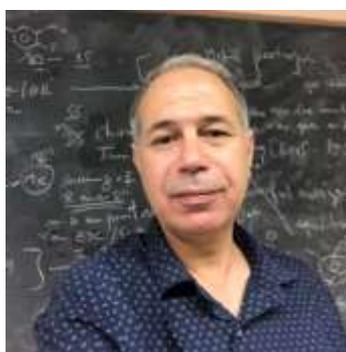


la lettre du **FJS**

*lettre d'information de l'association franco-japonaise de chimie fine et thérapeutique**

Environ un mois nous sépare de notre symposium. Les préparatifs vont bon train et à Nice, l'équipe de Rachid Benhida est concentrée sur la tâche mais sereine. Saluons nos collègues pour le travail et la résilience dont ils ont fait preuve devant les embûches qui ont émaillé la préparation de l'évènement phare de notre association. Une pensée également pour nos homologues japonais qui ont toujours été en phase avec nos décisions avec patience et compréhension.
Bon symposium à tous.



Rachid Benhida
(DR CNRS, Nice)
Organisateur du 28^{ème} symposium FJS



Shigeki Sasaki
(Professor, Fukuoka University)
Homologue japonais

Symposium franco-japonais de chimie fine et thérapeutique.



Est-il besoin de rappeler que le 28ème symposium du FJS se tiendra à Nice du 1^{er} au 4 octobre 2023 ? Si ce n'est pas fait, vous pouvez bien sûr encore vous inscrire, pensez aussi à inscrire vos étudiants pour lesquels un tarif spécial est appliqué.

Le symposium est un moment d'échanges scientifiques, mais le programme permet aussi des moments conviviaux. Consultez le site web du symposium pour voir ce que nous ont concocté Rachid Benhida et son équipe : <https://fjs2023nice.cnrs.fr/>

Visite de collègues japonais en France

Peut-on croire en une véritable reprise ? il est encore tôt pour le dire, en tout cas c'est une très bonne nouvelle et on relaie ces informations :

CONFERENCES :

Judi 31 août 2023 10h30	ROUEN COBRA*, Amphi Poirier**	Prof. Kazuo NAGASAWA (Tokyo University of Agriculture and Technology, Japon) "Synthetic studies of Guanidine Alkaloids »
---	--	---

*Chimie Organique, Bioorganique, réactivité et analyse

** Bâtiment IRCOF - 1, rue Tesnière, 76821 Mont-Saint-Aignan cedex

Dernière minute

Le Professeur **Yoshiako NAKAO** de l'Université de Kyoto sera en France dans le cadre du programme Ambassadeur@INC. (détails sur ce programme dans la Lettre du FJS n°54)

Le Professeur **Yoshiako NAKAO** effectuera un certain nombre de conférences dans les villes et laboratoires listés ci-après :

*Consultez notre site <http://fjs.crihan.fr/FJS/Bienvenue.html>

Contactez-nous : jacq.royer@gmail.com

Lundi 28 août 2023 – TOULOUSE

lecture & discussions @ LHFA Toulouse, (Didier Bourissou, LHFA)

Mercredi 30 août – SACLAY

lecture & discussions @ Ecole Polytechnique, (Grégory Nocton, LCM / Thierry Gacoing, LPMC)

Jeudi 31 août – PARIS

lecture & discussions @ Chimie ParisTech, (Guillaume Lefèvre, i-CLeHS)

Vendredi 1^e septembre – RENNES

lecture & discussions @ ISCR, (Rafael Gramage-Doria, ISCR)

Lundi 4 septembre – LYON

lecture @ discussions @ ICBMS, (Abderrahmane Amgoune, ICBMS)

Titre de la conférence : « **C-H and C-X Functionalization by Cooperative Catalysis** »

Et bien sûr, on peut ajouter :

Du 2 au 4 octobre
Symposium FJS

NICE
Château Valrose

Prof. Minoru UEDA (Université de Tohoku)

« Chemical Biology of Plant Natural Products (Tentative) »

Prof. Yoshiji TAKEMOTO (Université de Kyoto)

« Organocatalysis for the synthesis of biologically important molecules »

Prof. Eiichi NAKAMURA (University of Tokyo)

« Cinematic chemistry” Our dream has come true »

Prof. Satoshi ICHIKAWA (Université de Hokkaido)

« Drug Lead Discovery Based on Bioactive Natural Product Synthesis »

Prof. Takenori TOMOHIRO (Université de Toyama)

« Development of multifunctional photocrosslinkers for target protein identification »

Dr. Jun SATO (Shionogi & Co., Ltd.)

« Cefiderocol (S-649266), A New Siderophore Cephalosporin Exhibiting Potent Activities Against Pseudomonas aeruginosa and Other Gram-Negative Pathogens Including Multi-drug Resistant Bacteria: Structure Activity Relationship »

Dr. Kosuke TAKEUCHI (Daiichi Sankyo Co., Ltd. & The University of Bonn)

« From Traditional to Data Driven Medicinal Chemistry »

Dr. Tamaki HOSHIKAWA (Eisai Co., Ltd.)

