

Prélude à la virée

Il se passe certainement quelque chose. Jamais vu autant de gens à la fois dans les jeunes galeries d'art contemporain. Samedi dernier, ça ressemblait même à une fête chez Yahouda Meir et Michel Tétrault. Le beau temps peut-être avait apporté tout ce beau monde. Quoique même sur semaine, on peut constater l'existence du phénomène, modèle réduit, évidemment. En quinze minutes, un mercredi, une dizaine de personnes ont fait leur entrée à la Galerie 13; plus encore un vendredi à la galerie de l'UQAM. Même chose chez Graff.

Serait-ce que les activités de promotion de l'Association des galeries d'art contemporain, fondée il y a à peine un an, commencent à porter fruit? Que la tournée des galeries est sur le point de devenir une activité culturelle à la mode (qui ne coûte rien tant qu'on ne pose pas le geste décisif et courageux d'acheter)? Le travail des artistes dans la jeune trentaine, de plus en plus privilégié par les galeries, serait-il plus accessible esthétiquement et financièrement à un plus grand nombre de gens? La fréquence des accidents d'avion incite-t-elle les gens à moins voyager et à garder

quelques fonds en réserve pour l'Art? Toujours est-il qu'il se passe quelque chose.

Nous sommes plusieurs à interpréter la fréquentation accrue des galeries et la naissance de quelques collections d'œuvres, comme un indice de l'existence possible d'un marché

JOCELYNE
LEPAGE

montréalais pour l'art actuel. Mais de la fréquentation à l'acte d'amour (achat), la durée des fiançailles semble longue. Pensez combien ce serait merveilleux pourtant, un vrai marché de l'art. Je pourrais même, un jour, signaler le danger que représente le pouvoir des grandes sociétés devenues les plus importants mécènes (comme le faisait le *New York Times*, il y a deux semaines) et dénoncer les visées spéculatrices ou les aspirations à la hausse sociale des amateurs d'art. Mais on n'en est pas là. «Buy art, not cocaine», disait-il y a quelques années un

slogan newyorkais. À moins qu'il ne fut torontois.

L'occasion est belle, ces jours-ci, de découvrir le circuit des galeries d'art actuel. Car il y a un prélude, une sorte de table des matières à consulter à la galerie de l'UQAM. L'exposition, présentée jusqu'au 16 mars, a été organisée par l'Association des galeries d'art contemporain, à la demande du directeur de la galerie universitaire et s'intitule *Etc... hors les murs*.

On peut y voir, dans un espace qui a néanmoins réussi à garder son aération, des œuvres d'une vingtaine d'artistes représentés par autant de galeries. Cela va de routiers d'expérience comme Yves Gaucher, Cozic, Louis Comtois, Gilles Boisvert, Monique Charbonneau, à des jeunes pleins de promesses comme Ilana Isehayek, Bernard Gamoy, Paul Béliveau, Jennifer Macklem et Kevin Kelley et des entre-deux comme Pierre Leblanc, Astri Reuch, Andrew Lui. Il y en a que je ne connais pas du tout. Un échantillonnage qui montre sous un jour agréable ce qu'on peut voir habituellement dans les galeries commerciales d'art actuel.

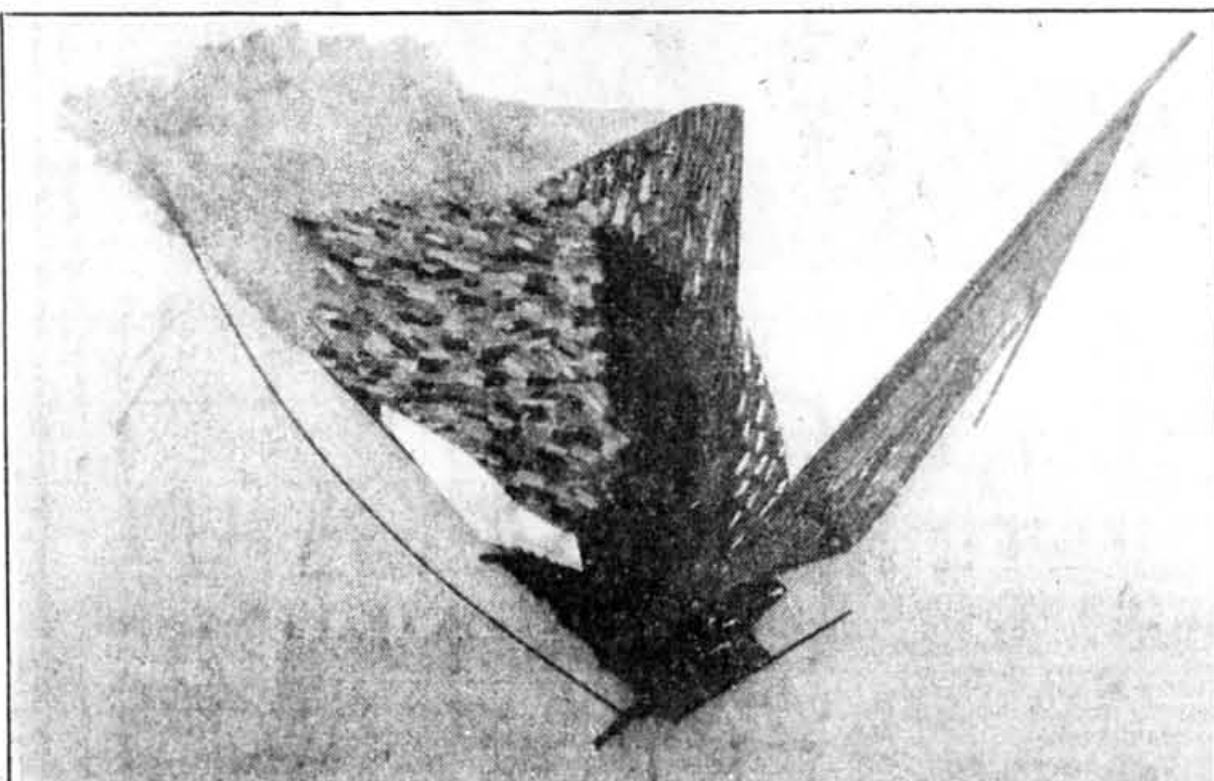
Les artistes présentés sont en

général ceux-là même qui exposent actuellement dans les galeries participant au rassemblement. D'où la possibilité de faire un choix et d'établir une feuille de route en conséquence. Il suffit alors de se procurer le petit guide des galeries de Montréal, justement intitulé *Etc...* qui paraît quatre fois par année et donne les noms, adresses et programmations d'une quarantaine de galeries et musées. On y trouve aussi un plan très simple de la ville indiquant où ces galeries sont situées. Parfait pour une virée (\$1,00, vendu sur place). *Etc...* est le pendant de *Slate*, le guide des galeries de Toronto qui lui, paraît tous les mois et comporte une section montréalaise.

Une chose cependant manque à l'exposition: la liste des prix. Elle n'est pas affichée: pas question de parler d'argent à la galerie de l'UQAM (qui n'est pas une galerie commerciale). Cette liste aurait pourtant été drôlement utile, pas seulement au public, mais aussi aux artistes et aux galeries. Il règne en effet dans ce domaine des incohérences et des extravagances qui peuvent peut-être s'expliquer par l'inexistence d'un véritable mar-

ché. «Tant qu'à ne pas vendre, se disent certains artistes, autant ne pas vendre, mais cher, que de baisser les prix et risquer de ne pas vendre plus. On ne sait jamais, peut-être qu'une grande compagnie ou un musée achèteront».

Le prix des œuvres exposées (d'après la liste élaborée pour les assurances) varie entre \$400 et \$11.000. Il y a de jeunes artistes qui connaissent visiblement les règles du marché et tiennent compte, en établissant leurs prix, des capacités d'achat des gens de leur génération. D'autres, chez les jeunes toujours, qui n'ont pas le tiers de la réputation des premiers, vendent au-delà du \$2000. Chez les aînés, il y a ceux qui s'adressent également à notre marché et vendent à des prix inférieurs aux jeunes loups ambitieux mais peu connus, tandis que les autres visent décidément un marché non montréalais, ou en tout cas restreint aux grandes collections d'entreprises et aux musées. Il faudrait bien un jour que les artistes et les galeries s'entendent pour établir une espèce d'essai de code d'éthique dans ce secteur. Ça ne nuirait certainement pas au marché.

photo Réal St-Jean, LA PRESSE
Kevin Kelly, «Consciousness... Action».

Cozic, «Ptéryxolixhuit».

photos Réal St-Jean, LA PRESSE



Jennifer Macklem, «Chevauchée».

LA VIRÉE
Des objets volants
coziciens aux
insectes de Purdy

Ça n'est peut-être pas sérieux de ma part, mais ce qui a accroché le plus mon attention dans les espèces de ptérodactyles des Cozic (Yvon et Monique), c'est que les gros sont maintenant en place sur les murs de Graff par un tout petit clou dans un oeillet tandis que les plus petits, les plus dépouillés, les plus légers ont deux points d'attache. Comme si les squelettes privés de leurs plumes risquaient de perdre leur équilibre.

À regarder attentivement ces objets volants identifiés par le titre de *Ptéryx* (les plus gros), bien malin celui ou celle qui pourrait découvrir dans quelle direction ils s'envoleront. Ces pièces faites de baguettes, plumes, plastique, bois, soie, feutre, marquées de petits traits de peinture à la façon d'oiseaux bariolés, ont un dynamisme fascinant créé par l'axe formé par les baguettes, la disposition des plumes, les vraies ou fausses plumes (comme un oiseau ploie ses ailes) le sens des coups de pinceau. Ces objets ailés, volatiles, joyeux peuvent prendre en même temps l'aspect de boucliers et de parures guerrières.

Contons avec Ilana

Ilana Isehayek est une étoile montante au firmament de l'art contemporain. Le monde l'aime et moi aussi. Elle avoue avoir été marquée, petite fille, par les contes de fées et s'être arrangée plus tard pour que la part de son imaginaire nourrie à cette source puisse composer avec sa conscience féministe. Vous verrez ce que cela donne: des mythes et des archétypes détournés de leur sens premier, des contes ambigus laissant aux spectateurs une grande diversité d'interprétations.

Ilana travaille aussi bien à la scie qu'au pinceau. La série de peintures-sculptures qu'elle pré-

sente chez Yahouda Meir (presque toutes vendues le jour du vernissage) exploite le thème de la chasse, mais dans un sens très large qui englobe également celui de quête. Les personnages mis en scène, qui n'expriment pas des sentiments définis et appartiennent à des époques indéterminées sont en relation les uns avec les autres, une relation de tension, de quête, où des chasseurs ou chasseresses ne savent ce qu'ils ou elles chassent. Mais au-delà de ces mystères, il en est un autre qui se déroule dans la manière dont les premiers nous sont présentés. Ilana dispose d'un grand pouvoir.

Travail à la scie, suite

Jennifer Macklem et Kevin Kelly travaillent eux aussi autant à la scie qu'au pinceau. Mais avec des matériaux récupérés, dans les deux cas, en privilégiant des formes découpées qui correspondent à leur propos, des propos fort différents cependant. Kelly incorpore à ses panneaux de vieux bois des tissus et divers objets trouvés. Son propos est tragique, violent et souvent politique. Je pense à *Portrait of Guatemala*, par exemple et *Consciousness...Action* où un homme semble pris aux chaînes et vouloir s'en défaire. Et à la détresse du dessin exécuté en partie au crayon sur un vieux morceau de prélat (*Moments of Solitude*). Du travail efficace.

Jennifer Macklem, pour sa part, cache la violence de l'exécution de ses pièces sous des dehors idylliques, comme si elle avait fermement décidé de faire du positif avec du négatif. Le contraste entre le propos gentil, paradisiaque, et la rugosité, la rudesse des matériaux, bois et de vieilles affiches déchirés brutalement, taillés, marqués de coups, fait ressortir un malaise certain. Il y a là également le ju-

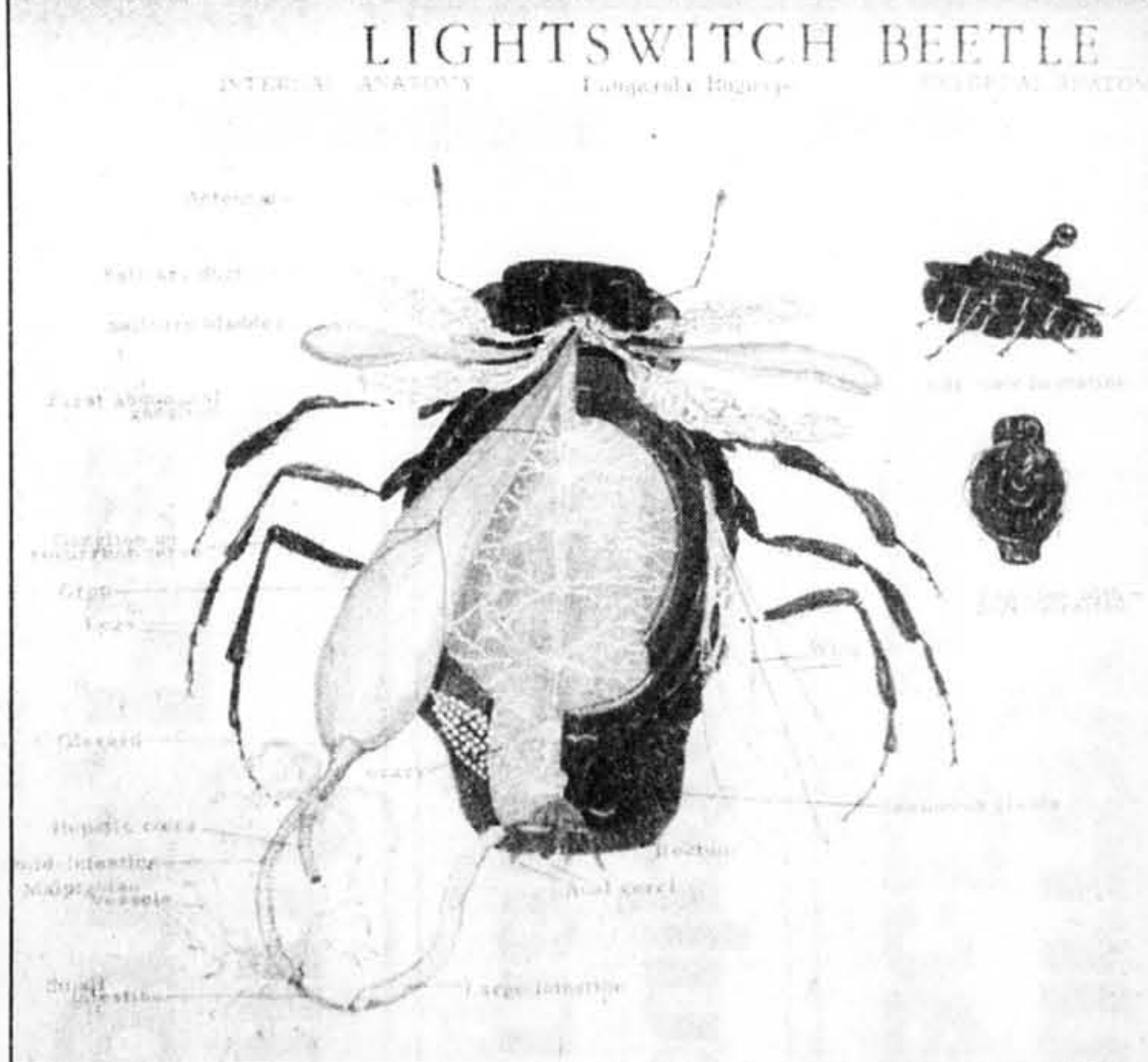
gement implacable d'un jeune sur notre société. Là aussi, c'est politique.

Le cas Purdy

Richard Purdy est un cas assez spécial. Le travail qu'il donne à voir à la galerie Oboro demande au spectateur qu'il prenne le temps de lire et accepte de jouer le jeu. Au Musée d'art contemporain, il y a deux ans, Purdy avait présenté le résultat de fausses découvertes de plans et de maquettes d'un architecte de la Renaissance qui avait conçu une ville sous la forme du corps du Christ. Tout y était d'une vraisemblance ahurissante. Le genre des matériaux choisis aussi bien que la présentation muséologique, aussi bien que la logique implacable des plans.

