



VCH

Formation de structures spiralées dans un mélange contenant un acide, une base et un indicateur coloré.

sans le cadavre.» Les soucis et les précautions de l'auteur sont déjà modernes : «Nous avons l'habitude de n'opérer que sur de petites quantités de matière ; nous reconnaissons à ce mode de manipuler plusieurs avantages : les préparations sont plus faciles, n'offrent pas de dangers et présentent une grande économie d'argent et de temps.» Des préoccupations qui nous deviendront familières.

Cependant la seconde partie du siècle dernier a vu paraître des ouvrages qui se veulent moins austères, moins utilitaires, moins sérieux (du moins en apparence), faisant la part plus belle à la distraction et au jeu. Souvent distribués comme «prix» aux meilleurs élèves des lycées et collèges, ils constituent une récompense : l'instruction y devient un plaisir. *La chimie amusante : Expériences à la portée de tous*, de Ferdinand Faideau, professeur à l'école municipale J.B. Say, est typique à cet égard.

«Ce livre n'est pas un Traité de chimie, avertit l'auteur, il s'adresse aux personnes que des études trop exclusivement littéraires ont, dans leur jeunesse, éloignées de l'enseignement scientifique ; [...] aux élèves des lycées, des collèges et des écoles municipales qui, après la sortie du cours ou les jours de sortie, répètent volontiers chez eux, au grand désespoir de la maman, les expériences faites par le professeur. [...] Il sera donc nécessaire, non pas d'avoir un laboratoire, sans quoi le but de ce travail serait manqué, mais d'acheter quelques produits en

dehors de ceux que chacun possède, tels que : carbonate de soude, eau de Javel, alcali volatil, glycérine, alcool, teinture d'iode, camphre, etc. qui suffiront, à eux seuls, dans un grand nombre de cas [...] Tout ce qui peut présenter quelque danger a été écarté avec soin. Pour réussir les expériences d'une exécution délicate, nous indiquons, avec beaucoup de détails, les précautions qu'il est nécessaire de prendre...»

Les *Expériences de chimie amusante* de François Cherrier, parues chez Hachette en 1974, représentent, à ma connaissance, tout au moins en ce qui concerne l'édition française, une des dernières tentatives de vulgarisation héritière des acquis exemplaires du siècle précédent. On nous y parle, images à l'appui, de cristaux géants, de pierres précieuses, de dessins magiques et d'encres secrètes, de petits feux d'artifice, etc. Le tout sans danger, évidemment. Le succès de cet album épuisé (deux rééditions de 25 000 exemplaires) démontre sans conteste l'attrait et l'efficacité de cette approche.

De la même façon que les chômeurs sont devenus des demandeurs d'emploi et les «bonnes» des employées de maison, la «chimie amusante» s'appelle maintenant chimie exocharmique. Entendez par-là «qui dégage du charme», comme une réaction exothermique dégage de la chaleur. Le mot est évidemment d'origine américaine et a été inventé, si je ne m'abuse, par R.W. Ramette, en 1980 (*Journal of Chemical Education*, p. 68, 1980). Comme nous le verrons, la panoplie du chimiste exocharmeur contem-

porain est considérablement plus riche que celle dont disposaient ses collègues du siècle dernier.

La deuxième édition du petit livre de Paul Depovere, professeur à l'Université de Louvain, *La chimie exocharmique*, vient de paraître. Cette parution coïncide avec celle des *Chemical Curiosities* de H.W. Roesky et K. Möckel, traduction anglaise des *Chemische Kabinettstücke* datées de 1994. Les deux ouvrages procèdent, *grosso modo*, du même esprit. Ils sont, chacun dans un genre différent, des réussites qui méritent des applaudissements ; mais ils me posent une même question que j'hésite à vous soumettre, étant moi-même incapable d'y répondre d'une façon définitive : à quel public s'adressent-ils ?

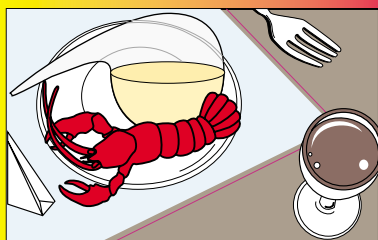
Parlons d'abord du livre de P. Depovere. On y trouve de tout, qui se rapporte de plus ou moins loin à la chimie qui nous est chère : «quiz, tours de magie et autres anecdotes ou démonstrations chimiques extraordinaires». L'auteur ne recule devant aucun moyen pour exercer sa séduction de talentueux amuseur. Son livre a le charme (on y revient) d'un marché aux puces, où l'on promène sa curiosité aux aguets. Cependant, dans ce capharnaüm, tous les articles sont soigneusement étiquetés : une bibliographie de 1 044 articles nous permet de retrouver l'origine du renseignement insolite qui a attiré notre attention. Dès le premier chapitre, en neuf pages, P. Depovere vous parlera d'orbitales, de l'explosion de la première bombe H à l'hydrure de lithium, de la façon de faire entrer

