

Hervé This
La Sagesse du Chimiste

La Sagesse du Chimiste
Hervé This
L'oeil 9 éditions

Date de parution : mars 2009
ISBN : 978-2-915543-26-1
10,5x20 cm - 136 pages

13,50 €



La sagesse...

La sagesse aurait été, peut-être, de ne pas chroniquer le dernier ouvrage d'Hervé This.

Non pas qu'il n'y a rien à en dire ou que l'on s'y ennue, bien au contraire, mais connaissant quelque peu l'auteur, j'ai beaucoup de scrupules (1) à tenter de paraître objectif...

Comme le fait le judiciaire, j'aurai dû dépayser ce compte-rendu et le confier à un confrère ignorant tout de ce personnage protéiforme, parcourant les médias, malgré tout, et aimé des médias certes, mais surtout et avant tout passionné par son métier et sa discipline, au point d'en être devenu l'incontournable héraut *per vacuitas*.

Car la chimie, ô combien belle science, souffre, souffre d'une ontalgie (2) pernicieuse, due aux mauvais usages que les hommes ont fait de ses connaissances.

De fait, par crainte, les chimistes s'étaient repliés, au siècle dernier, en leur labo, ne communiquant que peu, ou seulement après des accidents industriels, ce qui n'arrangeait rien !

Mais l'histoire ne s'écrit pas ainsi heureusement ; sachant mesurer la marche de l'humanité, elle aplanit, sédimente pour ne retenir qu'une ligne de force, celle que nous posons sur ce que nous sommes aujourd'hui, entre hier et demain.

A ce titre, l'ouvrage d'Hervé This est une ponctuation temporelle, il pose des virgules, des points-virgules, des points clairs et déterminés, ouvre des parenthèses et ne les ferme pas toujours, sciemment, laissant ainsi le champ libre à notre appréciation de sa discipline et de lui-même.

Car Hervé This souffre, ayant créé une nouvelle branche de la chimie, ce qui est rare, communément admise sous le vocable de «gastronomie moléculaire», il souffre de voir, de lire qu'on ne la comprend pas, que certains ne veulent pas la comprendre et la combattent même au long de ridicules colonnes supportant pourtant de respectables édifices, qu'on la confond avec la cuisine moléculaire, mode parmi les modes qui passera, qu'on la réduise aux additifs en faciles repoussoirs, que l'on ne puisse y voir qu'un cache-nez de l'agroalimentaire, etc.

Alors, notre hyperactif se pose un peu et parle de sagesse, dans cette jolie collection des «éditions L'œil 9». On sent qu'il souffle un peu, qu'il aimerait souffler, respirer, peut-être qu'on lui lâche un peu la grappe à l'alsacien qui devrait, en plus, gérer la communication de cuisiniers en mal de reconnaissance...

Alors, il nous parle sagement, rapidement, c'est son rythme, mais sagement de son plaisir, de son amour pour la chimie, pour ses maîtres, jalons immuables d'un long déroulement.

Dévoué à la production et à la transmission des connaissances, n'ayant de cesse de ramener son discours en son centre, de peur qu'il ne lui échappe encore, l'auteur rappelle les faits, fait appel à l'histoire et à l'étymologie et concentre en 130 pages tout ce qu'il a pu nous dire ces dernières années afin, espérons-le, que soit levée toute ambiguïté. (3)

Alors ?

Alors, vive la chimie, la science et la connaissance !

B Pichetto, pour le CRNHR, 10/05/2009.

- (1) « Scrupule : n.m. – 1375 ; lat. *scrupulus* « petite pierre pointue ; embarras » de *scrupus* « pierre pointue ». Unité de poids valant 1/24 d'once et 24 grains. » Source Petit Robert 2003. Dans le système métrique, un scrupule équivaut à 1,3 gramme. Source : <http://www.toildepices.com/index.php?url=/fr/articles/cuisine/mesures.php>
- (2) Loin de Rueil, Raymond Queneau, Folio, 1978, p14.
- (3) <http://hervethis.blogspot.com/> - <http://sites.google.com/site/travauxdehervethis/>