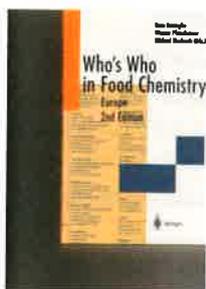


Livres



Who's who in food chemistry Europe (2nd ed.)

R. Battaglia, W. Pfannhauser et M. Murovic
173 pages, 122,87 €
Springer Verlag, 2001

Un coup d'œil rapide montre que ce livre n'est pas bon.

Grave critique qui mérite explication. D'un tel ouvrage, on attend qu'il donne la liste des meilleurs spécialistes européens de « food chemistry », mais on comprendrait, en le regrettant pour cause de titre trompeur, qu'il soit seulement un annuaire. Si la version « liste des meilleurs a été choisie », on comprend que 18 Français seulement y figurent (comme la Grèce)..., mais par quel miracle la République Tchèque ou la Finlande auraient-elles chacune trois fois plus de bons spécialistes que la France, la Grande-Bretagne plus de quatre fois plus, et l'Allemagne plus de six fois plus ? Je sais que la « food chemistry » est active dans ces pays, je connais la compétence des Français retenus dans le livre publié par les éditions Springer, mais je sais aussi que manquent de nombreux collègues de talents : où sont Michel Crouzet (les arômes), Jacques Defaye (le caramel), Patrick Etiévant (les arômes, à nouveau, et leur perception), Gilles Gandemer (lipides et réactions de Maillard), Jacques Gueguen (les liaisons dityrosine du gluten, les interactions moléculaires dans les pâtes à pain...), Jacques Nicolas (les polyphénoloxydases, les cyclodextrines, le gluten), Michel Ollivon (les lipides), Hubert Richard (les arômes), Augustin Scalbert (les polyphénols), Gaston Vernin (la réaction de Maillard), et tant d'autres chimistes dont j'admire régulièrement les résultats ? Sans me donner beaucoup de mal, je pourrais facilement décupler la liste française, en y adjoignant des mots clés qui décriraient leurs spécialités ; évidemment, si j'étais l'éditeur d'un tel livre, je cherche-

rais à faire mieux qu'un exercice de mémoire, et je me fonderais au moins sur les publications des auteurs pour établir des listes moins injustes (je n'ose même pas écrire « plus justes ») que celles qui sont données par ce *Who's who*.

La France, d'ailleurs, n'est pas le seul pays maltraité. Certes les spécialistes allemands sont mentionnés en plus grand nombre, mais je n'ai pas vu mention du dernier auteur vivant de ce remarquable Food chemistry (Belitz et Grosch), pourtant publié par la même maison d'édition que celle qui a donné ce *Who's who*. Pour l'Espagne, ne sont pas mentionnés mes amis Jesus Ventanas Barroso (les lipides) ou Jorge Ruiz Carrascal (oxydation et réactions de Maillard), par exemple..., mais c'est « juste », car aucun Espagnol n'est cité.

Ne nous appesantissons pas sur les défauts de l'ouvrage – il n'en vaut pas la chandelle – et demandons-nous pourquoi la liste française, en particulier, est réduite à la portion congrue (pour les autres pays, je ne suis pas en mesure de proposer des explications). Je vois deux raisons essentielles, dont une a été esquissée il y a quelques mois dans *L'Actualité Chimique* : les forces françaises en « food chemistry » sont dispersées, parce que notre Société Française de Chimie n'a pas de division spéciale de chimie des aliments. Pendant longtemps, l'animation a été faite par des collègues (cités dans l'ouvrage) de chimie analytique, mais les organiciens qui s'intéressent aux arômes, les physico-chimistes, qui se préoccupent de constitution des aliments, les biochimistes etc. n'avaient aucune raison de s'affilier, dans les annuaires de la Société Française de Chimie, sous la rubrique « chimie analytique », même par amitié pour ceux qui se sont dévoués pour la bonne cause au sein de cette division. Si les éditeurs de ce livre ont utilisé les listes de notre société, ils n'auront évidemment pas trouvé ceux qu'ils auraient dû trouver. Autrement dit, il devient urgent de créer une division « chimie des aliments et du goût » à la Société Française de Chimie. Quand l'aurons-nous ? Quand nous la voudrions vraiment ? J'invite tous les collègues intéressés à écrire à notre président pour la leur réclamer.

La seconde raison est la suivante : le terme « food chemistry » n'est pas français, et nos classifications sont perpendiculaires à cette dénomination anglo-saxonne ; je connais d'ailleurs bien des collègues qui n'osent se dire

chimistes, parce qu'ils ne font pas de synthèse. Étrange modestie, qui explique que l'on ne trouvera pas de spécialistes de la chimie des aliments et du goût si on les recherche en « food chemistry ». Où les éditeurs de ce livre auraient-ils dû aller chercher les talents français ? Là où ils sont : à l'Institut National de la Recherche Agronomique, mais aussi au CNRS, à l'Ifremer, etc.

Au total, notre originalité et notre division (sans jeu de mots), à laquelle certains ont attribué un prix Nobel de chimie manqué en 2001, nous valent aussi de briller par notre absence sur la scène éditoriale de ce *Who's who*. Je compte sur les quelques collègues qui y figurent pour qu'ils interviennent – eux qui existent aux yeux de la communauté internationale – pour que la prochaine édition de ce livre soit plus décente.

Hervé This

A signaler

• A propos de Vision

Vision, le magazine suisse de la science et de l'innovation a publié en septembre 2002 un numéro spécial consacré aux matériaux fonctionnels supramoléculaires, objets du PNR 47 (Programme national de recherche suisse). PNR 47 a aussi sa lettre d'informations : Newsletter NRP, publié par la Swiss National Science Foundation et accessible sur le site www.nrp47.ch. On retrouvera également *Vision* sur www.swiss-science.org/, le site portail suisse sur l'enseignement, l'emploi, la science et la technologie.

• High performance pigments

H.M. Smith (éd.)
380 p., 159 €
WileyVCH, 2002

• Méthodes instrumentales d'analyse chimique et applications Méthodes chromatographiques, électrophorèses et méthodes spectrales

G. Burgot, J.-L. Burgot
320 p., 85 €
Tec & Doc, 2002

• Spectrométrie gamma appliquée aux échantillons de l'environnement

G. Le Petit, G. Granier (coord.)
256 p., 50 €
Tec & Doc, 2002