

# Le Musée d'art contemporain à la mine basse

Le Musée d'art contemporain vit ces jours-ci sur un vieil air de Pauline Julien : « J'sais pas si j'vas déménager, ou rester là, lalala. » On imagine dans quel état doivent être actuellement le personnel et le directeur du Musée, Marcel Brisebois, après la douche froide que leur a servie M. Jean-Pierre Goyer cette semaine. Ce dernier recommande au gouvernement québécois de laisser le musée en



JOCELYNE  
LEPAGE

exil à la Cité du Havre, quitte à l'agrandir. Ou de le construire ailleurs qu'à la Place des arts, un jour peut-être, quand il sera privatisé et pourra jouir d'un budget beaucoup plus considérable.

« C'est un désastre pour Montréal, m'a dit Mme Betty Goodwin, (prix Bordeas 1986) cette semaine. Il faut que le musée vienne en ville, « in the guts of the town », le plus vite possible. Il n'a pas besoin d'un palais. » Mme Goodwin faisait partie, avec Pierre Théberge, maintenant directeur du Musée des beaux-arts, et d'autres, d'un comité consultatif mis sur pied par le Musée d'art contemporain pour en étudier les besoins et faire des recommandations à M. Goyer. Ces recommandations n'ont guère eu l'effet souhaité.

Il faut croire que le Musée a consacré le gros de ses énergies et de son budget des derniers mois à la cause du déménagement en ville, car pour ce qui est de sa programmation, il a le profil plutôt bas depuis quelques semaines. Et le moment est vraiment mal choisi puisque l'on a jamais tant parlé de lui.

## Trois expos secondaires

Le Musée présente actuellement trois expositions. Neuf artistes québécois y sont représentés. Chacune de ces expositions, dans un contexte où elle aurait été soutenue par une exposition plus imposante sur le plan muséologique (une rétrospective d'un artiste qui a fait ses preuves, une exposition historique ou didactique, une confrontation des artistes d'ici avec ceux d'un autre pays, par exemple) se justifierait peut-être comme exposition secondaire. Mais trois expositions secondaires n'en font pas une grande.

Dans une première salle, la conservatrice France Gascon réunit des œuvres de Michel Goulet, Serge Tousignant, Louise Robert et Michel Martineau. Quatre artistes qui sont un peu marginaux par rapport aux courants dominants, selon Mme Gascon. Les œuvres choisies correspondent à un cycle dans la production des artistes, c'est-à-dire à des variations sur le même thème. Un cycle qui peut s'étendre sur trois ans, comme chez Martineau obsédé par Raphaël, ou sur quelques mois, comme chez Tousignant qui semble

connaître une période particulièrement prolifique.

Cette manière de procéder devrait nous permettre d'avoir un accès plus intime à la production des artistes. D'autant plus que dans l'arrière-salle, d'autres « indices », choisis par les artistes parmi ce qui les entoure habituellement, ce à quoi ils attachent de l'importance (revues, dessins anciens, photos, notes, articles découpés, objets, etc.) viennent révéler autre chose. On est un peu dans l'envers du décor ou de l'autre côté de la médaille.

## Les lits de Goulet

Le cycle le plus spectaculaire est celui du sculpteur Michel Goulet qui se sert ici de la structure ou de l'armature de deux lits. *Trophée* et *Le nouvel angle* sont des armatures de lits, ébranlées par des coups comme pour les déplier, ou reconstituées à partir d'éléments disparates, y compris des armes à feu. Elles posent leurs pieds sur des bases différentes (un petit camion, la marche d'une échelle, un empilage de livres ou de puzzles en pyramides, etc.) et selon un angle incongru. Certains espaces délimités par l'armature sont pleins, d'autres tressés. Les lignes des lits sont nouées, hachurées, brisées ou continues. Comme s'il s'agissait de dessins. A lui seul, Goulet vaut le déplacement.

Serge Tousignant aussi. (Mais à quand une rétrospective Tousignant ?) Son cycle de photographies inspirées par les natures mortes de l'histoire de l'art révèle une grande maîtrise du médium et un sens de l'humour raffiné et savant qui fait plaisir à voir.

## Le peintre et le modèle

La deuxième exposition est entièrement consacrée à Sorel Cohen. De grandes photos sur fond noir où elle joue avec le thème du peintre et de son modèle en étant elle-même peintre et modèle à la fois. Et elle est aussi la photographe qui se photographie. Le fait qu'elle soit toujours vêtue de jeans et d'un T-Shirt met en évidence les rôles séculaires du couple peintre-modèle, mâle-femelle, et les rapports de force entre eux. La mise en scène très sobre ne retenant que les éléments les plus importants, comme le divan, les draps, le chevalet, est impeccable

et évoque celle de tableaux connus. Mais les photographies de Mme Cohen ont participé à de si nombreuses expositions de groupe ces dernières années qu'elles sont un peu victimes maintenant d'une surexposition. C'est pourtant une œuvre très intéressante.

## Un vêtement trop grand

La troisième salle, ma foi, donne l'impression d'être un vêtement trop grand pour les quatre jeunes artistes qui y sont représentés. Avec *Objets d'inédit*, le conservateur Real Lussier présente une production qui, selon lui, se démarque de ce qui est omniprésent sur la scène montrealaise : la peinture et l'installation.

Il a choisi quatre jeunes sculpteurs, Sylvie Gagné, Christiane Gauthier, Jacek Jarnuskiewicz et Yvon Proulx qui questionnent la spécificité de la sculpture par rapport à d'autres disciplines, en particulier la peinture, et qui font un retour à la notion d'objets. Mais ils ne sont pas si rares que ça aujourd'hui les jeunes artistes qui ont fait un retour à l'objet et à l'image dans la sculpture. Et qui sont d'un calibre équivalent à ceux choisis par M. Lussier. Une exposition collective du même genre, mais d'une envergure plus imposante, n'aurait sans doute pas fait paraître le musée aussi grand.

## Dans les galeries

Si la programmation actuelle au Musée ne constitue pas l'événement de la saison dans le domaine des arts plastiques, les trois nouvelles galeries d'art actuel qui ont récemment ouvert leurs portes à Montréal sont un signe encourageant qu'il y a bel et bien une activité dynamique dans le milieu de l'art contemporain à Montréal, mis à part les Cent jours. La galerie René Blouin, qui présente actuellement Betty Goodwin, joue dans le haut de gamme, avec Mme Goodwin, bien sûr, mais aussi avec ceux que l'on verra plus tard comme les Français Daniel Buren et Jacqueline Dauriac, avec Melvin Charney et Tom Dean, Rober Racine, Genevieve Cadieux, Gilles Mihalcean et d'autres, plus jeunes.

Dans le même building du 372 ouest, rue Sainte-Catherine, la galerie Chantal Boulanger joue sur une gamme plus jeune mais regroupe elle aussi des artistes



Détail de l'installation de Betty Goodwin chez René Blouin photos Pierre McCann, LA PRESSE

de haut calibre ou prometteurs : Christian Boltanski, Georges Legrady, Carol Wainio, Jocelyne Allouche pour ne nommer que ceux-là. On peut y voir actuellement une exposition de sculptures-objets de Serge Murphy qui utilise les matériaux les plus pauvres qui soient pour faire des commentaires à la fois sérieux et comiques qui valent bien ceux des autres jeunes au MAC. Jusqu'au 15 novembre.

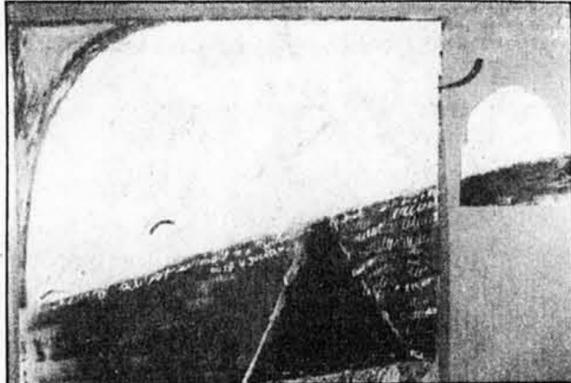
Enfin, la galerie Christiane Chassay, sise au 20 ouest, rue Marie-Anne, dans une ancienne manufacture mise sur la sculpture. Le lieu est parfait pour le genre et nous permettra de suivre l'évolution de sculpteurs qui comptent beaucoup actuellement sur la scène montrealaise, notamment Michel Goulet, Pierre Granche, Peter Gnass, Bill Vazan, Eva Brandl et l'architecte Jacques Rousseau. On peut y voir actuellement des maquettes de ce que les sculpteurs de la galerie nous offriront cette année ou les sculptures de ceux qui font plutôt des objets que des environnements. L'exposition s'accompagne d'un catalogue de présentation. Un travail digne

d'un musée. (Jusqu'au 26 octobre).

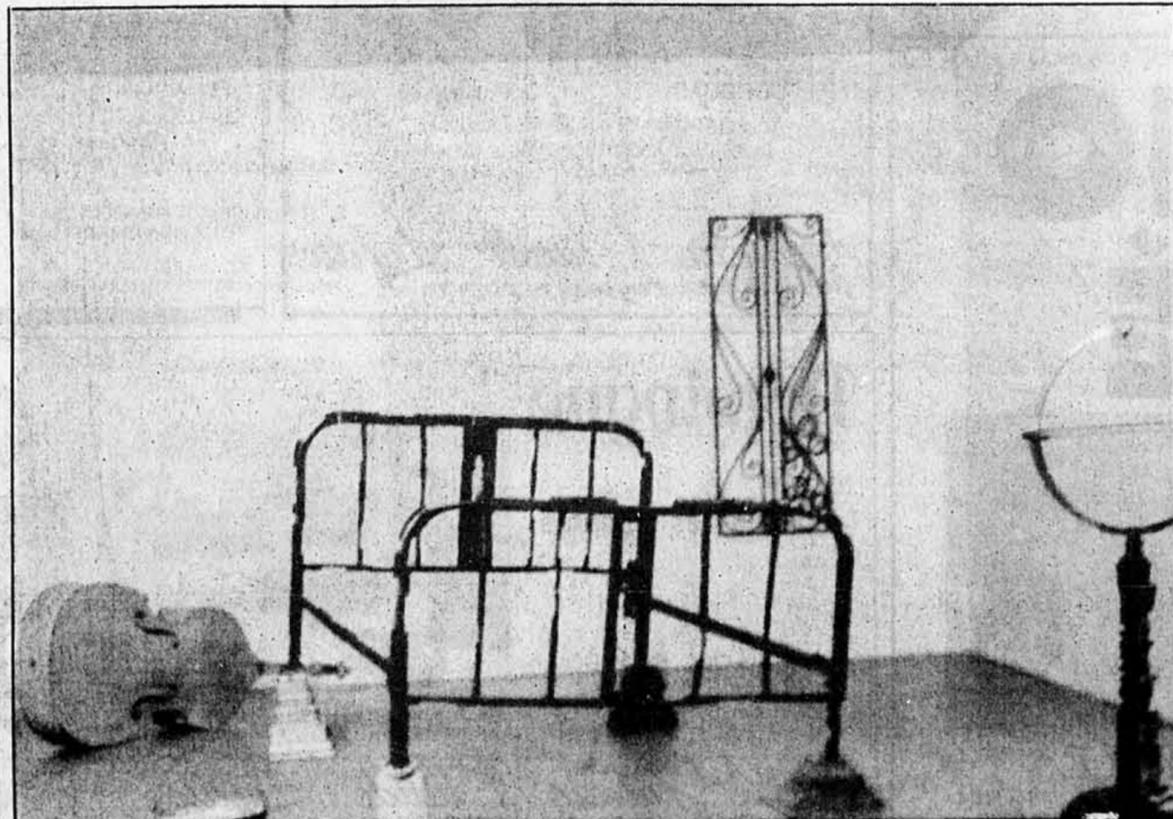
## Larionov chez Gheerbrant

Par ailleurs, si le Musée du Québec a actuellement une quarantaine de toiles de célèbres peintres français du début du siècle appartenant à deux musées soviétiques, c'est chez Gilles Gheerbrant, au 4060 de la rue Saint-Laurent (ouvert le week-end seulement) qu'il faut aller pour voir une quarantaine de

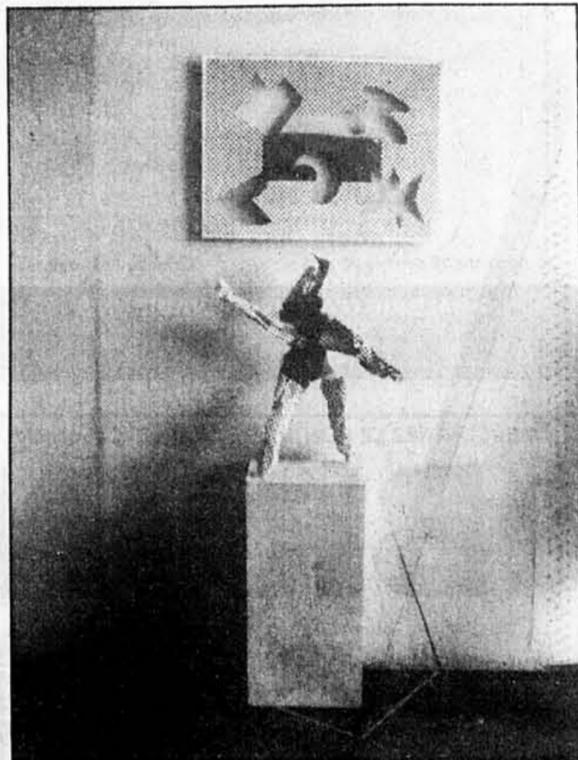
spécimens rares (dessins et pastels) de Michel Larionov, un artiste russe de la même époque qui fut peut-être le premier abstrait, avant Kandinsky. Les artistes russes d'avant la Révolution de 1917 (et qui ont joué souvent un rôle important dans cette révolution) ont eu également une part essentielle dans l'avènement de la modernité. Il est rare que des expositions ici viennent nous le rappeler. (Jusqu'au 9 novembre).



