

COOPERATIVES

COOPIN

(Bât. 563)

Information COOPIN par VM : XNEWS (COOPIN

Du 18 janvier au 29 février 1992, SUPER JEU BASF, gagnez une installation Revox d'une valeur de Frs.14'000.-, un mountain bike Wheeler etc. Il suffit de téléphoner et de répondre à deux questions fort simples. Les réponses figurent sur les nouvelles cassettes BASF CHROME MAXIMA II 90 en duo-pack.

Promotion ALLSOP 3, pour le prix d'une cassette de nettoyage vidéo, une cassette de nettoyage audio est offerte gratuitement.

Pour les soins de votre peau avant et après rasage, les marques MENNEN, OLD SPICE, WILLIAMS, ALAIN DELON etc, vous proposent des mousses à raser, des after shave, des cremes à raser au silicone avec ou sans blaireau etc.

BRAUN FLEX CONTROL 4525 Universal, le rasoir avec la tête de coupe qui s'adapte automatiquement aux contours du visage, selon un angle optimal de coupe assurant ainsi un rasage précis et doux sur toutes les parties du visage.

OFF SHORE de Babyliiss, rasoir vibrant à pile, sans fil, étanche. Fonctionne avec toutes les lames ordinaires.

OFF SHORE Active Shave, rasoir vibrant rechargeable assure une coupe nette et sans irritation de la peau : (5 lames gratuites)

NOUVEAU "CAMI-moll", shampoing doux aux précieux principes actifs de camomille.

Pour une peau radieuse et saine, MEVIL, préparation spéciale de levure, riche en vitamines, protéines, ferments, oligo-éléments et B-carotène.

ROCFIT est un aliment complémentaire de haute valeur contenant de l'extrait de malt et 12 vitamines. Il donne de l'élan et remet en forme .

Gagnez du temps, pensez COOPIN

INTERFON

(Bât. 563)

DETAXE DE VINS POUR LA SUISSE :

pour le "NON RESIDENT" en France, nous établissons une facture commerciale au prix de vente **Hors Taxes** (le prix public est divisé par 1,186).

1. Conditions Françaises à l'exportation :

l'exportation est à réaliser par vous-même avec votre propre véhicule pour votre consommation personnelle, 60 litres au plus, pour une valeur de FF 5.000.- maximum. Les récipients doivent avoir moins de 5 litres, être étiquetés et munis d'une capsule représentative de droits.

2. Conditions Suisses à l'importation :

quantité admises sans permis mais passible de redevances :

- jusqu'à 10 litres, en bouteilles : 0,90/litre;
- et en plus, vin rouge en bouteilles, maximum 40 litres : 2,60/litre:

L'importation de vin mousseux n'est pas soumise au permis, le taux du droit est de 2,80/litre.

Dans tous les cas l'ICHA au taux de 6,2% est à payer sur le prix détaxé français.

Ceci est un résumé, adressez-vous à INTERFON qui se fera un plaisir de vous documenter.

CREDIT SOCIAL DES FONCTIONNAIRES

Prochaine permanence du Crédit Social des Fonctionnaires le **vendredi 24 janvier 1992, de 14h.00 à 16h.00**, dans les locaux de l'Association du Personnel - Bât. 64-R002.

Vous pouvez prendre rendez-vous en téléphonant au 2819.

EXPOSITION DE SCULPTURE

Rez-de-chaussée - Hall du Bâtiment Principal

RAFAEL MARTIN

Né à Bahia Blanca dans la province de Buenos Aires.

Rafael Martin est un sculpteur argentin renommé exerçant son art depuis plus de trente ans. Il s'est forgé une solide réputation tant en Argentine que sur le plan international. Ses oeuvres ont fait l'objet de cent vingt expositions, dont vingt individuelles, celles-ci se trouvent actuellement dans des musées et des collections privées des Etats-Unis, d'Allemagne, de Suisse, d'Italie, d'Espagne, de France, du Brésil, du Vénézuëla, d'Egypte et d'Israël.

Plusieurs prix lui ont été décernés dont :

- Le diplôme d'Honneur de la 4e Internationale de la Céramique d'Art à Vallauris, France, 1974.
- Le "Grand Prix d'Honneur" du 3e Salon International de Céramique d'Art d'Argentine en 1978.
- Le prix de la fondation KONEX en 1982, où M. Rafael Martin a été désigné comme l'un des cinq meilleurs artistes de l'histoire des arts visuels d'Argentine en matière de céramique

Boursier de l'Union Panaméricaine, M. Rafael Martin a étudié les Beaux-Arts à l'université de l'Etat de Pennsylvanie de 1964 à 1967.

Depuis 1957, il dirige son atelier pour la recherche et l'enseignement de la céramique et de la sculpture à Bahia Blanca.

