

# COOPERATIVES

---

## COOPIN

(Bât. 563)

Heures d'ouverture: tous les jours de la semaine de 13h00 à 16h30.

### SCHOLTES - Offre spéciale

Lave-linge Jubilé 150, Frs 2.450.- (PV. Frs 3.450.-)  
Consommation: pour 4,6Kg de linge de couleur à 60° C, sans prélavage : 55l. d'eau, 0,9kwh de courant, 55 minutes.

Sèche-linge jubilé 150, à air, Frs 1990.- (PV. 2.930.-)  
Consommation pour 4,6kg de linge de coton "prêt à ranger", essoré à 1300 tours/mn, 2.8kwh., 56 minutes.

Tour comprenant lave-linge, sèche-linge (incl. garniture de montage) pour Frs 4.600.- au lieu de Frs 6.500.- (possibilité de voir l'exposition à l'agence régionale de Meyrin).

### PROMOS (voir notre dossier)

sur petits appareils ménages KOENIG et TEFAL (sur commande).

### RAPPEL

Vendredi 22 septembre, dernier jour l'exposition de la nouvelle édition d'ENCLYCLOPAEDIA BRITANNICA (en français et en anglais).

**ACTION KODAK** jusqu'au 30 septembre pour mini-posters à mini-prix 18x25cms ou 20x30cms pour Frs 4.90 (à partir de négatifs ou dias 135).

### De nouveau en stock

Un grand choix de chocolat, plaques de 100grs à 400grs, boîtes, sachets de napolitains, etc..

Toblerone 400grs : chocolat noir, blanc et au lait pour Frs 5.90.

Barres de fruits Granovita.

Nouveautés : Toffee et Mon Chéri.

*Gagnez du temps, pensez COOPIN*

## AS-INTERFON

(Bât. 563)

Heures d'ouverture: tous les jours de la semaine de 13h00 à 16h30. Tél. (767) 3339.

Nous vous invitons  
à notre journée porte ouverte le :

**Jeudi 12 octobre 1995 de 16h.00 à 21h.00  
à la Salle Jean Monnet, à Saint-Genis-Pouilly**

### Marché construction

Avec "Concept à Vivre", maison à ossature bois. Différents modèles et formules. Il vous est proposé des maisons avec qualité de plan et de l'esthétique. Excellente isolation thermique, une finition de qualité limitant l'entretien. Possibilités de modification et d'extension. Un service "terrain" peut aider. Visite des ateliers de fabrication des matériaux sur demande.

### Marché Jordan-Meille

Journées portes ouvertes au Garage, du 22 au 25 septembre 1995.

Découvrez les nouveautés VOLVO et ROVER exceptionnelles, réservées aux membres d'INTERFON.

### Marché CLIO-VOYAGE

Circuit Arabie Heureuse (12 jours et 8 jours)  
YEMEN :

12 jours

du 2 au 13 octobre ou

du 6 au 17 novembre;

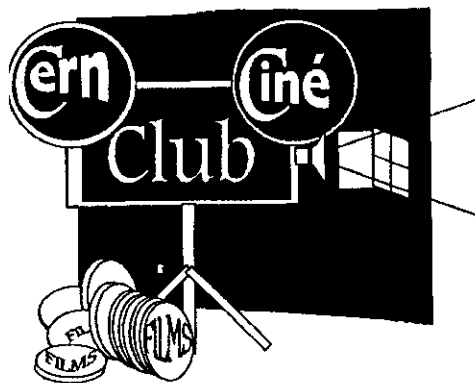
8 jours

du 27 octobre au 3 novembre ou

du 28 octobre au 4 novembre.

Le Stromboli et les Iles Eoliennes (8 jours).

Le feu de la terre : Vulcano, Lipari, Panarea et Stromboli, du 21 au 28 octobre, soleil généreux.



**JEUDI 28 SEPTEMBRE 1995, à 20h.30**  
**THURSDAY 28 SEPTEMBER 1995, at 8.30 p.m.**

**Amphithéâtre Bâtiment Principal / Main Auditorium**

**DANGEROUS LIAISONS**  
**(*LES LIAISONS DANGEREUSES*)**

**de/of Stephen FREARS**

**avec/with Glenn CLOSE, John MALKOVICH, Michelle PFEIFFER**  
**1989 USA 120 mn**

La marquise de Merteuil est une femme brillante et vénéneuse qui, ayant beaucoup succombé aux vertiges de l'amour, prend maintenant un plaisir sans limite à mesurer le pouvoir qu'elle exerce sur les êtres. Reine de l'intrigue, elle s'est liée avec le vicomte de Valmont, un séducteur libertin et amoral.