À Oboro, l'exposition a un caractère plus intime et renvoie à la science. Il s'agit de la présentation, comme dans un musée des sciences, d'animaux et d'insectes qui ont développé de nouvelles caractéristiques en s'adaptant au milieu naturel et au milieu urbain. Encore là, la vraisemblance de la présentation et des «animaux» sortis de l'imagination de Purdy est inquiétante. On y trouve au mur, une série de dessins photostatés représentant quelques nouvelles espèces. Je n'en citerai qu'une: la grenouille catholique, *The Holy Cross Frog*, marqué d'un signe de croix depuis que le sang du Christ lui est tombé sur le dos. Le pape posséderait une soutane faite d'une cinquantaine de peaux de ces grenouilles.

Dans une série de vitrines sur pieds, gisent également 24 spécimens (créés par Purdy) qui représentent de nouvelles espèces animales. Chaque spécimen est accompagné d'explications scientifiques en bonne et due forme, et de «reconstitutions d'artistes». Pour vous donner



Richard Purdy, «Lightswitch Beetle».

une idée, il y a la puce microscopique (qu'on regarde à travers une loupe) dont la spécialité est de manger l'encre des pages de livres et de la rejeter ensuite sous forme de déchets. Pas bête la puce, elle ne s'attaque qu'à certains types de livres et de revues (revues d'art surtout) et ne touche pas à Shakespeare. Il y a le poisson de la mort (3 spécimens dans des bocaux pour lesquels on doit maintenir une certaine température afin d'en assurer la conservation) qui, à force de vivre dans les eaux polluées de lacs ontariens, a fini par se transformer en une sorte de machine qui peut donner la mort. Il y a les maquettes de ces gros plans de cigarettes dans lesquelles un nouveau type d'insec-

te s'est développé, très utile aujourd'hui dans l'étude du cancer.

Chaque animal ou espèce imaginée par Purdy (les rats qui ont inventé un système d'écriture, le parasite du dentifrice, le champignon prothèse humaine, la coccinelle à commutateur, etc.) mérite qu'on s'y attarde sérieusement car dans chaque cas, c'est notre mode de vie qui est en cause, c'est notre approche scientifique qui est remise en question.

Purdy parle de ses inventions comme «d'introsphères» car dans toutes les manifestations qu'il donne, le monde imaginaire présenté est complet, autonome, qu'il s'agisse d'architecture, de musique, de danse, de cuis-

ne, de costumes, d'artefacts. La science, dit-il, étudie une culture, un objet, avec détachement, de l'extérieur. Lui fait un travail semblable, mais de l'intérieur. À voir à la condition d'y mettre le temps.

J.L.

Cozic à la galerie Graff, 963 est, rue Rachel, jusqu'au 15 mars. Ilana Isehayek, LA CHASSE, chez Yahouda Meir, Place du Parc, 3575 ave. du Parc, jusqu'au 22 mars.

Jennifer Macklem et Kevin Kelly à la galerie Michel Tétrault, 4260, Saint-Denis, jusqu'au 16 mars.

Richard Purdy, SÉLECTION NATURELLE, à la galerie Oboro, 3981 Saint-Laurent, pièce 499, jusqu'au 9 mars.

UN LIVRE SUR OZIAS LEDUC

Plus qu'une thèse, une oeuvre d'amour

Le peintre Ozias Leduc, à qui on ne doit guère plus d'une quarantaine de tableaux hors des églises, s'est surtout fait connaître, en son temps, par la décoration d'églises. Et pour

GILLES NORMAND

cause! Il a travaillé à la décoration de vingt-huit églises catholiques, chapelles de couvent et baptisteres, au Québec, dans les Maritimes et en Nouvelle-Angleterre.

Le peintre de Saint-Hilaire — il y est né le 8 octobre 1864 et y est mort le 16 juin 1955 — est d'ailleurs décrit comme l'un des

plus grands muralistes de son époque, dans un livre que vient de publier le ministère des Affaires culturelles du Québec.

Cet ouvrage, intitulé *Ozias Leduc et la décoration intérieure de l'église de Saint-Hilaire*, est constitué de l'essentiel d'une thèse de maîtrise déposée par l'auteur, J. Craig Stirling, en 1981. Stirling a lui-même passé une importante partie de sa jeunesse dans la région de Saint-Hilaire. Ce qui, entre autres, l'amène à préciser que son étude de l'oeuvre de Leduc est une «oeuvre d'amour». Depuis lors, en 1983, l'intérieur de l'église a été rénové.

L'église de Saint-Hilaire, désignée monument historique en 1965, est un lieu privilégié pour apprécier l'oeuvre d'Ozias Leduc. Il fut seul responsable de la conception de l'ensemble du plan décoratif. Quinze tableaux, les quatorze stations du chemin de la croix et un médaillon, ont été exécutés entre 1898 et 1900, puis déclarés biens culturels en 1975.

L'étude de J. Craig Stirling, se veut une analyse historique, iconographique et artistique de cette église.

L'auteur, qui a pu consulter une masse de documents, y compris la correspondance person-



nelle du peintre, conclut que l'art d'Ozias Leduc se caractérise par «une conception décorative de la couleur et des formes et par une sensibilité toute personnelle à l'égard de la nature».

«Les figures tracées de façon stricte, dans un plan simple, ont d'abord été utilisées par Ingres, puis par Puvis de Chavannes et ses disciples, et finalement par Leduc», écrit-il, ajoutant que c'est à partir des traditions européennes que le peintre «a interprété la nature d'une façon personnelle, en utilisant des couleurs expressives qui le rapprochent de l'esprit romantique».

«Les oeuvres de Leduc sont uniques et hautement imaginatives», précise-t-il, en soulignant que l'événement le plus important dans sa carrière artistique fut son voyage de six mois à Paris, en 1897, expérience absolument enrichissante pour le peintre.

OZIAS LEDUC ET LA DÉCORATION INTÉRIEURE DE L'ÉGLISE DE SAINT-HILAIRE, de J. Craig Stirling, 288 pages, collection Civilisation du Québec, ministère des Affaires culturelles du Québec, en vente chez tous les dépositaires des Publications du Québec; \$9,95.

FRANK MICHAEL

Italien de Belgique et chanteur romantique

Il est italien, vit et travaille en Belgique depuis toujours, et a fait quantité de 45-tours. Et voilà que son dernier microsillon, son septième, est le premier à paraître chez les discaires québécois.

DENIS LAVOIE

C'est Frank Michael, dont les chansons se vendent bien au Québec. Mais ce n'est qu'un autre marché pour un auteur-compositeur qui chante aussi en italien (nationalité qu'il a conservée) et en espagnol, et qui a vu sa première chanson achetée par une vingtaine de pays. Et aujourd'hui, même René Simard le met à son répertoire.

«On a toujours un côté méditerranéen. C'est ce qui plaît au grand public», dira-t-il d'abord lors de notre rencontre, dans un restaurant de la rue Saint-Denis. C'est qu'il est demeuré italien, enraciné en Belgique, comme Adamo et quelques autres «chanteurs français».

«Je suis auteur-compositeur au départ. Ça a commencé bêtement, comme un hobby. Je jouais de l'accordéon, puis à 14-15 ans j'ai commencé à jouer de la guitare. On était musicien dans la famille. J'ai fait quelques bals, puis, sans difficulté, j'ai sorti une chanson sur 45 tour, *Je ne peux vivre sans toi*, qui a été numéro Un pendant sept semaines en Belgique. C'était en 1974 et mon disque s'est vendu dans 18 pays.»

Après pareil début, il y a plus de dix ans, voilà que Frank Michael s'attaque au marché québécois. Première visite, premier disque, premier succès. Il vend bien, mieux que tous les autres artistes belges déjà testés par son producteur québécois.

Sa recette : «Musicalement, ce n'est pas français. La musique, je la sens avec un instinct méditerranéen. Je suis heureux du créneau que j'occupe comme mélodiste. Quant à mes textes, ils sont faciles, pas recherchés, ni engagés, j'emploie les mots de tous les jours. Et souvent j'y



Frank Michael

photo Bernard Brault, LA PRESSE

jets des phrases, des idées, que les gens gardent en secret, n'osent pas dire. Mais quand les gens se retrouvent dans une chanson, c'est important.»

Et comme c'est la chanson d'amour (banal...) qu'a adopté Michael, c'est toujours «banal mais vrai», ce qu'il chante. Il n'écrit pas toujours paroles et musique, mais quand cela est, ça se sent, laisse-t-il entendre. Sur son dernier album, seul disponible au Québec, il chante par ailleurs une chanson d'un compatriote à lui, Salvatore Adamo.

«Le plus important débouché, c'est la France et c'est très dur d'y entrer», raconte-t-il. Côté spectacle, il a surtout pour lui la Belgique, mais il lui est arrivé de se rendre jusque dans la patrie de ses parents, l'Italie. «Là je me sentais plus chez moi. Mais il a fallu que je chante en français pour me faire remarquer.»

Tout est là. Frank Michael avoue même qu'un cousin italien chante si bien, qu'il n'oserait chanter après lui. Mais il mène bien sa carrière de «chanteur français».

GALERIES D'ART

ACADÉMIE WATTIER
Fondée en 1975
COURS DE PEINTURE
DESSIN, AQUARELLE
SESSION PRINTEMPS 1986
Début: semaine du 10 mars
Cours de 4 h par semaine
Durée: 15 semaines
Jour ou soir: tous les niveaux
Portraits, nus, paysages, fleurs, natures mortes, compositions, etc.
Renseignements: 669-7573
Permis: 749840

michèle ASSAL
SUZANNE GRISE
dominique SARRAZIN
6 - 28 mars 1986
Galerie Alliance
680, rue Sherbrooke ouest
Montréal (Québec) H3A 2S6
(514) 284-3768

CORRECTION
Nous nous excusons auprès de la galerie Archambault car le texte de son annonce de la semaine dernière n'aurait pas dû paraître.

OEUVRES RÉCENTES de
Céline Elce Barrette
Vernissage dimanche 9 mars de 15 h à 17 h
ATELIER GALERIE NOUVEL ÂGE
350, rue Sherbrooke est
286-0331
Jeu. et ven. de 13h à 20h, sam. et dim. 13h à 17h.

GALERIE D'ART MARTIN
805, rue Tellier, Saint-Hyacinthe
Tél.: 774-6764
déménagera sous peu et vous invite à profiter d'un
RABAIS de 30% sur les tableaux d'artistes tels que: AYOTTE, MASSON, ROUSSEAU, SIMPKINS, TOUGAS, TREMBLAY, ST-CYR, SABOURIN...
«Nature morte» Y. Breton
Heures d'ouverture: vendredi le 14 mars: 16 à 21 h samedi le 15 mars: 14 à 17 h dimanche le 16 mars: 14 à 17 h

Paul Vanier Beaulieu, A.R.C.
(Paysages abstraits 1959-64)
du 9 au 23 mars 1986
Vernissage dimanche 9 mars de 15h à 19h
1170, rue Victoria, Saint-Lambert
465-3337
galerie **frédéric palardy**
Heures d'ouverture: du mar. au vend. de 11h à 17h, Sam. et dim. de 13h à 17h

GALERIE *esperanza*
LUCIE LAPORTE & YVES GAUCHER
2144 MacKay 933-6455

Exposition organisée par le Musée d'art contemporain de Montréal et subventionnée par le Conseil des Arts du Canada
Quatrefoil
Installation
Jusqu'au 16 mars
Murray MacDonald
Cité du Havre
Montréal (Québec)
H3C 3R4
(514) 873-2878
MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN DE MONTRÉAL
Le Musée d'art contemporain est subventionné par le Ministère des Affaires culturelles du Québec et les Musées nationaux du Canada.

Une exposition d'oeuvres de la collection permanente:
Robin Collyer
Andrew Dutkewich
Murray MacDonald
Gunter Nolte
Roland Poulin
David Rabinowitch
Royden Rabinowitch
Yana Sierhak
Mia Westerlund
Jusqu'au 16 mars
Sculpteurs canadiens
Cité du Havre
Montréal (Québec)
H3C 3R4
(514) 873-2878
MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN DE MONTRÉAL
Le Musée d'art contemporain est subventionné par le Ministère des Affaires culturelles du Québec et les Musées nationaux du Canada.

Cette exposition présente un ensemble d'oeuvres tirées de la collection permanente et illustre l'évolution des préoccupations formelles dans l'art depuis le début du siècle.
Jusqu'au 16 mars
Point, Plan, Ligne, Plan
Cité du Havre
Montréal (Québec)
H3C 3R4
(514) 873-2878
MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN DE MONTRÉAL
Le Musée d'art contemporain est subventionné par le Ministère des Affaires culturelles du Québec et les Musées nationaux du Canada.

LE MUSÉE IMAGINAIRE DE...
50 oeuvres d'art contemporaines sélectionnées par les conservateurs montréalais les plus en vue
11 MARS AU 10 AVRIL
VERNISSAGE: MARDI LE 11 MARS À 20H
Heures: lundi à jeudi 9h-21h, vendredi 9h-16h, dimanche 10h-17h
CENTRE SAIDYE BRONFMAN
5170, Chemin de la Côte Ste-Catherine

Animation et éducation
Un raccourci vers la ville
Atelier d'expérimentation architecturale inspirée de l'installation **Quatrefoil** de Murray MacDonald.
le dimanche 9 mars à partir de 13 heures 30
Conçu par Lucie Ruelland architecte
Entrée libre
Cité du Havre 873-2878
MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN DE MONTRÉAL

Galerie *Michel-Ange*
Yvon BRETON
EXPOSITION D'OEUVRES RÉCENTES
JUSQU'AU 16 MARS
430, rue BONSECOURS
Vieux-Montréal 875-8281
Nous achetons tableaux d'artistes reconnus

6^e Festival International des ARTS '86
AVIS IMPORTANT
AUX ARTISTES DE BONNE FORMATION (sculpteurs, peintres, graveurs, photographes)
AUX AGENTS ET GALERIES D'ART
Participez et célébrez avec nous la tenue du 6^e Festival, au Palais des congrès de Montréal, du 10 au 13 avril 86.
Réservez dès maintenant pour un espace de choix à ce grand congrès des arts 86.
Retournez sans délai, par le retour du courrier, des photographies ou diapositives (de bonne qualité) pour le comité de sélection.
Pour informations ou tarifs:
230 rue St-Paul ouest, Montréal H2Y 1Z9
(514) 845-3996

VILALLONGA
30 ANS AVEC LA GALERIE DOMINION
L'EXPOSITION DÉBUTERA MERCREDI 12 MARS
MAR. AU VEN. DE 9 À 17 h. SAM. DE 9 À 17 h. FERMÉ DIM. ET LUN.
GALERIE DOMINION
1438 ouest, rue Sherbrooke 845-7471 et 845-7833

AVIS AUX ARTISTES ET AUX ARTISANS
DOUZIÈME EXPOSITION ET VENTE ANNUELLE D'ART ET D'ARTISANAT
Samedi soir, 10 mai jusqu'au lundi soir, 12 mai
Une exposition soumise à la sélection du jury, qui permet aux artistes québécois d'exposer leurs oeuvres. Les artistes intéressés sont invités à y participer.
Date limite de demande d'entrée: 9 avril
Les formulaires d'inscription peuvent être obtenus en téléphonant ou écrivant au:
CENTRE COMMUNAUTAIRE JUIF DE LAVAL
du YM-YWHA et CCJ de Montréal
755 du Sablon, Chomedey, Laval, Qué.
H7W 4H5 (514) 688-8961

La télévision de l'an 2000... en 1995

Le téléviseur de l'an 2000 offrira, selon Jean-Charles Dagenais, président des Communications Vidéotron, une qualité d'images améliorée d'au moins cinquante pour cent par rapport à maintenant.



PIERRE VINCENT

« Ce sera une révolution comparable à celle de l'avènement de la radio FM, prédit M. Dagenais. Semblable au phénomène qui s'est produit quand nous sommes passés de la télé noir et blanc à la couleur. »

Des prototypes japonais, européen et américain de cet appareil futuriste existent déjà. Ils sont apparus dans les *trade shows* il y a quelques années. « J'en ai moi-même vu l'an dernier, à Las Vegas, et je puis vous assurer que le contraste entre notre télévision d'aujourd'hui et celle-là est énorme, ra-

conte M. Dagenais. C'est comme être assis dans un jardin de fleurs par une journée ensoleillée, versus se trouver dans le même jardin par un temps gris et nuageux. On y gagne considérablement en clarté, en précision des détails, des teintes, de la profondeur. »

M. Dagenais ne croit pas que ces nouveaux téléviseurs seront disponibles pour le grand public avant au moins sept ou huit ans. « Il s'agit, en fait, d'une télévision à haute définition d'images. En ce moment, explique-t-il, nos écrans de télévision nous donnent environ 525 lignes par image, et de 350 à 400 points de résolution par ligne. Ce que les inventeurs japonais nous proposent, c'est un tout nouveau système capable de transporter 1 100 lignes de définition. Soit trois fois plus que ne peut le faire le système de transmission hertzien actuel. Pour que cette nouvelle télévision soit accessible à tout le monde, il faudra doubler et même tripler la bande actuelle de six mégahertz, ce qui, on le devine, représente tout un chambardement qui ne saurait se faire en quelques années.

