

6 MARS → 9 DÉCEMBRE 2011
STRASBOURG



la Chimie

dans tous les

sens

la matière
le vivant
l'amour
le goût
le parfum
la musique

PROGRAMME

Cycle de conférences
à l'occasion de l'Année de la Chimie
Sous le haut patronage de

Jean-Marie LEHN

Prix Nobel de chimie

www.chimie2011.unistra.fr

Avec le concours de la Faculté de Chimie



Strasbourg.eu

DNA
DIJONNEUSES NOUVELLES PALANCE



la Chimie
dans tous les sens

PROGRAMME des conférences dans le cadre de l'Année de la Chimie

→ ENTRÉE LIBRE



6 mars à 17h

De la matière à la vie : Chimie ? Chimie !

Pr Jean-Marie Lehn, Université de Strasbourg

→ Auditorium de la Cité de la Musique et de la Danse



2 mai à 17h

Chemistry for the conservation of cultural heritage: preserving our past for a better future (en anglais)

Pr Piero Baglioni, Université de Florence, Italie

→ ISIS, campus Esplanade



4 mai à 10h30

→ Spéciale étudiants

La chimie de l'amour... et l'amour de la chimie

Pr Marcel Hibert, Université de Strasbourg

→ Auditorium de la Cité de la Musique et de la Danse



3 juillet à 17h // Conférence avec expériences et démonstrations

De la cuisson dans des fosses à la cuisine note à note, en passant par la nouvelle cuisine et la cuisine moléculaire : qu'en dit la chimie ?

Dr Hervé This, AgroParisTech

→ Auditorium de la Cité de la Musique et de la Danse



14 octobre à 14h30 → Spéciale étudiants

De la chimie du parfum à la biologie de l'odorat

Pr Émérite André Holley, chercheur au Centre européen des sciences du goût de Dijon

→ Auditorium de la Cité de la Musique et de la Danse



14 novembre à 17h

The chemistry of chocolate (en anglais)

Pr Luis de Cola, Westfälische Wilhelms-Universität Münster, Allemagne

→ ISIS, campus Esplanade



9 décembre à 20h

Borodine : Compositeur/Chimiste ou l'inverse ?

Introduction du Pr Jean-Marie Lehn suivie d'un concert d'une œuvre de Borodine

Quatuor à cordes No.2 en ré majeur

Quintette pour piano et cordes en ut mineur

Quatuor Florestan avec Masako Hayashi-Ebbesen au piano

→ Auditorium de la Cité de la Musique et de la Danse

Jean-Marie LEHN

Jean-Marie LEHN, né en 1939 à Rosheim, Bas-Rhin, a été nommé professeur à l'Université Louis Pasteur à Strasbourg en 1970, puis a été titulaire de la Chaire de chimie des interactions moléculaires au Collège de France de 1979 à 2010. Il a reçu le prix Nobel de chimie en 1987 pour ses études sur les bases chimiques de la « reconnaissance moléculaire ». Au cours des années, ses travaux l'ont conduit à la définition d'un nouveau domaine de la chimie, qu'il a dénommé « chimie supramoléculaire ». Celle-ci a ensuite abordé l'étude des processus d'auto-organisation et a évolué plus récemment vers une chimie « adaptative », dont les objets répondent aux sollicitations du milieu. Auteur de plus de 900 publications, Jean-Marie Lehn est membre de multiples académies et institutions ainsi que de conseils d'entreprises privées. Il a reçu de nombreuses distinctions nationales et internationales.

Piero BAGLIONI est actuellement professeur de chimie physique au département de chimie de l'Université de Florence. Il est également le directeur du consortium national italien pour les nanosystèmes (CSGI). Il est l'auteur de plus de 300 publications et 18 brevets incluant des applications de suspensions à hautes concentrations, la photo-thérapie et le diagnostic de tumeurs, la production d'émulsions à partir de pétrole brut bio, la production de nanoparticules et de nouvelles nanocouches via la pulvérisation de flammes et la conservation de l'héritage culturel. Il est un pionnier dans l'application de colloïdes à la conservation de l'héritage culturel et a inventé plusieurs méthodologies innovatrices utilisées dans le monde entier.

Luisa DE COLA est née à Messina en Italie où elle a étudié la chimie. Elle a été ensuite post-doctorante de la NIH à Virginia Commonwealth University, Richmond, USA, avant de retourner en Italie pour occuper un poste de professeur assistant à l'Université de Bologne. En 1998, elle a été recrutée par l'Université d'Amsterdam en tant que professeur, puis en 2005, elle a rejoint l'Université de Münster pour une chaire en physique et chimie. Elle est en même temps professeur à temps partiel à l'Université de Twente, Pays-Bas. En 2009, elle a été lauréate d'une « Advanced Study Grant » de l'ERC. Dans ses recherches, elle s'intéresse aux (nano)matériaux fonctionnels.

Marcel HIBERT est professeur à la Faculté de pharmacie de l'Université de Strasbourg et directeur du Laboratoire d'innovation thérapeutique (UMR 7200). Lors d'une première carrière industrielle (1981-1997), il a contribué en tant que chimiste à la découverte et au développement de plusieurs candidats médicaments dont l'un, l'AnzemetR, est sur le marché. Depuis 13 ans à l'Université de Strasbourg, il a introduit avec ses collègues du campus d'Illkirch la stratégie de criblage pour accélérer la découverte d'outils de recherche moléculaires et de candidats médicaments. Cette démarche a conduit à la production d'un candidat clinique en phase II pour la maladie d'Alzheimer, le Minozac, et à l'émergence de nouveaux concepts thérapeutiques (neutraligand ; allosteric switch ; pharmacochaperone agoniste, etc.). Il a obtenu la Médaille d'Argent du CNRS en 2006.

André HOLLEY est actuellement professeur émérite de l'Université Claude Bernard, Lyon 1, et membre du Centre européen des sciences du goût de Dijon. Il a été professeur de neurosciences à l'Université Claude Bernard de Lyon. Il a également été directeur du Groupement de recherche « Parfums et Cosmétiques » CNRS-Industries des Cosmétiques et de la Parfumerie (1997-2000), directeur du programme interdisciplinaire de recherche « Cognisciences » du CNRS (1990-1994) et directeur du Centre européen des sciences du goût de Dijon. Il est l'auteur de « Éloge de l'odorat » (1999) et « Le cerveau gourmand » (2004), parus chez Odile Jacob.

Hervé THIS est chimiste INRA à l'AgroParisTech, professeur consultant à AgroParisTech, directeur scientifique de la Fondation « Science & Culture Alimentaire » et président de l'Institut des hautes études du goût, de la gastronomie et des arts de la table. Surtout, avec le Pr N. Kurti, il est le créateur de la discipline scientifique nommée « gastronomie moléculaire », et promoteur de tendances culinaires telles que la « cuisine moléculaire », le « constructivisme culinaire » et, tout récemment, la « cuisine note à note ». Il est l'auteur de nombreux livres et de très nombreux articles. Le dernier livre en date : « Les précisions culinaires », ed Quae/Belin, 2010.