L'étonnant est de voir le chef de file des cinéastes britanniques "en colère" changer de lieu et d'époque sans rien altérer de son mordant, c'est le même pessimisme qui irrigue tous ses films.

Après sa trilogie sur les affrontements sociaux contemporains, les liaisons dangereuses apparaît comme un nouveau film de guerre (des sexes). C'est en tout cas un chef-d'œuvre étincelant, une plongée effrayante dans les tréfonds de l'âme humaine.

The Marchioness of Merteuil is a brilliant and poisonous woman who having succumbed to the giddiness of love, now takes limitless pleasure in sizing up the power she exerts on others. Queen of intrigue she is intimately acquainted with Viscount Valmont a dissolute and amoral seducer

It is astonishing to see the leading "angry" British director change the place and age without altering his "bite" with the same pessimism as in all his films.

After his trilogy on temporary social confrontations, "Dangerous Liaisons " seems to be a new (sex) war film. In any case it is a sparkling masterpiece, a terrifying plunge into the depths of the human soul.

**Version originale Anglais sous-titrée Français-Allemand**  
**English dialogue with French and German sub-titles**

**Entrée/Entrance CHF 8.-**

# EXPOSITION ARTISTIQUE

de PEINTURE

du 25 Septembre au 7 octobre 1995  
Hall du Bâtiment Principal

Janusz KULESZA



Je suis né le 10 février 1956 à Czeszochka en Pologne, et j'ai effectué mes études à l'Académie des Beaux Arts en Cracovie.

Je m'occupe de l'établissement des projets graphiques pour l'illustration des livres et des projets de vitrages. Je cultive la peinture et la graphique d'atelier.

Les techniques pratiquées - à partir de l'aquarelle, l'huile, peinture aux acryliques, la tempera, la gouache, le pastel jusqu'à la gravure sur bois et la gravure à l'acide.

En pratiquant les disciplines artistiques quelconques, il me semble que je serai artiste lorsque j'aurai réussi à détruire quelques stéréotypes ou bien à ajouter quelque chose de soi-même à ce qui a été créé par les autres. Pratiquement l'on a tout inventé dans les arts graphiques. C'est pourquoi je ne cesse pas de faire des recherches, j'améliore et je perfectionne la forme et l'esprit. Les recherches, les inspirations - celles-ci constituent un cycle fermé, un couplage réversible.

Ce qui m'intéresse c'est la couleur, la recherche de la palette des couleurs. Cependant j'ajoute que je ne suis pas honteux de peindre les paysages et portraits, quoique la nature ne doive pas être copiée et "retouchée" - elle-même est pourtant merveilleuse. Ce sont les clients qui vérifient finalement les portraits commandés. Il me semble, je suis même sûr, que la commercialité fait tuer l'art et c'est pourquoi j'accepte les commandes avec précaution. J'aime bien provoquer à l'aide des couleurs et de la lumière, donner une dominante inattendue. Si, un jour, quelqu'un me rangeait dans un tiroir bien déterminé, cela serait une défaite pour moi. Voilà pourquoi je cherche des transformations du contenu et de la forme.

Janusz KULESZA

**Les personnes intéressées sont cordialement invitées  
au vernissage qui aura lieu le mardi 26 septembre 1995, à 16h.30**

**Evening Lectures Series**

**MONDAY 16 OCTOBER, at 8.30 pm**  
**Main Auditorium**

**REMBRANDT AND HIS PAINTS**  
**by**

Prof. Ernst van de Wetering



Prof. Jaap Boon

*The Rembrandt Research Project RRP has been supported for several decades by the Dutch Organisation for Scientific Research, NWO. Recently, a new NWO project MOLART, which brings together art historians, conservators, chemists and physicists, was funded for a period of five years to unravel MOlecular aspects of ageing in painted ART.*

*Prof. Dr. Ernst van de Wetering, the project co-ordinator of the RRP, and Prof dr. Jaap J. Boon, the project co-ordinator of MOLART, will give lectures on REMBRANDT'S TECHNIQUE IN CONTEXT and MASS SPECTROMETRIC ANALYSIS OF 17th AND 19th CENTURY PAINTINGS, respectively.*

Libraries have been filled with books and articles about Rembrandt, but the number of questions that keep arising around this great Dutch painter only increase. Written documents about his thinking on art and his daily practice are scarce. His paintings however, are documents which are extremely rich when it comes to these questions. But, these works are in many respects enigmatic. Science provides powerful means to transform his works into detailed sources of information about the daily practice in his studio. Rembrandt's workshop is not to be imagined as the lonely artist's seclusion but rather as a school and production workshop in one, crowded with pupils and assistants who worked in his style.