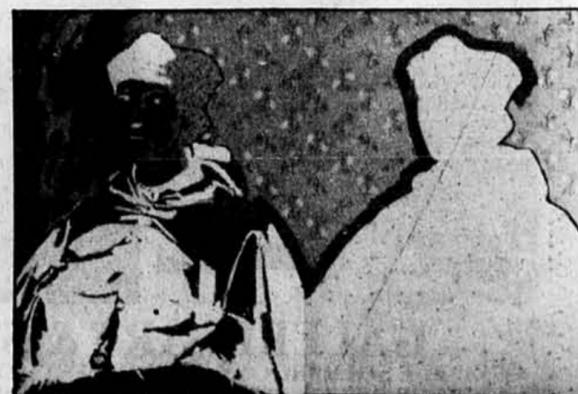
Louise Robert, acrylique sur toile et objets



Le nouvel angle (et quelques objets périphériques) de Michel Goulet



Serge Tousignant, Nature morte aux oeuvres d'art



Michel Martineau, Raphaël

**ARTS PLASTIQUES**

**Prix record pour une huile canadienne : \$ 275 000**

■ Une huile signée Clarence A. Gagnon a été achetée à un prix record de \$275 000 lors d'une vente aux enchères à l'Hôtel Reine Elizabeth de Montréal.

tenu le plus haut prix jamais payé pour une huile canadienne, surpassant ainsi une huile de Lawren Harris, vendue en 1981 à Toronto pour la somme de \$240 000.

ture à l'huile et ou à l'eau appartenant à Melvyn et Mitzzi Dobrin, deux membres de la famille Steinberg, un des géants du supermarché au Canada.

sement : évaluée à \$2,2 millions, leur collection valait \$4,2 millions à la fermeture de l'événement.

d'une seule vente aux enchères», a fait savoir jeudi le responsable Brian Davies.

Autre record observé lors de cette vente : les œuvres de Cornelius Krieghoff, de James Wilson Morrice et de Tom Thomson se sont vendues à des sommes records : soit respectivement \$215 000, \$255 000 et \$250 000.

La peinture, intitulée *La boulangère, Baie Saint-Paul*, a ob-

La boulangère était une des 128 œuvres de fusain, de pein-

Cette vente aux enchères aura permis aux Dobrin de presque doubler leur investis-

« Il s'agit de la plus vaste collection personnelle d'œuvres canadiennes de grande qualité à être liquidée dans le cadre

L'événement a attiré près de 800 personnes, dont beaucoup de marchands et de propriétaires de galeries venus de partout au Canada.

— Presse Canadienne

**GALERIES D'ART**

**ROBERT NATKIN**  
TRAVAUX RÉCENTS  
Exposition du 30 octobre au 18 novembre  
VERNISSAGE  
le jeudi 30 octobre 1986 de 19 h 30 à 22 h 30  
Morrie Rohrlück jusqu'au 28 octobre  
**GALERIE TIMOTHY ROBERTS Inc.**  
1452, rue Sherbrooke ouest, Montréal, Québec H3G 1K4  
281-1452 / 849-1056

Galerie  
**Nina Bénard**  
œuvres de  
**JEAN-PAUL JÉRÔME**  
«SQUARE BERNARD»  
1209, av. Bernard, suite 200  
Outremont  
Mar., mer. de 11 h à 18 h  
Jeu., ven. de 11 h à 21 h  
Sam. de 10 h à 17 h  
Tél.: 276-7637

EXPOSITION  
**MARIE LABERGE**  
JUSQU'AU 31 OCTOBRE  
GALERIE  
*Clarence Gagnon*  
1108, LAURIER O.  
OUTREMONT — Rens: 270-2962  
Ouvert le dimanche de 1h00 à 5h00

La nouvelle galerie  
**«Le Bestiaire»**  
du MUSÉE UNIVERSEL DE LA CHASSE  
ET DE LA NATURE DE MONTRÉAL  
**Manolesco**  
HUILES  
Pour renseignements, Exposition d'art animalier  
tél.: 843-8942 octobre / novembre 1986  
Ouvert tous les jours, sauf le lundi de 10 h à 17 h.  
Parc du Mont-Royal - Hôpital St-Charles - autobus 11  
au sommet de la Montagne

EXPOSITION  
**RENÉE DUROCHER**  
de dimanche 26 octobre  
au 9 novembre  
**GALERIE D'ART L'HEUREUX**  
875, rue Saint-Pierre,  
Vieux Trois-Rivières  
Tel.: (819) 373-3668

**600 TABLEAUX**  
● M. A. FORTIN ● P. SURREY ● H. MASSON ● R. RICHARD ● S. COSGROVE ● A. ROUSSEAU ● L. BOUCHARD ● C. LESAUTEUR ● L. AYOTTE ● H. GRANSOW ● P. SOULIKIAS ● H. SIMPKINS ● R. SIMPKINS ● U. BRUNI ● G. PFEIFFER ● N. POIRIER ● R. VINCELETTE ● A. HÉBERT ● MUHLSTOCK ● M. FECTEAU ● FRÈRE JÉRÔME et plusieurs autres.  
**150 TAPIS PERSANS et ORIENTAUX**  
**100 PIÈCES D'ART AFRICAIN DE RITUEL**  
Ouvert 7 jours par semaine de 10 h a.m. à 5 h p.m.  
**LA BOURSE D'OEUVRES D'ART DE MONTRÉAL INC.**  
5487, rue PARÉ, Ville Mont-Royal — 341-6333

**WEST END** GALERIE  
**EXPOSITION PASTELS DE LOUISE SCOTT**  
SUR LE THÈME DE LA TAPISSERIE  
L'exposition se poursuivra jusqu'au 31 octobre 86  
1358, av. Greene, Westmount (Qué.) 933-4314 (Lun. - sam. 10h à 17h30)

**Galerie Archambault**  
Œuvres récentes de  
**PAUL SOULIKIAS**  
**MONIQUE et GISELE BENOIT**  
et plusieurs bronzes (15)  
de **ROGER LANGEVIN**  
A venir  
Vernissage de **E. GARANT**  
le dimanche 2 novembre à 13 h.  
1303, rue Notre-Dame, Lavaltrie  
Comté Berthier, 1-586-2202  
Itinéraire: Autoroute de la rive  
nord (40), sortie 122  
Facilités de stationnement  
Merc., sam., dim. de 14 h à 18 h  
Jeu. et vendredi de 14 h à 21 h

EXPOSITION  
**PAUL TEX LECOR**  
L'EXPOSITION SE POURSUIT JUSQU'AU  
31 OCTOBRE  
**GALERIE D'ART**  
*Beauchamp Joncas*  
1541, rue SHERBROOKE OUEST — 932-5214  
MAR. AU VEN. 10 à 18 h  
SAM. 11 à 17 h. DIM. 12 à 17 h.

**GILLES BOISVERT**  
Suite du temps  
GALERIE **Don Stewart**  
2148, rue Mackay  
Montréal, Qué.  
932-2852

EXPOSITION  
du 2 au 9 novembre 1986  
**Églantine AMY et MENI**  
Artistes peintres français de réputation internationale  
**AMY**  
**MENI**  
Vernissage le dimanche 2 novembre à 13 h  
À cette occasion, ces artistes viendront de France pour vous accueillir.  
Musique: **Thérèse Courville**, harpiste.  
**Maison d'Art St-Laurent Inc.**  
916, boul. Decarie, Saint-Laurent 744-6683  
(Ouvert le dimanche de 13h à 17h)

**20%** DE RABAIS sur toute la MARCHANDISE  
AFFICHES — GRAVURES, ETC.  
**ateliers**  
1024, av. Laurier ouest  
Outremont 279-2188

**DWIGHT BAIRD S.C.A.**  
**AQUARELLES**  
26 octobre au 6 novembre 1986  
Vernissage, dimanche  
26 octobre à 13 h.  
**GALERIE WESTMOUNT**  
4935A Sherbrooke Ouest  
Westmount  
Tél.: 484-1488

EXPOSITION  
**SCÈNES DE RUE**  
du 15 oct. au 2 nov.  
ALEXIS ARTS  
BOBBY B. ATKINSON  
LEO AYOTTE  
DENIS BABARY  
FREDERIC BACK  
BETTY BALDWIN  
MONIQUE BEDARD  
JACK BEDER  
HELENE BELAND  
LORNE H. BOUCHARD  
HESIL BOULTBEE  
YVON BRETON  
DANIEL BRIENT  
UMBERTO BRUNI  
SERGE BRUNONI  
ROGER CANTIN  
PAUL A. CARON  
FLEURIMOND CONSTANTINEAU  
NÉREE DE GRACE  
OSCAR DE LALL  
LITTORIO DEL SIGNORE  
MAURICE DOMINGUE  
MARCEL FAVREAU  
MARCEL FECTEAU  
L. FIELDING-DOWNES  
MARC-AURELE FORTIN  
ALBERT JACQUES FRANK  
CLARENCE A. GAGNON  
JOSEPH GIUNTA  
JACQUELINE GOUGEON  
MARIO GROSS  
J.S. HALLAM  
ABD HANAFI  
COLETTE HEBERT  
FRANCESCO IACURTO  
ALEXANDER Y. JACKSON  
LOUIS JOUBERT  
MICHEL LAPENSEE  
ANDRÉ L'ARCHEVÊQUE  
JEANNE-D'ARC LE CLERC  
PAUL (TEX) LECOR  
ANDRIS LEIMANIS  
MICHEL LEROUX  
JOHN LITTLE  
ROY MANDELL  
HENRI L. MASSON  
MARIO MAURO  
ANNA T. NOËH  
LOUIS-PAUL PERRON  
GORDON E. PFEIFFER  
ILIO PICCIOLI  
ROBERT W. PILOT  
MARCEL H. POIRIER  
LUDO POLAK  
MARCEL RAVARY  
JEANNE RHEAUME  
ALBERT ROUSSEAU  
WILLIAM SHOWELL  
BENOÎT SIMARD  
CHARLES W. SIMPSON  
PAUL SOULIKIAS  
RUDY SPARKUHL  
PHILLIP SURREY  
MIYUKI TANOBÉ  
FREDERIC B. TAYLOR  
TIBOR K. THOMAS  
TERRY TOMALTY  
LAURENT TOUSSAINT  
LÉO-PAUL TREMBLE  
JOHN WALSH  
ESTHER WERTHEIMER  
ARTO YUBASLYAN

Exposition  
**LUIGI TIENGO**  
Aussi œuvres récentes du sculpteur  
**ROGER LANGEVIN**  
le dimanche 26 octobre 86 à 13 h Jusqu'au 6 novembre  
**LA GALERIE D'ART LA CANADIENNE**  
Hôtel L. Reine-Elizabeth, 900, boul. Dorchester Ouest (Entrée principale)  
Le Carrefour - niveau de la Place Ville Marie - Tel. (514) 875-8944  
Heures d'ouverture: de 11h à 18h - Le jeudi et vendredi de 11h à 15h

**LA GALERIE**  
Continental Inc.  
EXPOSITION  
**TERRY TOMALTY**  
jusqu'au 1<sup>er</sup> novembre  
1450, rue DRUMMOND  
MONTRÉAL  
842-1072  
Mardi à samedi 9 h 30 — 17 h

**IMPORTANTES ACQUISITIONS**  
P.E. BORDUAS CEP, Huile 50" x 40"  
J.P. RIOPELLE Huile 1954. 35" x 45"  
CLARENCE A. GAGNON Huile 15" x 18 1/2"  
MIRO - CHAGALL - et autres  
**Galerie Claude Lafitte**  
1446 ouest, rue Sherbrooke, Montréal H3G 1K4 (514) 288-7718

**michel ange**  
430, RUE BONSECOURS  
VIEUX-MONTRÉAL 875-8281  
OUVERT LE DIMANCHE DE 11 à 18 H.  
ACHETONS TABLEAUX COMPTANT.

