

The 300th Anniversary of the Birth of

Pierre Poivre (1719-1786)

**Les 300^{ème} anniversaire de la naissance de
Pierre Poivre (1719-1786)**



For over half a century, cinnamon was a pillar in the agricultural economy of Seychelles.

It gave livelihoods to thousands of families and brought a considerable amount of revenue to Seychelles.

This year, Seychelles pays tribute to the man who had the intrepid confidence and sagacity to face uncertain danger by fetching spices from the Dutch East Indies and bringing them to the Mascarene Islands including Seychelles. One of the spices he gave us was cinnamon. The man was Pierre Poivre (1719-1786).

Pendant plus d'un demi-siècle, la cannelle a été un pilier de l'économie agricole des Seychelles. Cela a permis à des milliers de familles de gagner leur vie et a rapporté des revenus considérables aux Seychelles.

Cette année, les Seychelles rendent hommage à l'homme qui avait la confiance et la sagacité intrépides de faire face à un danger incertain en allant chercher des épices aux Indes orientales Néerlandaises et en les apportant dans les Iles Mascareignes, y compris aux Seychelles. Une des épices qu'il nous a données était la cannelle. L'homme s'appelait Pierre Poivre (1719-1786).



R5 postage stamp issued in 1978 to commemorate the Bicentenary of Victoria (1778 – 1978)

Timbre R5 émis en 1978 pour commémorer le Bicentenaire de Victoria (1778 - 1978)

Pierre Poivre - 23rd August 1719 - 6th January 1786



Pierre Poivre was Intendant of Isle de France (Mauritius) and Bourbon (Reunion) from 1767 to 1772. He was a botanist, a philosopher and an abolitionist. He was born at Lyon, France on 23rd August 1719, the son of a merchant.

After studying at the mission of St. Joseph, before he received his orders, he went to China where he was wrongfully imprisoned.

In 1745, when he was travelling back to France, his ship '*Dauphin*' was attacked by two English ships. In the ensuing battle, **Pierre Poivre's** right arm was so badly wounded that it had to be amputated. He was landed at Batavia (now Djakarta the capital of Indonesia), which the Dutch then owned.

There, he discovered a marvelous variety of spices and plants which stimulated his interest in botany.

After visiting Pondichery, where he made the acquaintance of **Bertrand François Mahé de Labourdonnais** (1699-1753), he travelled to Ile de France where he arrived on 10th December 1746.

In 1750, he undertook expeditions to various places, including the Philippines, and brought back shipments of spice plants to Ile de France. In 1767, King Louis XVI (1710-1774) appointed Pierre Poivre to the newly created post of Intendant of Ile de France and Bourbon.

He held the post until 1772.

Pierre Poivre était Intendant de l'Ile de France (Maurice) et Bourbon (La Réunion) de 1767 à 1772. C'était un botaniste, un philosophe et un abolitionniste. Il est né à Lyon le 23 août 1719, fils d'un commerçant.

Après avoir étudié à la mission (chez les missionnaires) de Saint-Joseph, avant de recevoir ses ordres, il s'est rendu en Chine où il a été emprisonné à tort.

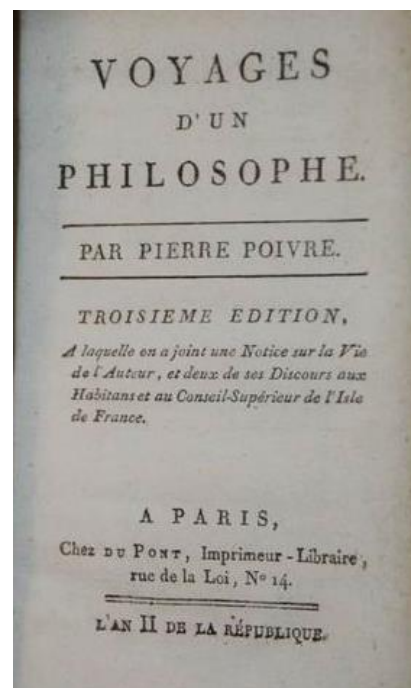
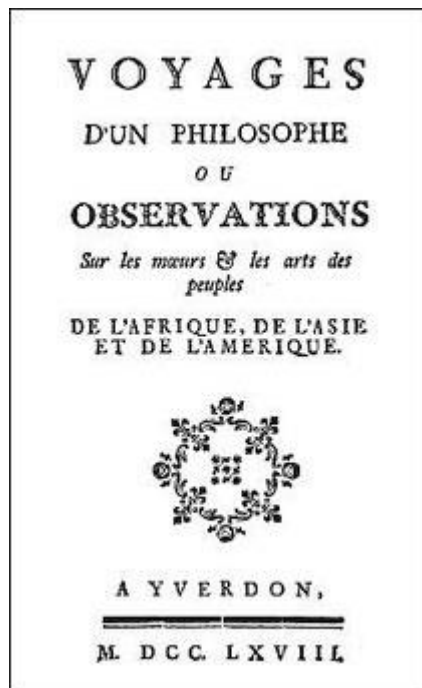
En 1745, alors qu'il rentrait en France, son navire 'Dauphin' a été attaqué par deux navires anglais. Au cours de la bataille, le bras droit de **Pierre Poivre** a été si grièvement blessé qu'il a dû être amputé. Il a été débarqué à Batavia (aujourd'hui Djakarta, capitale de l'Indonésie), propriété des Néerlandais à l'époque.

