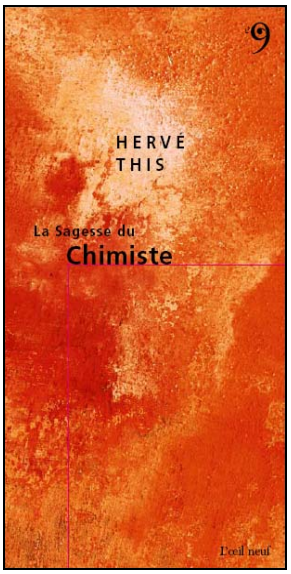
Et si la pratique d'un métier était aussi un parcours initiatique, un chemin vers la connaissance de soi et du monde ?

La Sagesse du chimiste

Hervé This



Collection **Sagesse d'un métier**
dirigée par Jean-Claude Béhar

136 pages – 13,50 €

Parution 15 mars 2009

Le chimiste est-il fou de « transformer la matière » ? La chimie fait peur ; en avons-nous trop ?

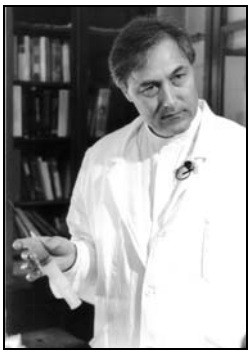
Au contraire, nous en manquons cruellement... mais on ne peut admettre cette idée provocatrice que si l'on comprend que la chimie est une science, c'est-à-dire la recherche des mécanismes de phénomènes, ceux qui résultent de réarrangements d'atomes.

La chimie n'est ni « les pesticides », ni « les additifs », ni « la pollution », ni les gaz de combat... Ceux qui soutiendraient de telles idées se tromperaient, et se tromperaient de combat, confondant la science et ses applications technologiques ou techniques.

Nous n'aurons un environnement plus sain que si les chimistes produisent des connaissances nouvelles, qui seront ensuite utilisées par l'industrie pour mettre au point des pesticides plus spécifiques, des carburants plus propres, des matériaux plus durables... Nous n'aurons un monde « meilleur » que si nous faisons mieux comprendre aux étudiants l'intérêt de la technologie, et ses relations avec la science, sans dévaloriser l'un pour valoriser l'autre. Nous n'aurons un monde plus éclairé que si nous faisons partager des idées fortes produites par des hommes et des femmes de talents : les grands chimistes du passé.

Reconnaissons enfin que l'être humain ne cesse de lutter contre la nature, par les connaissances qu'il dégage, notamment en chimie. L'artificiel ? Et si c'était le propre de l'homme, opposé à la nature contre laquelle nous sommes sans cesse obligés de lutter ?

Un livre de croisade, en faveur de la Connaissance !



Physico-chimiste à l'INRA, responsable de l'Equipe INRA de gastronomie moléculaire, dans le Laboratoire de chimie d'AgroParisTech, **Hervé This** est également directeur scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire (Académie des sciences). Il a signé de très nombreux articles dans des revues scientifiques et de vulgarisation, et des ouvrages grand public qui donnent envie de cuisiner, comme *Casseroles et éprouvettes* (Grand Prix de la littérature gastronomique, au Salon du Périgueux), *Traité élémentaire de cuisine* (Belin, 2002)...

L'œil neuf éditions
94, rue de l'Amiral Mouchez
75014 Paris

Tel 01 45 80 10 68
Email : jc.behar@oeil9.com

Contact presse :

France Thibault
COMIDEO

Tel : 06 70 75 57 22
email : francethibault@comideo.fr
www.comideo.fr