« A noter, toutefois, signale M. Dagenais, que cette télévision pourrait déjà, en théorie à tout le moins, être captée par les appareils branchés sur le réseau coaxial. C'est-à-dire le câble. Mais, en pratique, même si la technologie est prête et même si les câbles pourraient y avoir accès, il faudra patienter encore quelques années avant que les fabricants ne mettent sur le marché les premiers appareils de ce genre. Et avant que les producteurs ne commencent à réaliser les premières émissions conçues en fonction de cette nouvelle technologie. »

Il existe, par ailleurs, deux autres projets de télévision de l'an 2000 : « Les Américains, ou plus précisément CBS, travaillent, quant à eux, sur une alternative intermédiaire, précise M. Dagenais. La définition d'images y est moins grande, mais la version américaine a l'avantage de ne pas devoir transformer tout le réseau actuel de transmission, mais de lui en superposer un deuxième. Il y a aussi les Européens qui travaillent sur un projet analo-

gue, et qui leur permettrait notamment de régler leur problème de scintillement d'images et d'avoir des appareils produisant soixante images à la seconde comme les nôtres, au lieu de 50 images/seconde comme maintenant. »

A part toutes les améliorations d'ordre auditif et la multiplication des gadgets (faire ses propres reprises d'images, superposer les images provenant d'autres stations de télé que celle qu'on regarde...), l'autre changement majeur que prévoit M. Dagenais, c'est la configuration même des appareils : « Ils devraient être plus larges et moins hauts, pour présenter des images plus cinématographiques. »

Tous ces changements devraient survenir vers le milieu des années 90, et ils devraient permettre, estiment les experts, de remplacer en grande partie le parc des téléviseurs. Bref, fournir aux consommateurs un prétexte pour changer leur vieux téléviseur-couleurs, qui aurait pourtant pu passer allègrement le cap de l'an 2000...



Photo Michel Gravel, LA PRESSE

M. Jean-Charles Dagenais, président des Communications Vidéotron.

Il y aurait une cinquième force fondamentale dans l'univers : l'hypercharge

NEW YORK (AP) — Une équipe de physiciens américains pense avoir fait la démonstration de l'existence d'une force fondamentale qui tend à contrarier la pesanteur sur les petites distances : l'hypercharge. Cette force ferait que, dans le vide, une plume tombe en réalité légèrement plus vite qu'un lingot de plomb.

En 1922, le Hongrois Roland von Eotvos et ses collaborateurs disaient avoir confirmé expérimentalement les résultats de l'expérience de Galilée, devenue depuis démonstration classique, selon laquelle des objets de différents poids lâchés dans le vide (c'est-à-dire sans qu'ils soient freinés par le frottement de l'air) tombent à la même vitesse, la force de la pesanteur s'exerçant sur eux de la même manière.

Les physiciens américains Ephraïm Fischbach, Daniel Sudarsky, Aaron Safer et Carick Talmadge, tous de l'Université de Purdue, ainsi que Sam Aronson du Laboratoire national Brookhaven de Long Island) exposent le résultat de leurs travaux dans le numéro daté du 6 janvier des *Physical Review Letters*.

Ils ont analysé les résultats de l'expérience Eotvos vieille de 60 ans. Celle-ci faisait apparaître de petites différences dans la vitesse de chute des objets, différences que le Hongrois jugea non significatives, les attribuant à la marge d'erreur imputable aux imperfections de son matériel.

Différences

Fischbach et ses collègues ont examiné ces petites différences et ont trouvé qu'il ne

s'agissait pas d'erreurs : un duvet tomberait bien légèrement plus vite qu'un morceau de plomb, et cette différence serait due à l'hypercharge.

On connaît jusque-là dans l'Univers quatre forces : la gravitation, l'électromagnétisme, et deux forces sub-atomiques appelées la force forte et la force faible. Il y en aurait donc une cinquième : l'hypercharge.

Fischbach remarque qu'il n'est pas le premier à découvrir cette force : Frank Stacey, de l'Université du Queensland à Brisbane (Australie), a signalé lui aussi ces dernières années avoir observé des différences dans les mesures de la pesanteur (gravitation). Fischbach explique aujourd'hui ce phénomène par l'existence de l'hypercharge. Il juge les résultats de ses travaux « assez con-

vainquants » tout en reconnaissant qu'il faudra encore de nombreuses expériences et des analyses théoriques pour les confirmer.

Fischbach note que la découverte de la nouvelle force ne rend pas caduque la théorie d'Einstein sur la gravitation. L'hypercharge tire son nom d'une caractéristique des particules sub-atomiques appelée hypercharge. Certaines particules sub-atomiques portent une hypercharge tout comme d'autres portent une charge électrique. Contrairement à la gravitation, qui peut agir sur des objets situés à des centaines de millions de kilomètres, l'hypercharge n'agirait plus au-delà de quelques milliers de mètres. C'est pourquoi elle n'affecterait pas les calculs sur les mouvements des corps célestes basés sur la gravitation.

En quête d'un air vieux de 4 600 ans

GUIZEH (AP) — S'aidant d'une technologie spatiale, des scientifiques égyptiens et américains s'efforcent d'extraire un air vieux de 4 600 ans, qui se trouve dans une galerie située aux pieds de la Grande Pyramide de Chéops.

DALIA BALIGH

Ils ont l'intention d'analyser cet air afin d'en savoir davantage sur l'atmosphère terrestre et de découvrir comment les anciens Égyptiens protégeaient leurs objets pendant des millénaires.

C'est la première incursion de l'ère spatiale dans l'archéologie en Égypte, où des Occidentaux ont mis au jour la plupart des sépultures pharaoniques en utilisant des pelles et des pioches, sans s'intéresser à l'air qui y était enfermé.

Le projet consiste à recueillir l'air dans des récipients spécialement conçus par la Nasa pour collecter des échantillons de l'atmosphère martienne. Simultanément, des détecteurs et des caméras seront descendus dans le puits. En tout état de cause, il n'est pas question d'entreprendre des fouilles, avant qu'on puisse trouver le moyen de préserver les objets que le puits peut contenir.

En fait, selon les archéologues, dans ce puits se trouverait un des bateaux funéraires du pharaon.

Les scientifiques connaissent l'existence du puits rectangulaire depuis qu'il a été découvert, avec un autre, par des archéologues, en 1952, à l'extrémité sud de la pyramide de Chéops.

En 1954, sous 41 grosses dalles de calcaire, l'archéologue Kamal el-Malak a mis au jour, dans le premier puits, un des bateaux de Chéops, qui est toujours considérée comme l'embarcation en bois la plus ancienne et la mieux conservée.

Projet

Le second puits n'a pas été touché. Et c'est au cours de l'été dernier que le projet a été élaboré d'extraire l'air qu'il renferme, en ne touchant pas aux objets qui peuvent s'y trouver.

L'hypothèse selon laquelle le puits est étanche repose sur la méthode utilisée par les anciens Égyptiens pour colmater les joints entre les blocs de pierre au moyen de gypse. Des travailleurs, qui étaient sur place lorsque le premier puits a été ouvert, se souviennent d'avoir senti une forte odeur de cèdre, provenant du bois du bateau.

« Nous espérons que le second puits est hermétique, a déclaré le Dr Omar el-Arini, un scientifique égyptien conseiller du gouvernement pour les antiquités. La phase cruciale consistera à atteindre cet air en n'utilisant pas des méthodes d'intrusion et sans permettre à des facteurs externes d'y porter atteinte ou de le modifier. Nous utiliserons à cette fin la technologie de l'ère spatiale. »

Le projet, qui coûtera quelque \$1,5 million, sera financé par la Nasa, la National Geographic Society, la National Oceanic and Atmospheric Administration et les Antiquités égyptiennes.

Selon le Dr el-Arini, il s'agit de forer de petits trous dans le calcaire en utilisant des forets spéciaux, munis d'aspirateurs pour évacuer les déchets. Des spécimens de calcaire sont en cours d'analyse afin d'établir les meilleures conditions de l'opération.

Par les trous, a-t-il ajouté, des bouteilles spécialement conçues seront utilisées pour prélever des échantillons d'air à des différents niveaux de la galerie, qui, croit-on, mesure 31 mètres de long, sur 2,60 mètres de large et 3,5 mètres de haut.

Bouteilles

Les bouteilles, fournies par la Nasa, sont identiques à celles utilisées pour prélever des échantillons atmosphériques sur Mars. Elles coûtent à peu près \$50 000 pièce, a dit le Dr el-Arini.

Il a ajouté que des détecteurs à fibre optique seront maintenus en permanence dans le puits, afin d'enregistrer la température et l'humidité. Les petites caméras, qui n'utiliseront ni les ultraviolets, ni les infra-rouges pour ne pas nuire au milieu, seront retirées après la prise des clichés.

Les scientifiques espèrent que l'analyse de l'air fournira de nouveaux renseignements sur la théorie de « l'effet de serre » atmosphérique.

Selon cette théorie, le fait de brûler des combustibles fossiles augmente le taux de gaz carbonique dans l'atmosphère terrestre, qui permet à la chaleur solaire de passer, mais empêche la chaleur de rayonner dans l'espace. Ainsi, d'après la théorie, l'atmosphère terrestre continuera de s'échauffer jusqu'à ce que les glaces des pôles fondent et inondent le monde.

« Nous connaissons le taux de gaz carbonique dans l'air, aujourd'hui. Nous avons besoin d'un air ancien pour y étudier le taux de gaz carbonique, a déclaré le Dr el-Arini. Des scientifiques recherchent des quantités infimes d'air, qui pourrait être prisonnier dans des bulles d'air des glaces au pôle Nord. Un air ancien est pratiquement impossible à trouver ailleurs dans le monde. »

Un autre résultat de ces travaux pourrait être de déterminer la composition de l'air ancien et d'essayer de le reproduire dans les musées, afin de protéger les antiquités exposées.

Mir, une station orbitale véritablement nouvelle

(AFP) — La nouvelle station orbitale soviétique Mir, lancée le 20 février, constitue véritablement une nouvelle génération de stations sur le plan des aménagements intérieurs, des équipements et des possibilités qu'elle offre, même si elle diffère assez peu, par sa masse (une vingtaine de tonnes) et ses dimensions générales (une quinzaine de mètres de long), de la station Saliout-7.

SERGE BERG

La lecture de la presse soviétique permet d'apporter des précisions sur cette station de troisième génération, mise au point par l'URSS et qui va constituer la pièce centrale, la station-base, des futurs complexes orbitaux soviétiques.

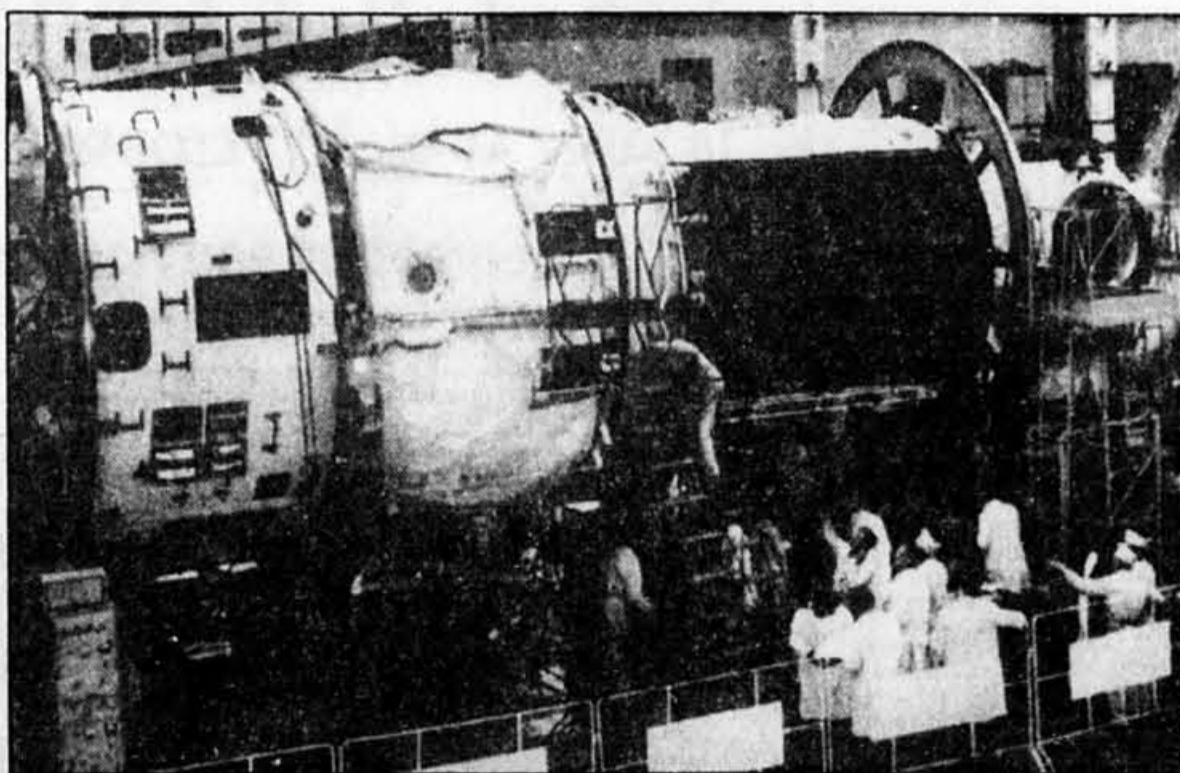
1 — Un système d'amarrage multiple, de dimension et de formes semblables à la cabine de descente des vaisseaux Soyouz, va permettre d'accrocher, en croix, à l'avant de la station, quatre modules spécialisés (astronomie, biologie, métallurgie, etc...).

Tous ces modules, lancés séparément des polygones terrestres soviétiques, s'amarront d'abord dans le prolongement avant de la station, avant d'être, grâce à un bras manipulateur, décrochés de leur position initiale et amenés à leur position définitive.

L'existence de ce bras manipulateur, comme il en existe sur la navette spatiale américaine, est l'une des grandes innovations de Mir. Il évitera à la station des manœuvres inutiles lors des rendez-vous.

Accès

C'est par l'avant de la station Mir, via le cinquième collier,



La nouvelle station orbitale soviétique Mir constitue véritablement une nouvelle génération de stations sur le plan des aménagements intérieurs, des équipements et des possibilités qu'elle offre.

Laserphoto AP

que les cosmonautes pénétreront généralement à l'intérieur de la station. Quant au sixième collier d'amarrage, à l'arrière de la station, il pourra servir à l'accrochage de vaisseaux de transport de fret, du genre de Progress, ou de modules plus volumineux, ou même d'autres stations, par exemple Saliout-7 qui tourne actuellement sur une orbite proche de celle de Mir.

2 — L'intérieur de la station Mir est beaucoup plus moderne, plus adéquat à la vie et au travail des cosmonautes.

Mir est la station-vie, mais en même temps la station de commande et de contrôle de l'ensemble du complexe orbital. L'informatique y tient une place importante, les écrans de visualisation ont remplacé la multitude des voyants de Saliout, le nombre de hublots a augmenté et l'un d'eux se trouve dans le plancher pour observer commodément la Terre.

Chaque cosmonaute — le nombre maximum de membres d'un équipage n'est pas indiqué — dispose désormais d'une cabine individuelle, avec sac de couchage vertical, d'une

tablette, d'un lavabo en forme de sphère et d'un hublot.

Pour l'entraînement physique, le vélo-ergonètre sort du plancher, recouvert d'un tapis.

3 — La surface des panneaux solaires a été portée à 75 mètres carrés, augmentant ainsi assez sensiblement l'énergie disponible à bord.

4 — Les communications entre Mir et le sol se feront aussi bien en visibilité directe, lorsque c'est possible, que par l'intermédiaire de satellites spéciaux de communication.

JOURNÉE INTERNATIONALE
DES FEMMES

■ Le CLSC Pierrefonds célèbre la Journée internationale des femmes et son 10^e anniversaire, le 8 mars, au 15 708, boulevard Pierrefonds, à Pierrefonds, de 13 h à 16 h. Il y aura discussion et animation autour du film d'Ariane. Entrée libre. Halte-garderie. Inscriptions avant le 5 mars. Renseignements: Diane Brunet, 685-2572.