Il y découvre une merveilleuse variété d'épices et de plantes qui stimulent son intérêt pour la botanique.

Après avoir visité Pondichéry, où il fit la connaissance de **Bertrand François Mahé de Labourdonnais** (1699-1753), il se rendit en Ile de France où il arriva le 10 décembre 1746.

En 1750, il entreprit des expéditions dans divers endroits, dont les Philippines, et ramena des cargaisons d'épicerie en Ile de France. En 1767, Le Roi Louis XVI (1710-1774) nomma **Pierre Poivre** au poste nouvellement créé d'Intendant de l'Ile de France et de Bourbon.

Il occupa ce poste jusqu'en 1772.



In 1771, in brazen defiance of the death sentence, he personally undertook a couple of expeditions to the Dutch East Indies and managed to smuggle out samples of spices plants and most important of all, cinnamon seedlings which he brought back to Mauritius where he had already created the *Jardins des Pamplemousses*, with the help of the naturalist **Philibert Commerson** (1727-1773).

As for **Poivre**, he was resolutely committed to grow spices in Seychelles. Upon learning that on Mahé, the salubrious climate and the soil composition were propitious for a spice garden, he dispatched his most trusted agent **Antoine Gillot**, accompanied by forty workers and a small contingent of slaves. The spice garden **Gillot** created was situated at Anse Royale in the South of Mahé. It was called **Jardin du Roi**. The king being of course **Louis XV**.

En 1771, défiant brutalement la peine de mort, il entreprit personnellement deux expéditions dans Les Indes Orientales Néerlandaises et réussit à faire sortir clandestinement des échantillons de plantes à épices et le plus important de tous, des plantes de cannelle qu'il rapporta à Maurice où il avait déjà créé Les *Jardins des Pamplemousses*, avec l'aide du naturaliste **Philibert Commerson** (1727-1773).

Quant à **Poivre**, il était résolument engagé dans la culture des épices aux Seychelles. Apprenant que sur Mahé, le climat salubre et la composition du sol étaient propices à un jardin d'épices, il a envoyé son agent le plus fiable, **Antoine Gillot**, accompagné de quarante travailleurs et d'un petit contingent d'esclaves. Le jardin d'épices créé par **Gillot** était situé à Anse Royale, au sud de Mahé. Cela s'appelait Jardin du Roi le roi étant, bien sûr, **Louis XV**.



It was 1772, sixteen years after the Seychelles had been taken possession of by the French, cloves, and nutmegs pepper and cinnamon grew and flourished for sometimes until one day in May 1780 when the spice garden was deliberately destroyed by a monumental act of blunder. The Commandant of Seychelles, **Charles Routier de Romainville** (1742 – 1792), mistook an approaching French ship for an English one and ordered that the valuable spice garden be burnt completely to prevent the enemy from acquiring the precious spices if the English succeeded in capturing the island.

Pierre Poivre died on 6th January 1786 in Lyon, France.

C'était 1772, seize ans après la prise de possession des Seychelles par les Français. Clous de girofle, noix de muscade, poivre et cannelle ont poussé et ont prospéré jusqu'à un jour en mai 1780, lorsque le jardin d'épices a été délibérément détruit par un acte monumental de gaffe. Le Commandant des Seychelles, **Charles Routier de Romainville** (1742 – 1792), a confondu un navire Français avec un bateau Anglais et a ordonné que le précieux jardin des épices soit entièrement brûlé pour empêcher l'ennemi d'acquérir les précieuses épices si les Anglais réussissaient à capturer l'île.

Pierre Poivre est décédé le 6 janvier 1786 à Lyon, en France.



Plan of Jardin du Roi



Charles Routier de Romainville(1742 -1792) © Alexandra Azais

Cinnamon (used in pharmaceuticals and confectioneries)

Cannelle (utilisée dans les produits pharmaceutiques et les confiseries)

Cinnamon was introduced in Seychelles in 1772 by **Pierre Poivre** (1719 – 1786), a French Naturalist and Administrator of Mauritius and Reunion (1767 to 1773). He did this with the avowed purpose of competing with the monopoly that the Dutch, who then occupied Ceylon, had on spices.

