

Coups d'œil en régions

Bienvenue chez les Ch'chimistes !

Caen, 16-17 juin

Caen a fêté la chimie en juin dernier et invité scolaires et grand public à découvrir les métiers de la chimie, des expériences ludiques et pédagogiques, des images de la chimie, à jouer avec la chimie et à écouter deux grands chimistes – Gérard Férey (Médaille d'or 2010 du CNRS) et Armand Lattes (ancien président de la SCF).



Chimie de Diane : ce fil de cuivre, plongé dans une solution de nitrate d'argent (incolore), se recouvre après réaction de cristaux d'argent alors que le cuivre passe dans la solution qui prend alors la couleur bleue caractéristique des ions Cu^{2+} . Cette expérience, inventée par les élèves du lycée de La Ferté-Macé (Orne), a été couronnée par le prix des lycées. *L'arbre des grands chimistes* : sur les branches stylisées, chaque feuille correspond à une date marquante pour un chimiste célèbre. *Déclassification* : inspirée de Vasarely, la « déclassification », réalisée par les élèves de CE1 de l'école de la Polle à Cherbourg, a reçu le prix des écoles primaires. *Le petit train* : petits et grands s'émerveillent devant un petit train en lévitation sur des rails supraconducteurs.

Photos : © ENSICAEN/Muriel Strebel.



« Entrée en matière » : événement grand public au Trocadéro

La matière, une substance qui compose tout corps ayant une réalité tangible ? Mais que de mondes divers et variés à explorer ! Des atomes aux galaxies, des cellules aux neutrinos, une évidence s'impose : la matière recouvre des formes, des états et des échelles multiples. Venez la découvrir avec

« Entrée en matière », un événement grand public et gratuit organisé par le CNRS, avec le concours de ses partenaires, et qui rassemble dans les jardins du Trocadéro à Paris du **19 au 30 octobre 2011** une exposition, des animations, des projections de films et des conférences. Une invitation à explorer la matière sous toutes ses formes, parfois inédites, inattendues, de l'infiniment grand à l'infiniment petit. Une belle entrée en matière pour la sonder sous tous ses aspects !

• www.cnrs.fr/entree-matiere

Un grand cru pour la chimie !

« Chimie et terroir »

Beaune, 19-21 mai

En mai dernier, trois jours ont été consacrés à la découverte des plantes, du vin, de l'alimentation et de la chimie amusante, avec à la clé démonstrations, expositions, conférences et spectacles. Une bande dessinée a été également réalisée par B. Masson et C. Gros (voir p. 8).

• Plus de photos sont à découvrir sur :
http://chimieterroir.u-bourgogne.fr/Chimie_Terroir/En_photos.html#81

La chimie en fête en Midi-Pyrénées

Au programme des festivités : la chimie des feux d'artifice, une initiation à la chimie par la cuisine, du théâtre (*Les lueurs de la rue Cuvier*), un tableau périodique artistique, au total plus d'une vingtaine d'actions scientifiques, ludiques et artistiques tout au long de l'année pour parler de la chimie et se rencontrer.

• www.chimie2011.fr/regional/midi-pyrenees

**Vous trouverez programmes détaillés
et comptes rendus de ces manifestations
sur www.chimie2011.fr
et www.lactualitechimique.org
(via le sommaire de ce numéro).**



« Chimie et terroir »

• **Atelier « Chimie et vin »** : la cave aux arômes, ou comment découvrir dans des ballons en verre les familles d'arômes qui font la renommée des vins de Bourgogne, blancs ou rouges (sous-bois, miel, fleurs, fruits, épices...). **Agrumes** : présente à la fois sur les vins très jeunes (pamplemousse, citron) et sur les vins « vieux » de grande facture (écorce d'orange), la note « agrumes » est propre aux vins blancs non élevés en fûts (Bourgogne aligoté, Chablis, Mâcon...). **Fruits rouges** : sur les sols calcaires de Bourgogne, le Pinot noir développe les premières années des notes de fruits rouges et noirs très marquées (cassis, cerise, framboise, mûre, baies sauvages...). **Fruits confits** : après le vieillissement, ces arômes prolongent ceux des fruits rouges. **Florales** : les touches de fleurs blanches (tilleul, camomille, églantine, oranger...) apportent aux vins blancs des arômes frais et d'une grande finesse, leur donnant élégance et subtilité.

Photos : Marie-Claude Vitorge, DR.

• **Autour de la chimie et de l'alimentation** : fruits et légumes. Photo : Christine Stern, DR. **Jeux scientifiques autour de la chimie**. Photo : Ewen Bodio, DR.



La chimie en fête en Midi-Pyrénées

Un buffet en cuisine moléculaire, préparé par les élèves des lycées Quercy-Rouergue de Souillac et Renée Bonnet de Toulouse. **Démonstration de cuisine moléculaire**, par Hervé This. « **Un élément, une classe** » : 53 classes de 3^e ont créé une illustration des éléments du tableau périodique sur châssis entoilé. Le « **tableau chimique** » a été présenté le 31 mai à l'INP-ENSIACET de Toulouse. Photos : © Françoise Viala (IPBS/CNRS-Université de Toulouse).