Il a créé d'autres formes d'oeuvres culturelles depuis 1967:

- courts-métrages, mise en scène de théâtre et ballet, montages audio-visuels, fresques, monuments nationaux.

Il a enseigné la céramique d'art et la sculpture de 1962 à 1987 comme professeur dans diverses Universités et Ecoles d'Arts d'Argentine.

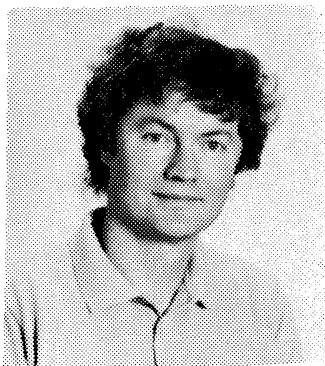
Il a été aussi directeur de l'ESAV de la province de Buenos-Aires.

Rafael Martin a été invité quelques fois dans les écoles de Beaux-arts de la ville de Boston et dans l'Etat du Michigan (USA).

Il figure dans le livre des " Maîtres de la Céramique moderne", édition 1984. Faenza, Italie.

A Genève il a participé dans des expositions à la MJC de Saint Gervais et à l'O.N.U. - Pendant 1989 il a donné des cours de Sculpture à la MJCSG.

Depuis août 1990, Rafael Martin est le maître d'oeuvre de l'édition en bronze de la série inédite du Sphinx des sculptures de Max Ernst. Cette activité se déroule à Genève et à Paris



Cycle des Conférences du Soir

MERCREDI 5 FEVRIER 1992, à 20h.30
Amphithéâtre du Bâtiment Principal

COMMENT IMITER LA PHOTOSYNTHESE

par le Professeur Dr. Michael GRAETZEL

*D'origine allemande, Michael Graetzel est né le 11 mai 1944. Il a obtenu son diplôme de chimiste à l'Université libre de Berlin en 1968. Il entre ensuite à l'Université technique de cette même ville où il passe en 1971 une thèse de doctorat consacré à la cinétique de réactions rapides. En 1976, il reçoit l'habilitation et *venia legendi* en chimie physique.*

En 1977, il est nommé professeur de chimie physique à l'EPFL. Il enseigne la thermodynamique, la cinétique et la chimie physique avancée. Son domaine de recherche est la photosynthèse artificielle (réalisation d'un nouveau type de pile photovoltaïque, réduction catalytique du gaz carbonique), la bioélectronique, la catalyse et la caractérisation de membranes et de colloïdes. Il a été chef du Département de chimie de 1983 à 1985.

Il est l'auteur de deux livres et d'environ 300 publications; il est membre de la rédaction de plusieurs revues scientifiques. Il appartient à l'Association suisse des chimistes, à la Société suisse de chimie, au Bureau de la Société vaudoise des sciences naturelles, au Conseil de la Fondation "Ressources et Energie", ainsi qu'au Comité scientifique du CNRS français. Il a été chercheur postgrade ou professeur invité dans les universités américaines de Notre Dame, de Golden d'Austin, de Berkeley, au British Council et à Tokyo.

* * *

Les recherches dans le domaine de la photosynthèse artificielle portent en particulier sur l'effet photovoltaïque moléculaire et son utilisation pour la génération d'électricité à partir de la lumière. Notre laboratoire a développé des couches d'oxydes semiconducteurs ayant une rugosité très élevée. Dérivatisées par des chromophores appropriés, ces membranes minces donnent des rendements extraordinaires de conversion de lumière monochromatique en courant électrique dépassant 90% pour certains systèmes. En exploitant cette découverte étonnante, nous avons réalisé un nouveau type de pile photovoltaïque dont le principe est proche de la méthode utilisée par les feuilles vertes dans la conversion de l'énergie solaire par la photosynthèse. En lumière directe, nos modules atteignent déjà un rendement de 10%. En lumière diffuse, ou sous un ciel nuageux, le rendement de nos cellules est encore plus élevé dépassant déjà celui des cellules conventionnelles au silicium polycristallin.

La conférence sera donnée en français avec traduction simultanée en anglais.

English version will be published next week

Restaurants Plats conventionnés (déjeuner / lunch)