RENCONTREZ LE PEINTRE DE CHARLEVOIX samedi, le 1<sup>er</sup> nov. de 13 h à 17 h  
**BRUNO CÔTÉ**  
**GALERIE ART & STYLE**  
4875A, RUE SHERBROOKE OUEST, WESTMOUNT, TÉL.: 484-3184  
CETTE PUBLICITÉ TIENT LIEU D'INVITATION AU VERNISSAGE

**Domingue**  
Œuvres récentes  
30 oct. au 9 nov.  
Vue de l'hôpital St-Charles-Borromées, Mt  
24" x 35"  
**Galerie Claude Lafitte**  
1446 ouest, rue Sherbrooke, Montréal H3G 1K4 (514) 288-7718

CKAC 73

Wendy

la presse

les productions  
La Fête

en collaboration avec

Cinéma plus

CINÉMAS  
CINEPLEX ODEON

SONT HEUREUX D'INVITER  
**200 FAMILLES DE 4 PERSONNES**  
à participer à une **GRANDE FÊTE** en l'honneur de  
la **PRÉSENTATION SPÉCIALE** de

ÇA VA ÊTRE  
'TOUT UN  
PARTY!!!



BACH  
et  
bottine

un film de ANDRÉ MELANÇON

**Le samedi 15 novembre à 10 h 30 au cinéma Champlain**

Remplissez le coupon de participation qui sera publié jusqu'au 31 octobre inclusivement et retournez-le avant le 6 novembre 1986.

200 familles recevront chacune par la poste un laissez-passer pour 4 personnes. Les règlements du concours sont disponibles chez Cinéma Plus Inc. La valeur des prix offerts est de 3000\$.

Retournez ce coupon à:

«BACH et BOTTINE»  
Cinéma Plus  
2300 rue Sherbrooke E.  
Montréal, Qué.  
H2K 1E5

Nom: \_\_\_\_\_

Prénom: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

App.: \_\_\_\_\_

Ville: \_\_\_\_\_

Code postal: \_\_\_\_\_ Tél.: \_\_\_\_\_ Âge: \_\_\_\_\_

Je suis abonné(e) à LA PRESSE  J'achète LA PRESSE au kiosque

Avant Première

Depuis le début  
de votre lecture,  
il vous manque  
peut-être  
quelque chose...

la musique.

Syntonisez  
le 107,3.

RADIO CITE



Pour l'Amour de la Musique...  
Allez jusqu'au bout.



# À qui le petit coeur?

Jusqu'à ce que je voie le reportage *Le coeur d'un autre*, qui sera présenté ce soir à 18h05 dans le cadre d'*Impacts* (M. Scully ne sera là que pour annoncer le titre), je ne m'étais jamais vraiment intéressée aux greffes du coeur. Il aura fallu que je voie ce document de Pierre Charlebois pour être touchée, émue, et persuadée de l'importance des dons d'organes.

Un reportage d'ici, où l'on voit deux de nos compatriotes, MM. Pierre Garand et Gilles Thibault, subir des greffes du coeur à l'hôpital Royal Victoria. Dans un cas, l'opération sera un échec et le patient mourra. Dans l'autre, on verra le greffé jouer à la balle molle moins de 50 jours après son opération.

Dans les deux cas, on verra la médecine spectaculaire des greffes. La course aux donneurs, le voyage en avion avec une glacière à piquenique pour garder le coeur au frais, les étonnantes images de l'ouverture de la cage thoracique pour enlever le vieux coeur et y placer le nouveau.

Si vous ne pouvez pas supporter la vue du sang, vous changerez vite de canal. Mais attendez: ce qu'il y a de plus insupportable, ce sont les séquences où l'on voit M. Garand trembler de peur et pleurer avant son opération. Ou plutôt ses opérations car M. Garand, comme beaucoup d'autres greffés, a été victime de retards. On verra la déconfiture des médecins qui croyaient avoir repéré un coeur et qui apprendront, à la dernière minute, que les parents du donneur ont changé d'idées.

Je n'avais jamais été convaincue que les greffes soient vraiment nécessaires. Là encore,

on est vite persuadés en voyant l'état misérable des malades avant leur opération. Quand le simple acte de respirer devient presque un tour de force, il faut faire quelque chose.

Le reportage a été fait au Royal Victoria, un hôpital où l'on parle français, ce qui m'a bien étonnée, l'ayant fréquenté il y a 20 ans. Un reportage qui montre plus qu'il ne parle, où les séquences sont tellement bien montées qu'il y a là un suspense aussi prenant que dans une série dramatique. Beaucoup plus émouvant, car les cas sont réels. Quand vous verrez le sourire triomphant du survivant, qu'on avait vu défilé quelques minutes auparavant, vous aurez repris confiance en la médecine et en la vie.

## Rock à Chicoutimi, dance music à Québec

Le CRTC a annoncé hier que la nouvelle licence FM à Chicoutimi a été accordée à M. Pierre Tremblay qui opérera la station en collaboration avec la chaîne Télémedia (propriétaire de CKAC et CITE FM à Montréal). Il s'agira d'une station de musique rock. Six candidats s'étaient présentés aux audiences, notamment CIMF et CHOI FM de Québec.

Parlant de Québec, la station CHIK FM de l'empire Mutuel changera de format musical, avec l'autorisation du CRTC. De musique surtout instrumentale légère, la station passera à la dance music, comme sa station soeur montréalaise CKMF FM.



M. Kenneth Cheung

## Un débat un peu chinois

Je ne pense pas qu'on puisse s'attendre à une atmosphère d'assemblée contradictoire dimanche soir à 18h au 10 pour le débat de nos aspirants à la mairie: les règles du jeu sont rigides, chacun a tant de minutes pour s'exprimer, et pas question de se sauter dans la face.

Mais voilà qu'un troisième aspirant sera de la partie: M. Kenneth Cheung, dont le parti

a 21 candidats, c'est-à-dire assez pour que M. Cheung soit candidat officiel. Le problème c'est que M. Cheung parle à peine le français.

Le Fédération professionnelle des journalistes du Québec qui organise le débat a donc résolu le problème Cheung ainsi: puisqu'il a des candidats dans un tiers des quartiers, il aura droit à un tiers du temps, c'est-à-dire quatre minutes et quarante secondes en tout.

## VOTRE SOIRÉE DE TÉLÉVISION

la presse

### Les choix de Louise Cousineau

**18:05** ② — *Impact*  
Pas de Scully, mais un superbe reportage sur les transplantations cardiaques, avec deux patients de Montréal qui connaîtront un destin différent.

**19:00** ② ③ ④ — *Juste pour rire!*  
Dominique Michel et Michel Leeb présentent des extraits du *Festival Juste pour rire!* de l'été 1986. Parmi les comiques à l'affiche: Jacques Villaret, Clémence DesRochers, Daniel Lemire et Serge Grenier.

**20:00** ⑤ — *«Vincent, François, Paul et les autres»*  
Un beau film plein de sentiments de Claude Sautet, avec Yves Montand, Michel Piccoli, Stéphane Andran et Gérard Depardieu.

**21:00** ③ — *«Psycho II»*  
Jamais bon comme le premier. Norman Bates est toujours aussi épeurant toutefois.

**21:00** ⑥ — *«Cadavres exquis»*  
Le film le plus prometteur de la soirée: un suspense politico-policier avec l'extraordinaire Lino Ventura. Une réalisation de Francesco Rosi qui a aussi signé *Carmen*.

### HORAIRE RÉVISÉ

**17:30** ⑦ — *À première vue*  
Films commentés: «That's Life»; «Jumpin' Jack Flash»: entrevue avec l'actrice Whoopi Goldberg; «Le dernier Havre»: entrevue avec le comédien Paul Hébert, «The Color of Money».

**19:00** ⑧ — *Le Magazine*  
Les 10000 personnes qui vivent dans les rues de Montréal; le Scrabble, un passe-temps qui peut devenir une vraie maladie; ouverture d'une nouvelle usine de la Domtar à Windsor; nouveau Centre multidisciplinaire à Hull, administré par des personnes âgées.

	18 h 30	19 h 00	19 h 30	20 h 00	20 h 30	21 h 00	21 h 30	22 h 00	22 h 30
②	Impact (18h05)	Juste pour rire		La Soirée du Hockey: New York vs Montréal					Le Téléjournal
③	Football (18h30)	Small Wonder	Throb	Downtown		Psycho II			
④	Solid Gold		You Write the Songs	Baseball: Série mondiale: Boston vs New York (5e)					
⑤	Week in Parliament	We Don't Knock	Front Page Challenge	National Hockey League: New York vs Montréal					
⑥	Ciné-extra: "La plus secret des agents secrets", à 18h.			Ciné-peur: "Harlements".				Denis Beaudoin & Cie	Sur la colline
⑦	Ciné-extra: "La plus secret des agents secrets", à 18h.			Ciné-peur: "Harlements".				À propos	Sur la colline
⑧	Regional Contact	Video Tracks	Check it out	Baseball: Série mondiale: Boston vs New York (5e)					
⑨	Throb	Star Search		Life with Lucy	Ellen Burstyn Show	Heart of the City		Spenser: For Hire	
⑩	La piége (17h)	Juste pour rire		La Soirée du Hockey: New York vs Montréal					Le Téléjournal
⑪	Pop Express		Mini-Séries: "Les femmes en blanc" (1ère).			Pour l'amour du risque			Sur la colline
⑫	Hockey Magazine	Gimme a Break	Check it Out	Baseball: Série mondiale: Boston vs New York (5e)					
⑬	La professionnelle (17h)	Juste pour rire		La Soirée du Hockey: New York vs Montréal					Le Téléjournal
⑭	À plein temps	Le Magazine		Parler pour parler		Ciné-répertoriés: "Cadavres exquis".			
⑮	Football (18h)	Star Trek		Life with Lucy	Ellen Burstyn Show	Heart of the City		Spenser: For Hire	
⑯	Profiles of Nature	Doctor Who	National Geographic	Saturday Movies: "Bitchy Spirit".		Conversations (21h40)		Saturday Movies: "The Innocents" (22h05).	
⑰	Allcreatures... (18h)	Austin City Limits		Quest of the House	To The Manor Born	Front Row Features: "You Were Never Lovelier".			
⑱	Premières	La Brigade de Hill St		L'Heure bleue: "Vincent, François, Paul et les autres".				Le Grand Journal	R. & B. Oreilles
⑲	Classic Country (18h)	North Country Review	McLaughlin Group	Wonderworks: Islands		Nature: Alyska: The Great Land		Austin City Limits	
⑳	Chiffres/lettres	Musique (18h50)	La ville à prendre			Porte-bonheur (21h05)		Cocoricocoboy (22h15)	Le Journal

DISQUES • DISQUES • DISQUES • DISQUES • DISQUES • DISQUES

**RIC OCASEK**

**Entre ses Cars et Billy Idol**

Le deuxième microsillon solo de Ric Ocasek, le leader de The Cars, commence comme un disque de Laurie Anderson : sur

**ALAIN de REPENTIGNY**

un fond de synthétiseurs, une voix féminine murmure « what does it say ? il n'y a rien qui bouge où je suis... » Mais dès que Keep on Laughin' démarre, on reconnaît le beat qui a fait la marque de The Cars.

La deuxième chanson de la face A, True To You, ressemble encore plus aux hits du groupe de Boston, plus particulièrement à Let's Go. Pas étonnant, Greg Hawkes joue des claviers et de la basse sur toutes les plages, Elliot Easton est le guitariste sur True To You, et Benjamin Orr chante les harmonies sur trois chansons.

Ocasek est passé maître dans l'art de confec-



tionner des petits bijoux de tonnes pop pleines d'humour. Mais le beat pesant et le solo de guitare plutôt heavy de Steve Stevens, l'acolyte de Billy Idol, sur Coming for You, nous révèle une facette de Ocasek qu'on ne connaissait pas. Le même Stevens étouffe par son jeu à la guitare acoustique sur True Love, une ballade saisissante.

Pas fou, Ocasek a gardé le punch pour la fin, la chanson This Side of Paradise dont le titre fait référence au premier roman de F. Scott Fitzgerald. Sur un beat hypnotique, Ocasek récite plus qu'il ne chante ses angoisses existentielles. Quand le grand efflanqué conclut « sometimes you just got to loose », Stevens prend la relève avec des riffs à la Billy Idol. Le tout se termine par un passage musical aérien dont la douceur contraste avec l'atmosphère grise de la teneur.

Une pièce ambitieuse sur un disque qui ne décevra pas les fans des Cars.

THIS SIDE OF PARADISE, Ric Ocasek, Geffen XGHS 24098, WEA, cassette et CD.



**ELVIS COSTELLO**

Au fil des ans, le angry young man qu'était Elvis Costello a tâté de tous les genres de musique, du new wave au country et au soul en passant par le pop. En tout et par tout, 13 microsillons en neuf ans, dont le dernier lan-

cé au début de 1986, King of America, était signé pour la première fois de son véritable nom : Declan Patrick McManus. Cette fois, il revient dans la peau de Napoleon Dynamite (!), renoue avec le guitariste et producteur Nick Lowe ainsi qu'avec The Attractions, et ça donne Blood & Chocolate, un disque qui, à la première écoute, semble être un retour aux sources.

