

UNE OUVERTURE AU MONDE SUIVIE D'UN REPLI SUR SOI?

Pendant que l'Expo célèbre les nouvelles formes d'expression... ...les flower peoples créent leur culture

SUITE DE LA PAGE E 1

Les pays africains, par exemple, qui proclamaient leur différence à un moment où on connaissait vraiment peu de choses d'eux. Ou la Tchécoslovaquie, avec sa *Lanterna magika*, un spectacle multimédias donné dans une enceinte de 600 places logée à La Ronde.

Où encore Cuba, qui a placardé sa révolution sur les murs de son pavillon, « nous donnant à penser que les préoccupations que nous avions à l'époque étaient partagées par d'autres peuples, ce que nous ne savions pas réellement, auparavant. Cela a eu une grande influence sur l'orientation qu'a prise par la suite la contestation politique, chez nous », dit Yves Robillard.

Celui-ci était à l'époque critique d'art à *La Presse*. Aujourd'hui, il donne à l'Université du Québec à Montréal un cours intitulé « Art et utopie », recensant justement les thèmes, les modes d'expression et les retombées des expositions universelles depuis la toute première, à Londres, en 1851.

Nous confronter aux grands

« Dans tous les domaines de l'art, Expo 67 nous a permis de nous confronter aux grands, d'avoir accès à de l'information sur les grands courants artistiques, de développer des amitiés avec les grands maîtres internationaux », dit-il.

Au milieu du fleuve Saint-Laurent, les arts plastiques ont littéralement explosé. *Terre des hommes* célébra le triomphe des nouvelles formes d'expression, de la fusion des disciplines et, surtout, de l'audio-visuel. Robillard poursuit : « Malheureusement, cela n'a pas duré. Nos créateurs sont retournés par la suite à des formules plus conservatrices, notamment poussés en cela par le Conseil des arts du Canada qui n'a pas cessé — même aujourd'hui! — d'exercer sa domination par le biais de son pouvoir financier. »

Sur un autre plan, Expo 67 a légué à la postérité des monuments. Des monuments? « Non, justement : Expo 67 fut la première exposition universelle à ne pas être identifiée par un monument, comme la Tour Eiffel, devenue le symbole de l'exposition de Paris, en 1889; ou comme l'Atomium de l'exposition de Bruxelles, en 1958. L'architecture de *Terre des hommes* fut pensée, non en termes de monument, mais en termes d'environnement. Au sens littéral du mot, d'ailleurs, puisqu'à l'intérieur du dôme géodésique de Buckminster Fuller, par exemple, il se formait des nuages et il pleuvait! », raconte encore Yves Robillard.

Il enchaîne : « De plus l'exposition nous a donné le métro et la ville souterraine, qui donnait accès à de nouveaux édifices aux espaces intérieurs aménagés, comme Place Bonaventure. Tout cela reposait sur une conception architecturale unique, très avant-gardiste pour l'époque. »

Sans parler d'Habitat 67, l'extravagante création de l'architecte Moshe Safdie, qui n'a pas encore fini de susciter des commentaires... positifs ou négatifs.

« Je dirais qu'à long terme, l'exposition n'a pas changé grand-chose à la



Paul Butterfield connut son heure de gloire à la fin des années 60 en interprétant un blues original et énergique.

création artistique, l'exception étant une certaine esthétique dans l'urbanisme », estime Jean Basile.



Simon and Garfunkel comptent parmi les grands noms de la scène que Montréal a accueillis à cette époque.

Le paysage urbain, donc, se transformait. Mais pas autant que le paysage culturel, qui voyait naître de nouvelles formes d'expression populaire façonnées sur de nouvelles échelles de valeur, sur un nouvel art de vivre.

Une nouvelle culture

Il faut se replacer dans le contexte. Le premier juin 1967, les Beatles accouchaient de l'album *Sergeant Pepper's Lonely Heart's Club Band*, qui fut un point tournant dans l'histoire du rock et de la technologie du disque. En même temps, on chantait avec Scott McKenzie : *If you go to San Francisco, Be sure to wear some flowers in your hair...* A La Ronde, apparaissaient les premiers T-shirts *Legalize Pot*, dans les poches desquels on aurait souvent pu dénicher des *bags* de marijuana à \$ 10 pièce!...

Sous les yeux éberlués des plus âgés, les *flower peoples* se fabriquaient littéralement une nouvelle culture bien à eux. Dans *Ballad Of A Thin Man*, Bob Dylan chantait : *Something is happening here, And you don't know what it is. Do you, Mister Jones?*

Par exemple, il était saisissant de voir



Peu avant sa prestation montréalaise, Yehudi Menuhin répète avec ses musiciens du Bath Festival Ensemble.

Montréal, Terre des stars!

Parallèlement à Expo 67, « le grand Festival mondial du spectacle fut beaucoup plus important au niveau de l'influence exercée sur les milieux artistiques québécois », estime Jean Basile, à ce moment directeur des pages culturelles du quotidien *Le Devoir*.

« Quelques jours avant le début de l'exposition, Claude Gingras s'interrogeait déjà dans *La Presse* : « On peut se demander si l'Exposition universelle et internationale de Montréal aurait suscité le même intérêt sans le Festival mondial du spectacle qu'on y a inséré. »

Même si quelque 62 pays donnèrent à tour de rôle des spectacles de leur cru sur le site d'Expo 67, il est exact qu'autour de l'exposition universelle, ont gravité nombre d'événements culturels qui, peut-on juger avec le recul, auront marqué le Québec tout autant sinon plus que la fête permanente donnée sur les îles par plus de 70 nations. Par exemple, ce fut l'occasion pour l'URSS (par le biais de Sovexport Film) de donner pendant six mois, au cinéma Vendôme, un véritable festival du film soviétique d'Eisenstein, jusqu'à des oeuvres plus contemporaines.

De la même façon, la Comédie canadienne programmat un Festival de la chanson qui peignit un tableau des plus complets de la chanson québécoise avec des noms comme Claude Léveillé, Gilles Vigneault, Robert Charlebois, Louise Forestier, