

Les parures de la préhistoire

«Préhistoire en Poitou», à l'Espace Mendès France, Poitiers, jusqu'au 4 novembre 2001. Cette manifestation est mise en œuvre par l'association de préfiguration du Centre de valorisation des collections de l'Université de Poitiers. Elle a été réalisée avec la collaboration du laboratoire de Géobiologie (UMR 6046 CNRS) de l'Université de Poitiers, du Service régional de l'archéologie de la DRAC Poitou-Charentes, et avec Hélène Roche, directeur de recherches au CNRS (Nanterre).



Canine de renard provenant de La Quina (Aurignacien ancien).



Canine de loup provenant de Quinçay (Castelperronien).

Au Roc aux Sorciers, à Angles-sur-l'Anglin, à la grotte des Fadets et à La Marche, à Lussac-les-Châteaux, le Magdalénien a livré de nombreuses incisives de chevaux gravées sur la face linguale. La gravure forme un triangle ou un quadrilatère rempli de traits croisés d'une extrême finesse. Selon Jean Airvaux, cette figure, associée à la morphologie de la dent, symbolise le sexe féminin. Ces objets ne sont jamais perforés et ne peuvent être considérés comme de simples éléments de parure. Il s'agit probablement de figurines. Elle symbolisent l'élément féminin, mais peut-être aussi, de façon concomitante, masculin.

La première pièce reconnue en tant qu'œuvre d'art préhistorique a été découverte en 1834 à Savigné, dans le sud de la Vienne. C'est en fouillant le site des grottes du Chaffaud qu'André Brouillet découvre un fragment d'os de renne portant la représentation gravée de deux biches et datant du magdalénien final (environ - 12 000 ans). Depuis, la région Poitou-Charentes a livré de nombreuses pièces prestigieuses, en particulier les plaquettes gravées de figurations humaines de la grotte de La Marche à Lussac-les-Châteaux et la grande fresque sculptée du Roc aux Sorciers, à Angles-sur-l'Anglin (Vienne). A côté de ces trésors de l'art pariétal, des sites d'une grande valeur et encore méconnus ont été mis au jour. C'est le cas de la Grande Roche, à Quinçay dans la Vienne, et de la station aval de La Quina en Charente¹. Le premier a fourni des éléments de parures rares : une série de dents percées datant du Castelperronien (Homme de Néandertal). Le second a livré des dents percées, un peu plus récentes car datant de l'Aurignacien ancien (- 30 000 ans environ, soit l'Homme moderne). Sur les 39 dents étudiées provenant de La Quina, 28 étaient des canines de renard. Les

perforations obtenues sont de petite dimension (de 0,6 à 3,2 mm) et situées pour la plupart vers l'apex de la racine. D'un point de vue pratique, une réduction de l'épaisseur de la racine à percer a été obtenue par raclage. Cette opération a été poursuivie par un rainurage, aboutissant à un percement. A Quinçay, la série de dents étudiées a été trouvée dans la séquence supérieure de la coupe. Malgré le petit nombre de dents percées dans cette série (6), qui doit inciter à la prudence, les canines de renard semblent avoir un rôle important. Le mode opératoire utilisé ici est plus difficile à percevoir. Il varie en fonction des dents. La réduction de l'épaisseur de la racine pourrait être due à un travail abrasif, par frottement. Le percement, des canines de loup en particulier, semble avoir été obtenu non par des rainurages, mais par des enlèvements par pression ou percussion à l'aide d'un outil acéré, laissant sur la racine de la dent et tout autour de la perforation des traces en écaille.

Les perforations sont, dans ce cas, d'un diamètre plus important (2 à 5 mm), mais l'impression, notamment pour les canines de renard, est le résultat d'un travail soigné, moins frustré que dans les séries de La Quina. Cette étude permet d'affirmer avec certitude que l'Homme de Néandertal percevait des dents et que cette industrie n'était pas l'apanage de l'Homme moderne.

Les apports de la région Poitou-Charentes au domaine de la préhistoire sont d'une valeur capitale pour la connaissance du passé. La présence humaine y est très ancienne, attestée par de nombreuses découvertes d'outillage, de traces de foyers, de sépultures et d'œuvres d'art. Conçue en trois grandes parties (Du singe à l'homme, Les derniers moments de l'homme de Néandertal, L'homme moderne : un artiste), l'exposition «Préhistoire en Poitou» accorde une large part à la naissance de l'image, présentant quelques-uns des trésors scientifiques et culturels de la région. A partir de - 30 000 ans, l'homme dessine et manifeste des préoccupations nouvelles, tout autant mystiques qu'artistiques. Les supports utilisés sont multiples, allant de la paroi aux plaquettes rocheuses, aux os et aux dents d'animaux divers, révélant un travail de plus en plus minutieux de la part des mains de l'artiste et témoignant d'un sens esthétique certain.