FRANCE INFO et POUR LA SCIENCE

vous invitent
à écouter la chronique
de Marie-Odile Monchicourt :

Info Sciences

Tous les jours
sur **France Info**
à 15 heures 41,
17 heures 10,
20 heures 12,
22 heures 12,
et 23 heures 42



Les prochains
résultats présentés
dans la rubrique
Science et Gastronomie
seront annoncés sur
France Info
le 23 octobre 1997.

FRANCE

info

un œuf dur dans une bouteille, tout en nous rappelant au passage qu'une rame de papier contient 500 feuilles. Ailleurs, vous apprendrez pourquoi, quand il fait chaud, les poules pondent des œufs à la coquille fragile : conséquence inévitable du principe de Le Chatelier. Plus loin, vous ferez connaissance, formules à l'appui, avec des molécules organiques qui jouent au bilboquet ou sautent à la corde. C'est à ce stade que se précise la question que je me posais plus haut sur le public qui peut apprécier ce genre d'humour d'initiés : des étudiants de troisième cycle ? Leurs professeurs, s'ils ont le temps de ne pas trop se prendre au sérieux ?

Les *Chemical Curiosities* de H.W. Roesky et K. Möckel me posent le même problème. Le sous-titre de l'ouvrage, *Spectacular Experiments, Inspired Quotes*, en annonce et résume bien le contenu et les intentions, plus ambitieuses que celles de P. Depovere. Chaque court chapitre du livre (il y en a 24), qui relate une expérience curieuse ou surprenante, est précédé d'une (parfois très longue) citation censée enrichir d'une auréole «culturelle» valorisante une «recette» nécessairement toujours très prosaïque – trop peut-être. La relation entre les deux «faces» de l'opération décrite n'est pas toujours évidente et, pour ne retenir qu'un seul exemple (pp. 210 et 214), malgré le renfort de Goethe, de Salvador Dali et de Léonard de Vinci, l'explication des deux jolies expériences de réactions colorées mettant en jeu la réduction photochimique d'ions ferriques n'en est pas plus... lumineuse. Je pourrais aussi chipoter sur l'opportunité de la citation *ad hoc* de Jean-Marie Lehn à propos d'une expérience de «Self-organization in Solution (?)»

Dois-je avouer que j'ai préféré le livre de P. Depovere, dans sa rusticité rigolarde et son désordre sans prétentions, au remarquable travail de H.W. Roesky et K. Möckel, un peu snob, très BCBG, impeccablement présenté, d'une impression soignée et, de surcroît, préfacé (j'allais l'oublier) par le prix Nobel Roald Hoffmann.

Deux éditions pour le livre de P. Depovere, 9 000 exemplaires vendus pour l'édition allemande de ces «Curiosités chimiques» germano-anglaises : à la réflexion, ma question de savoir pour qui ces livres ont été écrits n'a vraiment aucune importance. De toute façon, il n'est plus question, comme au siècle dernier, de faire des expériences de chimie amusante dans une cuisine, sous l'œil inquiet et admiratif des parents.

Jean JACQUES

Métrologie

Scientific Unit Conversion

François Cardarelli.

Éditions Springer, 1997 (456 pages).

Je lis la recette suivante, à la page 14 du deuxième tome du *Nouveau cuisinier royal et bourgeois*, publié à Paris chez Paul Prudhomme, en 1721 : «Pâte blanche pour les gros Pâtés qui se mangent froids. Mettez un demi-boisseau de fleur de farine de froment sur une table bien nette ; faites une fosse dans le milieu, & mettez-y deux livres de beurre frais & trois onces de sel bien menu, & un demi-setier ou environ d'eau tiède...» Je peux m'efforcer de reconstituer cette recette au jugé, par essais et erreurs, jusqu'à ce que les quantités des divers ingrédients apparaissent à peu près correctes ; ou bien je peux chercher à me donner une traduction de ces mesures d'Ancien Régime, qui, pour la plupart, nous sont devenues opaque. Le guide analysé ici, et qu'on doit à un chercheur du Laboratoire du génie chimique et d'électrochimie de l'Université Paul Sabatier, à Toulouse, est tout à fait précieux pour ce but. Il me fournit aisément la traduction des instructions précédentes : «Mettez 6,3 litres de fleur de farine de froment sur une table bien nette ; faites une fosse au milieu et mettez-y 980 grammes de beurre frais et 90 grammes de sel fin, et environ un demi-litre d'eau tiède...»

