

COOPERATIVES

COOPIN

(Bât. 563)

Heures d'ouverture : tous les jours de la semaine de 13h.00 à 16h.30

ACTION ponctuelle

Appareils photos OLYMPUS

- 7 SZ-120 + commande à distance RC 100 + 1 film pour Frs 448.-
- 2 IS-100 à Frs 698.-
- 3 AF mini à Frs 179.-
- 2 LT-1 à Frs 298.-
- 3 Mju-1 à Frs 198.-

Semaine du 16.6 au 23.6.1995

- 10% supplémentaire du prix COOPIN sur tous les appareils photo KODAK (non jetables).

NOUVEAU chez LIERAC

Body Lift

- concentré minceur, la puissance anti-capitons + l'effet lifting.

Bust lift

- concentré tenseur buste.

Mi-bas en lycra GIPSY : couleur melon, marine et noir.

Self-service

Toujours en stock :

Biscuits JACOBS, WERNLI, OULEVAY, MAJESTIC, etc..

Confitures SCOTTS, Scotch Orange, Extra Ginger, Extra Lemon Shred.

Spécialités : HP baked beans - HP steak sauce, Worcestershire sauce Lea & Perrins, Tabasco, sauce de soja Amoy, sirop d'érable pur Winneto, etc..

Thés Ceylan, Lipton, Twings, Ty-Phoo.

Boissons : eaux minérales, nectar de pamplemousse, jus d'orange, jus de raisin, jus de pomme, coca-cola, etc..

Dentifrice Odol-dent3 gel/menthe.

Super prix : 2 pour 1 soit Frs 2.90.-

Gagnez du temps, pensez COOPIN.

AS-INTERFON

(Bât. 563)

Porte ouverte au magasin

INTERFON

Route des Alpes

PREVESSIN-MOENS

Jeudi 22 juin 1995, de 16h.30 à 21h.00

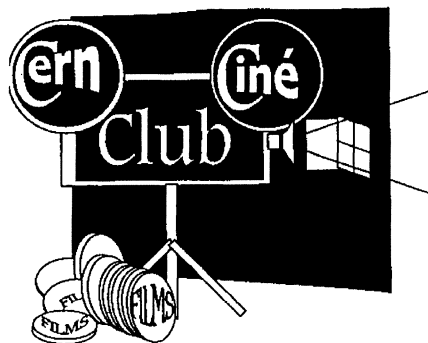
Présentation de nouveautés en électroménager avec PRIMA-DIS (Lave-linge, lave-vaisselle à poser et à intégrer, congélateurs coffres et armoires, nettoyeurs vapeur et fer pressing).

Prix spéciaux pour la journée

Remise 5% supplémentaire pour toute commande passée le 22 juin 1995.

Dans les grandes marques : Scholtès, Siemens, Liebherr, Sauter-Robby, etc.

Vous bénéficierez du service après-vente Prima Dis.



THURSDAY 22 JUNE 1995 at 8.30 pm
JEUDI 22 JUIN 1995 à 20h.30

Main auditorium / amphithéâtre bât. principal

REBECCA

of / de Alfred HITCHCOK

with / avec L. Olivier, J. Fontaine, G. Sanders, J. Anderson

Film à suspense.

Une jeune dame de compagnie, timide et effacée fait la connaissance à Monte-Carlo de Maxime, riche et beau lord anglais, qui a perdu sa femme Rebecca dans des circonstances mystérieuses. Ils se marient et reviennent en Angleterre, à Manderley, somptueux château où tout le personnel, régenté par l'intendante, Madame Danvers, vit dans le souvenir de la première épouse.

Premier film américain d'Hitchcock, qui remporta l'oscar du meilleur film de l'année, cette œuvre est totalement britannique par le récit, les acteurs et le réalisateur. Grâce à de savants effets de mise en scène et des décors somptueux, Hitchcock a su utiliser de façon habile toute une série de symboles : la nature, l'eau (l'arrivée au château de la jeune épouse, sous une pluie d'orage, reste un grand moment du film) et nous plonge dans une atmosphère inquiétante où s'affrontent un passé diabolique et mystérieux, et un présent plein d'innocence et de fragilité, superbement rendu par Joan Fontaine.

Hitchcock's first Hollywood film was also his only one to receive a "best picture" Oscar: all the financial advantages of America meant that for the first time he could really explore his technical imagination and create a gripping blend of detective story, gothic romance, psychological drama. Daphné Du Maurier's fairly lightweight best-seller (about a naive young woman who marries an aristocratic patriarch, then finds her life dominated by his dead wife Rebecca) became a tale of fear and guilt, power and class.

The blindly loyal Mrs Danvers (Rebecca's former maid) is an almost immobile, leech-like figure. Rebecca, as malevolence personified, is never seen and therefore more dangerous. The "pure" innocent central character (Joan Fontaine, excellent by being totally infuriating) is treated as a pathetic victim of circumstance, her *gaucherie* and anguish trapped by a circling camera whose measured, taunting pace revels in her "female" masochism.

