

CULTURAL ACTIVITIES **ACTIVITES CULTURELLES**

MERCREDI 17 FEVRIER 1988, à 20h.30

Amphithéâtre - Bâtiment Principal

L'EXPLORATION SOUTERRAINE AU XXème SIECLE

Régis MAGNIN

L'Equipe Spéléfilm :

G. Favre (Caméraman, réalisateur, géologue, spéléologue)

A. Vuagnaux (Plongeur, spéléologue, responsable plongée)

C. Rufi (Plongeur, spéléologue, technicien)

R. Magnin (Conférencier, spéléologue, responsable technique)

P. Annen (Spéléologue, varappeur)

La Conférence sera donnée en français.



EXPOSITION du 15 au 27 FEVRIER 1988

Hall du Bâtiment Principal

SIX SIECLES DE GRAVURE ALLEMANDE SUR BOIS

Une exposition de
Institut für
Auslandsbeziehungen
Stuttgart

Thématique : *Professor Dr. Gunther Thiem*

Réalisation : *Hans Peter Hoch*

Responsabilité et organisation : *Hermann Pollig*
Erna Haist

La gravure sur bois comme technique d'impression des images fut d'abord découverte dans l'Allemagne méridionale, plus précisément dans le sud de l'ancien Empire germanique dont dépendaient l'Autriche et une partie de la Suisse. Cette invention remonte chez nous à 600 ans, vers 1400, alors qu'en Chine elle existe dès le premier millénaire ap. J.C. (la toute première gravure conservée datant de 868).

Cette toute première technique d'impression qui se répandit rapidement au XV^{em} siècle fut portée à sa perfection par Albrecht Dürer (1471-1528) (cf. pl. 12 à 14). Remplacée par la gravure sur cuivre et l'eau forte au XVII^{em} et XVIII^{em} siècle, elle fut découverte par l'expressionnisme (cf. pl. 32 et suiv.) et sans cesse réutilisée depuis (cf. pl. 45 à 50). Aussi est-il peut-être permis à un institut allemand de présenter une histoire de la gravure sur bois.

RESTAURANTS

Plats conventionnés (déjeuner / lunch)

SEMAINE DU 15 AU 19 FEVRIER

Restaurant	no. 1	no. 2	no. 3
bât. / bldg Site	501 Meyrin (CH)	504 Meyrin (CH)	866 Prévessin (F)
Concessionnaire	COOP	MIGROS	Générale de Restauration
Prix	a) 5.50 FS b) 6.50 FS	a) 5.70 FS b) 6.50 FS	a) 18.00 FF b) 21.00 FF
Lundi/ Monday	Hamburger Sauce à l'échalotte Pommes mousseline Pois mange tout *** Poulet sauté à la Bourguignonne Nouillettes Courgettes	a) Sauté d'agneau à l'ananas Pâtes au beurre b) Rôti de porc au four Choux rouges braisés aux pommes et vin rouge Marrons Paysanne	a) Rôti de Dinde aux pruneaux Mousseline de légumes verts b) Steak haché à cheval Spaghetti à la tomate et carottes vichy
Mardi/ Tuesday	Emincé de foie de boeuf aux champignons Cornettes au Parmesan Carottes Vichy *** Filets de cabillaud "Duglère" Pommes Anglaise Epinards COUSCOUS MAISON	a) Cordon bleu de poulet Pommes rissolées persillées b) Blanquette de veau au Perlant de Genève et à la crème Broccolis au naturel	a) Carbonade de Boeuf aux olives Brunoise de légumes verts b) Rissollette de Veau aux deux pommes Polenta au gruyère Choux rouges en lamelles
Mercredi/ Wednesday	Oeufs au plat Garniture Andalouse Salade *** Tendron de veau braisé Pommes en dés Endives	a) Gratin de pâtes au jambon et petits champignons Salade de saison b) Emincé de boeuf aux pousses de soja Pommes purée aux carottes-fenouils Proposition Pâtissier Forêt Noire Maison	a) Oeufs brouillés façon savoysarde Panaché de petits légumes verts b) Sardines fraîches Océan à l'anis Garniture de Riz au gingembre et pomme vapeur
Jeudi/ Thursday	Calamars à l'américaine Riz créole Salade *** Navarin d'agneau aux légumes Pommes mousseline *** SPECIALITE MAISON	a) Rôti de dindonneau aux pruneaux Rôstis Maison b) Escalope de porc Gruyérienne Pommes frites Haricots verts + Tomates farcies Viande-séré champignons-crevettes la pièce F. 1,90	a) Pièce de Boeuf au gros sel Gratin dauphinois b) Palette de Porc à la provençale Choux de Bruxelles aux petits lardons Navets braisés au jus de viande
Vendredi/ Friday	Blanc de volaille "Poulet" au curry Courgettes sautées Riz pilaf *** Filets de carrelets Tomate provençale Pommes Château	a) Filet de truite rose à l'oseille Pommes nature b) Roulade de veau au citron Panaché de pâtes Petites carottes étuvées à la ciboulette	a) Filet de Poisson frais selon arrivage Haricots verts nature b) Escalope de volaille façon Zingara Pomme frites Céleris et fenouils à la crème

Heures
d'ouverture :

Restaurant no. 1

Lundi au vendredi :
de 07h00 à 01h00

Samedi et dimanche :

1. Cafétéria
de 07h00 à 23h00

2. Restaurant

de 11h30 à 14h00 et de 18h00 à 19h30

Restaurant no.2

Lundi au vendredi :
de 06h30 à 20h30

Samedi :

de 08h00 à 14h00

Restaurant No3

Lundi au vendredi :
de 07.00 à 09.00 h
de 11.30 à 14.00 h

1988

1988

LUNDI MONDAY	15.2	MARDI TUESDAY	16.2	MERCREDI WEDNESDAY	17.2	JEUDI THURSDAY	18.2	VENDREDI FRIDAY	19.2
		900	COLLECTE DE SANG BLOOD DONORS CAMPAIGN <i>Rez-de-chaussée bât. 504, Restaurant no 2 Ground-floor bldg 504, Restaurant No 2</i>	1100 (PS) PS SEMINAR Computer-aided-design of analogue circuits - some recent developments and use of the TOUCHSTONE and SABER packages by Christian SCHIEBLICH / RF Group, CERN-PS					
				1400 (Th) THEORETICAL SEMINAR Consequences of the remarkable $\beta\rho$ real/ imaginary ratio at $\sqrt{s} = 346$ GeV by E. LEADER / Bir kbeck College, London		1300 (A) ENSEIGNEMENT GENERAL Les Sciences Aujourd'hui par R. CARRERAS			
				1430 (L) SEMINAIRE LEP La banque de données cartographiques du CERN par W. COOSEMANS / CERN-LEP					
				1600 (DD) DD SEMINAR The SPS network compiler by Inge KRISTIANSEN and Krzysztof KOSTRO / CERN-SPS					