Blood & Chocolate donne en effet dans le rock démaquillé, mais à la longue il fait bien plus penser aux Beatles et à Dylan qu'à la musique postpunk de son disque de 1977, This Year's Model. Le paysa-

ge musical de ce nouveau microsillon plaira à ceux qui se sont essouffés à suivre le chanteur à lunettes noires dans son itinéraire pas toujours intéressant. Costello-McManus-Dynamite rabâche toujours les mêmes thèmes : l'impasse amoureuse, la trahison, la vengeance. I Want You, la chanson la plus réussie de Blood & Chocolate, passe en un peu plus de six minutes de la déclaration d'amour passionnée à un cri de jalousie malade qui tourne vite à l'obsession. Dans I Hope You're Happy Now, Costello tourne habilement en dérision celle qui lui a préféré un autre homme.

Si Costello donne quand même l'impression qu'il se renouvelle, c'est que ses textes sont bien peaufinés. Malheureusement, il le sait trop bien et, comme toujours, il a tendance à être trop bavard.

BLOOD & CHOCOLATE, Elvis Costello and the Attractions, Columbia FC 40518, CBS, cassette et CD.

au naturel et en chanteuse. A l'entendre, j'ai tout de suite aimé cette voix caractéristique, chaude, avec un velouté rauque. Beaucoup de rythmique, de la sensualité, une voix attachante, une chanteuse qu'on n'a pas fini d'entendre. Pas de texte inclus, et de toute façon c'est plus souvent un refrain, inlassablement répété, qui fait vibrer les chansons de Laurens.

La chanteuse s'appuie sur un musicien (programmation, synthétiseurs, batterie, percussion) réalisateur, arrangeur, preneur de son : Jean-Pierre Gausaud. Plus simplement, la musique c'est lui. Quant aux textes, ils ne sont pas de n'importe qui, un de Cabrel, un autre de Duteil, quatre de Yves Simon, et la chanteuse a co-écrit La nuit.

Avec cette voix bien spéciale, qu'on finit pas se lasser d'écouter à la longue, je ne suis pas arrivé à aimer toutes les chansons de Laurens. La chanson-titre, signée Duteil, est celle qui a le plus de force dans le texte. Quelques bonnes tonnes accrochantes : Profession reporter, et mieux encore Cherche bien rythmée, comme d'ailleurs Quand tu pars ou Night and day.

ECRIS TA VIE SUR MOI, Rose Laurens, WEA 2420131, cassette.

**MARIE-CLAIRE SÉGUIN**

**La révélation d'une maturité**

Au départ, on a peine à reconnaître la voix de Marie-Claire Séguin, tant elle a bien mûri, durant toutes ces années de si-

**DENIS LAVOIE**

lences sur disque, pour aller plus loin dans les graves. Et la chanteuse nous accroche dès la première chanson de son nouveau microsillon Minuit, quand elle nous chante On y perd on y gagne.

On n'a sûrement pas fini d'entendre cette chanson, tout comme Montréal mauve et peut-être Passez-mesieurs.

Les textes de Marie-Claire Séguin et de Hélène Pedneault baignent dans une sorte de mélancolie, de déception. Ils sont tissés autour des sentiments, ils parlent d'amour.

De bonnes musiques, modernes, toutes de Marie-Claire Séguin, hormis deux minutes 23 de Chopin ; du rythme à plein ; paroles à fleur de peau, texte pas toujours flatteurs, mais incisifs et révélateurs à l'endroit des mâles dans Passez-mesieurs (« sachez onduler... qu'on vous trouve beau... trouvez vos hanches... »).

C'est un disque à apprivoiser, une redécouverte d'une grande voix, la révélation d'une maturité musicale et d'une affirmation dans le propos en tant que femme ; des prises de conscience, avec un regard aigri sur le monde avec MephistoB.

MINUIT, Marie-Claire Séguin, Kebec-Disque, KD 650, cassette.



**JEANNE MAS**

Femmes d'aujourd'hui. Au singulier, c'était le titre d'une émission de télévision, c'est maintenant le titre du microsillon de la populaire chanteuse française Jeanne Mas.

Déjà bien établie comme la plus populaire des nouvelles chanteuses françaises, elle est familière avec les succès. Beaucoup de hits, dont le dernier qu'on retrouve sur l'album En rouge et noir. Allure apeurée, avec un ourson en peluche, et un livre ouvert Diaro di une scrittrice, ainsi paraît la chanteuse.

Le couple batterie-claviers joue un grand rôle, sans noyer la mélodie, dans les chansons de Jeanne Mas, où l'on retrouve presque toujours, au beau milieu, un refrain plus accentué.

Rythmes brisés, saccadés, paroles de faible femme... Expression de regret, de peur, de chagrin, de souffrance. A force de l'attendre, à force de lui... lit-on en exergue de Ideali, sur la po-

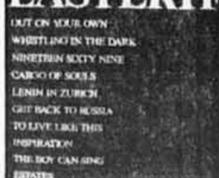


chette intérieure où l'on retrouve les textes des chansons, tous signés Mas, qui signe en plus la musique de Ideali. Une musique de Joe Lammer, les autres sont de Romano Musumarra, qui a réalisé le disque.

Feministe, Mas dit dans sa chanson-titre : « Tu es la terre qui cherche sa vérité... détruisant des montagnes de traditions. Tu proposes une nouvelle version ». Espérons que le prochain disque sera plus optimiste que des titres comme : Mourir d'enfer et Sauvez-moi qui se termine sur ces mots : « Il viole mon impuissance ».

FEMMES D'AUJOURD'HUI, Jeanne Mas, Pathe-EMI, SPAM 57428.

**EASTERHOUSE**



**EASTERHOUSE ET WOODENTOPS**

Easterhouse et The Woodentops sont deux nouveaux groupes britanniques issus de l'écurie Rough Trade et embauchés par CBS, mais c'est à peu près tout ce qu'ils ont en commun.

Sur leur premier disque, Giant, The Woodentops offrent une musique low profile qui tient aussi bien du folk-rock gentil de Prefab Sprout et Aztec Camera que de la structure rythmique de la musique sud-africaine, l'Mbaqanga. Un disque où domine la guitare acoustique.

Si Giant ne se laisse pas apprivoiser facilement, c'est que Rolo McGinty n'est pas aussi efficace comme chanteur que comme guitariste et auteur-compositeur. Non pas qu'il manque d'assurance, mais sa voix fade ne parvient pas à faire décoller des chansons pourtant bien tournées.

Easterhouse n'a manifestement pas ce problème. Le chanteur Andy Perry chante avec fougue des textes dénonciateurs. Par moments, sa voix rappelle celle de Jim Morrison.

Andy Perry et son frère Ivor, le guitariste, créent une musique robuste dont le son de guitare se rapproche de l'école post-Byrds (R.E.M.), mais qui fait aussi penser au Clash de London Calling. Toutefois, jamais The Clash ne s'est attaqué avec autant de ferocité aux bonzes de la social-démocratie britannique, du Labor Party aux grands syndicats. Avec des chansons comme Lenin in Zurich et Get Back to Russia, on s'étonne même qu'Easterhouse ait trouvé preneur chez une grosse compagnie comme CBS.

Ce que Easterhouse concède en nuances et

en subtilité à The Woodentops, il le récupère amplement par l'énergie qui se dégage de ce premier microsillon, Contenders. Il sera intéressant de comparer l'évolution de ces deux groupes prometteurs

aux styles fort différents.

Giant, The Woodentops, Columbia FC 40468, CBS, cassette et CD.

CONTENDERS, Easterhouse, Columbia FC 40469, CBS, cassette et CD.

**ROSE LAURENS**

Je m'étais forgé une image de Rose Laurens, à force de l'entendre à la radio. Sur la pochette de son microsillon, Ecris ta vie sur moi, elle paraît

**ÉCOLES DE SPECTACLE**

**ATELIERS**  
samedi et dimanche les 1er et 2 novembre de 9h à 16h

**PLACIDE GABOURY**  
Ecrivain, professeur, musicien, peintre, philosophie-mystique. Ses écrits témoignent d'une recherche en divers domaines: art, critique littéraire, religion, connaissance scientifique, drogues, états altérés de conscience, sagesse. Il a fait plusieurs séjours auprès de maîtres avec lesquels il a étudié diverses techniques de méditation et de travail sur soi.

Centre de Yoga  
**Colette Maber INC**  
9924, boul. St-Laurent (métro Sauvé)  
382-8755

**LES ANNONCES CLASSÉES**  
**285-7111**

**CENTRE TECHNIQUE NADEAU\***  
FRANCINE PARROT  
INFORMATION GRATUITE AVEC VIDEO  
le jeudi et le vendredi à 20h  
30 et 31 oct. à 20h  
911, rue Jean-Talot est (près métro Jean-Talot)  
2e étage, suite 227  
Francine Parrot, prof. diplômée  
RENS.: 384-2983

**L'École de musique Cournoyer Ltée**  
DU CLASSIQUE AU JAZZ  
● interprétation ● accompagnement  
● arrangement ● improvisation  
● composition  
Montréal - Laval - Rive sud  
Sherbrooke - Québec  
(514) 653-4666

**COURS DE NATUROTHÉRAPIE**  
BERNARD MATHÈS, M.D., N.D.  
Docteur en médecine, Grenoble, France  
Naturothérapeute, Faculté de Médecine, Paris XIII  
STAGE DE DEUX JOURS (15 heures)  
Attestation de réputation internationale  
Technique de naturothérapie  
Alimentation et maladie  
Relaxation, rééducation cardio-pulmonaire  
CHOIX DES DATES  
8-9 novembre, Montréal, Holiday Inn, 420, Sherbrooke ouest  
11-17 novembre, Montréal, Holiday Inn, 420, Sherbrooke ouest  
15-16 novembre, Québec, Holiday Inn, Ste-Foy  
SOIRÉE D'INFORMATION GRATUITE  
30 octobre, Holiday Inn, Longueuil, 19 h 30  
5 novembre, Holiday Inn, Ste-Foy, 19 h 30  
Ou téléphoner à : (514) 352-3207 (Montréal)  
(418) 687-0380 (Québec)  
INSTITUT DE PSYCHOSOMATIQUE AUROCAR INC.

**UNE PERCÉE DANS LES BEAUX-ARTS**  
Ecole de dessin et de peinture  
**MISSION: RENAISSANCE**  
● Enseignement personnalisé  
● Tous les fondements du dessin et de la peinture, étape par étape  
● Horaire flexible  
● Aucun prérequis, sinon l'intérêt d'apprendre

**INSCRIPTIONS EN TOUT TEMPS**

**3623, rue Saint-Denis**  
près du métro Sherbrooke  
**843-6830**  
Permis culturel no 749502

**RESTAURANTS**

**FESTIVAL D'AUTOMNE DU PORTUGAL à Montréal AU Solmar**  
Menu spécial avec vin inclus  
Tirage de deux voyages à Lisbonne par CP Air  
Souvenir typique à toutes les tables  
Fado, guitare, danse 7 soirs  
RUI MASCARENAS, MARIE VITAL, et plusieurs autres.  
111, rue Saint-Paul Est 861-4562  
Vieux Montréal si occupé 861-3210

**Samuel II SUR LE RICHELIEU**  
Hure de volailles au gingembre confit  
Canard de Brome à la façon du chef  
Suprême de faisan au vinaigre de framboise et sa farandole de primeurs  
le pavé de boeuf Rossini  
291, rue Richelieu  
St-Jean-sur-Richelieu  
à 15 min. du pont Champlain  
Réservations: 1-347-4353

**restaurant L'USINE DE SPAGHETTI PARISIENNE**  
Table d'hôte servie tous les jours:  
● Escargots à l'ail et aux croûtons  
● La table de salades  
● La grande assiette aux 4 pâtes  
● Dessert surprise et café 7.95\$

**FESTIVAL DE HOWARDS FRAIS**  
servis grillés ou bouillis avec beurre à l'ail et riz pilaf 6.50\$ par pers.

...et toujours les meilleurs spaghettis en ville, des spaghettis gastronomiques à un prix économique.  
273, rue Saint-Paul est 866-0963  
(2 maisons à l'est de la place Jacques-Cartier dans le Vieux Montréal)

**Forchettata**  
**FESTIVAL «2 pour 1»**  
du mardi au dimanche de 17h à la fermeture, incluant soupe et café  
**3 sortes de pâtes**  
**3 sortes de veau**  
Surlonge et langoustines  
4218, rue de La Roche  
Réa.: 522-3433

**Hôtel LA CITADELLE**  
LE BRUNCH LE PLUS ALLÉCHANT EN VILLE  
BRUNCH DU DIMANCHE de 11 h 30 à 14 h 30  
● Gracieuseté Mimosa, Bloody Mary ou Bloody Ceasar  
● Un buffet froid complet, les entrées chaudes de notre cuisine  
● Le buffet dessert et la table des fromages  
Les enfants moins de douze ans \$9.50  
Les enfants cinq ans et moins gratuit  
Adultes \$18.25  
APPELEZ ET RÉSERVEZ  
844-8851  
HÔTEL LA CITADELLE  
410 ouest, rue SHERBROOKE  
MONTRÉAL, QUÉBEC  
H3A 1B3  
STATIONNEMENT GRATUIT POUR NOS CLIENTS DU BRUNCH

**LE GRILL**  
Café restaurant français  
Table d'hôte midi et soir  
Salles de réception disponibles pour vos réunions et réceptions.  
Réservez tôt pour vos parties de fêtes.  
183, rue St-Paul Est - Réa.: 397-1044  
Ouvert tous les jours de midi à la fermeture.

