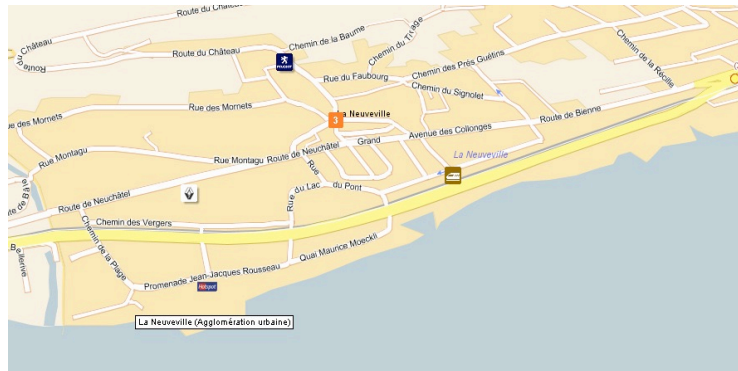


**Hôtel/Restaurant Jean-Jacques Rousseau**  
**Promenade J.-J. Rousseau**  
**2520 La Neuveville**  
**Tél. 032 752 36 52**  
**Fax 032 751 56 23**  
**info@jjrousseau.ch**  
**www.jjrousseau.ch**



**Schweizerische Gesellschaft  
für Oberflächentechnik  
Société Suisse de Traitement  
de Surface**

# Invitation

**Jeudi, 19 octobre 2017**

**SST Section Romande**

**Workshop**  
**La caractérisation des couches**  
**galvaniques**  
**au Jean-Jacques Rousseau**  
**à La Neuveville**

**Arriver en voiture** sur la A5 : sortie La Neuveville. Quitter la route principale à hauteur des sculptures en bois, passer sous la A5 et les CFF, suivre la route du lac (vers le lac) menant directement au parking devant le J.-J. Rousseau.

**Arriver en train** : quitter la gare en direction du lac et suivre la promenade à droite

Regio Express :  
Bienne – Neuchâtel  
Bienne départ : hh.52  
La Neuveville arrivée : hh.04  
Neuchâtel - Bienne  
Neuchâtel départ : hh.37  
La Neuveville arrivée : hh.52

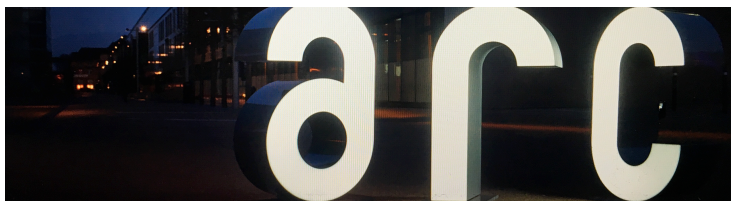
Chers membres et amis,

La SST section romande a le plaisir de vous inviter à notre prochaine manifestation : un Workshop sur la caractérisation des revêtements galvaniques.

Cette rencontre à laquelle nous espérons vous voir nombreux, aura lieu au restaurant Jean-Jacques Rousseau à La Neuveville.

Cette soirée sera animée par le Dr Pierre-Antoine Gay de l'HE-Arc :

Tous les aspects des couches seront abordés : adhérence, épaisseur, dureté, résistance à l'abrasion, résistance à la corrosion, couleur, répartition, nivellance, pénétration, démétallisation.....



Nous espérons avoir suscité votre intérêt et vous adressons nos meilleures salutations.

**SST Section Romande**

Le président

*Christian Manasterski*

La secrétaire

*Barbara Hirsiger*

**Programme**

- 17h30 Caractérisation des couches galvaniques :  
Dr Pierre-Antoine Gay, HE-Arc, La Chaux-de-Fonds
- 18h30 Questions et réponses
- 19h00 Apéritif offert par la SST section romande
- 19h30 Repas pris au Jean-Jacques Rousseau

**Menu**

Salade d'automne avec saumon mariné et magret de canard

\* \* \*

Suprême de pintade, sauce porto rouge avec gratin dauphinois,  
bouquet de légumes

\* \* \*

Parfait glacé au Grand Marnier

\* \* \*

Prix : CHF 40.-  
(Boissons facturées à part.)

**Attention :**

***nous devons fournir avec certitude le nombre d'inscriptions au restaurant  
trois jours avant, sous peine de facturation aux absents de dernière minute...***