The RRP has been involved since 1968 in bringing order in the extensive body of paintings that have survived some three hundred and fifty years. This is achieved by stylistic analysis and the study of written sources from the 17th century. The painter at work and the functioning workshop are being slowly reconstructed often with surprising results. In his lecture Prof. van de Wetering, art historian, will elaborate on some examples of the results of the Project and compare these findings with some of the misconceptions we tend to have on art and the artist at work based on "romantic" 19th and 20th century ideas.

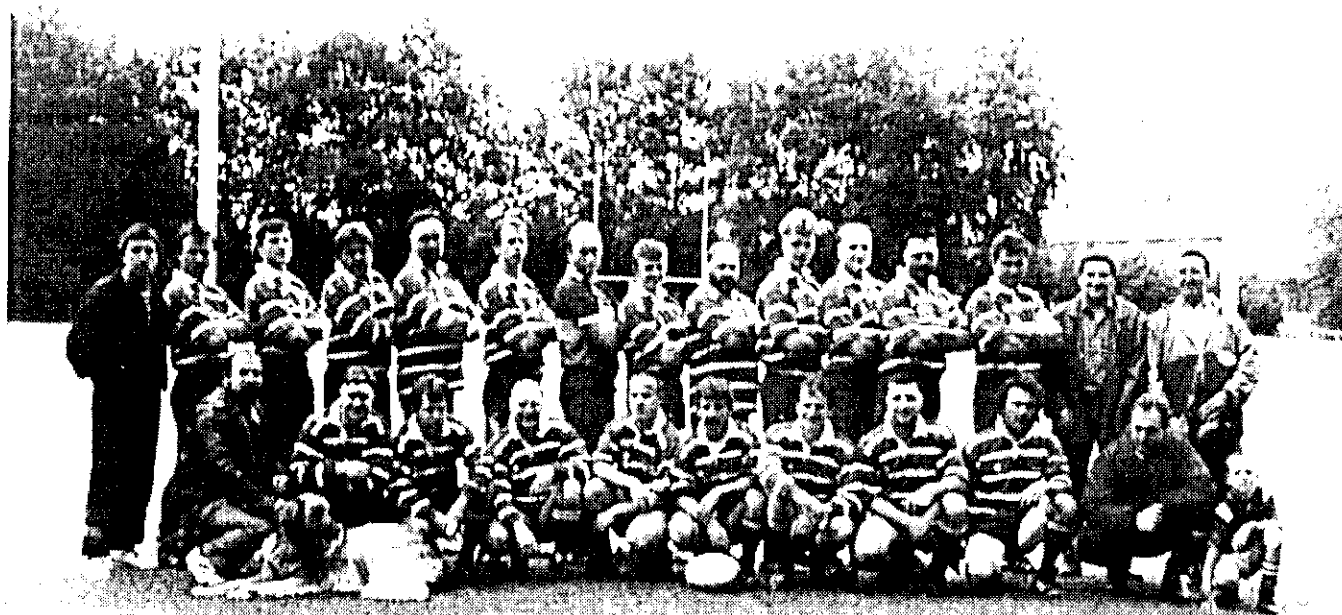
Organic mass spectrometry plays increasingly a role in the detailed micro-scale molecular analysis of paintings and media used by the artist. Ingredients can be identified, the curing of natural products used to bind the pigments can be elucidated and aspect of ageing of paintings can be better understood. MOLART is a concerted effort to improve the scientific basis of modern conservation and restoration work by an understanding on the molecular level of ageing processes in art. This involves studies of historical sources on workshop practice and the history of restoration as well as studies of molecules in art and visualisation on the molecular level of the effects of restoration. In his lecture Prof. Boon, molecular physicist, will explain why mass spectrometry is making a difference to molecular studies of paintings, showing examples from Rembrandt, Bol, Turner and Maris to compare 17th and 19th century painting techniques.

**The lecture will be given in English with simultaneous interpretation in French**

A drink will be offered after the lecture by the organisers of Holland at CERN

**Open to the public**

## RUGBY



Le RC Cern bat Censeau 50-13 (mi-temps 31-03)  
Arbitrage de Mr Bertherat, assisté de Mrs Castany et Bourgeois.