English dialogue with French and German sub-titles
Version originale anglaise sous-titrées Français/Allemand

Entrance / Entrée FS 8.-

Cycle des Conférences du Soir

Evening Lecture Series

LUNDI 19 JUIN 1995, à 20h30

Amphithéâtre du Bâtiment Principal

**PROBLEMES ET SOUFFRANCES DES ENFANTS DU TIERS MONDE
UN PLAN CONCRET DE REINSERTION SCOLAIRE AUX PHILIPPINES**

*** * ***

MONDAY 19 JUNE 1995, at 8.30 p.m.

Main Auditorium

**THIRD-WORLD CHILDREN'S PROBLEMS AND SUFFERINGS
A FIRM PLAN FOR EDUCATIONAL REINTEGRATION IN THE
PHILIPPINES**

by Father Pierre TRITZ



par le Père Pierre TRITZ

**La conférence sera donnée en français, avec traduction simultanée en anglais
The lecture will be given in French with simultaneous translation in English**

Ouvert au public

Open to the public

RESTAURANTS						
Plats conventionnés (déjeuner) semaine du 19 juin 1995			Fixed price main courses (lunch) week of 19th june 1995			
	No 1 – COOP	No 2 – DSR	No 3 – Gén. de Rest.		No 1 – COOP	No 2 – DSR
	Bât. 501 – Site Meyrin	Bât. 504 – Site Meyrin	Bât. 866 – Site Prévessin		Bldg. 501 – Meyrin Site	Bldg. 504 – Meyrin Site
Lundi-vendredi Samedi Dimanche	Heures d'ouverture: 07h00 – 01h00 07h00 – 23h00 07h00 – 23h00 Repas servis: 11h30–14h00 18h00–20h00 Prix (FS): a) 7.00 FS b) 8.30 FS	Heures d'ouverture: 06h30 – 18h00 11h30 – 14h00 Fermé Fermé Repas servis: 11h30–14h00 Prix (FS): a) 7.60 FS b) 8.70 FS	Heures d'ouverture: 07h00 – 18h00 Fermé Fermé Repas servis: 11h30–14h00 Prix (FF): a) 21.50 FF b) 25.00 FF	Monday-Friday Saturday Sunday	Opening times: 07h00 – 01h00 07h00 – 23h00 07h00 – 23h00 Medis served: 11h30–14h00 Prices (CHF): a) 7.00 CHF b) 8.30 CHF	Opening times: 06h30 – 18h00 11h30 – 14h00 Closed Closed Medis served: 11h30–14h00 Prices (FRF): a) 21.50 FRF b) 25.00 FRF
Lundi	a) Escalope de dinde panée Cornettes Légumes d'été b) Sauté de bœuf Mousseline de pommes de terre Haricots verts	a) Fricadelle de bœuf sauce forestière Pommes lyonnaises Salade verte b) Escalope de poulet milanaise Spaghetti Pois mangetout PÂTES À GOGO	a) Steak de bœuf haché sauce bordelaise Haricots verts b) Cordon bleu de volaille Pommes persillées Tomate au four	Monday	a) Minced beef with mushroom sauce Lyonnais style potatoes Green salad b) Chicken escalope with tomato sauce Spaghetti Snow peas PASTA AS YOU WISH	a) Minced beef steak with Bordeaux style sauce Green beans b) Chicken “Cordon bleu” Parsley potatoes Baked tomato
Mardi	a) Épaule de porc rôtie Pommes en dés Carottes b) Filet de truite rosé Pommes nature Broccoli	a) Filet de lieu noir poché sauce armoricaine Pommes nature Salade verte b) Fondue d'agneau aux aubergines Pommes rissolées Tomate confite PÂTES À GOGO	a) Tranche de poisson panée Choux-fleurs Navarin d'agneau Semoule b) Légumes de couscous ANDOUILLETTE À LA MOUTARDE	Tuesday	a) Fillet of coal-fish with “armoricaine” sauce Boiled potatoes Green salad b) Chipped lamb meat with aubergines Fried potatoes Baked tomato PASTA AS YOU WISH	a) Breaded slice of fish with lemon Cauliflower Lamb stew “Navarin” Couscous Couscous vegetables FRENCH SAUSAGE WITH MUSTARD
Mercredi	a) Émincé de foie de porc Riz blanc Petits pois b) Brochette de volaille Gratin de pommes de terre	a) Sauté de porc à la diable Gnocchi Salade verte b) Bœuf rôti en cocotte Gratin dauphinois Jardinière de légumes TORTELLINI	a) Boulettes de bœuf Ratatouille b) Côte de veau à la crème Torsades au beurre Épinards CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES 28.00 FF	Wednesday	a) Pan-fried pork meat with coconuts, saffron & curry Gnocchi – Green salad b) Roasted beef Baked sliced potatoes with cream sauce Mixed vegetables TORTELLINI	a) Meat balls Ratatouille b) Veal chop with cream Buttered pasta Spinach GRILLED LAM CHOPS 28.00 FF
Jeudi	a) Steak d'agneau haché Pommes boulangères Haricots verts b) Émincé de porc aux champignons Riz blanc	a) Canneloni gratinés Salade verte b) Blanquette de veau à l'ancienne Riz créole Carottes à la ciboulette PÂTES À GOGO	a) Omelette aux deux jambons Gratin de courgettes b) Pintade sauce forestière Pommes frites Carottes sautées ENTRECÔTE GRILLÉE 32.00 FF	Thursday	a) Baked cannelloni Green salad b) Old-fashioned veal stew Creole rice Carrots PASTA AS YOU WISH	a) Ham omelet Baked courgettes Guinea fowl with mushroom sauce French fried potatoes Carrots GRILLED SIRLOIN STEAK 32.00 FF
Vendredi	a) Vol au vent charcutière Riz blanc Tomate b) Filet de lingue Pommes nature Épinards	a) Émincé de dinde au poivre vert Rôsti Salade verte b) Terrine de poisson sauce à la ciboulette Riz pilaf Épinards en branche PÂTES À GOGO	a) Beignets de poisson sauce rémoulade Endives braisées b) Sauté de bœuf à la créole Riz Jardinière de légumes	Friday	a) Sliced turkey meat with green pepper sauce Swiss sliced potatoes Green salad b) Terrine of fish with chive sauce – Pilaw rice Spinach PASTA AS YOU WISH	a) Fish fritters with “Remoulade” sauce Braised chicory b) Creole style beef stew Rice Mixed vegetables