Laetitia Becq-Giraudon

1. «Parure castelperronienne et aurignacienne : étude de trois séries inédites des dents percées et comparaison», par Jeanne-Marie Granger et François Lévêque, *Comptes rendus de l'Académie des sciences*, 1997. 325, 537-543



Hervé This

science et cuisine



Yves Ronzier

PLAISIRS DE LA PÊCHE À PIED
«A marée basse», c'est le titre de l'exposition, conçue et réalisée par le Centre international de la mer à Rochefort, présentée à la Corderie Royale du 24 mai au 8 octobre, sur le thème de la pêche à pied. L'exposition propose, à la manière d'une promenade sur la grève, ponctuée, au sol et sur les murs, d'éléments scéniques – images, objets, récits, reconstitution de biotopes sableux, projection vidéo sur grand écran –, de découvrir l'univers de la pêche à pied, ses usages anciens et ses pratiques actuelles, en particulier sur le littoral charentais et dans les îles. Sont présentés les techniques de pêche, les traditions qui s'y rapportent, les instruments et leur maniement, les codes en vigueur entre pêcheurs, et, en filigrane, le vivant, c'est-à-dire l'identification des espèces et de leurs biotopes dans ce milieu fragile qu'est l'estran.
CIM : 05 46 87 81 44

Hervé This est physico-chimiste au Collège de France, attaché à la Direction scientifique «nutrition humaine et sécurité des aliments» de l'Inra. Il a fondé une discipline : la gastronomie moléculaire. L'Espace Mendès France l'a invité à Poitiers, le 23 janvier, pour donner une conférence sur «science et cuisine». Hervé This est l'auteur de plusieurs ouvrages chez Belin, notamment *La Casserole des enfants* (1998) et *Révélation gastronomiques* (1995).

L'Actualité. – Qu'est-ce que la gastronomie moléculaire ?

Hervé This. – En 1988, nous avons créé avec Nicholas Kurtz une nouvelle discipline scientifique : la gastronomie moléculaire. Elle a cinq objectifs principaux : recenser les «tours de main culinaires», les tester de façon scientifique et éviter ainsi la propagation dans les écoles et livres de cuisine de dictons faux. C'est le centre d'intérêt principal de nos recherches. Ensuite, nous souhaitons modéliser les recettes de cuisine. Pourquoi ? Parce que si on comprend ce que l'on fait, on le fait mieux. Cette recherche pourrait intéresser tout particulièrement les industriels de l'agroalimentaire qui jusqu'alors n'ont pas (ou peu) essayé de modéliser, d'optimiser les recettes de cuisine comme le ferait une industrie pharmaceutique pour la synthèse d'un médicament. Nous souhaitons également faire évoluer la cuisine. En effet, le matériel utilisé est, mis à part le micro-ondes, sensiblement le même qu'au Moyen Âge ! Les chimistes, quant à eux, ont un matériel spécifique par exemple pour conserver les principes actifs lors d'un chauffage, alors pourquoi ne pas adapter ces ustensiles pour aider les professionnels de la gastronomie ou les ménagères ? Notre but est donc aussi de changer les méthodes, les ustensiles, les ingrédients de façon à obtenir un résultat meilleur, à privilégier les textures, les saveurs. Nous espérons aussi, grâce à toutes ces études, créer des plats nouveaux à partir de

24 H POUR UN SITE

Les 4 et 5 mai 2001 à l'Espace Mendès France, quarante équipes de deux à trois personnes vont confronter leur imagination, leur savoir-faire et leur connaissance du Web dans une compétition de création de site en une durée limitée à 24 h. Ouverte à tous les webmasters professionnels, étudiants ou aficionados.
Contact : edith.ciot@pictascience.org

UNE MAYONNAISE SANS ŒUF

Pendant un long moment, Hervé This s'est intéressé à la mayonnaise : comment la faire, la rattraper, etc. Le jaune d'œuf contient des tensioactifs, de l'eau et des protéines. Donc en prenant les mêmes composants mais issus d'autres sources, il est possible de faire une mayonnaise sans œuf. Il suffit pour cela de prendre de l'eau, un bout de feuille de gélatine (pour les protéines), de l'huile et de fouetter le tout. Cette mayonnaise a bien sûr peu de goût si l'on utilise de l'eau pure. Par contre, elle prend une autre saveur si vous utilisez une eau aromatisée, un bouillon de légumes...

procédés que l'on aurait mis au point au sein du laboratoire. Par exemple, nous avons déjà créé la chantilly au chocolat, un nouveau produit basé sur l'étude des composés qui entrent en jeu dans la «réaction de formation de la chantilly». Enfin, puisque l'activité culinaire est une activité publique, il faut montrer à tous et de façon ludique que la chimie et la physique sont deux belles disciplines qui peuvent se révéler amusantes et même parfois appétissantes et digestes ! Il y a donc aussi une part de communication pour que les professionnels de la cuisine mais aussi tous ceux qui cuisinent chez eux évoluent dans leur art.

Avez-vous la possibilité de retrouver une recette à partir du plat préparé ?

Vous voulez parler de la formulation inverse. Non, c'est difficile.

En rationalisant ainsi la cuisine, ne craignez-vous pas de lui enlever une part de mystère ?