### Les points :

#### Cern :

8 Essais : 1' (Collectif), 16' (Audebert),  
30' (Michaud), 35' (Masseboeuf), 37' (Agniel),  
46' (Morand), 55' (Morand) 77 (Collectif)  
5 Transformations : 16', 37', 46' (Masseboeuf),  
35', 77 (Watson).

#### Censeau :

1 Essai 75',  
1 Transformation 75', 2 Pénalités 20', 48'.

Malgré le mauvais temps, quelques spectateurs étaient venus encourager les deux équipes ce samedi dans des conditions un peu difficile.

Dès le coup d'envoi, les bleus du Cern ouvraient le score sur une mêlée qui se concrétisait par un essai collectif, suivi à la 16' minutes d'un essai de P.-J. Audebert. A la 20', les rouges de Censeau marqueront leurs premiers points sur une pénalité.

Les Cernois ne se décourageront pas, faisant traverser le ballon dans le camp adverse, ils iront aplatir juste à côté des poteaux. C'est sur une mêlée à quelques mètres de leur ligne que les bleus vont de nouveau marqué un essai à la 35', avec une récupération dans la mêlée de Mayor, Masseboeuf, Agniel qui relancera avec un coup de pied le long de la touche dans le camp de Censeau, malheureusement l'arrière loupera son dégagement, ce qui profitera à O. Masseboeuf après une très bonne remontée et marquera pour le plus grand plaisir des quelques spectateurs.

C'est en deuxième période que Censeau marquera 1 pénalité à la 48' et un essai transformé à la 75', mais ils ne pourront de nouveau inscrire 3 autres très beaux essais dont un collectif car les rouges ne pourront rien faire face à un pack très déterminé.

Bravo aux deux équipes car l'ambiance a été amicale pendant toute la période de jeux et jusqu'à tard dans la soirée.

C'est une première victoire (qui on l'espère sera suivi d'autres) que le Cern offre à son club mais attention à samedi, les bleus auront un déplacement difficile à Morez dans le Jura.