La cannelle a été introduite aux Seychelles en 1772 par **Pierre Poivre** (1719 - 1786), Naturaliste Français et Administrateur de Maurice et de la Réunion (1767-1773). Il l'a fait dans le but déclaré de concurrencer le monopole que détenaient les Néerlandais, qui occupaient alors Ceylan, sur les épices.



Cinnamon quills packed for exports

Des piquants de cannelle emballés pour les exportations



Postage stamp issued in 1968

Timbre-poste émis en 1968

Seychelles exported its first cargo of **740,123** kilos of cinnamon in 1908 for a value of Rs 50,166. Between 1915 and 1918, 52,162 litres of cinnamon oil were exported. By 1919, it became evident that cinnamon, together with coprah and vanilla, had become the three pillars of the colony's agricultural economy. During that particular year, **forty-four** cinnamon distilleries produced 24,430 litres of oil for the export market. All the crown lands were leased for cinnamon cultivation.

Les Seychelles ont exporté leur première cargaison de **740, 123** kilos de cannelle en 1908 pour une valeur de 50, 166 roupies. Entre 1915 et 1918, 52, 162 litres d'huile de cannelle ont été exportés. En 1919, il devint évident que la cannelle, avec le coprah et la vanille, étaient devenus les trois piliers de l'économie agricole de la colonie. Au cours de cette année, **quarante-quatre** distilleries de cannelle ont produit 24, 430 litres d'huile pour le marché de l'exportation. Toutes les terres de la Couronne ont été louées pour la culture de la cannelle.



Cinnamon oil ready for export

Huile de cannelle prête pour l'exportation

Indeed, cinnamon, the spice which is mentioned in Exodus 30:22-25, as one of the ingredients that Moses should include to make the oil of Anointment, brought unprecedented wealth to the colony: Between **1909 – 1913**, the export of cinnamon brought over **4 million rupees**.

1915 – 1918: 52,162 litres of cinnamon oil

1924 – 1928: 237,944 litres of cinnamon oil

1930 – 1934: 275,238 litres of cinnamon oil

1949 – 1952: 335,863 litres of cinnamon oil

1933 – 1937: 151 tons of cinnamon barks

In **1947**, 861 tons of cinnamon barks were exported for a value of Rs71, 002

Between 1955 and 1960, **4,694** tons of cinnamon barks were exported, compared to 472 tons of oil. 9 inches cinnamon quills were first exported in 1959 to the United Kingdom to establish it on the spice market. In 1960, 8,920 kilos of quills valued at Rs25, 760 were exported. In 1968, 9 tons of quills were sold for Rs98, 144. That very same year 3,059 tons of cinnamon brought

Rs7, 485,731 to the colony. By then, approximately 14,000 acres of land were under cinnamon cultivation.

In 1970, 8 tons of quills sold for **Rs106, 000**.

Nowadays, cinnamon trees have become part of the natural scrubland and grow wild on many of the islands.

En effet, la cannelle, l'épice mentionnée dans Exode 30: 22-25, en tant qu'un des ingrédients que Moïse devrait inclure pour fabriquer l'huile d'onction, apporta une richesse sans précédent à la colonie: entre 1909 et 1913, l'exportation de cannelle rapporta plus de 4 millions de roupies.

1915 - 1918: 52 162 litres d'huile de cannelle

1924 - 1928: 237,944 litres d'huile de cannelle

1930 - 1934: 275 238 litres d'huile de cannelle

1949 - 1952: 335 863 litres d'huile de cannelle

1933 - 1937: 151 tonnes d'écorce de cannelle

En 1947, 861 tonnes d'écorce de cannelle ont été exportées pour une valeur de 71, 002 Rs.

Entre 1955 et 1960, 4, 694 tonnes d'écorce de cannelle ont été exportées, contre 472 tonnes d'huile. Les piquants de cannelle de 9 pouces ont été exportés pour la première fois en 1959 au Royaume-Uni pour l'établir sur le marché des épices. En 1960, 8, 920 kilos de piquants d'une valeur de 25, 760 roupies ont été exportés. En 1968, 9 tonnes de piquants furent vendues à 98,14 roupies. Cette même année, 3, 059 tonnes de cannelle

Rs7, 485,731 à la colonie. À ce moment-là, environ 14, 000 acres de terres étaient cultivées à la cannelle.

En 1970, 8 tonnes de piquants se sont vendues à 106, 000 roupies.

De nos jours, les arbres à la cannelle font désormais partie de la garrigue naturelle et poussent à l'état sauvage dans de nombreuses îles.