**Formation de base en programmation neuro linguistique**  
7-8-9 / 28-29-30 novembre  
Formation aux techniques et aux habiletés de la PNL  
● Identifier les systèmes de représentation sensorielle  
● Développer votre acuité sensorielle  
● Utiliser les procédés d'ancrage, de dissociation et de recadrage, etc.  
Coût 450\$ Étudiant 400\$  
Pour renseignements et inscriptions  
Jeune Rivin  
Directrice du Centre québécois de programmation neuro-linguistique  
(514) 679-3571

**VOUS AVEZ L'IDÉE DE VOUS LANCER EN AFFAIRES?**  
MIAQ  
maison d'initiation aux affaires du québec inc.  
**ALORS CECI VOUS CONCERNE:**  
**ATELIERS D'INITIATION AUX AFFAIRES I**  
● Session d'hiver DÉBUTANT LE LUNDI 19 JANVIER 1987  
Tous les lundis et mercredis soirs de 19h à 22h pendant 5 semaines. 300\$ - max. 30 pers.  
● Aussi session de printemps et d'automne  
**Rens.: 397-2651**  
Je m'inscris à la session d'hiver 1987.   
Ci-joint mon chèque ou mandat de 100\$ pour réservation.  
NOM \_\_\_\_\_ PRÉNOM \_\_\_\_\_  
ADRESSE \_\_\_\_\_  
CODE POSTAL \_\_\_\_\_ Tél. bur \_\_\_\_\_ rés. \_\_\_\_\_  
M.I.A.Q., C.P. 428, succ. B, Montréal H3B 3K3

**RESTAURANTS**

**RESTAURANT**  
**Le Montenegro**

Une atmosphère de détente, des cuisines française et italienne à leur meilleur, un service personnalisé...

Voilà le Montenegro  
Les amuse-bouche, fruits et légumes **10,25\$**

Votre hôte, Dino

1224, Avenue Bernard ouest  
Outremont

Réervations:  
**271-6760**

**EILE DE FRANCE**  
décor authentique de brasserie parisienne  
vous propose sa

**SOIRÉE DANSANTE DE L'HALLOWEEN**  
le vendredi 31 octobre à partir de 19h30

Terrine de foie de volaille maison ou salade César ou feuilleté de crevettes à la ciboulette.

Filet de turbot sauce champagne ou poitrine de volaille à la suisse ou filet mignon sauce diable.

Poire belle Hélène Café **19,95\$** par personne

Un cadeau pour chaque client(e) costumé(e), prix de soirée au meilleur dégustateur, animation disco mobile, stationnement disponible au sous-sol.

801, boul. de Maisonneuve ouest (métro McGill) Rés.: **849-6331**

**RESTAURANT LA PORTE SZECHUAN** 福友樓

Spécialités szechuanaises et pékinoises.

Fermé le lundi

5369, av. du Parc **271-3205**

**la Portée SPÉCIAL**

Scampi à la provençale incluant salade et café **15,95\$**

Ven. et sam., musique et danse

Lundi, mardi et mercredi soirs, extra-spécial

6818, rue Hochelaga Rés.: **266-7900 (M. Bala)**

Cuisines française et italienne et fruits de mer

**SPÉCIAL JUSQU'AU 30 NOVEMBRE**

**FONDUE CHINOISE À VOLONTÉ**

en table d'hôte 1/2 litre de vin **25,95\$ pour 2**

**Les Trois Lanternes**

6218, rue St-Denis 276-9971

**LE DIX AULNIERS**  
10, boul. Desaulniers, St-Lambert

**«FONDUES»**  
FROMAGE - CHINOISE - BOURGUIGNONNE  
CHOCOLAT - PARMESAN, ETC.

**LES LUNDIS ET MARDIS**

**16,95\$** pour 2 personnes

**BIENVENUE AUX GROUPES**

Egalement **LES FANTAISIES DU CHEF**

Pour réservations: **671-0160**

**APPORTEZ VOTRE VIN**

Restaurant **aux chutes de Richelieu**  
Fine cuisine italienne

Brunch tous les dimanches  
Table d'hôte, midi et soir, menu gastronomique

455, 1ère Rue, Richelieu Tél.: (514) 658-6888

**OYEZ! OYEZ!**  
NOUVEAU - NOUVEAU RESTAURANT SALON

Fruits de mer et steaks  
Cuisine pour satisfaire tous les gourmets

- Cuisine française
- Continentale
- Des prix enfin accessibles à tous!

**DINER DANSANT**  
Gisèle Roy à l'orgue  
Chansons douces et sentimentales.

Laissez-vous emporter par la vague de 8 h à 23 h

5149, Galeries Taschereau, Greenfield Park  
Réservations: 671-0362

**Lami**  
une cuisine d'illusions

Pour les soupers dansants du mercredi au dimanche, José Maria, chanteur et organiste

**MENU SPÉCIAL D'OCTOBRE**

- Fettuccini aux crevettes **7,95\$**
- Scaloppini de veau Grand Duca **9,95\$**
- Médaillon de filet mignon, sauce au poivre **9,95\$**
- 12 langoustines à la façon du chef **13,95\$**

ET PLUSIEURS AUTRES SPÉCIAUX

**Diner d'affaires**  
Nous offrons une table d'hôte du dimanche au vendredi à partir de **7,75\$** Salles de réception

Réervations: **521-0194-527-8313**  
**3132, Sherbrooke est**

**Restaurant La Mère Martin** (Depuis 1851)

Cuisine continentale raffinée

Spécialités: CÔTE DE BOEUF RÔTI À JUS  
**FRUITS DE MER ET GRILLADES**  
EXCELLENTE TABLE D'HÔTE

Le midi de **5,95\$** Le soir de **7,95\$**

Entrée au choix, dessert et café inclus.

Gâteau d'anniversaire offert sur réservation

Salles de réception pour 10 à 150 pers.

Organiste, musique d'ambiance et danse les ven., sam. et dim.

**C'EST LE FESTIVAL D'HÛTRES**

990, rue St-Antoine (metro Bonaventure) Rés.: **866-3461**

nouveau!  
cuisine française

**La Bretelle**

Unique Les Dégustations surprises

Apportez votre vin

- OUVERT 7 JOURS
- TERRASSE

GUITARISTE CHANTEUR ven., sam.

1874, Plessis (sud Ontario)  
rés. 526-5486

**RESTAURANT LE BŒUF... À LA MODE**

Du jeudi au dimanche à partir de 17 h

**SUPER-DÉGUSTATION**  
de viandes blanches et rouges rôties ou bouillies **8,50\$** p.p.

Table d'hôte tout en brochette:  
• la brochette aux fruits de mer au beurre à l'ail  
• la double brochette grillée aux herbes  
• la brochette aux fruits tropicaux

Seulement **10,75\$** p.p.

277, rue Saint-Paul Est, Vieux-Montréal (2 maisons à l'est de la Place Jacques-Cartier)  
Rés.: **866-0963**

Restaurant **Chez Renato**  
7543 rue St-Hubert 271-8253

Cuisine italienne et française

Renato, ex-propre de Parmo, ainsi que son fils Stéphane, vous invitent à venir déguster leur excellente cuisine!

VEND. SAM. ET DIM.  
15 ans de beaux extraits d'opéra, d'opérette, de comédie musicale et des ballades populaires avec

**LOUISE et ERIK**

**LE CIEL BLEU DE MYCONOS**

CÔTES DE BOEUF avec jus **11,95\$**  
SURF & TURF **13,95\$**

1989, autoroute 440, Laval (coin le Corbeil)  
Tél.: **687-6661 ou 6663**  
Grand stationnement gratuit

RESTAURANT-BAR-FRANÇAIS

**Ghez Pierre**

Cuisine recherchée

Salons privés

1263, Labelle  
Métro Bern-de-Montigny

Réervations:  
**843-5227**

DANS LE VIEUX MONTRÉAL  
Le super soirée DE LA MARINE est répétée plus folle que jamais!

**le Vieux Rafiot**  
406, rue Saint-Sulpice 288-7770 L'équipage du Vieux Rafiot vous propose

**LA SOIRÉE DE LA MARINE**  
SAMEDI à partir de 20 h 30  
FÊTONS, BUYONS, RIONS, ROULONS

UNIQUE AU CANADA

- Victuailles en abondance
- Amphore de vin rouge
- Spectacle bidon
- Accordéon musette
- Service en patins à roulettes
- Danse

TOUS LES DIMANCHES, BUFFETS CHAUD ET FROID

11 h 30 à 15 h 00. **À VOLONTÉ** **9,50\$**  
FANTASTIQUE BRUNCH - BUFFET

15 h 00 à 20 h 30  
SUPER BUFFET CAMPAGNARD **9,50\$**

**LE SABAYON**

Cuisines française et grecque  
Spectacles tous les soirs  
Musique continentale et grecque pour le plaisir de la danse.

**TABLE D'HÔTE À 11,50\$**

Réservez maintenant pour vos parties de Noël.  
Prix spéciaux pour les groupes.

666, rue Sherbrooke Ouest, coin University  
Réservations: **288-0373 ou 288-3872**  
(Fermé le lundi)

Brunch musical du dimanche **9,95\$**

**Vita**

Fruits de mer, grillades, fondues, pâtes

**FESTIVAL DE BROCHETTES**  
(excepté le samedi)

Brochette de filet mignon  
Brochette de poulet  
Brochette de pectoncles  
Brochette de crevettes **8,95\$**

Soirées musicales: vendredi, samedi et dimanche  
Samedi menu table d'hôte

Solange Rochas Claude Emond

10714, boul. Pie IX, Montréal-Nord Tél.: **321-2340**

LE RESTAURANT DE FRUITS DE MER LE PLUS ORIGINAL

**LA POISSONNERIE**

TOUS LES JOURS  
OU LE GOÛT ET LES PRIX VOUS PLAIRONT...  
DINER 1 1/4 lb de **HOMARD FRAIS \$9,99**  
A VOUS AU PRIX D'AUTREFOIS

**SPÉCIAUX TOUS LES JOURS À PARTIR DE 7,99\$**

**SPÉCIAUX DE SOUPE-TÔT à partir de 6,99\$** de 17h à 18h30

**1498, STANLEY** coin de Maisonneuve **842-1964**

**Le Reine Elizabeth**

TOUS LES DIMANCHES  
le **BRUNCH** du **BEAVER CLUB**

LE BRUNCH DES BRUNCHES

Une avalanche de spécialités signées Edward Merard  
Maitre cuisinier de France **\$19,75**

Moitié prix pour enfants de moins de 10 ans  
2 services 11h et 13h30

Réervations: **861-3511, postes 2227, 2228, 2230**

Le Reine Elizabeth  
Hotels CN

**La Baleinière**

**SPÉCIAUX DU MOIS**  
Lundi, mardi, mercredi  
au choix salade ou potage  
**HOMARD PESCATORA**  
**CUISSES DE GRENOUILLES**  
à la provençale  
**SCALOPPINI au vin blanc** **9,95\$**

Entrée au choix: escargots ou potage du jour ou salade du chef.

**SUPER SPÉCIAL**  
tous les jours

**BOUTEILLE DE VIN IMPORTÉE INCLUSE**

- ASSIETTE DU PÊCHEUR
- CHATEAUBRIAND BOUQUETIÈRE
- STEAK AU POIVRE

**43,95\$** pour 2 pers.

**DINER DANSANT**  
avec Josée Nadon et Martin Gagné du mer. au dim.  
Organisons réceptions pour groupes de 20 à 100 pers.

**FESTIVAL À VOLONTÉ LANGOUSTINES et CUISSES DE GRENOUILLES** **23,95\$**  
incluant coquille St-Jacques ou saumon à l'orange ou salade César valide toute la semaine

GATEAU D'ANNIVERSAIRE OFFERT PAR LA MAISON SUR RÉSERVATION  
Stationnement gratuit - Ouvert de 11 h à 24 h  
5860, boul. LÉGER, MONTRÉAL-NORD (à l'est de Lacombe) - Rés.: **324-2900-07**

**SOIRÉE HALLOWEEN**  
Vendredi 31 octobre dès 18 heures

Joignez-vous à notre «soirée costumée» pour célébrer l'Halloween. Vous vivrez une expérience inoubliable... incluant :

- Repas gastronomique de six services.
- Votre caricature exécutée par Dunham, ex-illustrateur de Walt Disney.
- Photo-souvenir en compagnie de «M. Le Diable» qui vous offrira son «eau-de-léu».
- Spectacle de magie sur scène.
- Danse.
- Concours de costume. Vous pourriez gagner un forfait Oasis Rattinée pour 2 personnes.