En fait, non ! Il reste toujours une part de savoir-faire. Par exemple, en mars 2001, nous avons réalisé un menu spécial pour l'Académie des Sciences avec Pierre Gagnaire intitulé «Science et Cuisine». Un mois plus tard, il a servi ce même menu à des journalistes et, déjà, il était complètement transformé, il n'avait plus la même saveur. Le cuisinier, d'un tour de main, y avait ajouté une pincée de magie.

La créativité du chef est-elle irremplaçable ?

Dans la cuisine, il y a toujours de la technique, c'est-à-dire un certain savoir-faire et de l'art. En cela, on pourrait la comparer à la peinture : d'une part, il y a le mode d'emploi du pinceau et d'autre part, il y a le mélange, l'harmonie des couleurs et des formes, le regard particulier du maître. Le peintre joue avec les couleurs comme le cuisinier joue avec les saveurs.

Propos recueillis par Delphine Quintard

LES VOIX DE LA TERRE

Du 15 au 17 juin, le festival de Bougon propose dix concerts et spectacles sur le site du musée des tumulus. Au programme : l'Orchestre national de Barbès, John Doe, Manu Dibango, Violons de Chabanes Trio, Victor Racoïn, Jean-Marie Carlotti, les polyphonies corses Voce di Corsica, illuminations par la Cie Carabosse...
Contact : 05 49 05 08 48

A l'école de la mer

La science se livre

Jusqu'en juin 2001, les bibliothèques, collèges et lycées de Poitou-Charentes participent à «La science se livre», initiative coordonnée par l'Espace Mendès France. Cette opération vise à développer dans les lieux de lecture publique des temps forts permettant au plus grand nombre de découvrir la culture scientifique et de dialoguer avec les chercheurs. Signalons quelques rendez-vous à venir.

A la bibliothèque municipale de Cognac : exposition «Graine de jardinier», du 4 au 26 mai, atelier-découverte des insectes pour les 7-11 ans le 16 mai, conférence de Pierre Cantot (Inra) sur les insectes de nos jardins le 22 mai à 20h. A la bibliothèque de Saint-Cybard, Angoulême :

exposition sur les rapaces en Charente du 3 au 28 avril.

A la bibliothèque de Coulon : exposition et activités sur le thème de l'eau, du 17 au 20 mai. Dans les bibliothèques de Poitiers : animations sur l'ornithologie avec la LPO, en mai.

A la médiathèque de Loudun : conférence sur les OGM par Yves Barrière (Inra), le 10 mai à 20h30.

Au collège Georges David de Mirebeau : semaine sur les dinosaures, du 7 au 11 mai, et conférence de Jean-Michel Mazin, paléontologue, sur l'apparition, l'évolution et la disparition des dinosaures, le 11 mai de 13h45 à 16h45.

Contact : Christine Guitton, Espace Mendès France, 05 49 50 33 00 christine.guitton@pictascience.org

Née d'un partenariat entre la région Poitou-Charentes et l'Aquarium de La Rochelle, et intégrée au sein du nouvel aquarium, L'École de la mer (Espace de culture océane du littoral et de l'environnement) est un espace dédié à la pédagogie et à la diffusion de la culture scientifique océane. Sur 1 500 m², répartis sur les deux niveaux de l'aquarium – amphes, salles d'activités, surfaces d'expositions, laboratoire de recherche – une équipe pédagogique, composée d'enseignants, d'animateurs et de scientifiques de l'aquarium, propose, en parallèle à la visite de l'aquarium, différentes animations : travaux pratiques, ateliers découverte, conférences thématiques, et projections sur le thème de la vie marine. Et, pour en savoir plus, deux cellules d'exposition permanentes sont consacrées à l'estran et à la biodiversité. L'équipe se tient également à la disposition des enseignants pour répondre à leurs demandes de formation, et pour les aider à la mise

en place de projets pédagogiques. Au rez-de-chaussée, un espace accueille les expositions temporaires. A partir de juin, on pourra y voir une exposition sur l'huître, coproduite avec l'Ifremer et la SRC, et assister à une série de conférences sur ce thème. Bientôt deux nouveaux espaces interactifs s'ouvriront en libre accès au visiteur : l'espace Recherche – formation, métiers, actualité régionale – et l'espace Métiers, décliné en deux volets : métiers en Poitou-Charentes, métiers de la mer.

Ecole de la mer - Aquarium de La Rochelle. Tél. : 05 46 50 30 30

Pour recevoir chez vous L'Actualité, plus les numéros hors série, retournez ce bon à :
L'Actualité - Service abonnements - BP 23 - 86190 Vouillé



L'ACTUALITÉ
POITOU-CHARENTES

LA REVUE TRIMESTRIELLE DE L'INNOVATION RÉGIONALE

BULLETIN D'ABONNEMENT

- Je désire souscrire un abonnement d'un an à L'Actualité au prix de 95 F (étranger 120 F)
- Je désire souscrire un abonnement de 2 ans à L'Actualité au prix de 180 F (étranger 230 F)
- Je vous adresse ci-joint mon règlement à l'ordre de L'Actualité

Veillez servir cet abonnement à :

M. Mme Mlle Prénom

Adresse

Code postal Ville