Cinnamon bark being weighed

Écorce de cannelle pesée



The ruins of a cinnamon distillery

Les ruines d'une distillerie de cannelle

Besides, coconuts, vanilla and cinnamon which evidently provided the colony with the bulk of its revenue, there were other agricultural produce which, although the revenue from their Commercial Production was somehow relatively lower, made substantial contributions to the country's economy and provided livelihoods for many inhabitants.

En outre, les noix de coco, la vanille et la cannelle, qui assuraient à la colonie l'essentiel de ses revenus, contenaient d'autres produits agricoles qui, bien que les revenus tirés de leur production commerciale aient été relativement faibles, ont largement contribué à l'économie du pays et ont permis à de nombreux habitants de vivre.



Cinnamon leaves. These are used in creole cooking

Feuilles de cannelle. Ceux-ci sont utilisés dans la cuisine créole



Cinnamon sapplings growing wild in the forest of Capucin

Plantes de cannelle se développant sauvage dans la forêt de Capucin



Remnants of a 20th century cinnamon plantation

Vestiges d'une plantation de cannelle du XXe siècle

M. Poivre comes home

The man who 200 years ago authorised the first settlement on Seychelles and introduced the cinnamon plant which has formed the backbone of the colony's economy for years, was yesterday honoured in front of about 400 people.

The Minister of Agriculture, Mr. Chamery Chetty, yesterday morning unveiled a white marble bust of Pierre Poivre, the French agriculturalist and administrator, in the grounds of the Supreme Court and said that he hoped everybody who passed by it would recall all that M. Poivre had done for the country.

Earlier Mr. Guy Lionnet, a former Director of Agriculture and a prominent member of the Seychelles Society, had retraced the career of M. Poivre and paid tribute to his memory.

Mr. Lionnet said it was exactly 200 years today that Pierre Poivre introduced spices, especially cinnamon, into Seychelles from Haiti and today the whole country could be called one great Cinnamon garden.



Extract from Seychelles Bulletin 3rd October 1972.

Extrait du Seychelles Bulletin 3 octobre 1972.



On the 2nd October 1972 the Pierre Poivre Bust was unveiled in the grounds of the Supreme Court Building to commemorate the 200th anniversary of the introduction of spices to Seychelles. In 1984, the bust was declared a national monument.

Le 2 octobre 1972, le Buste Pierre Poivre a été dévoilé sur le terrain du bâtiment de la Cour Suprême pour commémorer le 200^{ème} anniversaire de l'introduction des épices aux Seychelles. En 1984, le buste a été déclaré monument national.



In 2018, the Pierre Poivre Bust was moved to another position when the Supreme Court Building had been converted into the National Museum of History.

En 2018, le Buste De Pierre Poivre a été déplacé à un autre poste lorsque l'édifice de la Cour Suprême a été transformé en Musée d'Histoire National.



Seychelles cinnamon tea

Thé à la cannelle des Seychelles

Kenyan cinnamon tea

Thé à la cannelle kenyan





Cinnamon powder

Poudre à la cannelle



Cinnamon Quill

Quille à la cannelle



Cassava leaves cooked in coconut milk with salted fish flavored with cinnamon

Feuilles de manioc cuites au lait de coco avec du poisson salé aromatisé à la cannelle

Indian influence of the mid- 19th century have made cinnamon an indispensable ingredient in the creole gastronomy.

L'influence indienne du milieu du XIXe siècle a fait de la cannelle un ingrédient indispensable de la gastronomie créole.



Octopus curry flavored with cinnamon.

Curry de pieuvre aromatisé à la cannelle.



Once upon a time, cinnamon was a status symbol of elitism for European Nations. Today, nations worldwide have become accustomed to a wide range of products in which cinnamon is the main attractive ingredient. From toiletries to medicines, the versatility of cinnamon is evident.

Il était une fois, la cannelle était un symbole de l'élitisme pour les nations Européennes. Aujourd'hui, les nations du monde entier se sont habituées à une large gamme de produits dans lesquels la cannelle est le principal ingrédient attrayant. Des articles de toilette aux médicaments, la polyvalence de la cannelle est évidente.



Cinnamon in various forms has become a common consumer commodity.

La cannelle sous diverse forme est devenue un produit de consommation courant.

Acknowledgements

*Concept: **National Museum Of History***

*Written and researched by: **Mr. Tony Mathiot (Historian)***

*Secretarial Assistance: **Ms. Nathalie Belle (Museum assistant)***

Mrs. Sharon Fernandes (Research Assistant)

*Printing and Design: **Classic Design***

*Information sources: **National Archives of Seychelles***



Ministry of Youth, Sport and Culture