« Development of an electrochemical C(sp³)-H fluorination reaction »

Dr. Hiroshi MIYAZAKI (Mitsubishi Tanabe Pharma Corporation)

« Discovery of Evocalcet for the Treatment of Secondary Hyperparathyroidism »

Dr. Satoru NOJI (Japan Tobacco Inc.)

« Discovery of delgocitinib as a Novel JAK inhibitor for the Treatment of Atopic Dermatitis »

*Consultez notre site <http://fjs.crihan.fr/FJS/Bienvenue.html>

Contactez-nous : jacq.royer@gmail.com

Association franco-japonaise de chimie fine et thérapeutique.

L'assemblée générale ordinaire de l'association s'est tenue le 18 juillet 2023 à la faculté de médecine, 45 rue des St Pères à Paris et en visioconférence.

À l'ordre du jour :

- Bilan
- Approbation du CR de l'AG de 2022
- Bilan financier, cotisation
- Situation FJS Nice
- Adhésion nouveaux membres
- Divers

Cuisine japonaise (2eme et dernière partie)

Nous reprenons la description des principaux mets qu'offre la cuisine japonaise. Après les poissons (crus, grillés), l'okonomiyaki, le yakiniku et le shabu-shabu (voir le n° 55), voici les nouilles et quelques autres plats célèbres.

Nouilles

Il en existe plusieurs types dont on retiendra les 3 principaux : ramen, soba et udon.

Les **ramens** sont sans doute les plus célèbres. Ces nouilles ont été importées de Chine au 19eme siècle, elles sont fabriquées à partir de blé tendre. Les **ramens** sont servis dans un grand bol de bouillon avec des ingrédients variés (tranche de porc, champignons, algues...) et sont plutôt difficiles à consommer pour un Occidental qui doit maîtriser des nouilles genre spaghettis avec des baguettes et une cuillère... Les Japonais les mangent avec force bruit d'aspiration (déroutant pour nous...).

Les **udons** sont plus épaisses que les ramens et encore plus difficiles à manger car elles se dérobent encore plus malicieusement aux baguettes!

Enfin les **sobas** qui elles sont préparées avec de la farine de sarrasin sont très consommées au Japon sous diverses formes : chaudes ou froides... peut-être anecdotique mais à signaler : le *soba pan* : un sandwich avec ces nouilles comme seul ingrédient.



Ramen

Udon

Soba pan

Yakitori

Voilà des petites brochettes, sur des piques en bois, de poulet (à l'origine) mais aussi de bœuf, de saumon... très populaires du fait du prix très modeste. Un menu classique avec 4-5 brochettes servies avec une soupe miso, une salade et un bol de riz coûte environ 10 - 15€.



Soupe miso



C'est un bouillon de miso (soja fermenté) et de dashi (bouillon de poisson)... l'apparence est un liquide assez clair dans lequel flottent quelques algues et morceaux de tofu (et ciboulette, champignons...). Ce n'est pas, pour l'auteur de ces lignes, un summum dans la cuisine japonaise, mais ce potage est consommé régulièrement au Japon (pratiquement matin, midi et soir)

Tempura



Probablement d'origine portugaise, la tempura est une friture de beignets de fruits de mer (crevettes, calmars...) ou/et de légumes (carotte, aubergine, oignon, poivron...). La pâte à beignet est très fine et fluide et ce met est léger mais requiert l'expertise du cuisinier pour sa réussite.

Teppanyaki

C'est la plancha japonaise ! c'est-à-dire une cuisson sur une plaque chauffante. On y cuit de la viande de bœuf, poissons ou coquillages... C'est le mode de cuisson qui a donné son nom à ce type de cuisine (teppan pour plaque chauffante). Le teppanyaki n'apparaît dans la cuisine japonaise qu'en 1945. C'est un restaurateur de Kobé qui a imaginé et réalisé ce type de cuisson susceptible de convenir au goût des soldats américains en leur rappelant le barbecue. Toute une scénographie s'est ajoutée à cette cuisine simple : au restaurant la cuisson est réalisée sur une grande plaque devant le client et le cuisinier fait le spectacle : jongle avec les instruments, raconte des blagues ... C'est l'assurance de manger dans une atmosphère détendue et cordiale. En revanche, les prix de tels repas sont plutôt élevés.



Onigiri

C'est le sandwich japonais. Il s'agit simplement d'une boule de riz posée sur une algue. Le riz peut être fourré de divers ingrédients (poisson, légume...). C'est un en-cas incontournable, on les trouve dans les *combinis* et toutes surfaces alimentaires. (sous-sol des grands magasins par exemple). Ils sont, dans la majorité des cas, de forme triangulaire.



Des liens utiles

Notre Association franco-japonaise : <http://fjs.crihan.fr/FJS/Bienvenue.html>

Bureau français de la JSPS : <http://jsps.unistra.fr>

L'Association des anciens boursiers francophones de la JSPS :

<https://jsps-strasbourg.com/alumni/francophone/>

sans oublier le prochain symposium du FJS :

<https://fjs2023nice.cnrs.fr/>

*Consultez notre site <http://fjs.crihan.fr/FJS/Bienvenue.html>

Contactez-nous : jacq.royer@gmail.com