

## **Henri Van Laer (1864- 1917)**

Henri van Laer est né le 4 juillet 1864 à Hasselt. Il mourut à Saint-Gilles (Bruxelles) le 4 juin 1917.

Van Laer suivit des cours à l'Université de Gand, dont il sortit diplômé successivement en 1886 comme professeur agrégé de l'Ecole normale des Sciences et en 1898 comme docteur en sciences naturelles.

Déjà en 1887 il fut nommé répétiteur du professeur Ed Hanuise (1842-1913) à l'Ecole des Mines de la province de Hainaut et en 1888 il fut ensuite nommé professeur de chimie générale. En 1887 il était aussi nommé professeur à l'Institut supérieur des Fermentations de Gand. Depuis 1902 jusqu'à sa mort, il fut directeur de cet établissement.

H.Van Laer fut membre de l'Association Belge des Chimistes le 6 octobre 1887 sur proposition de Ed.Hanuise et de F.Sachs (1849-1919), respectivement président et secrétaire général de l'Association. H.Van Laer fut un chercheur de talent. Déjà en 1887 il publiait ces premières recherches sur la fermentation. Son mémoire sur "Les fermentations Visqueuses "couronné par l'Académie des Sciences en 1889 fut commenté dans le bulletin de l'Association par F.Sachs qui terminait sa critique avec l'espoir que l'association qui comptait déjà trois sections d'études pouvait vite établir une quatrième section sur les industries de fermentations. Il écrivait : " avec des hommes comme H.Van Laer, cette section ne manquera pas de rivaliser d'importance avec les trois sections déjà formés ". Le 2 avril 1890 le bureau de l'Association décidait de demander à H.Van Laer de créer une section des industries de la fermentation et des industries connexes. Cette section débuta le 23 avril 1890. E. Van Berchem, brasseur à Willebroek fut le premier président. Après la démission de Van Berchem en 1893 H.Van Laer fut le nouveau président. Il proposa immédiatement de changer le nom de la section en "section de chimie biologique". La nouvelle section s'occupait essentiellement de trois sujets : la production du vinaigre, de la bière et l'usage des mélasses. Jusqu'à la réorganisation de l'Association en 1898, quand il fut décidé de remplacer les sections d'études par des sections locales, la section de chimie biologique fut très active avec des membres comme le professeur de Louvain J.Vuylsteke, L.Van Hulle, premier directeur de " l'Ecole professionnelle de Brasserie de Gand " et J.Effront, fondateur en 1920 à Bruxelles de " la Société Belge de Zymologie ". Aussi au premier congrès internationale de chimie appliquée en 1894 il y avait sur les 397 participants 78 membres de la section de chimie biologique, dont 35 Belges. La section fut une des sections le plus dynamique. H.Van Laer présenta lors de l'ouverture de ce congrès le 4 août 1894 un rapport remarquable " Des mesures destinés à faciliter aux chimistes et techniciens l'accès rapide de toutes les publications qui les intéressent " dans ce rapport il proposa la création *d'un bureau international de la littérature chimique*, dans le but de favoriser la rapidité des communications de la chimie pure et appliquée avec comme siège

Bruxelles. Une commission de neuf personnes, tous membres du bureau du Congrès fut nommée pour examiner cette question et les statuts annexés. A la séance de clôture le 11 août le projet fut accepté.

Van Laer créa à Gand le premier cours de chimie biologique des enzymes. Il produisit comme chercheur et savant, des œuvres remarquées. Il publiait une centaine de publications sur la chimie et la physiologie des fermentations dans des revues belges, anglaises, allemandes et françaises. L'une de ses dernières études sur la vitesse de saccharification de l'amidon, qui comporte six mémoires (1910-11), publiés dans le Bulletin de l'Académie des Sciences de Belgique constitue un travail de belle allure. En 1913 il publiait un article "à propos des lois de l'action diastatique " avec son fils Marc-Henri (1893-1951). Il donnait plusieurs conférences, entre autre à l'assemblée générale de l'Association le 30 avril 1892 sur " l'état de nos connaissances biochimiques".

H. Van Laer s'occupait beaucoup sur l'enseignement professionnel de brasserie. En 1895 il fut membre d'honneur de plusieurs sociétés : the Institute of Brewery in Londres, in 1905 de l'American Society of Brewing Technology et en 1908 du Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei de Berlin.

Après la réorganisation de l'Association en 1889 H. Van Laer fut le premier président de la section de Gand en 1889 et 1899. Il rendait aussi beaucoup de services à l'association, devenue en 1904 Société Chimique de Belgique, puisqu'il était élu comme président de la Société en 1906 et 1907 et après encore en 1912 et 1913. C'est pendant sa présidence en 1912 que fut fêté le 25<sup>e</sup> anniversaire de la fondation de la Société. Le dîner et la réception à l'Hôtel de Ville avaient lieu le 11 mai. Le lendemain les fêtes se poursuivaient avec l'assemblée générale le matin, la séance solennelle l'après-midi et finalement le banquet jubilaire dans la soirée.

H. Van Laer créa en 1908 le prix de la Société Chimique de Belgique, qui devint après sa mort le prix triennal H. Van Laer. Le professeur Jean Timmermans (1882-1971) en fut le premier titulaire en 1911.

A l'occasion du 25<sup>e</sup> anniversaire de la promotion de Van Laer comme docteur en sciences naturelles, le 13 juillet 1913 ses collègues de l'Institut de Fermentations, ses élèves et ses amis lui offrirent un livre jubilaire, qui contient en outre la liste complète de ses publications. Généralement on admet que la chimie physiologique, discipline médicale, est le précurseur de la biochimie. Si on parcourt l'œuvre de H. Van Laer sur la chimie biologique on ne peut que constater que les chimistes ont également contribué beaucoup à cette nouvelle discipline : la biochimie.

H. Deelstra