Le tout... **25\$** par personne incluant taxe et service.

**NE MANQUEZ PAS CETTE SUPER SOIRÉE.**

POUR RÉSERVER : **731-7821**. HOTEL DE LUXE

7700, Côte de Liesse  
Saint-Laurent, Montréal  
Québec H4T 1E7  
Sortie Montée de Liesse

**LE PAVILLON**

**LE VIEUX PÊCHEUR**  
restaurant maritime

VALEUR INCOMPARABLE TOUJOURS FRAIS

**LES PLAISIRS D'AUJOURD'HUI AUX PRIX D'HIER**

**HOMARD VIVANT 7,99\$**

**CÔTE DE BOEUF au jus 9,99\$**

**PATTES DE CRABE QUEEN 10,99\$**  
à volonté (lundi seulement)

**8,99\$** par personne

SAM. 25 OCT. PÉTONCLES GRILLÉS AU SHERRY  
DIM. 26 OCT. BROCHETTE DE CREVETTES GEANTES  
LUN. 27 OCT. TERRE ET MER (FILET MIGNON 6 on. et 3 CREVETTES GEANTES)  
MAR. 28 OCT. STEAK DE SURLONGE 8 on. et HOMARD  
MER. 29 OCT. ASSIETTE DU CAPITAINE  
JEU. 30 OCT. ASSIETTE DU PÊCHEUR  
VEN. 31 OCT. 1/2 LIVRE DE CREVETTES DÉCORIQUÉES AU BEURRE À L'AIL

INCLUANT: pain et beurre, salade verte fraîche ou salade de chou crémeuse, pomme de terre au four ou frites, ou riz savoureux et légumes frais.

Pour toutes les offres spéciales ci-dessus, ajoutez 1\$ pour dîner, à compter de 15 h

**SPÉCIAL DES «BOUFFE-TÔT»**  
DINER DE SCAMPI ISLANDAIS et CREVETTES  
OU CÔTE DE BOEUF DE CHOIX AU JUS **7,99\$**  
Du lundi au vendredi, 17 h à 18 h 30

RÉSERVEZ MAINTENANT POUR VOS PARTIES DES FÊTES  
**WEST ISLAND 1300 route de service sud**  
Transcanadienne, Dorval (Station-service Gulf, à l'est du boul. des Sources)  
STATIONNEMENT GRATUIT Pour réserver, composez: **683-1320**

jouez au **CASINO GOURMET®**  
de Papa Dan's

GAGNEZ À TOUT COUP... INSTANTANÉMENT!

"SPÉCIAL DU CASINO"  
★ Langoustines au beurre à l'ail ★

Incluant:  
Bar à salade **14,95\$**  
Pain à l'ail  
Desserts à volonté  
Thé ou café

Venez prendre un succulent repas et faire tourner la roulette! Tout le monde gagne! Participez aussi au tirage d'un voyage pour deux à Las Vegas! Réglez-vous chez Papa Dan's. Venez participer. Vous y gagnerez en prix et en goût!

**Le goût qui vous gagne**

**PAPA DAN'S PLACE BONAVENTURE**  
Réservations: 878-4569

Hammer HILTON AIR CANADA Entourage

**PAPA DAN'S**  
GAGNEZ UN VOYAGE À LAS VEGAS!

**Marcos & Papa's**

UN BIJOU DE RESTAURANT VIENT D'OUVRIR SUR LA RUE SHERBROOKE.  
MYRON GALLOWAY, The Suburban

Le meilleur restaurant mexicains au nord du 45e parallèle.

Ce coupon donne droit à **50% DE RÉDUCTION** sur le moins cher de 2 plats principaux. Sur présentation de ce coupon (aucun faccumulé accepté). Offre valable jusqu'au 31 octobre 1986.

4914, rue Sherbrooke ouest une rue à l'ouest de Victoria  
Consommation d'Happy hours, tous les jours de 16 à 19 heures.

Cet automne découvrez l'un des premiers sites de restauration de la Rive-sud! (Érigé en 1836)

**le Relais Verapin**  
Unique en son genre **677-6378**

**Serre**  
Restez bien au chaud, et dégustez un délicieux repas, sous les étoiles d'un ciel d'automne.  
Faites-en l'expérience lors de votre prochain tête-à-tête!

**Brunch \$ 8,99**  
Dimanche de 10 à 15 heures  
Oeufs et crêpes préparés à votre goût.  
Plus une multitude de bonnes choses toutes fraîches du jour.  
Divertissement avec un magicien.

**Buffet \$ 9,99**  
Vendredi, samedi, dimanche des 17 heures.  
Rôti de bœuf à volonté, ainsi qu'un vaste choix de victuailles appétissantes.

**Octobre \$9,99**  
Ce mois-ci le veau est à l'honneur  
Dégustez nos  
Escalopes de veau 5 étoiles nappées de sauce au poivre rose.  
Comprend: entrée, dessert, thé ou café.

295, rue St-Charles à Longueuil  
1 minute à l'est du pont Jacques-Cartier  
Longueuil  
Stationnement gratuit  
Principales cartes de crédits acceptées

# De découverte, en découverte...

**DU VIN**



**Jacques Benoit**

À force d'en déguster, on apprend sans cesse de nouvelles choses sur les vins. Lentement, presque péniblement, mais aussi avec toujours beaucoup de plaisir, bien sûr, comme des enfants qui apprennent avec ravissement un nouveau jeu.

Souvent, il s'agit de choses toutes simples...

Ces découvertes nous apparaissent alors comme des évidences, et on se demande comment il se fait qu'on ne les a pas faites plus tôt!

Un bon exemple concerne l'évolution de la couleur des vins, blancs et rouges.

En gros, on finit par s'apercevoir qu'ils font exactement le contraire en vieillissant: les blancs foncent peu à peu, alors que les rouges pâlisent, perdant graduellement de leur couleur.

Mais, peut-on ajouter, cela ne s'arrête pas là!

Arrivés à un grand âge (20 à 60 ans, selon les vins), le blanc et le rouge finissent en effet par se rencontrer, si on peut dire, leur couleur étant alors devenue grosso modo la même, un fauve rappelant certains cuirs à reflets roux.

Cette couleur, le fauve (*tawny* en anglais), a même donné son nom, comme on sait, à un type de porto qu'on laisse vieillir

de nombreuses années en barriques de bois, où le vin perd encore plus rapidement sa couleur (1).

**Le bouquet**

Le bouquet des vins, c'est-à-dire leurs odeurs, nous réserve aussi des surprises.

La première grande découverte, refaite à chaque vin goûté avec toute l'attention souhaitable, est qu'on peut littéralement déguster en humant. Car le vin goûte exactement ce qu'il sent, comme le savent tous les amateurs d'une certaine expérience.

Avec l'odorat, le dégustateur détecte donc des composantes pouvant indécélables par ce moyen.

Par exemple un taux d'acidité trop élevé (le bouquet aura des nuances surettes, comme une pomme verte); des tannins en quantité trop abondante (odeurs prononcées d'écorce, de champignon); un reste de gaz carbonique (la sensation est alors olfactive —odeurs de fermentation—, ou même physique si suffisamment de gaz s'échappe du vin pour picoter le nez), etc.

Les vins blancs sont plus fragiles que les vins rouges, c'est-à-dire moins résistants à l'action nuisible de l'oxygène, et on y met, pour les en protéger, plus de soufre que dans les rouges.

A cause de cela, il arrive que des blancs, secs mais surtout sucrés (les Sauternes, les Monbazillac, les Coteaux du Layon, de la Loire) aient des odeurs de soufre gênantes, masquant le fruité du vin. « Ils sentent les allumettes », dit-on parfois.

Toutefois, il est aisé de pren-

dre cette odeur, surtout si elle n'est pas très intense, pour une senteur minérale évoquant par exemple les pierres chauffées par le soleil!

Et puis, on finit par réaliser que les odeurs de soufre se dissipent, après que le vin ait séjourné une vingtaine de minutes dans le verre. S'il sent le soufre, c'est donc tout de suite après avoir ouvert la bouteille et l'avoir servi qu'on s'en apercevra.

Le vieillissement a le même effet, les odeurs de soufre semblant se dissoudre dans le vin avec le temps.

Un jeune vin blanc sentant le soufre finira donc, grâce à ce phénomène, par être débarrassé de ces odeurs au bout de quelques années. A moins, bien sûr, qu'on en ait mis une quantité énorme, comme c'est parfois le cas!

**Les vins rouges**

Les saveurs, mais aussi les odeurs des vins rouges sont beaucoup plus complexes que celles des blancs, à cause des tannins des vins rouges (il n'y en a pas, ou à peu près pas, dans les blancs) (2).

Pourtant — mais cela est vrai aussi de certains blancs —, il y a des vins rouges qui, lorsqu'on les sert, n'ont pas plus d'odeurs que l'eau du robinet!

Il peut alors s'agir d'un vin de mauvaise qualité, mais également d'un très bon vin, ou même excellent. Il est encore trop jeune, il est fermé, comme on dit.

Mais aussi fermé ou muet soit-il (un autre beau mot pour décrire ce phénomène), le dégustateur trouve un jour le truc pour le faire s'ouvrir. En bref,

il suffit de l'attendre, même le vin le plus fermé finissant d'habitude par avoir du bouquet, une heure ou une heure trente après l'ouverture de la bouteille.

Et meilleur est le vin, plus complexes et plus riches sont alors ses odeurs, lesquelles ne cessent de changer à mesure que les minutes passent. « Le bouquet monte », dit-on de tels vins en guise de compliment... les amateurs d'expérience n'ayant alors rien de plus pressé que de courir en acheter quelques bouteilles!

Les rouges renfermant une bonne quantité de tannins nous jouent souvent le même tour. On les hume, et on a l'impression que le vin sent un peu le bouchon. « Bouchonné? » se demande-t-on. On replonge le nez dans le verre, on scrute encore plus attentivement le vin avec ses narines, pour se rendre compte qu'il s'agit d'odeurs évoquant l'écorce, les champignons, le sous-bois à l'automne. Bref, des odeurs de tannins, et non de bouchon!

Car lorsque le vin est bouchonné, découvre-t-on, cela ne fait pas de doute. L'odeur en est une de croupi, de liege humide, pourissant.

**Les vins en bouche**

En vieillissant, les blancs et les rouges suivent en gros le même évolution, du point de vue de leurs saveurs, que les changements qui se produisent dans leur couleur.

Les vins blancs susceptibles de vieillir ne sont pas très nombreux (les meilleurs bourgognes et bordeaux; les vins de la Loire faits avec le Chenin blanc; les Riesling et les Gewürztraminer d'Alsace, etc.)

mais ceux qui le peuvent subissent en règle générale la même transformation.

Leur goût se complexifie, leurs saveurs acquièrent du moelleux, prennent de l'ampleur, un peu comme un être humain qui grandit et prend du poids, et qui devient ainsi méconnaissable!

Le phénomène est similaire chez les rouges: leur goût se complexifie, mais, contrairement à ce qui se passe chez les blancs, leurs saveurs diminuent de volume et de poids, pour ainsi dire, à mesure que les tannins se fondent dans le vin et perdent de leur raideur.

De la sorte, un bon bordeaux rouge qu'on aura jugé corsé dans sa jeunesse, nous paraîtra souvent plus léger arrivé à l'âge mûr, alors que le bourgogne blanc âgé aura une corpulence surprenante, comme du lait qui se serait changé en crème en vieillissant!

Tout cela rend parfois les meilleurs vins blancs jeunes (et donc susceptibles de vieillir) très difficiles à juger.

Ils ont très peu de bouquet, leurs saveurs sont compactes mais de peu d'ampleur, leur acidité marquée, la surprise se produisant six ans, huit ans, quand ce n'est pas dix ans plus tard, lorsqu'on se retrouve devant un vin éblouissant, parfumé, riche et onctueux en bouche!

Les saveurs des grands vins rouges jeunes sont de leur côté beaucoup plus évidentes (ils nous en mettent plein la bouche, comme on dit), si bien qu'on a l'impression de pouvoir les juger plus facilement.

Bien sûr, on fait quantité d'autres découvertes.

Au fil des bouteilles, on apprend ainsi à ne pas se prononcer à la première gorgée sur la quantité de tannins que renferme un vin rouge donné, puisqu'il pourra sembler relativement velouté à la première gorgée, et que c'est seulement à peu près avec la troisième gorgée qu'on détecte correctement sa masse tannique.

Ou encore, on est porté dans les débuts à juger meilleurs que les autres les vins rouges denses et très charnus en bouche, pour enfin s'apercevoir que c'est loin d'être toujours le cas.