**BONNE CHANCE AUX "BLEU ET BLANC"**

# RESTAURANTS

Plats conventionnés (déjeuner) semaine du 25 septembre

Fixed price main courses (lunch) week of 25<sup>th</sup> September

|                                      | No 1 - COOP<br>Bât. 501 - Site Meyrin                                                                                                                       | No 2 - DSR<br>Bât. 504 - Site Meyrin                                                                                                                 | No 3 - Gén. de Rest.<br>Bât. 866 - Site Prévessin                                                                                                                                                |                                     | No 1 - COOP<br>Bldg. 501 - Meyrin Site                                                                                                                    | No 2 - DSR<br>Bldg. 504 - Meyrin Site                                                                                                                         | No 3 - Gén. de Rest.<br>Bldg. 866 - Prévessin Site                                                                                                                            |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                      | Heures d'ouverture:<br>07h00 - 01h00<br>07h00 - 23h00<br>07h00 - 23h00<br>Repas servis:<br>11h30-14h00 18h00-20h00<br>Prix (FS):<br>a) 7.00 FS b) 8.30 FS   | Heures d'ouverture:<br>06h30 - 18h00<br>11h30 - 14h00<br>Fermé<br>Repas servis:<br>11h30-14h00<br>Prix (FS):<br>a) 7.60 FS b) 8.70 FS                | Heures d'ouverture:<br>07h00 - 18h00<br>Fermé<br>Fermé<br>Repas servis:<br>11h30-14h00<br>Prix (FF):<br>a) 21.50 FF b) 25.00 FF                                                                  |                                     | Opening times:<br>07h00 - 01h00<br>07h00 - 23h00<br>07h00 - 23h00<br>Meals served:<br>11h30-14h00 18h00-20h00<br>Prices (CHF):<br>a) 7.00 CHF b) 8.30 CHF | Opening times:<br>06h30 - 18h00<br>11h30 - 14h00<br>Closed<br>Meals served:<br>11h30-14h00<br>Prices (CHF):<br>a) 7.60 CHF b) 8.70 CHF                        | Opening times:<br>07h00 - 18h00<br>Closed<br>Closed<br>Meals served:<br>11h30-14h00<br>Prices (FRF):<br>a) 21.50 FRF b) 25.00 FRF                                             |
| Lundi-vendredi<br>Samedi<br>Dimanche |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                  | Monday-Friday<br>Saturday<br>Sunday |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                               |
| Lundi                                | a) Cuisse de poulet au curry<br>Riz<br>Petits pois<br>b) Filet de mostelle<br>Pommes nature<br>Tomate                                                       | a) Rôti de dindonneau<br>Pommes rissolées<br>Salade verte<br>b) Sausisse aux choux<br>Papet vaudois<br>PIZZA "LA VRAIE"                              | a) Gratin de fruits de mer<br>Choux-fleurs en persillade<br>b) Steak de bœuf grillé aux fines herbes<br>Frites<br>Tomate au four                                                                 | Monday                              | a) Curried chicken leg<br>Rice<br>Peas<br>b) Fillet of mostelle (fish)<br>Boiled potatoes<br>Tomato                                                       | a) Joint of young turkey<br>Fried potatoes<br>Green salad<br>b) Roasted pork sausage<br>Pancake with potatoes and leeks<br>PIZZA "THE REAL ONE"               | a) Baked sea food in cream sauce<br>Parsley cauliflower<br>b) Grilled beef steak with fine herbs<br>French fried potatoes<br>Baked tomato                                     |
| Mardi                                | a) Épaule dse porc rôtie<br>Pommes mousseline<br>Jardinière de légumes<br>b) Fricandeau de bœuf<br>Cornettes<br>Jardinière de légumes<br>SOUPE DES PÊCHEURS | a) Quenelles de brochet<br>sauce Nantua<br>Riz créole<br>Salade verte<br>b) Rôti de veau farci<br>Pâtes au gratin<br>Ratatouille<br>PIZZA "LA VRAIE" | a) Steak de bœuf haché aux échalotes, sauce tomate<br>Courgettes au gratin<br>b) Rôti de veau aux champignons<br>Haricots verts à l'ail<br>Pommes mousseline<br>SAUCISSES FUMÉES<br>AU VIN BLANC | Tuesday                             | a) Roast shoulder of pork<br>Mashed potatoes<br>Mixed vegetables<br>b) Stuffed slice of beef<br>Pasta<br>Mixed vegetables<br>FISHERMAN'S SOUP             | a) Quenelle of pike with Nantua sauce<br>Creole rice<br>Green salad<br>b) Stuffed joint of veal<br>Gratinated pasta<br>Ratatouille<br>PIZZA "THE REAL ONE"    | a) Minced beef steak with shallot in tomato sauce<br>Baked courgettes<br>b) Roast veal with mushrooms<br>Green beans with garlic<br>Mashed potatoes<br>SAUSAGES IN WHITE WINE |
| Mercredi                             | a) Vol au vent charcutière<br>Riz<br>Courgettes<br>b) Rôti de veau<br>Gratin de pommes de terre<br>Haricots verts<br>COUSCOUS                               | a) Chili con carne<br>Riz<br>Salade verte<br>b) Saltimbocca de porc<br>Pommes frites<br>Jardinière de légumes<br>PIZZA "LA VRAIE"                    | a) Oeufs durs à la basquaise<br>Épinards à l'ail<br>b) Pintade rôtie à la forestière<br>Gratin de pommes de terre<br>Blettes au jus<br>ENTRECÔTE GRILLÉE                                         | Wednesday                           | a) Meat vol-au-vent<br>Rice - Courgettes<br>b) Roast veal<br>Baked sliced potatoes<br>Green beans<br>COUSCOUS (WHEAT)<br>WITH MEATS<br>AND VEGETABLES     | a) Chili con carne<br>Rice<br>Green salad<br>b) Sliced pork with raw ham and sage<br>French fries<br>Ratatouille<br>PIZZA "THE REAL ONE"                      | a) Basque style boiled eggs<br>Spinach with garlic<br>b) Guinea fowl with mushroom sauce<br>Baked potatoes in cream sauce<br>Swiss chard<br>GRILLED SIRLOIN STEAK             |
| Jeudi                                | a) Côtes de bête au jambon<br>Riz sauvage<br>b) Sauté de bœuf<br>Spinettes<br>Carottes                                                                      | a) Ravioli sauce au pistou<br>Salade verte<br>b) Couscous tunisien<br>Semoule<br>Légumes de couscous<br>PIZZA "LA VRAIE"                             | a) Jambon fumé à la tourangelles<br>b) Navarin d'agneau<br>Semoule aux raisins<br>Carottes vapeur<br>MANCHON DE CANARD<br>AU COGNAC                                                              | Thursday                            | a) Swiss chard with ham<br>Wild rice<br>b) Beef stew<br>Spiral noodles<br>Carrots                                                                         | a) Ravioli with pistou sauce<br>Green salad<br>b) Tunisian couscous<br>Semolina<br>Couscous vegetables<br>PIZZA "THE REAL ONE"                                | a) Tourangelles style ham<br>b) Lamb stew<br>Couscous<br>Boiled carrots<br>DUCK WITH COGNAC                                                                                   |
| Vendredi                             | a) Endives au jambon<br>Riz blanc<br>b) Brochette aux trois poissons<br>Fenouil<br>Mousse de céleri<br>CHASSE                                               | a) Cervelas cordon bleu<br>Rösti<br>Salade verte<br>b) Filet de St-Pierre pané<br>Pommes nature<br>Épinards en branches<br>PIZZA "LA VRAIE"          | a) Boulettes de bœuf<br>Choux de Bruxelles<br>b) Filet de perche du Nil<br>sauce à l'oseille<br>Riz blanc<br>Salsifis à la tomate                                                                | Friday                              | a) Ham with chicory<br>Rice<br>b) Three fish kebab<br>Fennel<br>Creamed celeriac<br>GAME                                                                  | a) Saveloy with bacon and cheese - Rösti<br>Green salad<br>b) Breaded fillet of John Dory<br>Boiled potatoes<br>Buttered leaf-spinach<br>PIZZA "THE REAL ONE" | a) Meat balls<br>Brussels sprouts<br>b) Perch fillet in sorrel sauce<br>Rice<br>Salsify with tomato                                                                           |