■ À l'occasion de la Journée internationale des femmes, le Centre des femmes de Laval, 233, rue des Alouettes (668-8600), organise un spectacle pour tous les Lavalloises et Lavallois, le 8 mars, à 20 h, au cégep Montmorency, 475, boulevard de l'Avenir. Billets: 4 \$.

■ L4 YWCA, 1355 ouest, boulevard Dorchester (866-9941) organise une foire d'information regroupant une vingtaine de groupes de femmes, le 8 mars, de 14 h à 18 h.

■ Le Carrefour populaire Saint-Michel, en collaboration avec plusieurs organismes du quartier, organise une journée d'information et un souper communautaire, le 8 mars, au Centre Saint-Mathieu, 7 110, 8e Avenue. Renseignements: 722-1211.

■ Le Collectif des femmes de Concordia, en collaboration avec le Comité contre la pornographie du YWCA, organise le 8 mars une manifestation sur le thème « Les femmes et la pauvreté ». La manifestation commencera à midi au parc Lafontaine, près de la rue Sherbrooke.

■ La Maison des jeunes de Villeray, 1363 est, rue Beaubien, organise une fête pour les filles de 12 à 18 ans du quartier « La Petite Patrie », le 8 mars, de 13 h à 17 h. Brunch et surprises. Renseignements: 273-6871.

■ Le Centre social Amazir, 6 865, rue Christophe-Colomb, organise une fête pour femmes nord-africaines, le 8 mars, de 13 h à 21 h, au 5 044, avenue

du Parc. Entrée libre. Renseignements: Nora, 271-3803 ou 279-3501.

■ La Bibliothèque de Deux-Montagnes, en collaboration avec le service des loisirs et de la culture et l'Association culturelle de cette municipalité, organise une soirée en hommage à la femme, avec lecture de poèmes de Anne-Marie Alonzo, Denise Desayutels et Sylvie Sicotte, et musique de Pedro Broquez et Sylvie Lamy, le 8 mars, à 20 h, au 200, rue Henri-Dunant, à Deux-Montagnes. Renseignements: 473-2702 ou 473-4700.

■ « Halte-Femme de Montréal-Nord » organise un souper communautaire le 10 mars, à 18 h, au CLSC de Montréal-Nord, 11 441, boulevard Lacordaire. À 19 h 30, il y aura présentation du film « Le film d'Ariane » portant sur l'évolution des femmes au Québec; la projection sera suivie d'une discussion. Renseignements: 328-2055.

■ « Info-Femmes » présente le vidéo « La chanson de Rollande » (luttés des femmes de 1930 à 1950), à l'occasion de la Journée internationale des femmes, le 11 mars, à 13 h, au CLSC Mercier-Est.

CONFÉRENCES

■ La Communauté Haha'ie de Montréal présente une conférence du Dr H. M. Ghardirian sur le thème « Nouvelles perspectives sur l'alcoolisme et l'abus de drogues », le 8 mars, au Manoir NDG, 5 319, avenue Notre-Dame-de-Grâce (Centre Villa-Maria). Entrée libre.

■ Le Centre du nouveau penser présente une conférence de M. Bernard Cantin intitulée « L'énergie spirituelle », le 9 mars, à 11 h, à la salle 2940 du pavillon Judith-Jasmin de l'Université du Québec à Montréal. Entrée libre. Renseignements complémentaires: 254-2951.

■ Le mouvement Eckankar présente la conférence « Techniques spirituelles appliquées aux rêves », le 8 mars, à 20 h, au 215, boulevard des Laurenti-

des, local 101, quartier Pont-Viau, Laval. Entrée libre. (669-0358).

RÉUNIONS

■ Le Sanctuaire de la Réparation tient une rencontre de croissance de la foi à la salle Padre Pio de la chapelle de la Réparation, 3 650, rue de la Rousselière, quartier Pointe-à-Trembles, le 8 mars, à 13 h 30. Il y aura projection du vidéo « Une parole qui bouleverse »; animateur, l'abbé Jean Ravary. Renseignements: Marielle Boileau, c.n.d., 642-5391.

■ Le Café chrétien de Montréal organise une réunion avec récital de chansonniers, le 8 mars, à 20 h 30, au 7 537, rue Saint-Hubert. Entrée gratuite. Renseignements: 272-2812.

■ Le Café Chrétien Centre-Sud, 1 471 est, rue Sainte-Catherine, reçoit Michel Dubé, chanteur-guitariste, pour une soirée de chants, le 8 mars, à 20 h 30. Entrée gratuite. Renseignements complémentaires: 522-7156.

■ JASS Inc., un organisme sans but lucratif, organise dans le cadre de ses ateliers-rencontres pour personnes seules (des deux sexes) qui veulent se faire des amis tous les samedis une marche de santé, d'environ une heure et demie (départ à 14 h, à l'angle du boulevard Mont-Royal et de l'avenue du Parc, contribution volontaire, 2 \$. Le 8 mars, à 20 h, danse et souper libre au Vieux-Montréal. Diverses autres activités sont organisées par le groupe. Renseignements complémentaires: 388-8727, à partir du vendredi matin.

■ La Caf'ters, centre de solidarité internationale situé au 4 933, rue De Grandpré (843-7112), organise une soirée folklorique avec le chansonnier québécois Pierre De Grandpré, le 8 mars, à 20 h. Contribution suggérée: 3 \$.

■ Le « Café sans murs », groupe communautaire situé au 2 400, rue Château-guay (932-3760), organise un Jam Nite, le 8 mars, à 20 h.

DEMAIN

■ La Société du lupus du Québec présente demain deux conférences simultanément, à 13 h 30, à l'Hôpital de Montréal pour enfants, 2 300, rue Tupper, l'une en français par le Dr Denis Choquette, rhumatologue, au local C-147; l'autre en anglais, par le Dr Debbie Danoff, rhumatologue, au Ross Lounge. Entrée gratuite. Renseignements: 933-8235.

■ Le Musée d'art contemporain tient un atelier d'expérimentation architecturale intitulé « Un raccourci vers la ville », le 9 mars, à 13 h 30. L'entrée et le temps de participation sont libres. C'est à la Cité du Havre. Renseignements: 873-2878.

■ Le Musée Marc-Aurèle-Fortin invite le public à une rencontre avec Mme Odette Legendre pour une visite commentée de l'exposition « Les artistes de mon temps — 50 contemporains d'Alfred Laliberté et manuscrits du sculpteur », le 9 mars, à 15 h, au 118, rue Saint-Pierre, dans le Vieux-Montréal (métro place Victoria). Renseignements: 845-6108.

■ La Base de plein air de Longueuil tient une journée de la conservation de la faune, le 9 mars, de 10 h à 17 h, au Relais de la Base, 1 895, rue Adoncour. Il y aura des kiosques d'information avec diapositives. Renseignements: Michel Sainte-Marie, 646-8269.

■ Des tournois de jacquet (backgammon), se tiennent tous les dimanches, à 15 h, au club Pips (club privé de jacquet), 3 774, rue Saint-Denis, 2^e étage, sous la direction de M. David Woolf, ainsi que le mercredi, à 19 h 30. L'entrée est gratuite, mais on exige une tenue soignée. Renseignements complémentaires: 284-0613.

DIVERS

■ La Communauté philippine de Montréal fait chanter une messe d'ac-

tion de grâce à l'église Saint Patrick, 460 ouest, boulevard Dorchester, le 8 mars, à 17 h 15. Bienvenue à tous les sympathisants.

■ L'association « Parallèle-Emploi », organisme sans but lucratif orienté vers la recherche d'emplois pour jeunes professionnels organise un souper spaghetti suivi d'une soirée dansante le 8 mars, de 15 h à minuit, au sous-sol de l'église Notre-Dame-des-Anges, 5 621 ouest, boulevard Gouin. Prix d'entrée, 3,25 \$. Renseignements: 735-1108 ou 384-8076.

■ L'Association de hypoglycémiques du Québec organise une session de cuisine-santé débutant le 10 mars. Coût: 50 \$, plus 10 \$ de frais d'inscription. Renseignements: 845-7261.

FILMS, SPECTACLES

■ Le Service des activités culturelles de la Ville de Montréal présente la pièce pour enfants de six ans et plus « Les petits pouvoirs » de Suzanne Lebeau, le 8 mars, à 14 h, à l'auditorium du Patro Le Prévoist, 7 355, rue Christophe-Colomb (on peut se procurer des billets gratuits à la bibliothèque Le Prévoist: 274-3708).

■ Le Service des activités culturelles de la Ville de Montréal présente un concert de l'Orchestre junior au Conservatoire de musique de Montréal, le 8 mars, à 20 h, à l'église Saint-Charles-Garnier, 1 195 est, rue Sauvé. Entrée gratuite. Il présente également la pièce « Mademoiselle Autobody » donnée par la troupe « Les folles alliées », à 20 h, à la Maison de la culture Plateau Mont-Royal, 465 est, avenue Mont-Royal (872-2266); un concert de l'Orchestre à cordes du Conservatoire de musique de Montréal (classe de violon de Raymond Dessaints, à 20 h, à l'église Saint-Charles-Garnier, 1 195 est, rue Sauvé (872-5593).

EXPOSITIONS HORS MONTREAL

Le Balcon d'arts (583, Notre-Dame, Saint-Lambert) — Oeuvres d'A. Bertouneque, A. Buscio, H. Champagne, J. Der, L. Del Signore, V. Horik, N. Hudson, L. Kirouac, C. Langevin, P.-T. LeCor, M. Mercier, P. Muneret, P. Paquin, C. Picher, G. Reby et P. Soulikias. Du mar. au ven., de 11 h à 18 h; sam., de 10 h à 17 h; dim., de 11 h à 17 h. Jusqu'au 19 avril.

Centre d'exposition de Gatineau (17, boul. Gréber, Gatineau) — Aquarelles de Marthe Blain Hénault. Mer., jeu., ven., de 18 h à 21 h; sam., dim., de 13 h à 17 h. Jusqu'au 16 mars.

Centre d'exposition Léon-Marcotte (222, Frontenac, Sherbrooke) — Exposition «Les cantons de la Saint-François». Sam., dim., de 12 h 30 à 17 h.

Galerie Archambault (1303, Notre-Dame-Lavallière) — Peintures de Garant, Tex, Pascals, Ladouceur et Archambault. Bronzes de Roger Langevin. Sam., de 14 h à 18 h; dim., de 13 h à 18 h; jeu., ven., de 14 h à 21 h.

Galerie Hélène-Beaudoin-Fortin (1791, Principale, Sainte-Julie) — Encre de Normand Gilbert. Dim., de 11 h à 17 h.

Galerie d'art du collège Édouard-Montpetit (945, chemin de Chambly, Longueuil) — Oeuvres de Diane Moreau. Du lun. au jeu., de 12 h à 17 h;

mer., de 19 h à 21 h; dim., de 14 h à 17 h. Jusqu'au 28 mars.

Galerie d'art des créateurs associés (Val-David) — Peintures, gravures, sculptures et ébénisteries. Jusqu'au 30 mars.

Galerie du centre (250, Saint-Laurent, Saint-Lambert) — Figuration hyper-réaliste de Jean Baudet. Dim., de 13 h à 17 h. À compter de mer., œuvres d'Hélène Chamberland et Gilles Cousineau. Du mar. au ven., de 12 h à 17 h et de 19 h à 21 h; dim., de 13 h à 17 h.

Galerie du Parc (864, des Ursulines, Trois-Rivières) — Peintures d'Hélène Goulet. Dim., de 14 h à 17 h.

Galerie Marielle-Gagné (31, Préfontaine, Sainte-Agathe-des-Monts) — Oeuvres d'Yvon Provost, J. Lamoureux, Lise Paradis, J. EveReil, Sylvain Deschamps, C. Dionne-Valois, Illo Piccioli, C. Aumont, M. de Grandpré et Marielle Gagné.

Galerie Pierre-Guibord (16, Cure-Du-pont, Saint-Paul-de-Joliette) — Sérigraphies des étudiants de l'Université du Québec. Jeu., ven., de 14 h à 21 h; sam., dim., de 14 h à 18 h. Jusqu'au 14 mars.

Galerie Montcalm (25, Laurier, Hull) — Peintures de Denis Juneau. Jusqu'au 30 mars.

Galerie Frédéric-Palardy (1170, Victoria, Saint-Lambert) — À compter de

le Centre culturel de Drummondville présente un « Gala culturiste » avec Monsieur et Mademoiselle Cantons de l'Est '86, le 8 mars, à 20 h novembre, à 20 h. Renseignements complémentaires: 477-5412, ou 1-800-567-1444.

■ L'Orchestre junior du Conservatoire de musique de Montréal donne un concert le 8 mars, à 20 h, en l'église Saint-Charles-Garnier, 1 195 est, rue Sauvé. Entrée libre.

EN VRAC

■ L'organisme Boazart Originals s'offre à représenter des artistes oeuvrant dans divers domaines (peinture, gravure, sérigraphie, dessin, médias mixtes. Renseignements: 514-487-4331.

■ La Galerie Port-Maurice de la Ville de Saint-Léonard prépare actuellement la sélection d'oeuvres pour son programme 1986-87. La sélection se fera à partir de trois œuvres originales et de 20 diapositives. Date limite de la réception des dossiers: le 16 avril. Renseignements: 321-7635, poste 447.

■ Le Bois de Belle-Rivière, centre d'interprétation de la nature, tient des séances d'information sur les moyens d'attirer les oiseaux chez soi, à 14 h, les 8 et 9 mars. Il offre des sentiers aménagés pour la marche aussi accessibles aux trépanés pour enfants. Il invite le public à visiter son centre d'accueil où une équipe de naturalistes est à la disposition des visiteurs pour les aider à mieux connaître la nature. On peut visiter les salles d'exposition du Centre. Il est ouvert en semaine, de 8 h 30 à 16 h 30, et en week-end, de 9 h à 17 h. Le Bois de Belle-Rivière est au 9 009, route 148, à Sainte-Scholastique, sortie 35 de l'autoroute des Laurentides, à mi-chemin entre Saint-Eustache et Lachute. Renseignements complémentaires: 476-0476 (sans frais) ou 258-3433 (Mirel).

EN PERMANENCE

Aquarium de Montréal, La Ronde, île Sainte-Hélène (872-4656); pavillon Aïcan, tous les jours, de 10 h à 17 h; prix

MAISONS
DE LA
CULTURE

Côte-des-Neiges, 5 290, chemin de la Côte-des-Neiges (872-6889); exposition d'Inese Birstins (sculptures et installations), du 11 au 28 mars.

Maison neuve, 4 120 est, rue Ontario (872-2200); exposition de photographies intitulée « La face cachée du théâtre », du 14 au 30 mars.

Marie-Uguay, 6 052, boulevard Monk (872-2044); exposition de batik de Pauline Veilleux, du 11 mars au 6 avril.

Notre-Dame-de-Grâce, 3 755, rue Botrel (872-2157); exposition « Suites expérimentales d'Albert Flocon », jusqu'au 30 mars.

Plateau Mont-Royal, 465 est, avenue Mont-Royal (872-2266); exposition « Edgard Gariépy photographe », du 7 mars au 6 avril.

Les maisons de la culture sont ouvertes les mardis, mercredis et jeudis, de 13 h à 21 h; le vendredi, de 13 h à 18 h; le samedi, de 10 h à 16 h 30; le dimanche, de 13 h à 17 h.

CENTRES CULTURELS

Bibliothèque Intermunicipale Pierrefonds-Dollard-des-Ormeaux, 13 555, boulevard Pierrefonds; exposition de peintures à l'huile de Suzanne Deschênes et Sheila Krack, du 3 au 28 mars, du lundi au vendredi, de 10 h à 21 h; les samedis, de 9 h 30 à 16 h 30; le dimanche, de 13 h à 17 h.

Bibliothèque municipale de Beaconsfield, 303 boul. Beaconsfield (697-9040); œuvres de l'artiste peintre Hilary Ravenscroft Ford, tout au cours du mois de mars.

Bibliothèque Fraser-Hickson, 4 855, rue Kensington, quartier Notre-Dame-de-Grâce; peintures de Mme Suzan Tamoro Wadnicki, du 10 au 22 mars.

Bibliothèque municipale de Greenfield Park, 225 avenue Empire (coin Chur-

d'entrée: personnes de 65 ans et plus ainsi que les jeunes de 5 à 17 ans, 1,25 \$; enfants de 4 ans ou moins, gratuit; autres, 2,50 \$.

