



S. Quideau

## Stéphane Quideau

<b>Geburtstag:</b>	28. Mai 1966
<b>Stellung:</b>	Professor für organische Chemie, Université de Bordeaux
<b>E-Mail:</b>	stephane.quideau@u-bordeaux.fr
<b>Homepage:</b>	www.ism.u-bordeaux1.fr
<b>Werdegang:</b>	1989 Masterabschluss, Université de Nantes 1994 Promotion bei Prof. John Ralph, University of Wisconsin–Madison 1994–1997 Postdoktorat bei Prof. Ken S. Feldman, Pennsylvania State University
<b>Preise:</b>	<b>2004</b> Juniormitglied des Institut Universitaire de France; <b>2006</b> Prix Acros der Société Chimique de France; <b>2006</b> Prix du Dr et de Mme Henri Labbé der Académie des Sciences; <b>2008</b> Wissenschaftspreis der Groupe Polyphénols
<b>Forschung:</b>	Chemie und chemische Biologie pflanzlicher Polyphenole, Chemie des hypervalenten Iods, Phenoldesaromatisierung in der organischen Synthese, Totalsynthese von Naturstoffen
<b>Hobbys:</b>	Zu Bebop und Lindy Hop tanzen, Weinverkostungen, philosophische und historische Texte

Der auf dieser Seite vorgestellte Autor veröffentlichte kürzlich seinen **10. Beitrag** seit 2005 in der *Angewandten Chemie*:

„Gallotannins and Tannic Acid: First Chemical Syntheses and In Vitro Inhibitory Activity on Alzheimer's Amyloid  $\beta$ -Peptide Aggregation“: T. Sylla, L. Pouységu, G. Da Costa, D. Deffieux, J.-P. Monti, S. Quideau, *Angew. Chem. Int. Ed.* **2015**, 54, 8217; *Angew. Chem.* **2015**, 127, 8335.

### Mit achtzehn wollte ich Organiker werden! Was sonst?

**Für einen Tag jemand anders sein:** dann Antonius, wenn ich mir den Tag aussuchen dürfte!

**Mein Lieblingsmaler ist** vielleicht Kandinsky oder auch Modigliani, Gustav Klimt, Picasso, Nicolas de Staël, van Gogh, Botticelli, Filippo Lippi, Caravaggio oder ...

**Mein Lieblingsbuch ist** *L'Écume des jours* von Boris Vian oder *Unterwegs* von Jack Kerouac, aber auch alle Bücher von Ernest Hemingway!

**Die Begabung, die ich gerne hätte, ist,** Gitarre so wie Django Reinhardt spielen zu können!

**Mein Motto ist:** „γῶθι σεαυτόν“ (erkenne Dich selbst).

**Mein Lieblingsgetränk ist** ... ich sollte Sie raten lassen! Wer hat Wein gesagt? Stimmt! Nicht nur aus dem Bordeaux, sondern jeder gute Wein, der mir erzählt, wo die Trauben für ihn gewachsen sind und wer ihn hergestellt hat.

**In einer freien Stunde** würde ich mich rasch mit meiner Tanzpartnerin treffen, um die Choreographie für den nächsten Auftritt zu üben.

**Mein Lieblingszitat ist:** „Ein Wissenschaftler ist nicht jemand, der die richtigen Antworten gibt, sondern jemand, der die richtigen Fragen stellt“ (Claude Lévi-Strauss).

**Meine liebste Namensreaktion ist** die Diels-Alder-Reaktion! Hat irgendetwas dagegen?

### Meine fünf Top-Paper:

1. „Asymmetric Hydroxylative Phenol Dearomatization Promoted by Chiral Binaphthyl and Biphenyl Iodanes“: C. Bosset et al., *Angew. Chem. Int. Ed.* **2014**, 53, 9860; *Angew. Chem.* **2014**, 126, 10018. (ee-Werte bis 94% bei chiralen iodanvermittelten Sauerstoffatomtransfers in Kaskadenreaktionen aus Phenoldesaromatisierung und Diels-Alder-Reaktion.)
2. „First and biomimetic total synthesis of a member of the C-glucosidic subclass of ellagitannins, 5-O-desgalloyllepipunicacortin A“: D. Deffieux, A. Natangelo, G. Malik, L. Pouységu, J. Charris, S. Quideau, *Chem. Commun.* **2011**, 47, 1628. (Eine ziemliche Herausforderung! Alles steckt im Titel.)
3. „Binding of Filamentous Actin and Winding into Fibrillar Aggregates by the Polyphenolic C-Glucosidic Ellagitannin Vescalagin“: S. Quideau et al. *Angew. Chem. Int. Ed.* **2011**, 50, 5099; *Angew. Chem.* **2011**, 123, 5205; *Angew. Chem.* **2011**, 123, 5205. (Über die Anti-Actin-Wirkung von Vescalagin in vitro und in Zellen.)
4. „Total Synthesis of (+)-Aquatol by Biomimetic Phenol Dearomatization. Double Diastereofacial Differentiation in Diels–Alder Dimerization of Orthoquinols with a C<sub>2</sub>-Symmetric Transition State“: J. Gagnepain, F. Castet, S. Quideau, *Angew. Chem. Int. Ed.* **2007**, 46, 1533; *Angew. Chem.* **2007**, 119, 1555. (Der seltene Fall, dass eine bispericyclische Reaktivität bei der Synthese eines Naturstoffs eine Rolle spielt.)
5. „The Chemistry of Wine Polyphenolic C-Glycosidic Ellagitannins Targeting Human Topoisomerase II“: S. Quideau et al., *Chem. Eur. J.* **2005**, 11, 6503. (Über den Einfluss von Eiche-Ellagitanninen auf das chemische Profil von in Holzfässern gereiften Weinen.)

Internationale Ausgabe: DOI: 10.1002/anie.201507118

Deutsche Ausgabe: DOI: 10.1002/ange.201507118