## Weekly Calendar

| Lundi<br>Monday |                                                                                        | Mardi<br>Tuesday |                                                                                                                                                   | Mercredi<br>Wednesday |                                                                                                      | Jeudi<br>Thursday |  | Vendredi<br>Friday |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 25.9            |                                                                                        | 26.9             |                                                                                                                                                   | 27.9                  |                                                                                                      | 28.9              |  | 29.9               |                                                                                                                                                                                           |
|                 |                                                                                        |                  |                                                                                                                                                   | 14.00<br>TH           | THEORETICAL SEMINAR<br>Heavy flavour phenomenology from<br>lattice QCD<br>by Guido MARTINELLI / CERN |                   |  | 14.00<br>TH        | MEETING ON PARTICLE PHYSICS<br>PHENOMENOLOGY<br>Constraints on the $\bar{B} \rightarrow D^* l \nu$ Form<br>factors<br>by I. CAPRINI / Institute for<br>Atomic Physics, Bucharest, Romania |
|                 |                                                                                        | 16.30<br>A       | CERN PARTICLE PHYSICS<br>SEMINAR<br>Neutrino properties and interactions -<br>Review given at LP-95 Conference,<br>Beijing<br>by K. WINTER / CERN |                       |                                                                                                      |                   |  |                    |                                                                                                                                                                                           |
| 2.10            |                                                                                        | 3.10             |                                                                                                                                                   | 4.10                  |                                                                                                      | 5.10              |  | 6.10               |                                                                                                                                                                                           |
| 16.30<br>A      | PPE SEMINAR<br>Results on B oscillations from ALEPH<br>by Olivier SCHNEIDER / CERN-PPE | 16.30<br>A       | CERN PARTICLE PHYSICS<br>SEMINAR<br>Electroweak Physics with Quarks at<br>DELPHI<br>by Klaus MOENIG / CERN                                        | 16.00<br>CN           | COMPUTING SEMINAR<br>Highlights from CHEP '95<br>by Julian Bunn / CERN                               |                   |  |                    |                                                                                                                                                                                           |
|                 |                                                                                        | 20.00<br>A       | LES SCIENCES AUJOURD'HUI<br>par Rafael CARRERAS                                                                                                   |                       |                                                                                                      |                   |  |                    |                                                                                                                                                                                           |

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](mailto:weekly_bulletin@macmail)  
[staff\\_association@macmail](mailto:staff_association@macmail)

**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

C Council Chamber / bldg 503  
Salle du Conseil / bât. 503

PS PS Auditorium / bldg 6, 2-024  
Amphithéâtre PS / bât. 6, 2-024

S SL Auditorium - Prévessin / bldg 864, 1st fl.  
Amphithéâtre SL - Prévessin / bât. 864, 1er ét.

► place as indicated  
lieu selon indication

**E** ECP Conference Room, bldg 13/2-005  
Salle de conférence ECP, bât. 13/2-005