**Château de Rochemorin**

On trouve au Québec très peu de bons vins rouges évolués, et donc prêts à boire à l'achat, surtout vendus à prix raisonnable! Une exception heureuse est le **Château de Rochemorin Graves 83**, en vente dans les Maisons des vins et des succursales régionales, \$15,95. Sa robe est foncée, un peu tuilée (orangée) à la bordure du verre, brillante, avec un bouquet gracieux où dominent les nuances empyreumatiques (café, caramel, etc.), comme on dit, auxquelles s'ajoute une note de menthe. Moyennement corsé, fin et soyeux en bouche, c'est un vin tout à fait charmeur. A goûter sans faute, pour découvrir un type de bordeaux rouges — les Graves — encore peu connu. Prêt à boire, et à ne pas conserver plus de deux ou trois ans.

(1) On appelle ces vins des *tawny*, comme on sait, à cause de l'influence anglaise au Portugal.

(2) Pour les blancs, on ne met à fermenter que le jus des raisins, en laissant de côté les parties des fruits renfermant les tannins.

**RESTAURANTS**

**BISTROT DE LA HUCHETTE MOULERIE**

SPECIAL DU DIMANCHE AU JEUDI INCLUSIVEMENT

Une demi-douzaine d'huitres ou salade César, moules marinière, bière en fût. **8,95\$**

**TOUTE LA SEMAINE**

**ASSIETTE DU PÊCHEUR**  
Soupe aux moules et salade César. Homard, langoustines, crevettes, darne de saumon et moules.  
Plus une bout. de MUSCADET **44\$** pour 2 personnes  
Réservez maintenant pour vos parties des fêtes, pour groupes jusqu'à 100 personnes.

**SURF'N TURF**  
Soupe aux moules et salade César. Filet mignon, langoustines, cuisses de grenouilles.  
Plus une bout. de DAHRA ou MUSCADET **35\$** pour 2 personnes

3706, rue Saint-Denis (entre Cherrier et Des Pins) — Rés.: 845-7632

**Vieux Kitzbühel**

SUR LE LAC

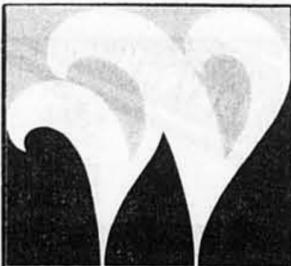
Cuisine autrichienne à son meilleur dans un décor typique

505, boul. Perrot sud  
île Perrot — 453-5521

Joignez-vous à nous pour notre festival annuel du gibier et volaille. Endroit formidable pour les réceptions de mariage ou vos parties.

**Aussi BRUNCH (île Perrot seulement) TOUS LES DIMANCHES**  
C'est le moment de réserver pour vos parties de Noël

Visitez aussi notre restaurant au 5332, ch. Queen Mary  
Tél.: 488-4757



**WALDMAN**

Poissons et fruits de mer

la plus grande sélection de **POISSONS FRAIS**

plus... une super variété de **FRUITS DE MER** à des **PRIX imbattables**

**WALDMAN**  
74, rue Roy est  
**842-4483**

**UN UNIVERS DE PRODUITS DE MER**

Fine cuisine italienne

Fruits de mer

Bifteck sur charbon de bois

**TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS**

Réservez dès maintenant pour vos parties des fêtes

**MENU SPÉCIAL POUR GROUPES**

Super-spécial de 16 h à 18 h 30  
7 jours sur 7  
...et toujours nos huitres fraîches.

**Après le jour**

Reservations:  
**527-4141**  
901, RUE RACHEL EST  
Facilités pour groupes  
Visa — Master — American  
Licence complète

**le vieux rafiote**

406, rue Saint-Sulpice  
Vieux Montréal  
Stationnement facile  
Résv. tél.: 288-7770  
Vous présente sa nouvelle programmation.

Tous les mercredis, jeudis et vendredis à partir de 18h  
**Super buffet chaud et froid à volonté**  
seulement **8\$** par pers.

**Super partie aux huitres unique en ville**  
seulement **6\$** par pers.  
\*Extra avec le buffet

Tous les dimanches de 11h30 à 15h.  
**Super brunch-buffet**  
seulement **9\$** par pers.  
de 15h à 20h30  
**Super buffet chaud et froid provençal**  
seulement **8\$** par pers.

Une expérience **Spectaculaire** au cœur du Japon

BAR-COCKTAIL  
BOISSONS POLYNÉSIENNES  
KON-TIKI

**KOBÉ**, où fêter est un plaisir et un art. Demandez notre dessert pour vos anniversaires ou occasions spéciales.

Combinaison de **15\$35**  
filet mignon et poulet avec crevettes hibachi flambees.

**Aussi d'autres excellents repas.**

Lunch à partir de **4,95\$**

Souper à partir de **7,95\$**

6720, rue Sherbrooke Est  
Métro Langeller ou autobus 185  
Entrée motel Le Marquis  
254-9926

**KOBÉ**  
Steak Japonais

**FESTIVAL D'HUITRES ET FILET MIGNON**

Huitres servies de 5 façons différentes

**REPAS à partir de 9.75\$**

Venez entendre des airs d'opérettes, tels que: Oklahoma, South Pacific, My Fair Lady, etc.

avec  
VILMA TRIFILETTI DENYS LAVERGNE

Artistes de réputation internationale

**MAINTENANT LES VEND. ET SAM. DES 19 H 30**

**Butch Bouchard**  
887, BOUL. DE MAISONNEUVE EST  
RES.: 527-1221

Stationnement gratuit à l'arrière  
Métro Berri-de Montigny  
Sortie couloir Dupuis

**La Boutique** pour la fabrication de vin et de bière maison

**NECESSAIRE DE DÉBUTANT à partir de 39\$**

Un grand choix de concentrés et de cépages de différents pays. «La fabrication a bien meilleur goût»

**Les Plaisirs du Vin**

90A, rue Grande-Côte, Boisbriand  
Tél.: 437-VINS

4709, rue Saint-Dominique, Montréal  
Tél.: 282-9553

**ÇA BOUGE!**

La brochetterie Vieux-St-Denis vous invite costumée(e) pour l'Halloween

**FESTIVAL DE POISSONS ET FRUITS DE MER**  
Soupe et entrée d'huitres incluses

Huitres frites **8,95\$**  
Cuisses de grenouilles **11,95\$**  
Brochette de poisson **9,95\$**  
Filet de sole meunière **9,65\$**  
L'assiette du pêcheur **14,95\$**  
1 douz. d'huitres fraîches **7,95\$**  
1 douz. d'huitres Rockefeller **10,95\$**  
Langoustines grillées **13,95\$**

Diners d'affaires de 11 h à 14 h à partir de 3,95\$

**BROCHETTERIE VIEUX-ST-DENIS**  
4501, rue Saint-Denis (métro Mont-Royal)  
842-2696

436, PLACE JACQUES-CARTIER VIEUX MONTRÉAL

RESERVATIONS: **861-1386**

Une cuisine pour les yeux... pour la bouche... avec une addition modérée.

**NOUVEAU...** PARTIES D'HUITRES ET DE COQUILLAGES DE SAISON (huitres, crevettes, moules, bigorneaux, palourdes, pétoncles)

**VENEZ DÉGUSTER LES POISSONS FRAIS DE NOS VIVIERES**

Une «SURPRISE» dimanche de 11h à 16h  
Le brunch musette à volonté **10,75\$ p.p.**

Tous les soirs, super-table d'hôte à partir de **7,50\$**  
Stationnement facile

**LES CRUSTACÉS**

SPECIALITÉ FRUITS DE MER

**SPÉCIAL DU MOIS D'OCTOBRE**  
Choix d'entrée: moules marinière ou pâté du chef  
Salade César et dessert

STEAK DE SAUMON ROUGE **\$9,99** CHOIX DE POISSON FRAIS **\$9,99**  
Sauce au vin blanc

STEAK AU POIVRE **\$12,95** ASSIETTE DU PÊCHEUR **\$13,95**

SURF & TURF **\$14,95** HOMARD VIVANT **\$14,95**

LES LUNDI, MARDI ET MERCREDI SEULEMENT  
UN APÉRITIF MAISON BÉRA SERVI GRATUITEMENT AVEC CES SPÉCIAUX.

LES MOULES ET LES HUITRES SONT EN SAISON

Aussi table d'hôte à partir de **\$13,95** RÉSERVEZ POUR VOS PARTIES DE NOËL

7 jours — jour et soir • Gâteau d'anniversaire avec réservation

5706 est. rue Sherbrooke (coin Dickson) • Res.: 256 2185

**Table d'hôte**

Chouder de poisson "Alexandre"

La terrine de Canard

Les escargots "Bourguignonne"

Les moules "Poubette"

Notre fameux salade de Fruits de mer

La sobe de Douvres "maunière"

Le homard grillé ou à la nage

Les scampis grillés de L'Islande (ajouté 5.00)

Le parfait à l'Amaretto

Le banane mocaïne "Flambée"

Le gâteau Moka-Café

19.75

RÉSERVATIONS: **336-9233**

1280 LAURENTIEN Saint-Laurent

**LA CASA GRECQUE**

Pour le repas du soir

Spécialités: SCAMPI — FRUITS DE MER STEAKS — BROCHETTES

N'oubliez pas **NOTRE SPÉCIAL 2 pour 1** tous les midis 7 jours sur 7 par semaine à compter de **8,95\$**

LUNDI AU VENDREDI DE 11H À 17H  
SAMEDI ET DIMANCHE DE 11H À 16H

Choix de brochettes, escalopes de veau, filet mignon, incluant soupe, salade, pommes de terre, riz, dessert, thé ou café.

Nous acceptons des groupes de 15 à 150 personnes pour toutes les occasions.

**LA CASA GRECQUE**

1459, boul. Saint-Martin ouest Laval  
RÉS.: 663-1031 663-1039

SPECIALITES: FRUITS DE MER, STEAK ET BROCHETTES

**SUPER SPÉCIAL 2 pour 1** à partir de **10,95\$** pour 2 personnes  
incl.: soupe, salade, riz et pommes de terre maison.  
Lundi, mardi, mercredi et jeudi de 17h à 24h

Le midi (lundi au vendredi) de 11h à 17h  
Samedi et dimanche de 11h à 16h

**Spécial À PARTIR DE 2 pour 1 8,95\$** pour 2

Évitez les déceptions! Noël approche, donc réservez tôt pour le réveillon de Noël ou votre «party» des fêtes. Prix spéciaux pour groupes.

APPORTEZ VOTRE VIN

200, rue Prince Arthur (angle av. Hôtel-de-Ville)  
RÉS.: 842-6098 843-5258

RESTAURANTS

NOUVEAU À OUTREMONT

L'un des meilleurs de nos italiens

La cuisine, le service, le cadre c'est sur ce trépiéd que se bâtit et se maintient la réputation d'un restaurant. On n'arrive pas souvent à atteindre l'équilibre parfait. On dirait que, malicieusement, il y a toujours une

Horne suit Bernard et Laurier. Le véto, qui s'installe dans cette rue, va en faire une artère qui semble vouloir être à l'image de ses sœurs. Des commerces s'installent, des maisons sont en rénovation pendant que la chaussée se renchasse. À côté du garage qui fait l'angle avec Rockland, dans un bloc de petites maisons locatives, le restaurant s'est installé. Une enseigne sobre, une fenêtre fleurie, rien ne laisse deviner de l'extérieur ce qui se passe à l'intérieur.

C'est comme un coup de soleil. Le restaurant est grand, se déroule en suivant les méandres des anciennes pièces dont on a fait tomber certaines cloisons. Un petit bar se cache, et deux belles salles à manger se complètent tout en faisant cavalier seul.

Le décor a cette sobriété propre à l'élégance. Soigné dans les

moindres détails du choix de la couleur du confort peint aussi bien que du papier des chaises... il se fait oublier. Mais c'est lui qui supporte l'atmosphère qui règne dans la maison. Et l'éclairage fait partie du décor, clair comme un jour de soleil quand on entre, doux et reposant quand on mange.

Le service a toutes les qualités que l'on reconnaît aux Italiens dans ce domaine. Mené avec un professionnalisme sans faille il est souriant et chaleureux et ne se dément jamais entre la minute où l'on passe le seuil à l'entrée... à la sortie.

L'Oleandro fait salle comble avec un menu de cuisine italienne classique. Presque rien de nouveau sur la carte qui propose, en majorité, pâtes et veau dans des terminologies connues.

La table d'hôte déçoit légèrement avec un accent moins italiens. La carte des vins est intéressante et belle et raisonnable.

La soupe aux légumes était présentée avec le soin que l'on

Soûpe aux légumes  
Carpaccio  
Piccata au limone  
Faisan aux champignons sauvages  
Meringue aux amandes  
Gâteau Mousse au chocolat  
Menu pour deux, avant vin, taxe et service : \$42.

apporte à un plat. Faire d'un bouillon de légumes elle était garnie de légumes coupés avec, au centre une belle tranche de pain bien saupoudrée de fromage. Dans une grande assiette creuse c'était joli à regarder et

faisait commencer sobrement et délicatement le repas.