Bourse de Montréal, 800 place Victoria (871-2453). Le public peut observer les activités du parquet depuis la galerie des visiteurs, de 10 h à 16 h, du lundi au vendredi. Il y a également des visites guidées pour des groupes de 20 à 60 personnes, sur rendez-vous, au coût de 1,50 \$: 871-2430.

Centre de conservation de la nature du Mont Saint-Hilaire, à l'entrée des sentiers du mont Saint-Hilaire (467-1755); exposition permanente portant sur l'évolution géologique du mont Saint-Hilaire, sur sa faune et sa flore; ouvert tous les jours, sauf le lundi, de 10 h à 16 h 30.

Centre d'histoire de Montréal, au 335, place d'Youville (845-4236); l'histoire de Montréal présentée au moyen d'un spectacle « Son, lumière, images »; ouvert du mardi au dimanche, entre 10 h et 16 h 30 (dernière visite à 15 h 30, fermeture à 16 h 30. Frais d'entrée.

Château Ramezay, musée ethnographique, 280 est, rue Notre-Dame (861-3708); ouvert tous les jours, excepté le lundi, de 10 h à 16 h 30. Collection permanente: objets évoquant la vie militaire, économique et sociale du XVIII^e siècle et de la première moitié du XIX^e

siècle. Entrée: handicapés, aucun frais; enfants et étudiants, 50 cents; gens de l'âge d'or, 1 \$; autres, 2 \$.

Basilique Notre-Dame place d'Armes (949-1070), tous les jours, de 6 h à 18 h. Entrée libre.

Fort Chambly, 2, rue Richelieu, à Chambly (658-1585); exposition permanente dont le thème principal est l'histoire du fort, sous le régime français; du mercredi au dimanche, de 10 h à 17 h. Parallèlement, un programme d'activités (sur réservation) destiné aux groupes scolaires ou autres visant enrichir la visite. Entrée gratuite.

Gesù, 1 200, rue Bleury (métro «Place-des-Arts»); l'une des belles vieilles églises de Montréal (ouverte de 6 h à 18 h, sauf le dimanche après-midi); centre de réflexion chrétienne; dans le hall de la salle du Gesù, la « Porte Ouverte » accueille ses visiteurs de 10 h à 16 h 30, du lundi au vendredi. Organisée par l'équipe jésuite du Gesù, la « Porte Ouverte » comporte une salle de lecture, un service de librairie religieuse et des prêtés disponibles pour accueillir les personnes qui aimeraient causer, discuter d'un problème, se confesser. (871-2305 ou 871-1639).

Maison André-Lamarre, 255 est, rue Saint-Charles, à Longueuil (679-8986). Centre de recherche et d'interprétation de l'histoire de Longueuil, les dimanches et mercredis, de 14 h à 17 h. On y présente une exposition thématique sur les familles pionnières de Longueuil.

Maison de la poste, au 640 ouest, rue Sainte-Catherine (283-4185); visites guidées sur la Poste et ses origines, le traitement mécanisé du courrier, les timbres canadiens, le courrier électronique; exposition variées; films. Sur rendez-vous, à 10 h et à 14 h, du lundi au vendredi.

Musée de l'île Sainte-Hélène (861-6701); exposition d'objets de valeur historique repêchés du lit de la rivière Richelieu. Ouvert de 10 h à 17 h, tous les jours, sauf les lundis, de septembre à Avril. Entrée gratuite.

Musée historique canadien (Musée de Cire), 3 715, chemin Queen Mary (738-5959), tous les jours, de 9 h à 17 h 30. Frais d'entrée.

Musée régional de Vaudreuil-Soulanges, 431, boulevard Roche, à Vaudreuil (514-455-2092); ouvert du mardi au dimanche, de 11 h à 17 h; métiers et professions d'autrefois.

Musée universel de la chasse et de la nature, au sommet du parc Mont-Royal (843-6942); ouvert tous les jours, sauf le lundi, de 10 h à 17 h; jusqu'au 15 avril: « Les armes de chasse au Canada, au 19^e siècle »; exposition permanente sur les animaux sauvages au Canada (35 mammifères et 60 oiseaux naturalisés).

■ Parc historique national « Le commerce de la fourrure » à Lachine, centre d'interprétation faisant revivre les grands événements de la traite des fourrures au 19^e siècle, situé dans l'ancien entrepôt de la compagnie de la Baie d'Hudson, 1 255, boulevard Saint-Joseph, à Lachine (métro Lionel-Groulx/autobus 191), est ouvert tous les jours, de 10 h à 12 h et de 13 h à 17 h, jusqu'au 31 mars. Entrée gratuite. Renseignements complémentaires: 283-6054.

■ Parc historique national Sir George-Étienne Cartier, 458 est, rue Notre-Dame (283-2282); ouvert au public du mercredi au dimanche, de 10 h à 17 h, jusqu'à la mi-mai; relate la vie et l'oeuvre politique de Sir George-Étienne Cartier; c'est une occasion de pénétrer dans l'intimité de la riche demeure victorienne de l'un des Pères de la Confédération. Les visites de groupe sont possibles sur réservation seulement.

Planétarium Dow, 1 000 ouest, rue Saint-Jacques (872-4530); « Le retour de la comète de Halley », jusqu'au 23 mars; spectacles commentés en français les mardis et mercredis, à 13 h 30; les jeudis et vendredis, à 13 h 30 et 20 h 30; le samedi, à 14 h 15, 16 h 30, 20 h 30; le dimanche, à 13 h, 15 h 30, 16 h 30 et 20 h 30. Prix d'entrée: personnes de 65 ans et plus ainsi que les jeunes de 5 à 17 ans, 1,50 \$; enfants de 4 ans ou moins, gratuit; autres, 3 \$.

OUI, JE CONNAIS UNE
FEMME EXTRAORDINAIRE!
FAITES-NOUS LA CONNAÎTRE.

la presse

à le plaisir de s'associer à cet événement de prestige, à l'occasion du

SALON DE
LA FEMME

18 AU 27 AVRIL AU VÉLODROME OLYMPIQUE

Soumettez son nom au jury!

QUELLES FEMMES
PEUVENT ÊTRE ÉLUES?

Des femmes qui se distinguent par leurs réalisations exceptionnelles dans des domaines tels que les arts, les communications, les sports, la politique, les sciences, l'action sociale, l'éducation, l'action humanitaire, la condition féminine, l'entrepreneuriat, les affaires, etc.

RÈGLEMENTS

La personne recommandée doit:
- résider au Québec depuis au moins trois ans;
- être présente au Gala Les 10 Femmes de l'Année, à Montréal, si elle est élue.

MODE DE PARTICIPATION

Résumez les réalisations de votre candidate sur une feuille dactylographiée. Inscrivez vos nom, adresse, numéro de téléphone, ceux de votre candidate et ceux de deux personnes qui certifient ses réalisations. Les envois ne sont pas retournés.

GALA
DES 10 FEMMES DE L'ANNÉE

Lundi, le 28 avril 1986, à 20h00

UNE ÉMISSION DIFFUSÉE À

LA TÉLÉVISION DE MONTRÉAL

ET AU RÉSEAU TVA

Faites-nous connaître cette femme extraordinaire

AVANT LE 20 MARS 1986

LES FEMMES DE L'ANNÉE Salon de la Femme de Montréal C.P. 800, Succ. A, Montréal, Québec H3C 2V5

UN REPORTAGE DE DENIS MASSICOTTE

63 jours d'aventure sur un trois-mâts

Qui n'a pas rêvé de grands espaces, de vastes horizons, de ciels bleus et d'océans? Qui n'a pas rêvé, au moins une fois, de partir pour l'autre côté de la

GILLES NORMAND

terre, à bord d'un de ces magnifiques bateaux qui semblent venus du fonds des âges, ces grands voiliers qu'on a aussi qualifiés de cathédrales de la mer?

1984, une année exceptionnelle dans les annales maritimes du Québec. Le monde de la naviga-

tion à voile se transporte devant le Château Frontenac où, pour un été, la ville de Champlain se métamorphose et devient une capitale mondiale de la voile. Québec est une fête! Des dizaines, voire des centaines de Québécois rêvent depuis des mois de monter à bord d'un de ces grands voiliers qui semblent s'être trompés de siècle.

Quelques Québécois réaliseront leur rêve. Soit qu'ils voyageront sur l'un des bateaux du programme de Cap-Espoir, soit qu'ils seront de l'équipage du Jacques-Cartier, ou qu'ils seront journalistes.

Denis Massicotte, lui, est un photographe-reporter de 32 ans, originaire de Trois-Rivières. Il s'est embarqué avec sa copine Ann Dubé, 23 ans, trifluvienne aussi, sur un trois-mâts polonais, au printemps 1984. Ils ont quitté le port de Saint-Malo, le 15 avril, à bord du *Zawisza Czarny*, qui faisait partie d'un groupe de grands voiliers rassemblés devant la cité corsaire et qui devait faire voile pour un long voyage au bout duquel il y avait Qué-

bec. Neuf mille kilomètres de mer, en passant par les Canaries et les Bermudes. Un périple de 63

jours, avec la houle qui fait tanguer la barque doucement, avec un vent qui siffle dans les voiles, parmi un équipage formé d'individus sympathiques, un vrai poème, quoi. Mais par moments un long poème, avec une mer démontée qui fait craquer la coque, grincer les ferrures, avec un vent qui hurle, gronde, se déchaine et fait claquer les voiles jusqu'à faire craindre pour la résistance des mâts, avec aussi les tâches quotidiennes et des membres d'équipage à qui il arrive de mal supporter l'exiguïté des lieux, et avec surtout le naufrage meurtrier du *Marques*, ce voilier espagnol qui a sombré en 45 secondes, dans la nuit du 2 au 3 juin 1984, entraînant 18 marins dans la mort et dont seuls huit survivants ont été rescapés par la goélette polonaise.

Autant de moments marquants qui ont inspiré ce livre à Denis Massicotte, un livre qui se veut un reportage et que l'auteur a intitulé *Un homme à la mer*. Une quarantaine de photos illustrent cet ouvrage écrit dans un style rapide, très serré ou les événements sont relatés de façon concise. Un livre pas difficile du tout, un témoignage dont on ne peut déplorer qu'il n'ait été rendu plus tôt...

UN HOMME À LA MER, un reportage de Denis Massicotte, chez Primeur Sand, 146 pages et 40 photos. \$12,95.

CHOIX D'ÉMISSIONS

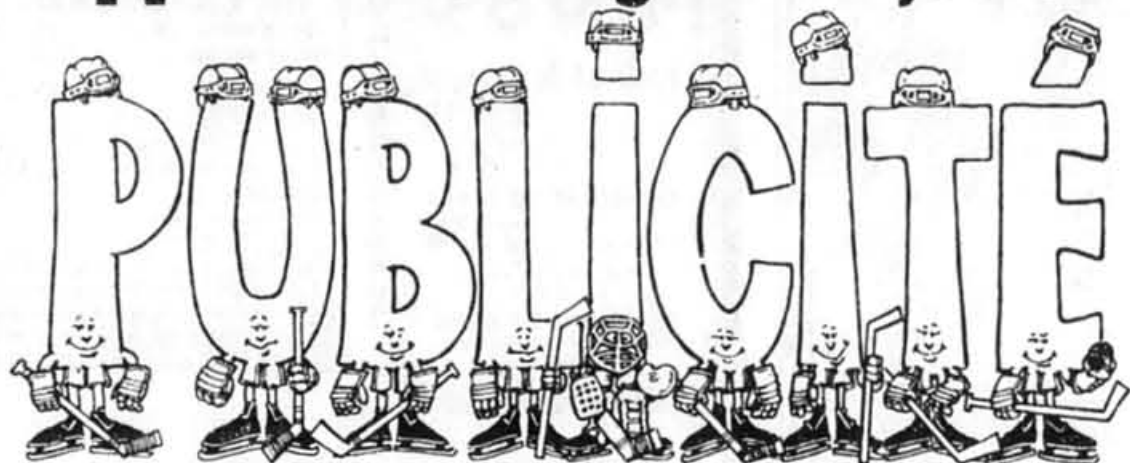
PAR LOUISE COUSINEAU

- 20:00 22 — «Madame Curie» Un vieux film de 1947 qui raconte la vie de Marie et Pierre Curie, découvreurs du radium. Avec Greer Garson et Walter Pidgeon.
- 21:00 27 — «Sonatina» Ce film de Micheline Lanctôt a gagné plusieurs prix. Il raconte les problèmes de deux adolescentes mal comprises. Avec Pascale Bussières, Marcia Pilote et Pierre Lanctôt.
- 21:00 28 — «Champs-Élysées» Une belle brochette d'invités, dont Nana Mouskouri, l'icône de Thierry Le Luron, le comédien Jean Rochefort et pour nous mesdames, le musclé Arnold Schwarzenegger.
- 21:30 29 — «No Nukes» Un documentaire musical tourné en 1980 dans lequel on voit notamment Bruce Springsteen, Jackson Browne et Bonnie Raitt dans une tournée organisée contre le nucléaire.
- 23:15 30 — «Le professionnel» Un policier de Georges Lautner avec Jean-Paul Belmondo et Robert Hossein. Un suspense dans lequel les services secrets français tentent de neutraliser un ancien agent qui veut descendre un politicien africain.
- 23:30 31 — «Un shérif à New York» Le délicieux réalisateur de films d'action Don Siegel a tourné ce joyeux policier dans lequel Clint Eastwood est un shérif de l'Arizona qui arrive à New York avec ses bottes, son grand chapeau et ses manières de la campagne, pour ramener un criminel. Fort intéressant. En anglais, c'était Coogan's Bluff.

HORAIRE RÉVISÉ

- 18:05 24 — Impacts Table ronde ayant pour thème: les Patrons de demain au Québec. Inv.: Jean-Pierre Dorais, président de la compagnie Perform; Jacques Lesage, vice-président, Ressources humaines, Provigo; Francine Harel-Jiasson, directrice des programmes, H.E.C.; Robert Beaudry, directeur régional, Banque Nationale; Lorne Zakaib, directeur, I.B.M. Canada-Bromont; Jacques Gauthier, vice-président, Groupe Resto-Culinar.
- 19:00 25 — Intermède Renaissance du rail.

Apprenez les règles du jeu en



Un message publicitaire vous semble tendancieux, incorrect ou malhonnête?

Si vous avez des questions, des commentaires ou des plaintes à formuler au sujet de la publicité, ou si vous voulez recevoir un exemplaire du Code canadien des normes de la publicité, écrivez-nous.

Le Conseil des normes de la publicité

4823, rue Sherbrooke ouest, suite 130, Montréal, Qc H3Z 1G7 (514) 931-8060



RESTAURANTS

EN MARS

la presse

VOUS OFFRE LE MOIS DES RESTAURANTS

Le mois pour se gâter...



et gagner l'une des deux bagues anniversaire diamantées.

Une exclusivité de **BIRKS**

COMMENT?

Durant tout le mois de mars, surveillez les annonces apparaissant chaque jeudi dans la rubrique «restaurants» de LA PRESSE... ET ALLEZ VOUS GÂTER!

Dès 18 heures, le dîner dont vous vous régalez dans l'un des restaurants participants pourrait bien vous valoir cette magnifique bague anniversaire diamantée en or 14 carats, sertie de sept diamants de .11 carat chacun. Gracieuseté de Birks, chaque bague est d'une valeur de 2000\$.

Aussi souvent que vous irez vous gâter chez l'un des restaurants participants, autant de chances de gagner!

Remplissez le coupon que l'on vous remettra au restaurant participant et faites-le parvenir à LA PRESSE.

Le tirage aura lieu le 11 avril.

EN MARS, ALLEZ VOUS GÂTER... ET GAGNEZ!

Pour se gâter il me faut la presse

LE MERCREDI DANS CONSOMMATION



En caravane... à la cabane

par Jeanne Desrochers

la presse

LE MERCREDI DANS ALIMENTATION



Recevoir avec soeur Monique Chevrier par Françoise Kayler

la presse

RESTAURANTS

RISTORANTE DEL CORVO
Specialité italienne
Roberto, votre Maître D.
7234, Hutchison, Montréal
Tél.: 271-1060
Participant du mois des restaurants.