En effet, le boisseau (p. 65), unité de capacité pour les denrées sèches, équivaut à quatre quarts, ou à 16 litrons, et faisait donc 12,7 décimètres cubes. La livre (de Paris) correspondait (p. 67) à 489,51 de nos grammes. Il y avait 16 onces par livre, soit 30,6 grammes l'once. Le demi-setier, qui était une mesure de volume des liquides, était (p. 66) lui-même une demi-pinte, c'est-à-dire 0,466 litres.

Le «Cardarelli», au format proche de celui du *Guide Michelin*, s'ouvre par la présentation du Système international d'unités, ou système SI. Il rappelle ensuite d'autres systèmes, tels le système cgs (centimètre, gramme, seconde) ou les unités anglo-saxonnes. L'essentiel du livre, plus de la moitié, est un dictionnaire alphabétique répertoriant plus de 10 000 unités de mesure, de tous les pays, regroupées ensuite en 25 tables d'interconversion des unités de différents types : masse, longueur, aire, volume, etc. Viennent enfin un tableau des constantes fondamentales et divers appendices.



Les sciences et les techniques françaises progressèrent, à la Révolution, quand s'imposa le système métrique, avec notamment le mètre-étalon (celui du haut se trouve rue de Vaugirard, à Paris) et des unités dérivées, comme celles de volume (*en bas*).

On peut analyser aussi cette mine d'informations en biais, pour lui faire exprimer d'autres renseignements précieux ou seulement curieux. Par exemple, les unités françaises d'Ancien Régime sont pour beaucoup à base 16 (une velte = 16 chopines, un pot = 16 possons, une chopine = 16 roquilles), de même que notre manière de compter aujourd'hui encore (quatorze, quinze, seize, dix-sept, dix-huit...). Si l'on se tourne vers le système britannique de longueurs, on y retrouve davantage la base 12 (un yard = 12 paumes, un pied = 12 pouces, un pouce = 12 lignes), qui caractérise aussi la manière de compter outre-Manche (eleven, twelve, thirteen, fourteen...).

Cet ouvrage de référence se voulant évolutif, je suggère qu'une prochaine édition inclue les monnaies, ce qui aidera tant les lecteurs de livres d'histoire que ceux du *Décameron* : à combien de nos francs d'aujourd'hui peut-on évaluer les 200 florins d'or que Gualfardo emprunte à Guasparruol dans la première nouvelle de la huitième journée du chef-d'œuvre de Boccace ?

Ce n'est certes pas un livre de chevet, mais il sera utile, du chef cuisinier à l'interprète, du bibliothécaire au chercheur scientifique, du touriste au patron d'entreprise, de l'enseignant du primaire à celui du supérieur.

Pierre Laszlo

Agronomie

La révolution alimentaire

Philippe Vasseur. Éditions Hachette (collection Librement), 1997

La façon de se nourrir, un sujet toujours à l'ordre du jour : hier la pénurie nous concernait, et elle concerne encore une grande partie de l'humanité ; aujourd'hui nous sommes préoccupés par la dégradation de la qualité, par la sécurité sanitaire et, toujours, par le prix des denrées. Les changements ont été si importants, depuis la fin de la dernière Guerre mondiale, que Philippe Vasseur parle de révolution. Et cette révolution est accompagnée, précédée même, par une révolution dans la production des denrées alimentaires.

Le livre de Ph. Vasseur est clair et facile à lire : on reconnaît le talent de l'ancien journaliste qu'il fut. Il est documenté, même si, sur le plan scientifique, on en reste à une vulgarisation assez superficielle. C'est aussi l'œuvre d'un homme politique, qui montre complaisamment l'efficacité des services de l'État en France et ne se prive pas de critiquer plus ou moins sévèrement la politique de certains pays étrangers

ARCH!MEDE

Le magazine scientifique d'ARTE



AU MOIS D'OCTOBRE :

Mardi 7 octobre à 20 h :

Oscillations chimiques.

Les accélérateurs de particules.

Qu'est-ce que la science.

Benoit Mandelbrot : mon métier

Marcher sur l'eau

Mardi 14 octobre à 20 h :

Au cœur du laiton.

Cuisine préhistorique.

La physique du sauna.

L.M. Houdebine :

les manipulations génétiques.

L'altruisme.

Mardi 21 octobre à 20 h :

Au cœur de l'aluminium.

L'«intelligence» des perroquets.

La vie extraterrestre.

Georges Touzet : la culture

des forêts.

La chiralité.

Mardi 28 octobre à 20 h :

Biochimie de l'ivresse.

Drogues et dépendance.

36 15 ARTE (1,29 F/mn)

<http://www.arte-tv.com>

arte