

Les Amis du Muséum National d'Histoire Naturelle

Eugène Chevreul, un savant méconnu

(il a été doyen des étudiants de France)

Elie VOLF, Docteur ès sciences, maître de conférences honoraire

Chevreul est un savant de nos jours ignoré, mais dont les travaux furent fondamentaux au XIX^e siècle. Michel-Eugène Chevreul, né le 31 août 1786 à Angers, juste avant la Révolution française, est mort le 9 avril 1889 à Paris, après une longue vie de cent trois ans, durant laquelle il connut plusieurs régimes politiques : quatre royautes, trois républiques et deux empires, suite à quatre révolutions, 1789, 1830, 1848, et à la Commune de Paris en 1871.

Un savant méconnu

Dès le début de sa notoriété, Michel-Eugène Chevreul se fait appeler Eugène pour éviter d'être confondu avec son père prénommé Michel, célèbre médecin à Angers.

Il faut considérer Chevreul comme un savant expérimentateur hors pair, encyclopédiste et historien des sciences. Il travaillera dans deux lieux prestigieux, comme chercheur et directeur du Muséum d'histoire naturelle et comme directeur de l'atelier des teintures à la Manufacture des Gobelins.

Pour Chevreul, la science est indispensable à la compréhension des phénomènes de la nature, car la méthode expérimentale ne se rapporte qu'à la recherche des vérités objectives et non à celle des vérités subjectives. Il est avide de connaissances et se déclare en 1871 dans ses écrits philosophiques sur la philosophie naturelle, « *doyen des étudiants de France* », titre qui représentait pour lui sa plus belle distinction, mais il est probable que par sa longévité il fut aussi doyen des Français, à une époque où l'espérance de vie était inférieure à cinquante ans pour la plupart des gens.

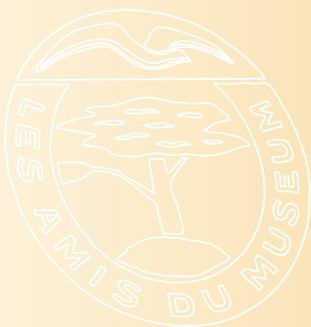
Il fut l'un des plus grands scientifiques français du XIX^e siècle, dont le nom reste inscrit sur le fronton de la Tour Eiffel.

Pour les chimistes, Chevreul a isolé les corps gras, dont il a déterminé la structure moléculaire. Pour les artistes peintres, teinturiers, tapissiers, c'est le créateur de la loi sur le contraste simultané des couleurs et l'inventeur d'un cercle chromatique très élaboré qui prend en compte les couleurs complémentaires. Pour Claude Bernard et les physiologistes, Chevreul a pensé la symbiose des cinq sens qu'il a nommé *propriétés organoleptiques*. Le mot « organoleptique » (du grec « *leptikos* » sensation, qui affecte les organes des sens) a été créé par Chevreul et désigne la symbiose des cinq sens sur nos organes vitaux. Pour lui, la symbiose se manifeste lors du contact d'un corps avec les organes des êtres vivants, associé à d'autres effets à distance, tels que les odeurs, les saveurs et la couleur.

Hervé This considère que dans la gastronomie dite moléculaire, il faut prendre en considération les propriétés organoleptiques des aliments. En effet, la stimulation des saveurs d'un plat est influencée par la vue et l'agencement des couleurs, et la texture

sommaire

- 1 Elie VOLF,
Eugène Chevreul,
un savant méconnu
- 6 Assemblée générale ordinaire
du 11 avril 2015
- 12 Echos
- 14 Nous avons lu
- 16 Conférences et manifestations





des composants d'un plat génère un bruit, plus ou moins intense, avec la langue qui donne vie au plat.

Durant sa longue existence, Chevreul a publié près de mille articles et une centaine d'ouvrages sur l'histoire des sciences, la chimie, la physiologie, les couleurs, la photographie (il travaille sur les plaques photographiques avec Axel Niepce, le neveu de Nicéphore) et bien d'autres sujets comme l'amélioration du bouillon hollandais (l'ancêtre des bouillons KUB) ou la

démystification des fausses sciences : l'astrologie, la radiesthésie et le spiritisme, qu'il a dénoncés avec rationalisme.

Il commence au Muséum en 1808 comme chercheur auprès de Vauquelin et Fourcroix.