

Ivon Flament chez Firmenich

Originaire de Belgique (Ath, cité des géants, cf.Internet), après des « humanités classiques » (latin, grec) j'ai abandonné Homère et Ovide pour poursuivre des études de chimie à l'Université Libre de Bruxelles. Vu ma spécialisation dans le domaine des hétérocycles azotés mon directeur de thèse, le Professeur Richard Martin, genevois d'origine, m'a recommandé à la famille Firmenich et je me suis présenté en novembre 1961 comme candidat à un poste de chercheur. Reçu par Max Stoll en présence de Monsieur Roger j'ai été engagé avant même de défendre ma thèse de doctorat, ce qui serait impensable aujourd'hui.

Entré aux Laboratoires de Recherche en février 1962, j'ai d'abord effectué une recherche sur l'arôme de cacao pour me familiariser avec la première génération d'appareils de chromatographie en phase gazeuse (Edouard Palluy), de spectrométrie de masse (Bruno Willhalm) et de résonance magnétique nucléaire (Walter Thommen). J'ai ensuite eu la chance de rejoindre l'équipe de Max Winter et de Fritz Gautschi qui travaillait depuis 1957 sur l'arôme de café sous contrat avec Maxwell House (General Foods). Ce travail commun nous a permis de publier en 1967 un article de 77 pages décrivant l'identification et la synthèse de 202 constituants du café, dont 154 molécules originales. Suite à une clause de confidentialité de quelques années, ces résultats ont enfin été publiés et ont fait l'objet de plusieurs dizaines de brevets, un monstre dont la rédaction a fait passer bien des nuits blanches à feu notre collègue Paul Wenger. Ce travail collectif a largement contribué au renom des laboratoires Firmenich dans le monde scientifique.

Durant 25 ans, comme expert et enseignant, j'ai également contribué à la formation des laborants et laboristes (en collaboration avec Ehrling Sundt). Membre du Comité, puis Président de la Société Chimique de Genève j'ai eu durant 3 ans le privilège de rencontrer et de présenter d'éminents conférenciers.

Durant quelques années j'ai procédé à l'isolement des précurseurs de l'arôme de viande puis à l'identification et à la synthèse des composants de leur traitement thermique. Devenu responsable du Département Analytique, j'ai introduit l'extraction des produits naturels par fluide supercritique et son usage en chromatographie (Technique reprise par Laurent Wünsche et Urs Keller), d'initier, en collaboration avec le Département Technique de La Plaine, la construction d'un olfactomètre multidimensionnel pour faciliter la création de parfums et l'inhibition des mauvaises odeurs (mis en service par Christine Vuilleumier).

Enfin, en collaboration avec Tony Furrer et de Christian Debonneville nous avons construit un phytotron programmable permettant de suivre l'évolution des effluves de fleurs. Après 37 années d'activité, j'ai encore consacré une année, avec les encouragements de Ferdi Näf et la collaboration d'Yvonne Thomas-Bessière, à l'écriture d'un livre intitulé « Coffee Flavor Chemistry ».

Voilà donc en résumé une carrière scientifique qui m'a apporté beaucoup de plaisir et de satisfactions en travail au laboratoire, en publications, brevets, congrès et conférences. Je garde un excellent souvenir des membres de la famille Firmenich qui se sont succédé à la Direction durant ma carrière et je présente mes amitiés et mon bon souvenir à tous mes collègues et collaborateurs encore en fonction ou déjà retraités et dont j'aurais omis de citer le nom.

ivonflament@vtx.ch

Les dessins du Vieux-Genève présentés ici ont été réalisés dans les années 90 sur papier bistre et feutres ocre. Leurs dimensions sont d'environ 35 x 50 cm et les cadres de 50 x 70 cm.