Specialités marocaines authentiques
Couscous • Tajines • Pastilla • Michoui
«Meilleur restaurant»
Gault et Millou
la Medina
3464, rue Saint-Denis
ouvert tous les jours de 17h30 à 24h
282-0359

4897, rue Berri (coin boul. Saint-Joseph)
Sortie sud du métro Laurier
fleur bleue Tél.: 523-2858
C'EST LE NOUVEAU «MENU BUFFET EN LIBERTÉ»
TOUS LES SAMEDIS À PARTIR DE 18H ET LE DIMANCHE À PARTIR DE 16H, JUSQU'À LA FERMETURE.
Il faut absolument l'essayer!
Seulement 12\$ par personne

RESTAURANT La Bourguignonne
FONDUE CHINOISE À VOLONTÉ
\$9.95
VALABLE DU 18 FÉV. AU 31 MARS
3890, rue SAINT-DENIS
845-7465
DU MARDI AU SAMEDI DES 17 h

plus de 32 marques de bières importées
DU LUNDI AU SAMEDI
le petit CAMPUS
PUB - CAFE
angle Decolles et Rene-Marie 735-2661

La Mansarde
TABLE D'HÔTE (Tous les jours de mars)
LE BOEUF ET LA GRENOUILLE
HORS-D'ŒUVRE
Mousseline de saumon à l'oseille
Millefeuille de pâté de foie au porto
PLATS PRINCIPAUX
Steak tartare
Enrécôte flambée aux trois poivres
Filet de bœuf et cuisses de grenouilles
Cuisses de grenouilles à la provençale
Cuisses de grenouilles à la crème
Desserts maison
Thé ou café
\$15.95 par personne
PARTICIPANT DU MOIS DES RESTAURANTS
Ouvert de 11 h à 6 h du matin.
890, rue Sainte-Catherine ouest — 1200, av. McGill Collège, 2e étage
Réservations: 861-5362

DANS LE VIEUX MONTRÉAL
La super soirée DE LA MARINE est répartie 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
• 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\$

Auberge Le Vieux Saint-Gabriel
La plus vieille auberge d'Amérique Depuis 1754
Cuisines canadienne et française
Ouvert de 11 h 30 a.m. à minuit
Steak au poivre flambé \$18.50
Les langoustines grillées 20.25
Carré d'agneau provençale (2) 34.00
Chateaubriand bouquetière flambé (2) 37.50
Table d'hôte: Tous les soirs \$15.50 ou moins
Brunch: Tous les dimanches de 11 h à 15 h \$14.95 adultes \$7.95 enfants
Bar: Accordeoniste-chanteur de 20 h à 2 h Jeudi, Vendredi, Samedi
Salles de réception jusqu'à 175 personnes
426 St. Gabriel 878-3561

RESTAURANTS

L'Américain
1550, Fullum coin Maisonneuve
Rés.: 523-2551
Un vent de Bretagne dans la cuisine française!
Fermé le dimanche
Participant du mois des restaurants.

Restaurant La Famille vietnamienne
Cuisine impériale (anciennement restaurant Petite Vietnamienne depuis 1982)
4051, rue Saint-André (coin rue Duluth)
524-5771 ou 527-3889

Le Tripion
436, PLACE JACQUES-CARTIER VIEUX MONTRÉAL
RESERVATIONS 861-1386
SAMEDI SOIR SOUPER DANSANT
SUPER BRUNCH ROYAL
Tous les dimanches de 11h à 15h à \$975
Festival Terre et Mer 86
Scampi grillé et filet mignon
Coquille St-Jacques et filet mignon
Cuissees de grenouilles et filet mignon
Filet mignon grillé aux 5 poivres \$1350
Au choix d'hôte à partir de \$780
Sans oublier tous les soirs le super table d'hôte à partir de \$780

RAMADA
5500, rue Sherbrooke Est
DÎNER DANSANT du jeudi au samedi
«SÉLECTION DU MOIS» tous les soirs de la semaine
CUISSSES DE GRENOUILLES 995\$
BROCHETTE DE FILET DE BOEUF 1250\$
Incluant: choix de 2 entrées, thé ou café
«BRUNCH DU DIMANCHE» incluant Rôti de bœuf à volonté 1195\$
Cadeau sur présentation de cette annonce.
● Gratuit pour enfants jusqu'à 5 ans.
● 50% pour les 6 à 12 ans
RÉS.: 256-9011

Gargantua & Pantagruel
RESTAURANT FRANÇAIS SPECIAL 5 À 7
STATIONNEMENT GRATUIT AVEC RESERVATION
UNE NOUVELLE EXPERIENCE GARGANTUESQUE!
TABLE D'HÔTE 1395
ENTRÉE À VOLONTÉ: pain de crûtes, compoté à charcuterie, salade, 7 plats principaux à votre choix, plus choix de dessert.
APPORTEZ VOTRE VIN BIENVENUE AUX GROUPEES
3873, ST-DENIS (ouvert 17 h à 22 h 30)
POUR RENSEIGNEMENTS ET RESERVATIONS 843-6317

Butch Bouchard NOUVEAU FESTIVAL
CREVETTES ou FILET MIGNON
REPAS COMPET 1395
GEORGES COULOMBE
Les vendredis et samedis de 19 h 30 et le dimanche dès 19 h.
Gâteau d'anniversaire gratuit sur réservation d'un groupe.
881, boul. de Maisonneuve est
RÉS.: 527-1221
Participant du mois des restaurants.

NOUVEAU à la Bouffe du Prince
FESTIVAL DE SCAMPI GROS FORMAT
à partir du samedi 8 mars pour seulement 1195\$ par pers.
Spécialités:
La paëlla de fruits de mer, cuisines française et espagnole
Carré d'agneau pour 2 22\$
Votre hôte Roger
Réservations: 843-8060
166, rue Prince Arthur Est
Facilités pour groupes
Ouvert de 16h à 24h tous les jours du lundi au dimanche
Apportez votre vin

SPÉCIALITÉ: FRUITS DE MER RESTAURANT LES CRUSTACÉS
SUPER SPÉCIAUX DE MARS
Au choix: coquille Saint-Jacques ou pâte du chef.
Salade Cesar et dessert
● STEAK AU POIVRE 1295\$
● ASSIETTE DU PÊCHEUR 1395\$ POUR UNE PERSONNE
● SURF'N TURF 1495\$
Aussi table d'hôte à partir de 13,95\$
7 jours - jour et soir
Gâteau d'anniversaire avec réservation.
5706 est, rue Sherbrooke (coin Dickson) RÉS.: 256-2185

Un avant-gout pour vos vacances au RESTAURANT-BAR **ALGARVE SOL**
Ambiance de fado
Musique 6 soirs par semaine avec l'accordéoniste Luis Mateus
3956, boul. Saint-Laurent
Tél.: 843-4729
«Un restaurant fidèle à la tradition»
Françoise Kayler, LA PRESSE
Nouvelle table d'hôte 7 jours sur 7 à partir de 895\$
Soupe du jour ou salade mixte
Crêpes de fruits de mer ou moules claires
● Pétoncles aux poireaux 11,25\$
● Saumon à la provençale 9,95\$
● Crevettes au modère 12,95\$
● Suprême de lapin à la moutarde 9,95\$
● Filet mignon forestière 11,95\$
● Demi-honard farci avec steak de surlonge 13,95\$
● Coq au vin 8,95\$
Dessert au choix
Bon appétit! Ambiance typique du Portugal
Dîner d'affaires à partir de 3,25 \$ de 11 h 30 à 15 h.
Stationnement gratuit rue Duluth, coin rue Saint-Dominique.

L'Ancre d'Or
Spécialité de fruits de mer, steak et gibier
Dégustez notre fine cuisine exceptionnelle dans une ambiance charmante.
SPÉCIAL DE LA SEMAINE TERRE ET MER
Entrecôte avec homard entier, Salade incluse 1395\$
BRUNCH DU DIMANCHE
Chaque dimanche de 11h à 14h30
1/2 prix pour enfants de 10 ans et moins 1195\$
SPECIAL DINERS D'AFFAIRES
777, rue de la Commune ouest (à l'ouest de McGill) dans le cœur du Vieux-Port de Montréal
RÉS.: 875-5162

BROCHETTERIE MINOS
Festival de scampi pour seulement 995\$ incluant soupe et salade.
Spéciaux de mars 795\$ à partir de
incluant soupe, salade et dessert.
Réservations: 481-1486
8868, rue Sherbrooke Ouest (coin av. Clifton)

la Mere Martin
depuis 1861
La meilleure côte de bœuf rôtie à Montréal
SPÉCIAUX DE LA SEMAINE
Brochette de filet mignon 995\$
Cuissees de grenouilles à l'ail 995\$
Rôti de côte de bœuf au jus 995\$
Avec nos spéciaux: soupe, salade, riz ou pomme de terre.
Musique et danse les ven., sam. et dim.
Stationnement gratuit - Salles de réception
PARTICIPANT DU MOIS DES RESTAURANTS
990, St-Antoine (coin Mansfield) (metre Bonaventure) RÉS.: 866-3461

La Saulaie
Restaurant (des gourmets) Boucherville
CUISINE FRANÇAISE
ÉTABLIE DEPUIS 20 ANS SUR LES RIVES DU ST-LAURENT
Pas besoin d'une occasion spéciale pour se régaler avec sa «Table d'hôte»
Le midi de 7,50\$ à 13,00\$
Le soir de 14,50\$ à 21,50\$
Venez découvrir l'ambiance chaleureuse et détendue de La Saulaie
Salles de réception
Certificats-cadeaux
RÉSERVATIONS:
655-5664 ou 655-0434
1161, Marie-Victorin Est, Boucherville

la Goëlette
8551, boul. St-Laurent (pres du boul. Métropolitain) 388-8393
Spécial 6^e anniversaire
Pour cette occasion, nous vous offrons un menu à un prix super exceptionnel pour 2 personnes, 7 jours sur 7:
● une bouteille de vin importé de France
● choix d'entrées: cocktail de crevettes, saumon fumé, moules marinière ou escargots
● plat de résistance — au choix: homard farci, crevettes grillées, cuisses de grenouilles, sole de Douvres ou steak au poivre, chaque plat servi avec riz pilaf, salade maison et café.
pour 2 personnes 3995\$
Salle de réception à votre disposition.

BROCHETTERIE ALEXANDRE
518, rue Duluth est
SUPER SPÉCIAL 3^e ANNIVERSAIRE du lundi au mercredi de 11h du matin à minuit
Brochettes
Dinde-kebab à la grecque 88.45 159\$
Brochette de poulet 88.45 159\$
Côtelettes d'agneau 88.45 159\$
Steak de la maison avec sauce champignons 79.95 154\$
Brochette de bœuf (filet mignon) 111.50 189\$
Médallons de filet saumon champignons 111.50 189\$
FRUITS DE MER
Langoustines grillées farcies à la chair de crabe 115.95 129\$
Crevettes grillées à l'athénienne 113.50 129\$
Surf'n turf 114.95 129\$
Assiette du pêcheur 113.50 129\$
Brochette de crevettes à l'athénienne 111.95 189\$
Tous les plats mentionnés ci-haut sont servis avec salade, riz et pomme de terre.
Apportez votre vin s.v.p.
Réservations: 849-4251

Une expérience Spectaculaire au cœur du Japon
BAR-COCKTAIL BOISSONS POLYNÉSIENNES KON-TIKI
LUNCH À PARTIR DE 495\$ SOUPER À PARTIR DE 795\$
6720, rue Sherbrooke est
Métro Langelier ou autobus 185
Entrée motel Le Marquis 254-9926
KOBÉ
Steak Japonais
Demandez votre passeport Kobé, votre laissez-passer pour une aventure spectaculaire. (rabais sur vos prochains repas)

HANCHON
LA MAISON DE L'ORIENT
10236 LAJEUNESSE
angle FLEURY, Montréal
Pour les connaisseurs en cuisine orientale
BAR SALON BOISSONS TROPICALES RÉCEPTIONS CHOIX DE VINS
RÉSERVATIONS 388-9291

Genghis Khan
BBQ à la mongole
Un retour aux traditions culinaires de Mongolie vieilles de plusieurs siècles.
Dans un cadre oriental romantique.
Un grand choix de tendres viandes marinées et de fruits de mer grillés à la mode mongolienne.
MENU DU JOUR \$525
Tout compris
4961B, chemin Queen Mary (Plaza Snowdon) 739-3838

MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ PRIX DIVERTISSEMENT À MONTRÉAL
La Forge SPÉCIAL DE MARS
MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ PRIX
REPAS DE LUXE POUR 2
Au choix: Côte de bœuf au jus ou assiette du pêcheur 1 litre de vin inclus. Comptoir à salades à volonté 2995\$ par couple
TABLE D'HÔTE à partir de 875\$
Repas complet SOUPER DANSANT du jeudi au dimanche avec Ghislaine, organiste et chanteuse. Dîner d'affaires à partir de 4,95\$
8375, rue Christophe-Colomb Stationnement gratuit
Tél.: 727-3729

Janni SOUPER DANSANT
DU MERCREDI AU DIMANCHE avec «Gerry» (chanteur organiste)
SUPER SPÉCIAL DE MARS
● Cannelloni maison 595\$
● Brochette fruits de mer 795\$
● Crabe au gratin 895\$
● Scaloppini de veau Grand Duca 895\$
● 12 langoustines du chef 995\$
Dîner d'affaires
Nous offrons une table d'hôte du dimanche au vendredi seulement à partir de 775\$
Un gâteau d'anniversaire sera offert sur réservation.
Salles de réception
Réservations: 521-0194 - 527-8313
3132, Sherbrooke est

Nouveau à l'auberge!
SUPER DÉGUSTATION DE VENAISON ET DE GIBIER TOUS LES SOIRS
Cette semaine, l'assiette composée suivante
● Brochette de sanglier ou romarin ● Civet de caille dodue
Seulement 10\$ par personne
AUBERGE LA BELLE POULE
406, rue Saint-Sulpice (coin St-Paul) Vieux-Montréal
Réservations: 288-7770
Stationnement gratuit après 18 h
UN FESTIN UNIQUE EN VILLE: SUPER FESTIVAL DE SCAMPI
Au choix
Super scampi grillés ou beurre à l'ail
Super scampi et entrecôte grillés
Super scampi et coquille Saint-Jacques
Super scampi et médaillon de filet
Super scampi et cuisses de grenouilles
1395\$ par personne seulement

LA TOUR DORÉE
Succulents steaks et fruits de mer
Délicieuses spécialités grecques
Spectacle grec et international chaque vendredi et samedi
1/2 PRIX SUR TOUS LES PLATS PRINCIPAUX
TOUS LES VENDREDIS: CHAQUE 2^e PERSONNE MOITIÉ PRIX DE LA TABLE D'HÔTE
SAMEDI TABLE D'HÔTE à compter de 9.95\$
680, rue Sherbrooke ouest (angle University) Tél.: 844-4677 844-4290

MARS Bonnick's
TOUS LES MIDIS, 1/4 de litre de vin gratuit.
TOUS LES SOIRS, café flambé gratuit.
LUNDI SOIR
Fondue chinoise 995\$ par pers., min. 2 pers.
Fondue au chocolat 595\$ par pers., min. 2 pers.
MERCREDI
Soirée des dames
Moitié prix sur toute la nourriture
JEUDI
Menu de dégustation de fruits de mer
DIMANCHE
SPÉCIAL: 5 choix 995\$
LE BORDELAIS
1000, boul. Gouin Ouest
Bordeaux, Montréal
Pour réservations: 337-3540

QUOI DE MEILLEUX
le Relais Bertapin
Buffet
Vendredi, samedi et dimanche soirs dès 17 heures.
Rôti de bœuf à volonté
Grand choix de salades, 2 plats chauds, variété de desserts, thé ou café
12.95
Nous fêtons votre anniversaire
Langueuil
295 ouest, rue Saint-Charles, Longueuil 3 minutes à l'est du pont Jacques-Cartier
Brunch
Dimanche de 10 à 15 heures
C'est bientôt Pâques...
Le 30 mars 1986 Réservez, c'est si facile!
Frais du jour: Croissants, viandes froides, salade de thon ou saumon rose, salades assorties, bouef bourguignon, saucisses, jambon à l'échelle et ananas, bacon, fèves au lard, oeufs brouillés, pâtisseries maison, salade de fruits frais, jus d'orange, thé ou café.
Enfant moins de 10 ans 50%
8.95
Stationnement gratuit
Principales cartes de crédit acceptées
677.6378

La Reine de la Mer inc.
GROSSISTE ET DÉTAILLANT DE POISSONS ET FRUITS DE MER FRAIS OU CONGÈLES DU CANADA ET IMPORTÉS
OUVERT AU PUBLIC
PAYEZ ET EMPORTEZ PROFITEZ DES PRIX DU GROSSISTE
HOMARD VIVANT
Choisissez votre homard de notre vivier, nous le ferons cuire devant vous pour emporter.
SPÉCIAL
MOULES FRAÎCHES 39c la lb
CUISSSES DE GRENOUILLES 399 la lb
1065, rue PAPINEAU, Montréal
525-2519
de 10 h à 13 h lundi au samedi inclus.
VASTE STATIONNEMENT GRATUIT ATTENDANT