Semaine du 27 janvier

Restaurant Concessionnaire	no 1 COOP	no 2 DSR	no 3 Générale de Restauration
Bât. / bldg Site	501 Meyrin	504 Meyrin	866 Prévessin
Prix	a) 6.30 FS b) 7.40 FS	a) 6.80FS b) 7.80 FS	a) 19.60 FF b) 22.70 FF
Lundi Monday	a) Rôti de porc Lentilles Carottes Vichy b) Filet de mostelle poché Pommes nature Brocolis	a) Poulet rôti aux herbes Pommes frites Salade b) Émincé de bœuf stroganoff Riz à la tomate Brocolis	a) Paupiette de veau façon campagnarde Courgettes vapeur b) Steak de bœuf poêlé aux fines herbes Pommes frites Choux de Bruxelles aux oignons
Mardi Tuesday	a) Escalope de dinde cordon bleu Mousseline de céleri Petits pois b) Sauté de porc au curry Cocktail de fruits Riz pilaf	a) Rognons de bœuf liégeoise Cornettes au beurre Salade b) Épaule d'agneau sauce diabole Pommes boulangère Carottes glacées	a) Brochette de dindonneau Orloff Semoule aux raisins b) Côte de porc savoyarde Haricots verts vapeur Salsifis <i>TRUITE À LA BRETONNE 25.00 FF</i>
Mercredi Wednesday	a) Langue de veau sauce aux câpres Cornettes au beurre Tomate étuvée b) Poulet rôti Pommes frites Jardinière de légumes	a) Fricassée de porc au vin blanc Riz pilaf Salade b) Bœuf braisé aux oignons Pommes rissolées Choux de Bruxelles	a) Oeufs durs à la florentine Épinards en gratin b) Lapin sauce moutarde Pommes mousseline Carottes vapeur <i>CASSOULET MAISON</i>
Jeudi Thursday	a) Endives au jambon Pommes en dés b) Cuisse de lapin sautée au vin blanc Polenta Carottes	a) Gratin de pâtes au jambon et champignons Salade b) Poitrine de veau farcie sauce basilic Pommes croquettes Courgettes niçoises	a) Jambon blanc supérieur poché au madère Coquillettes au beurre b) Escalope de volaille cordon bleu, ketchup et citron Petits pois et jeunes carottes Ratatouille de légumes
Vendredi Friday	a) Steak d'agneau haché Riz blanc Ratatouille b) Darne de cabillaud à la grenobloise Pommes nature Épinards	a) Bouillabaisse, rouille et croûtons Pommes nature b) Civet de canard Spätzlis au beurre Petits pois	a) Tranche de foie de bœuf en persillade Printanière de légumes b) Calamars à la romaine sauce tartare Pommes lyonnaises Choux-fleurs à la polonaise

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 18h00
Samedi :
de 11h00 à 14h00

Restaurant no. 3
Lundi au vendredi :
de 07h00 à 09h00
de 11h30 à 14h00

Calendrier hebdomadaire

1992

Weekly Calendar

Lundi Monday	27.1	Mardi Tuesday	28.1	Mercredi Wednesday	29.1	Jeudi Thursday	30.1	Vendredi Friday	31.1
11.00 A	ACADEMIC TRAINING Fibre optics and new developments in photonics by E. ROSSA / CERN-SL <i>L'exposé aura lieu en français / The presentation will be made in French</i> <i>Lecture 1</i>	11.00 A	ACADEMIC TRAINING Fibre optics and new developments in photonics by E. ROSSA / CERN-SL <i>L'exposé aura lieu en français / The presentation will be made in French</i> <i>Lecture 2</i>	11.00 A	ACADEMIC TRAINING Fibre optics and new developments in photonics by E. ROSSA / CERN-SL <i>L'exposé aura lieu en français / The presentation will be made in French</i> <i>Lecture 3</i>	13.00 A	ENSEIGNEMENT GENERAL Science pour tous par Rafael CARRERAS		
14.30 CN	COMPUTING SEMINAR Recent advances in signal processing algorithms and hardware by Yrjö NEUVONEN / Signal Processing Laboratory, Tampere University of Technology, Finland			14.00 TH	THEORETICAL SEMINAR Impact of gauge invariance on triple vector boson couplings : LEP1 versus LEP2 by Belen GAVELA / CERN	14.00 C	DETECTOR R&D COMMITTEE Open session	14.00 TH	MEETING ON PARTICLE PHYSICS PHENOMENOLOGY Inclusive semileptonic decays of heavy hadrons by Josep TARON / Centre de Physique Théorique, Marseille
16.30 A	PPE SEMINAR Highlights of the 2nd KEK Topical Conference on e ⁺ e ⁻ Collision physics by Jose SALICIO			16.00 CN	COMPUTING SEMINAR Fortran 90 : an Introduction by Michael METCALF/CERN/CN-AS				
	3.2		4.2		5.2		6.2		7.2
		14.30 A	CERN COLLOQUIUM Soft matter by Pierre-Gilles DE GENNES / Nobel Laureat for Physics 1991, Collège de France, Paris	09.30 E	PRESENTATION TECHNIQUE Enri + Co. AG (CH), présente 'la connectique sans soudure / Press-fit' selon norme DIN 41 612.	13.00 A	ENSEIGNEMENT GENERAL Science pour tous par Rafael CARRERAS		
		20.00 A	ENSEIGNEMENT GENERAL Les Sciences aujourd'hui par Rafael CARRERAS	10.00 CN	PRESENTATION Microprocessor User Meeting				