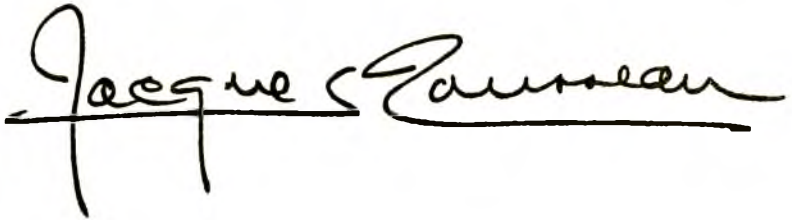
Qui en est l'auteur? Se basant uniquement sur les extraits botaniques, il semble possible d'affirmer que le récit est l'oeuvre d'un Français ayant fait le voyage aux Antilles et au Mexique et rien ne s'objecte à ce que cet auteur soit Champlain car il s'y trouve plusieurs termes saintongeais. Les textes botaniques toutefois ne permettent guère d'affirmer davantage.

---

<sup>(16)</sup> Eveille, M. A., *Glossaire saintongeais*, (Campion) Paris, 1887. — Jonain, P., *Dictionnaire du patois Saintongeais*, Royan, 1869. — Verrier, A. J., et Onillon, R., *Glossaire des patois et des parlers de l'Anjou*. Angers, 1908.

Et les croquis? Ils sont de la même veine que ceux qui accompagnent les récits de voyages de Champlain en Nouvelle-France. Ils sont aussi naïfs, aussi imprécis, aussi erronés. Les dessins de plantes antillaises et mexicaines ont apparemment été tracés de mémoire, — et d'une mémoire peu fidèle. Certains ont fait la part trop large à l'imagination; mais cela ne doit pas trop nous surprendre et ne peut être invoqué contre la véracité du voyage dans l'Amérique tropicale. Personne ne met en doute les voyages de Champlain dans la Nouvelle-France et pourtant les croquis de plantes canadiennes ne sont pas plus précis que ceux des plantes tropicales. Par exemple, les noisettes représentées sur la carte de la Nouvelle-France sont les fruits du coudrier européen et non du nôtre. Il ne faudra donc pas voir dans l'inexactitude des dessins une preuve que Champlain n'est pas allé dans l'Amérique tropicale.

L'analyse botanique du récit n'a fourni aucune solution définitive et permet seulement de conclure que le voyage de Champlain reste vraisemblable.

A handwritten signature in black ink, reading "Jacques Gausseau". The signature is written in a cursive style and is underlined with a single horizontal line.