Restaurant La Baleinière
SUPER SPÉCIAL POUR 2 PERSONNES
Entrées: Coquille St-Jacques, escargots à la bourguignonne, soupe à l'oignon gratinée, cocktail de crevettes de Madone ou salade César.
ASSIETTE DU PÊCHEUR
1 homard frais, potées de crabe d'Alaska, crevettes, moules, langoustines, pétoncles et filet de sole.
CHATEAUBRIAND BOUQUETIÈRE
UNE BOUTEILLE DE VIN ROUGE OU BLANC IMPORTÉ DE FRANCE ET CAFÉ.
TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS à partir de 1195\$
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE OFFERT PAR LA MAISON SUR RÉSERVATION
Réservations: 324-2900 5860, boul. LÉGER MONTREAL-NORD

LE RESTAURANT DE FRUITS DE MER LE PLUS ORIGINAL
LA POISSONNERIE
TOUS LES JOURS OU LE GOÛT ET LES PRIX VOUS PLAIRONT... DÎNER 1 1/2 lb de HOMARD 799 FRAIS
SAMEDI: 1/2 lb de crevettes décortiquées
DIMANCHE: Pâtées Digby ou sherry
LUNDI: Potées de crabe Queen à volonté
MARDI: L'Assiette des sept mers
MERCREDI: Assiette du capitaine
JEUDI: Brochette de crevettes géantes \$899
VENDREDI: Brochette, pétoncles et crevettes
«SOUPE-TÔT» De 17h à 18h30 SURF & TURF (5 onces filet mignon et 3 scampi) ou DÎNER DE SCAMPI \$799
A VOUS AU PRIX D'AUTREFOIS
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 Mèrard \$1875
Maître cuisinier de France
Moitié prix pour enfants de moins de 10 ans
2 services 11h et 13h30
Réservations: 861-3511, poste 2227, 2228, 2230
Le Reine Elizabeth
Hotels CN

LE PAVILLON
HOTEL DE LUXE
BRUNCH MUSICAL
Les dimanches de 11h à 15h
Venez vous régaler avec les vôtres à notre buffet chaud et froid. Choisissez parmi vos plats préférés. Fruits de mer à volonté : crabe, crevettes, moules et du saumon; rôti de bœuf au jus; omelettes faites à votre goût et les desserts : de petites merveilles gustatives!
Nos musiciens viendront chanter à votre table et Ricky le Clown sera de la partie pour distribuer des petits cadeaux et vous prendre en photo avec la famille. Seulement 16,95\$ par personne, moitié prix pour les enfants de moins de 12 ans.
POUR RÉSERVER, APPELÉZ LE : 731-7821
LE PAVILLON 7700, Côte de Liesse Saint-Laurent, Montréal Québec H4T 1E7 Sortie Montée de Liesse

RESTAURANTS

Les Alsace : acidité, fruité

DU VIN



Jacques Benoit

« Les vins d'Alsace vous maintiennent l'esprit très vif et ne vous font pas grossir », nous expliquait un soir le viticulteur Jean Adam, président du Comité interprofessionnel du vin d'Alsace, à ma collègue Gillian Gayton (*The Gazette*) et à moi-même.

La scène se passait au début de février, dans un des plus splendides restaurants de la région, Aux armes de France, à Ammerschwir... une demi-heure à peine après notre arrivée en Alsace!

Partis de Paris dès la descente d'avion, nous avions traversé la France d'ouest en est, par la Champagne aux collines couvertes de vignes à perte de vue, longeant Verdun, ses champs de bataille et ses cimetières militaires aux croix innombrables.

Le temps y était frais, à peu près comme ici au début de novembre. Il n'y avait pas de neige.

Après quoi le petit car franchit la chaîne des Vosges et nous entrâmes, en début de soirée, en Alsace.

La différence était marquée. Là, le sol était tapissé d'un peu de neige, le temps était beaucoup plus froid, de sorte qu'on supportait un manteau d'hiver!

« Les vins d'Alsace vous maintiennent l'esprit très vif », affirmait donc Jean Adam, la cinquantaine grisonnante, affable,

en traînant un peu sur certaines syllabes à la manière alsacienne.

C'était sa façon de décrire ce qui fait la spécificité de ces vins, essentiellement des blancs (95 p. cent de la production), et dont les meilleurs comptent parmi les plus grands vins blancs de France.

Très fruités pour la plupart, au nez et en bouche, ce sont en effet des vins qu'on élabora de façon qu'ils aient un taux d'acidité relativement élevé.

Pour cela, expliquait Jean Adam (« L'acidité, c'est la colonne vertébrale du vin »), on s'arrange pour que les vins ne fassent pas leur seconde fermentation, appelée fermentation malolactique, au cours de laquelle l'acide malique du vin, très acerbé, se change en acide malique, beaucoup plus aimable.

« L'acide malique, nous y tenons, disait Jean-Paul Sorg, œnologue responsable de l'élaboration des vins chez Schlumberger, le plus grand domaine d'Alsace (140 hectares), à l'occasion de notre visite de la propriété. Mais parfois elle se déclenche en même temps ou tout de suite après la fermentation alcoolique (*transformation du sucre des raisins en alcool*) et nous ne pouvons l'éviter. »

En ne faisant pas leur fermentation malolactique, les vins ont aussi l'avantage de garder des odeurs et des saveurs — parmi les plus subtiles — qu'ils perdraient autrement.

C'est aussi dans ce but qu'on fait fermenter les meilleurs vins dans des foudres, c'est-à-dire de

grands tonneaux en bois, plutôt que dans des cuves d'acier. « Il y a à cela des avantages que nous connaissons mal, une question de sélection des arômes, de la micro-flore et des levures », disait Jean-Paul Sorg, un homme plutôt petit, au regard vif.

Le vieillissement

Les grands bourgognes blancs, eux, font au contraire leur fermentation malolactique, comme on sait. De plus, la plupart sont mis à vieillir pendant environ six à dix mois dans de petits fûts de bois, qui leur ajoutent des odeurs et des saveurs évoquant le beurre et le caramel.

Encore là, les vins d'Alsace sont différents.

Vins aux odeurs fraîches et florales, ou encore très aromatisés comme c'est le cas pour ceux qui sont faits avec la variété de raisins Gewurztraminer, on voit à ce qu'ils n'acquiescent pas d'autres nuances odorantes, en les faisant vieillir dans des contenants neutres, tels que des cuves en acier inoxydable.

Ils n'y restent jamais plus de trois ou quatre mois, le temps d'acquiescer de la finesse « par phénomène interne », après quoi ils sont mis rapidement en bouteilles, disait Jean-Paul Sorg.

Mais parfois, ce qui montre d'une autre manière l'importance du degré d'acidité, on s'arrange pour qu'une partie du vin entrant dans la composition de telle ou telle marque de vin fasse la fermentation malolactique... pour que l'assemblage final soit moins acide!



Vendanges en Alsace.

Ainsi en est-il du Clos Saint-Odile, un *edelzwicker* (produit avec plusieurs variétés de raisins) vendu au Québec et appelé par son producteur, la Cave coopérative d'Obernai, la «cuvée Canada»! Il a été conçu selon le goût du Canada, raconte René Fuchs, directeur de la coopérative. Pour le goût nord-américain, il faut qu'il y ait du fruit et que ça soit rond (*sans trop d'acidité*).

Solution, on fait faire la fermentation malolactique au vin produit avec le Pinot blanc — environ les trois-quarts du

total — qui entrera dans l'*edelzwicker*, mais non au vin produit avec du Riesling et du Gewurztraminer.

Il y a en Alsace, comme ailleurs, trois types de producteurs de vins.

D'abord, les vignerons-récoltants, par exemple Schlumberger, qui utilisent seulement des raisins de leurs propriétés; puis les coopératives, dont les raisins proviennent d'habitude de centaines de petits vignerons; enfin, les propriétaires-négociants, qui ont de la vigne à eux mais qui en même temps achètent des raisins à de multiples vignerons(1).

Quant aux vins, leur qualité est très variable, ce qui saute rapidement... au palais, en en dégustant beaucoup!

Les Riesling 1983 — une très grande année pour l'Alsace — en sont un bon exemple. Ainsi, celui de la Cave d'Obernai est un vin plutôt ordinaire, aux odeurs peu caractéristiques, alors que la Cave coopérative d'Eguisheim (600 vignerons possédant ensemble près de 1 000 hectares de vignes!) fait avec ce même cépage un vin très réussi. Appelé le Riesling Wolfberger — c'est le haut de gamme de la coopérative — il a un bouquet typique, et même des nuances de pétrole comme en donne parfois ce cépage, qui est, comme on sait, le plus grand d'Alsace.

Pour ce qui est des propriétaires-négociants, j'ai pu goûter entre autres, toujours en Riesling 83, celui de Michel Laugel, appelé la Cuvée jubilaire, un bon vin très bien fait, correctement acide (vendu au prix avantageux de \$8,55 au Québec); la Cuvée tra-

dition Hugel, un peu moins acide et plus flatteur; enfin, la Cuvée Frédéric-Emile de Trimbach, savoureux et bien acide, supérieur aux précédents, m'a-t-il semblé.

En Riesling 83 de vignerons-récoltants, le groupe dont j'étais eut l'occasion de déguster le Saering Grand cru Schlumberger, aux odeurs encore discrètes, un vin très fin et de grande qualité, très sec grâce à un bon taux d'acidité; puis le Riesling 83 Sainte-Catherine du Domaine Weinbach, un vin étonnant... aux odeurs rappelant les vins de Muscat, séduisant, un peu moins acide et plus léger que le Schlumberger.

Les autres très bons millésimes récents pour l'Alsace furent 1985, puis, un cran sous 1983, 1981, et enfin 1976 et 1971 qui sont du niveau de 1983.

Les vins d'Alsace, comme on sait, sont à boire entre leur deuxième et leur cinquième année, quoique les meilleurs (Riesling, Tokay et Gewurztraminer) et surtout de grandes années peuvent être bons après 20 ou même 30 ans! J'ai goûté par exemple chez le propriétaire-négociant Dopff et Irion un Gewurztraminer surprenant, d'année très moyenne, 1967, mais encore parfaitement acceptable et correctement acide(2).

(1.) Les vignerons-récoltants produisent environ 30 p. cent de la production; les coopératives, 30 p. cent également, et les propriétaires-négociants, 40 p. cent. (2.) Hugel, Laugel, Schlumberger et Trimbach ont de leurs vins en vente au Québec.

bravo

ALEXANDRE

au cœur de la place Jacques Cartier

NOTRE BRUNCH

- CROISSANTS ET BRIOCHES ■ VIANDES FROIDES ■ BUFFET DE SALADES ■ BUFFET CHAUD ■ FROMAGES ■ PÂTISSERIES ■ JUS

11.75\$ par personne

CE SOIR

- Fettuccini Alfredo ■ Salade César ■ Potage ■ POT-AU-FEU DE FRUITS DE MER: 1/2 homard, crevettes, 1/4 lb de pétoncles, moules, palourdes, légumes ■ CÔTE DE VEAU À L'ORANGE flambée au Cointreau et au cognac avec petits légumes ■ Petites crêpes de pommes de terre ■ Dix desserts au choix

19.75\$

438, Place Jacques-Cartier (Vieux-Montréal) Rés.: 866-9439

Nous vous ferons vivre de bons moments.



«UNE BONNE FOURCHETTE SAIT TOUJOURS OÙ ALLER»



Les vendredi et samedi soir, la chanteuse SUZANNE PARAYRE saura agréablement vos danses de vos chansons préférées

TABLE D'HÔTE à partir de 12.95\$

Complexe Desjardins BASILAIRE 1 Réservations: 843-4088 Stationnement gratuit



LA PLACE DU STEAK



Un assortiment de coquilles de crabe moutardine, pétoncles à la provençale, crevettes Newburg et fruits de mer à la crème, le tout servi sur riz pilaf.

DIMANCHE DE 11 h à 15 h SUPER BUFFET BRUNCH AU CHAMPAGNE INCLUANT CÔTE DE BOEUF, FRUITS DE MER, PLATS CHAUDS

Toujours le même propriétaire depuis 1962

162, boul. Taschereau, Greenfield Park Rés.: 672-3330

RESTAURANTE L'AVENURA LE RENDEZ-VOUS DES CONNaisseurS L'aura, l'angi et Bruno nous invitent à découvrir leurs spécialités. Le goût de l'Italie 99, av. Laurier Ouest (coin rue Saint-Urbain) RESERVATIONS: 271-3095 Participez nous des restaurants

PEN JING 萬壽字 Cuisine de Szechuan et du Hunan Dejeuners d'affaires 1616, rue Lincoln (coin rue Guy) Rés.: 935-1221 Stationnement gratuit

DÉTENTE ET GASTRONOMIE Le samedi soir c'est LE GRAND BUFFET INTERNATIONAL Évadez-vous des rudesses de l'hiver en vous joignant à nous pour déguster les finesesses culinaires de notre GRAND BUFFET INTERNATIONAL comprenant FRUITS DE MER ET ROASTBEEF À VOLONTÉ, DANSE ET MUSIQUE. LE SAMEDI SOIR à partir de 18h 21,95\$ par personne moitié prix pour les enfants de moins de 12 ans POUR RÉSERVER, APPELEZ LE 731-7821 LE PAVILLON, HOTEL DE LUXE AÉROPORT INTL DE MONTRÉAL 7700, Côte de Liesse Saint-Laurent, Montréal (Québec) H4T 1E7 Sortie Montée de Liesse

DU ROASTBEEF

À LA DILIGENCE! LE SECOND CONVIVE DÉBOURSE UNIQUEMENT LE DEMI-PRIX.



Cette semaine, à la Diligence, notre cœur fond devant cette CÔTE DE BOEUF RÔTIE. Pour un dîner «inoubliable», nous vous offrons une pomme de terre d'Idaho, rôtie au four, un pudding Yorkshire Diligence (une de nos spécialités) et

notre succulent bar à salades, un choix de plus de 70 salades et fruits. Plus du pain frais tout chaud et du véritable café de Colombie.

15.95\$ 7.95\$ SERVI À PARTIR DE 17 h CHAQUE SOIR

La Diligence

Décarie et Jean-Talon 731-7771

CONNaissez-VOUS LA ST-PATRICK? AVEC DÉFILÉ DE MODE PRINTEMPS-ÉTÉ L'Irlande se déplace de ce côté de l'Atlantique pour vous faire découvrir son folklore en musique, en danse et en gastronomie. Includant: Grande variété de plats irlandais Musique irlandaise, orchestre et danse Digestif irlandais et chocolat à la menthe Tirage d'un week-end mémorable «Oasis Raffinée» Samedi 15 mars de 18h à 1h Le tout 23,50\$ pour adultes, 12,00\$ pour enfants de moins de 12 ans. Levez votre verre à la santé de St-Patrick lundi 17 mars et dégustez un buffet de circonstance au bar l'ARMAGNACAIS. Seulement 7,50\$ par personne. Sortez de l'ordinaire et affichez le trèfle vert, composez 731-7821 (3011) LE PAVILLON, HOTEL DE LUXE 7700, Côte de Liesse Saint-Laurent, Montréal Québec H4T 1E7 Sortie Montée de Liesse

Une tradition montréalaise depuis 1938 Moishe's Le meilleur bifteck au monde Bifteck de Côte Junior 14 onces \$14.25 Saumon frais au four \$14.00 Sole de Douvres au four ou grillée \$16.25 Poulet grillé sur charbon de bois (recette spéciale de la maison) \$10.50 Filet de veau grille sur charbon de bois (saucis aux champignons légèrement arrosée de vin) \$15.50 Pommes de terre Monte Carlo ou frites, marines, salade de chou, petit pain maison. Repas complet du midi de \$9.75 à \$12.25 Stationnement gratuit - 3961 Saint-Laurent 845-1696 845-3509

LE VIEUX PÊCHEUR restaurant maritime VALEUR INCOMPARABLE TOUJOURS FRAIS SUPER SPÉCIAL DE MARS HOMARD VIVANT \$7.99 CÔTE DE BOEUF au jus \$9.99 SAM. 8 MARS: PÉTONCLES GRILLÉS AU SHERRY DIM. 9 MARS: BROCHETTE DE CREVETTES GÉANTES LUN. 10 MARS: PATTES DE CRABE QUEEN À VOLONTÉ ou SURF & TURF DE L'AMIRAL FILET MIGNON, 6 ON. et 3 SCAMPI MAR. 11 MARS: STEAK DE SURLONGE ET HOMARD ou TRUITE ARC-EN-CIEL, de 12 à 14 ON. MER. 12 MARS: ASSIETTE DU CAPITAINE JEU. 13 MARS: ASSIETTE DU PÊCHEUR VEN. 14 MARS: 1/2 LB DE CREVETTES DÉCORTIQUÉES AU BEURRE À L'AIL \$8.99 par personne INCLUANT: pain et beurre, salade verte fraîche, choix de pommes de terre au four ou notre savoureux riz avec légumes du jour. Pour toutes les offres spéciales ci-dessus, ajoutez 1\$ pour dîner, à compter de 17 h SPÉCIAL DES «BOUFFE-TÔT» DINER DE SCAMPI ISLANDAIS et CREVETTES OU LE FAMEUX RIBSTEAK MARQUE ROUGE 16 ON. \$7.99 Du lundi au vendredi 17h à 18h30 HEURES JOYEUSES LUN.-VEN. 16h à 19h WEST ISLAND 1300, ROUTE DE SERVICE DE LA TRANSCANADIENNE DORVAL (Station service GULF, à l'est du boul. des Sources) Stationnement gratuit POUR RÉSERVATIONS TÉL.: 683-1320

Le Jardin BEAUGRAND 7953, rue Hochelaga est (coin rue Honoré-Beaugrand) Spécialités de la maison: fruits de mer et biftecks sur charbon de bois Tél.: 352-8370 ou 8492 Festival de fruits de mer servis avec soupe à l'oignon ou soupe aux polourdes ou escargots, salade César et riz. à partir de 8,95\$ Table d'hôte tous les jours à partir de 7,95\$ Licence complète Vous pouvez aussi apporter votre vin.