Calendrier hebdomadaire

1995

Weekly Calendar

Lundi Monday	Mardi Tuesday	Mercredi Wednesday	Jeudi Thursday	Vendredi Friday
10.00 PRESENTATION TECHNIQUE Kemppt Road Show : le soudage et ses applications par Techniques de soudage, Hulfigger S.A. (F/CH/SF) parking près bât. 904, Prévessin ➤				10.00 TECHNICAL SEMINAR Sol-gel optical thin films for an advanced megajoule-class laser ICF-driver by Philippe BELLEVILLE & Hervé FLOCH / CEA-Centre d'Etudes de Limeil-Valenton, Villeneuve-Saint-Georges, France
11.00 E	14.00 TH	14.00 TH	13.00 A	14.00 TH
TECHNICAL SEMINAR Leakless Cooling System by Michel BOSTEELS / CERN-MT	THEORETICAL SEMINAR Non-minimal Higgs sectors : the decoupling limit and its phenomenological implications by H.E. HABER / CERN	ENSEIGNEMENT GENERAL Sciences pour tous par Rafel CARRERAS	CERN ASTROPHYSICS SEMINAR X-ray and gamma-ray radiation from active galactic nuclei and the cosmic background by Andrzej ZDZIARSKI / N. Copernicus Astronomical Center, Warsaw, Poland	MEETING ON PARTICLE PHYSICS PHENOMENOLOGY QCD sum rules and heavy meson exclusive decays by A. KHODIAMIRIAN / Univ. of Munich & Yerevan Physics Institute
26.6	27.6	28.6	29.6	30.6
10.00 CN	10.00 CN	10.00 CN	10.00 CN	
TECHNICAL PRESENTATION The process group approach to reliable distributed computing by Yves EYCHENNE / Regional Business Manager, Isis Distributed Systems, Paris	TECHNICAL PRESENTATION Software solutions for VME under Unix by Lionel GELY / Digital Equipment Corporation, CSS Annecy	TECHNICAL PRESENTATION The Product Data and Document Management System "CADIM" by Mr. PROCHNAU & Mr ZAGEL / Eigner + Partner AG, Egerkingen/CH	ENSEIGNEMENT GENERAL Sciences pour tous par Rafel CARRERAS	
	16.00 CN		13.00 A	
	COMPUTING SEMINAR Reusable documents : preparing for the LHC-era by Michel GOOSENS & Janne SAARELA / CERN-CN			

A	Auditorium / bldg 500 Amphithéâtre / bât. 500	TH	Theory Conference Room / bldg 4 Salle Théorie / bât. 4	DG	6th Floor Conference Room, bldg 60 Salle de conférence du 6e étage, bât. 60	CN	CN Auditorium - bldg 31 / 3-005 Amphithéâtre CN - bât. 31 / 3-005	Deadline for insertion : Tuesday 12.00 hrs Staff Association : bldg 64 / R-002, tel. 2819 Media & Publications (DSU) : bldg 50 / 1-030, tel. 3475 e-mail : weekly_bulletin@macmail staff_association@macmail
AT	AT Auditorium / bldg 30, 7th floor Amphithéâtre AT / bât. 30, 7e étage	M				➤	place as indicated lieu selon indication	
PS	PS Auditorium / bldg 6, 2-024 Amphithéâtre PS / bât. 6, 2-024	S				E	ECP Conference Room, bldg 13 / 2-005 Salle de conférence ECP, bât. 13 / 2-005	Dernier délai pour insertions : mardi 12.00 h Association du Personnel : bât. 64 / R-002, tél. 2819 Médias & Publications (DSU) : bât. 50 / 1-030, tél. 3475