

**Aux représentantes
et représentants des médias**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Quand cuisine et chimie prennent la mesure du temps

Neuchâtel, le 28 mai 2020. À partir du XVII^e siècle, la mesure du temps entre dans la cuisine, lieu de préparation des repas, mais qui est également utilisé pour des expériences de chimie. Car c'est le seul endroit de la maison disposant d'un feu propre aux deux activités. Cet exemple illustre la façon dont la conscience des durées prend place dans le quotidien des gens, un phénomène que questionne un nouveau projet de l'Université de Neuchâtel, mené à l'Institut d'histoire. Intitulé *Mesure du temps, chimie et cuisine*, il vient d'obtenir un subside du Fonds national suisse (FNS) de plus de 400'000 francs pour une durée de trois ans.

« Que fait-on avec la mesure du temps ? » Cette question se trouve au cœur du projet du professeur Gianenrico Bernasconi, spécialiste d'histoire des techniques à l'Université de Neuchâtel, et de son collègue post-doctorant Marco Storni, historien de la philosophie des sciences. Pendant longtemps, les études historiques ont porté sur les transformations des sociétés modernes associées à la diffusion des garde-temps, mais en se focalisant sur la conscience de l'heure, signe de l'intériorisation de la mesure du temps. Le présent projet propose une nouvelle approche, en considérant la mesure du temps comme un outil permettant de mieux maîtriser les processus de transformation de la matière, qui sera exploré à travers l'étude de différentes pratiques comme la cuisine et la chimie.

« Dès le XVII^e siècle, on constate un intérêt croissant pour la quantification de la durée dans les traités scientifiques et techniques, indique Gianenrico Bernasconi. Les archives enregistrent une multiplication des données temporelles et témoignent de la présence de garde-temps dans la culture expérimentale. »

Si la mesure du temps a largement été traitée dans le cadre de l'histoire de la physique et de l'astronomie, peu d'études s'intéressent à des domaines d'application comme la chimie et la cuisine. Or, aux XVII^e et XVIII^e siècles, ces deux pratiques partagent les mêmes espaces dans la maison, la même culture matérielle et les mêmes procédés de transformation des substances par le feu. Avec cet intérêt croissant pour la notion de durée émerge une nouvelle culture instrumentale contribuant à la naissance de la chimie moderne et à une réorganisation de la cuisine. Mais avec quels instruments et au moyen de quels gestes ?

Pour répondre à la question, le projet *Mesure du temps, chimie et cuisine* va explorer des fonds d'archives et des collections de musées, notamment en Suisse, en France et en Angleterre. Il se déroulera selon trois axes. Le premier concerne la matérialité de la mesure de la durée, étudiée à partir des objets, des acteurs et des savoirs artisanaux. Le deuxième examine l'impact de la mesure de la durée sur la formalisation de la chimie, en étudiant d'abord les traités et les cours de chimie théorique, puis sa mise en pratique dans les laboratoires académiques et domestiques.

Enfin, le troisième axe porte sur la cuisine. « Il s'agit d'analyser les indications temporelles que l'on peut trouver dans les traités, les livres de recettes et les documents relatifs à la préparation des repas collectifs (à la cour, à l'armée, pour les pauvres) », illustre Gianenrico Bernasconi. L'intérêt est de comprendre la fonction de la mesure du temps dans le contrôle des processus de combustion et dans la mise en place d'une cuisine industrielle.

En s'intéressant à l'usage que l'on fait de la notion de durée dans la cuisine, l'approche permet d'aborder sous un angle original l'essor d'un « esprit de quantification » à partir de la deuxième moitié du XVII^e siècle. Avec cette volonté de contextualiser l'utilisation d'objets techniques, ce projet de recherche intègre l'analyse de l'objet comme document matériel utile à l'enquête historique, avec le développement de nouvelles approches pour la valorisation des collections.

En savoir plus :

Mesure du temps, chimie et cuisine : formalisation des pratiques aux XVIIe et XVIIIe siècles. Projet soutenu par le FNS : <http://p3.snf.ch/project-184856>

Contact :

Prof. Gianenrico Bernasconi, Institut d'histoire
Tél. +41 32 718 16 97; gianenrico.bernasconi@unine.ch