Les Japonais aiment le poisson cru, les Italiens aiment le boeuf cru. Coupé en tranches si fines qu'elles deviennent presque transparentes elles recouvraient parfaitement le fond de l'assiette. Au centre, une bonne tranche de bocconcini, fromage fadé a souhaité mais agréable dans ce cas, était ceinturée pour la couleur et pour le goût par un mince cordon de tomate crue concassée et de lamelles d'olives noires. Un jus de citron réveillait ce carpaccio léger.

Le veau de la piccata au limone n'était pas aussi moelleux qu'il aurait pu l'être, mais la préparation était impeccable, simple et juste. L'assiette était garnie de très beaux légumes, coeur de fenouil parfumé, pois des neiges, petites pommes de terre à peine

sautées, tous cuits avec respect.

Le faisant aux champignons sauvages était blanc, tendre et doux, d'une finesse remarquable. Les champignons, sans l'écraser, lui communiquaient leur parfum. Il était servi avec les mêmes légumes que le plat précédent. C'était un beau et bon plat.

L'Oleandro accorde au dessert le même soin qu'à la cuisine. Ce repas se terminait en beauté sur une meringue aux amandes légèrement fourrée et servie sur crème anglaise; sur une délicate préparation qui assemblait, en forme de gâteau, moule au chocolat et poire.

L'OLEANDRO  
1637 Van Horne  
Outremont  
270-5057

LA MAISON DU Spaghetti DUPONT  
5318, avenue du Parc  
(entre Fairmount et St-Viateur)  
Rés.: 273-1465

Restaurant Le Piémontais  
Cuisine italienne et française  
Fermé le dimanche  
1145A, rue de Bullion  
(angle Dorchester) Montréal  
861-8122

Le raffinement de la cuisine italienne  
la sila  
9 ans déjà.  
«Party» de Noël  
LE MIDI  
sur réservation seulement  
min. 15 personnes  
2040, rue Saint-Denis, Montréal — 844-5083  
Stationnement gratuit à l'arrière  
Ouvert du lundi au samedi de 17 h 30 à 23 h

L'Armoricain  
Un vent de Bretagne dans la cuisine française!  
1550, Fullum coin Maisonneuve  
Rés.: 523-2551  
Fermé le dimanche

LA MER À BOIRE  
TABLE D'HÔTE DU MIDI \$550  
à partir de  
REPAS COMPLET LE SOIR à partir de \$995  
429, ST-VINCENT  
Rés.: 397-9610

RESTAURANT La Casa  
NOUVEAU COCKTAIL LOUNGE  
505, rue Jean-Talon est (métro Jean-Talon)  
Rés.: 271-7465 — Stationnement gratuit

La Brochette Laurier  
APPORTEZ VOTRE VIN LICENCE COMPLETE  
6 TABLES D'HÔTE PAR SEMAINE  
60, RUE LAURIER OUEST (COIN CLARK)  
RES.: 274-5132

Casa FERNANDEL  
Cuisine italienne recherchée  
50 est, rue JARRY pres de Saint-Laurent  
RESERVATIONS: (514) 381-9650

Restaurant Sancho Pansa  
Cuisine espagnole et française  
FESTIVAL DE MOULES CULTIVÉES  
Soupe ou salade  
Dessert et café compris 9.95\$  
Ouvert les dimanches à partir de 17 h  
3466, av. du Parc, entre Milton et Sherbrooke 646-0003

L'Amalfitana  
Cuisine italienne typique  
1381, boul. DORCHESTER est (face à Radio-Canada)  
Pour réservations: 523-2483  
Ouvert 7 jours par semaine

RANCHO GRANDE  
Restaurant Espagnol  
MENU SPÉCIAL POUR 2  
Steak ou Paëlla 25\$  
avec 1/2 litre de vin  
DU DIMANCHE AU JEUDI  
table d'hôte à partir de 12.50\$  
Prix spécial pour groupe d'étudiants de famille étrangers  
Spectacle de flamenco du mercredi au dimanche.  
2074, rue Clark (Sherbrooke et Ontario) 842-6301

Chez Queux  
SUPER BRUNCH musical  
avec côte de boeuf, arrosé d'un verre de vin rouge  
13.50\$  
avec musiciennes  
Enfants de moins de 12 ans, moitié prix  
158, rue Saint-Paul Est  
866-5194 - 866-5988

LE NOTRE  
a le plaisir d'annoncer sa nouvelle carte d'automne ainsi que son nouvel horaire:  
De 7 h 30 à minuit, du mardi au samedi.  
De 7 h 30 à 20 h, le lundi.  
Fermé le dimanche.  
Nous acceptons également les réceptions privées.  
2072, rue Drummond 842-4000

Chateau Madrid  
DINER ET FLAMENCO  
TABLE D'HÔTE À PARTIR DE 15.95\$  
Spectacles du mardi au dimanche à 20 h et 23 h  
Avant ou après le théâtre ou toute autre soirée, notre cuisine est ouverte jusqu'à 1 h du matin. Venez créer avec nous votre anniversaire.  
VENEZ LUNCHER AVEC NOUS PLUSIEURS PLATS VARIES À 8.50\$ (TOUTS LES VENDREDIS MER. PAÏLLA À 6.50\$)  
1177, rue de la Montagne (1 coin de rue à l'ouest du Centre Sheraton)  
Réservations: 861-3710

RESTAURANTE L'AVENURA  
Le goût de l'Italie  
99, AV. LAURIER OUEST (Coin rue St-Urbain)  
Rés.: 271-3095

Brochetteerie les Oubiviers  
spécialités: Brochettes, steak, filet mignon, crevettes à l'ail et plusieurs autres.  
Spéciaux des vendredis et samedis  
Tournedos et Surf'n Turf  
Incluant: soupe du jour, salade, pommes de terre et riz maison.  
Apportez votre vin  
Réservez maintenant: 525-9703  
1393, boul. Dorchester est face à la maison Radio-Canada  
FERMÉ LES DIMANCHES

Restaurant Casa Napoli  
Au coeur de la «Petite Italie»  
La vraie gastronomie italienne.  
TABLE D'HÔTE MIDI ET SOIR  
Pianiste, musique d'ambiance.  
Salles de réception de 10 à 150 pers.  
Stationnement gratuit.  
6728, boul. Saint-Laurent  
Rés.: 274-4351/52

La Lucarne  
Petit menu 12.50\$  
Potage ou hors-d'oeuvre varié ou terrine de volaille ou avocat aux oeufs mayonnaise, médaillon de filet mignon grillé ou rognons sautés dijonnaise ou poisson frais du jour ou pointe de filet mignon aux échalotes ou plat de viande du jour, crème caramel, mousse au café ou salade de fruits.  
Menu du mois 18.50\$  
Menu gourmand 24.50\$  
Pour réservations:  
1030, rue Laurier ouest, Outremont - 279-7355

Le Jardin Saint-Denis  
FINE CUISINE FRANÇAISE - LE CHOIX DES GOURMETS  
\*TABLE D'HÔTE CETTE SEMAINE\*  
incluant: entrée, dessert et café  
à partir de 13.95\$  
Suprême de poulet parmesan  
Cuissees de grenouilles  
Escalopes de veau au vin sec  
Crevettes grillées  
Reservez tôt pour toute réception des Fêtes  
2090, rue de la Montagne  
Reservations: 843-6247

Pourquoi pas «allemand»  
BERLIN  
cuisine authentique allemande  
table d'hôte le midi et le soir  
101, avenue Fairmount ouest  
Montréal (coin St-Urbain)  
Rés.: 270-7398  
Fermé le lundi

Nouveau  
Restaurant Le Flocon  
Spécialités: fruits de mer et cuisine française  
OUVERTURE D'UN 2e RESTAURANT  
au 362, av. Fairmount Ouest 495-4807  
SPÉCIAL D'OUVERTURE  
Apéritif-maison gratuit  
Table d'hôte spéciale toute la semaine  
Poisson frais tous les jours. Licence complète

Le Plat d'Argent  
LA TABLE LA PLUS RAFFINÉE À LAVAL POUR SON  
20e ANNIVERSAIRE  
Redécouvrez «LE PLAT D'ARGENT»  
Ainsi que sa nouvelle carte et son menu gastronomique D'AUTOMNE  
RESTAURANT FRANÇAIS  
Salon privé, banquet, mariage  
1790, boul. des Laurentides (au nord de la 440)  
Vimont, Laval, Québec. Rés.: 669-6874

MENU D'AUTOMNE 1986  
Aspic de Matane Diane  
Pâté de calie à l'armagnac  
Feuilleté de rognon à l'estragon  
Huîtres au four gratinées (supl. 3.50\$)  
Veloute de champignon Fine Champagne  
Consommé de volaille parfumé aux truffes  
Saumonade de soie à l'aneth  
Morue au salpicon de homard  
Longe de veau sauce au Madère  
Filet de doré aux petits légumes  
Côte de boeuf aux herbes de Provence  
Bouquetière de légumes  
Salade de saison  
Gâteau praline  
Pomme Bonne Femme  
Crème Bohac aux ananas  
Pore au Pernod (supl. 3.50\$)  
Menu complet: 23.00\$  
Bon appétit! José et Alvaro

DU NOUVEAU À L'Echanson  
Sous un même toit, deux fines cuisines:  
ITALIENNE ET FRANÇAISE  
Table d'hôte offerte tous les soirs.  
Pianiste pour agrémentez votre repas du jeudi au samedi  
OUVERT LE DIMANCHE À PARTIR DE 17 H.  
3731, boulevard Saint-Martin ouest  
687-1433

La Maison de Charignol  
Vous ne l'oublierez jamais!  
Dans une maison de 1810  
RESTAURANT  
Fine cuisine française  
Relais gastronomique  
Midi: menu spécial pour gens d'affaires  
Ouvert le midi dès 11 h 30 et le soir dès 17 h 30  
Fermé le lundi  
3, av. des Terrasses (angle boul. Ste-Rose)  
Ste-Rose, Laval  
Réservations: 628-0161

Restaurant aux Trois Lucarnes  
À BOUCHERVILLE  
P.S.: N'apportez pas votre vin, NOUS VOUS LE DONNONS GRATUITEMENT  
TOUS LES JOURS DE LA SEMAINE  
SOUPER POUR DEUX  
Soupe à l'oignon gratinée ou salade César ou bisque de homard  
Plats principaux  
30 morceaux de scampis par personne ou steak au poivre ou filet doré amandiné avec notre savoureux riz, incluant 1 litre de vin maison, dessert, thé ou café  
42.95\$  
391, boul. Mortagne Rés.: 655-1834  
Sortie 92 après le tunnel L.-H.-Lafontaine

PLACE DE l'Artisan  
CHANSonnier GUITARISTE  
REDUCTION DE 20% AVANT 10 H OU APRÈS 21 H SAUF SUR LE SPÉCIAL POUR 2 ET LE FESTIVAL DE BROCHETTES  
CHATEAUBRIAND ou PLATEAU DU PÊCHEUR \$44.95  
Incluant une bouteille de vin, salade verte et le café espagnol  
TOUS LES JOURS  
SURF'N TURF  
● Filet mignon  
● Crevettes  
● Langoustines  
● Cuissees de grenouilles  
12.95\$  
1 HOMARD 8.95\$  
Jeudi et vendredi LANGOUSTINES et CRABE D'ALASKA 19.95\$ à volonté  
Mercredi et samedi SUPER-ASSIETTE DE FRUITS DE MER  
Comprendant: 1/2 homard, cuisses de grenouilles, langoustines, crevettes, pangonies.  
14.95\$  
Dimanche et vendredi FESTIVAL DE BROCHETTES  
Potage, salade verte, brochette de filet mignon ou poulet, café ou thé.  
9.95\$  
FESTIVAL D'HUITRES FESTIVAL DE MOULES  
PARTIE D'HALLOWEEN  
JEUDI ET VENDREDI LES 30 ET 31 OCT.  
191, boul. MORTAGNE, Boucherville  
Rés.: 655-6820/1117  
du mardi au dimanche

LE STAGE... OU LA MAGIE CONTINUE  
PATTI PAGE  
DU 7 AU 9 NOVEMBRE  
DU 12 AU 16 NOVEMBRE  
● TENNESSEE WALT  
● OLD CAPE COD  
● HOW MUCH IS THAT DOGGY IN THE WINDOW?  
● ALLEGHENY MOON  
EN ASSOCIATION AVEC CFQR92.5  
MAINTENANT DANS SON 7e MOIS  
Forfait dîner-spectacle complet du mercredi au dimanche 29.50\$  
Billet pour spectacle seulement disponible tous les soirs, excepté le samedi. 15.00\$  
Dîner offert à partir de 15 h 30  
Spectacle de 20 h 00  
PRODUCTION FULL HOUSE  
AIN'T MISBEHAVIN'  
EN VEDETTE JUSQU'AU 2 NOVEMBRE JIMMIE RODGERS  
La Diligence 7385 BOUL. DÉCARIE COIN JEAN-TALON  
RESERVATIONS ET RENSEIGNEMENTS 731-7771 ou 731-9863