Cuisine française recherchée Le Pichet MAINTENANT OUVERT LE DIMANCHE SOIR Réservations: 845-9461 Fondue chinoise à volonté 13.75 Spécial du samedi et dimanche soir Table à 1/2 prix Valouté de palteau ou terrine maison aux amandes Quiche lorraine ou œuf dur mayonnaise ou caviar de lompe Vol-au-vent au jambon avec champignons 8,90\$ Menu de culture sans poulet 10,00\$ Escalope de filet à l'ail et à la persil 11,00\$ Cœur de veau et ses pommes 12,00\$ Ris de veau à la française 12,00\$ Poire fraîche pochée sauce chocolat

RESTAURANTS

DU CAFÉ, AUX CAFÉS

Une façon de faire passer le temps

Bien sûr que ce n'est pas encore le printemps. Mais rien n'empêche de se préparer un peu à l'avance pour être prêt quand il sera là. Si la flânerie est de toutes les saisons, elle est plus douce quand il fait beau. Les ca-

FRANÇOISE KAYLER

fés sont des lieux où l'on s'arrête volontiers. Petits établissements sans prétention culinaire, ils offrent le boire et le manger d'une manière confortable pour qui passe sans s'occuper de l'heure. Ils ont marqué l'histoire et certains sont devenus célèbres. Mais, même inconnus, ils peuvent avoir du charme.

Les cafés commencent par... le

café. C'est sur le produit que la Brûlerie Saint-Denis a basé toute son opération. Visuellement et olfactivement, c'est réussi. On a installé une machine à torréfier dans la première partie de l'établissement et il est inutile de dire les effets qu'elle entraîne. On pourrait boire de l'eau et l'on croirait que c'est du café! La machine est belle et les sacs de jute complètent le décor, sans compter que l'opération crée une sorte d'animation sympathique.

La moitié de l'espace est occupée par une boutique. On y vend des cafetières, des tasses et des filtres, tout ce qui se rattache à l'art de l'infusion. On y vend, évidemment, du café. On le

choisit en connaissance de cause puisque la provenance est clairement identifiée sur un tableau noir et parce que le personnel peut répondre aux questions. On le choisit pur ou décaféiné, ou même aromatisé, en beaux grains luisants.

C'est dans l'arrière salle que l'on peut prendre le temps d'en boire une tasse. L'aménagement est simple, clair, propre. On y sert toutes les sortes de café, connus ou imaginés, comme «le Dante» coulé sur une tranche d'orange, coiffé de crème fouettée, ponctué de zestes et qui a un goût de... chocolat. On y sert des thés, purs ou «détéinés», des chocolats chauds et l'on peut accompagner l'un ou l'autre par

des croissants, pâtisseries, etc... Le gâteau aux carottes choisi ce jour là n'était pas le meilleur en ville.

LA BRÛLERIE ST-DENIS
3967, St-Denis
286-9158

Le Café Royal est un intrigant petit établissement. Ouvert récemment rue Laurier il a accroché dans sa vitrine un magnifique vélo et sur ses murs les cadres anciens se succèdent, protégeant éventails ou gravures d'une autre époque. Un grand comptoir file jusqu'au fond coupant la salle en deux. De petites tables en marbre vert ou gris se dispersent au gré de l'éclairage

suspendu. On y sert le vin blanc dans des verres à long pied noir. Et l'on propose un menu gastronomique le soir, un menu préparé au gré de la fantaisie du cuisinier.

On y vient surtout pour se rencontrer, partager un verre ou prendre seul une tasse de café. On peut y manger. Mais il semble que dans ce cas, il ne faut pas être pressé. Ce soir là le cuisinier travaillait tout seul, dans une minuscule cuisine ouverte logée au bout du bar. Et, pourtant, au menu on proposait : mousseline de saumon aux pamplemousses (\$9,50).

Quand l'assiette est arrivée, (longtemps après la commande) elle était chaude, impeccablement nettoyée sur les bords, nappée au fond d'une sauce fine autour de trois belles tranches de mousseline et décorée de sections de pamplemousse rose entièrement pelées. Servis à part, les légumes étaient tournés, même les pommes de terre, et la cuisson était parfaite pour chacun. La mousseline de saumon était peut-être un peu lâche, mais elle avait une saveur bien nuancée et pour rompre la douceur de la texture, quelques morceaux de poisson étaient placés, décorativement, au centre.

CAFÉ ROYAL
257, ouest rue Laurier
272-2235

Chateau Madrid
Menu gastronomique et flamenco!!!
Spectacles du jeudi au dimanche à 20h et 23h
Avant ou après le théâtre ou toute autre sortie, notre cuisine est ouverte jusqu'à 1h du matin.
Venez célébrer avec nous votre anniversaire
Participant du mois des restaurants
1177, rue de la Montagne, Rés.: 861-3710

RESTAURANT Le Calife
NOUS CONTINUONS LE SPECIAL
Couscous aux légumes 325\$
Thé à la menthe ou café
VALABLE TOUTE LA SEMAINE
Cuisine tunisienne - Spécialité couscous (Mtro Berri-de-Montigny)
1633, rue St-Hubert, tél. 521-6330

restaurant Rigoletto
Spécialités régionales italiennes
Fermé les dimanches et lundis
Le samedi, soirée de musique classique avec musiciens sur place.
1617, rue Saint-Denis Rés.: 843-6873

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

LA MER À BOIRE
TABLE D'HÔTE DU MIDI \$525
à partir de REPAS COMPLET LE SOIR \$995
428, ST-VINCENT
Rés.: 397-9610
Salle de réception disponible de Participation de mois des restaurants

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

Berlin
CUISINE ALLEMANDE
101, av. Fairmount ouest
(coin rue Saint-Urbain) Montréal
Réservations: 270-7398
5 à 7 du mardi au vendredi.
Réservez dès maintenant pour vendredi, samedi et dimanche de Pâques.
Notre menu gastronomique vous surprendra.
Participant du mois des restaurants

Le Prieuré
Le plus québécois des restaurants français
402, BOUL. L'ANGE-GARDIEN
L'ASSOMPTION
AUTOROUTE 40 NORD, SORTIE 108
RÉS.: 589-6739

Lanterna Verde
Hic manducamus et bibimus optime
620, boul. St-Jean, Pointe-Claire
coin Hymus - sud de la Transcanadienne
Table d'hôte midi \$4.95
soir \$13.50
Réservations: 695-5333

La Bretelle
nouveau! cuisine française
Unique Les Dégustations du Chef
Apportez votre vin
OUVERT DIM. ET LUN.
1874 plessis sud Ontario
rés. 526-5486

BROCHETTERIE VIEUX ST-DENIS
MENU
Festival cuisses de grenouilles
avec salade César, servies avec riz du chef, patates grecques et beurre à l'ail.
Thé ou café inclus 7,95\$
Dîner d'affaires du lundi au vendredi entre 11 h et 15 h 3,95\$
4501, RUE SAINT-DENIS 842-2696
METRO MONT-ROYAL

Chez Quercy
SUPER BRUNCH DU DIMANCHE 1395\$
Moitié prix pour les enfants
Repas d'hommes d'affaires tous les midis.
Menus légers 450\$ et plus
Salle de réception
Petits salons
158, rue Saint-Paul est - 866-5194
au cœur du vieux Montréal - 866-5998

fleur bleue
4897, rue Berri (coin Saint-Joseph) sortie sud du métro Laurier
Tél.: 523-2858
Tous les dimanches de 11h à 15h.
«LE BRUNCH DES BRUNCHES»
Seulement 950\$ par pers.

Le Saint-Marc
fine cuisine
Table d'hôte tous les jours
Venez goûter nos créations.
7855, rue St-Denis (près rue Gounod)
271-5367

L'USINE DE SPAGHETTI PARISIENNE
Avec le printemps, c'est reparti au restaurant L'USINE DE SPAGHETTI PARISIENNE
Super festival de moules cultivées de l'Atlantique
Une dégustation inoubliable! seulement 1250\$ par pers.
Super festival de crevettes à la livre 1250\$ la livre
Une première à Montréal!
Pour nos clients qui préfèrent le boeuf, il y a notre super festival de steak avec spaghetti au pistou... 625\$
273, rue Saint-Paul est - 866-0963
(2 maisons à l'est de la place Jacques-Cartier dans le vieux Montréal)

Restaurant Aladin
Du lundi au vendredi
Menu d'affaires 525\$ et plus
Tous les soirs
Table d'hôte 1195\$ et plus
Dimanche soir 995\$
Dîner de rôti de côte de boeuf
Poisson et homard frais tous les jours
Mercredi soir
1/2 prix pour les dames sur table d'hôte
Rés.: 336-7770
6255, boulevard Gouin Ouest

Casa Galicia
Venez déguster une des meilleures paellas.
À la demande de la clientèle nous continuerons durant le mois de mars
FESTIVAL DE LA PAELLA
Entrées au choix:
Soupe de homard
Escargots beurre à l'ail
Fruits de mer gratinés
Salade du chef
Paellas au choix:
\$1295 par pers.
Paella aux fruits de mer et poulet
Paella aux fruits de mer et agneau
Paella aux fruits de mer et lapin
Paella aux fruits de mer et sardines
Paella aux fruits de mer et poisson
Dessert, café ou thé inclus
Toutes nos paellas sont préparées avec le safran
Table d'hôte à partir de 109\$. Déguster d'affaires à partir de 169\$
2087, rue SAINT-DENIS 843-6698

RESTAURANT LES FILLES DU ROY
PÉRIPE GASTRONOMIQUE À TRAVERS LE QUÉBEC
Cuisine régionale au menu tous les jours, midi et soir.
Deuxième étape SAGUENAY, LAC ST-JEAN
• Brunch le dimanche avec musique et chansons
• Buffet québécois le midi du lundi au vendredi
• Pianiste: jeudi, vendredi, samedi
415 Bonsecours, Vieux Montréal (514) 849-3535

LE JOLI MOULIN
Potage du jour
Salade verte
6 ON. FILET MIGNON FORESTIÈRE (marque rouge) servi avec légumes frais et pommes de terre Parisienne
\$1395
LANGOUSTINES À LA PROVENÇALE \$1595
servies avec du riz
Dessert: gâteau maison, salade de fruits frais ou crème caramel, thé ou café.
Ce menu est valide tous les jours incluant le samedi.
Dîner d'affaires à partir de \$695
LE JOLI MOULIN
5780 est, rue SHERBROOKE
Réservation: 254-2125 ou 254-5712

La Cafetière
MARCHÉ DE L'OUEST
SALLE À MANGER LICENCIÉE
SERVICE DE TRAITEUR • FACILITÉ POUR RÉCEPTIONS
Les mardi, jeudi, vendredi et samedi soirs et au brunch du dimanche: MUSICIENS PRESENTS.
N'oubliez pas que le MARDI SOIR nos plats de steak, de veau et de fruits de mer à la carte vous sont offerts à
MOITIÉ PRIX de 17 h à la fermeture
LES DIMANCHES APRÈS 16h
GRATUITS pour les enfants de moins de 12 ans accompagnés de leurs parents: hamburger steak ou spaghetti, jello, crème glacée, lait ou boisson gazeuse.
LES DIMANCHES DE 10h à 14h30
Amenez toute la famille à un brunch agréable... Plein de bon café brûlant et 80 aliments chauds et froids qui sauront satisfaire même les plus gros appétits. Enfants de moins de 12 ans à moitié prix.
EARLY BIRD de 16h à 19h
Soupe aux légumes frais ou Salade César
1-Filet de sole et crevettes à l'ail
2-Mousse de veau à la crème
3-Brochette de poulet
4-Tournedos au poivre
Salade de fruits frais et café
Toute la semaine sauf les mardis et jours fériés
11598 de Salaberry D.D.O. juste à l'ouest du boul. des Sources Réservations 683-0531

LA CASA GRECQUE
APPORTEZ VOTRE VIN
DEPANNEUR EN FACE
Pour le repas du soir
Specialités: SCAMPI - FRUITS DE MER - STEAKS - BROCHETTES
N'oubliez pas! Notre spécial 2 pour 1 795\$
Tous les midis 7 jours par semaine
LUNDI AU VENDREDI DE 11 H À 17 H
SAMEDI ET DIMANCHE DE 11 H À 16 H
Choix de brochettes, escalopes de veau, filet mignon, risotto, soupe, salade, pommes de terre, dessert, thé ou café.
Nous acceptons des groupes de 15 à 150 personnes pour toutes les occasions.
200, Prince-Arthur (angle Hôtel-de-Ville)
RÉSERVATIONS: 842-6098 843-5258

La Lucarne
Petit menu 995\$
Potage ou oeuf dur mayonnaise ou soupe à l'oignon ou salade verte ou hors-d'œuvre variés.
Médaille de filet mignon ou poisson frais du jour ou rognons sautés d'aujourd'hui ou brochettes de filet mignon ou langue de boeuf au madère, mousse au café ou crème caramel ou salade de fruits.
Menu du mois 1650\$
Menu gourmand 2195\$
1030 OUEST, RUE LAURIER, OUTREMONT
Pour réservations: 279-7355

PLACE DE L'ARTISAN
SALLE PRIVÉE pour petit groupe
FESTIVAL DE MOULES
CREVETTES à volonté
Tous les jours SURF & TURF
Dimanche, mardi et mercredi FESTIVAL DE CUISSES DE GRENOUILLES à volonté 795\$
Jeudi et vendredi LANGOUSTINES ET CRABE D'ALASKA à volonté 1795\$
SEMAINE DE L'APÉRITIF 199\$
1 HOMARD 895 BOUILLIS OU GRILLES
2 HOMARDS 1695\$
Mardi, mercredi et dimanche SOUPER POUR DEUX CHATEAUBRIAND ou PLATEAU DU PÊCHEUR Inclinant une bouteille de vin, l'entrée, café 3995\$
MARDI, MERCREDI, JEUDI 1495\$
Mercredi, samedi SUPER-ASSIETTE DE FRUITS DE MER
Comprenant: 1/2 homard, cuisses de grenouilles, langoustines, crevettes, pétoncles. 1495\$
Dimanche ou vendredi FESTIVAL DE BROCHETTES
Potage, salade verte, brochette de filet mignon ou de fruits de mer, café ou thé. 995\$
Pour votre anniversaire Café espagnol gratuit

Les Étés
Vieux Montréal
Le Festin du samedi soir
Somptueux buffet élaboré.
Dînez agréablement au son de nos musiciens romantiques de 18 h 30 à 23 h 30
19,95\$ p.p.
Le dimanche, notre célèbre BRUNCH en concert, une expérience inoubliable de 11 h à 16 h.
14,00\$ p.p.
390, rue Notre-Dame ouest (métro Square-Victoria). Réservations: 849-7280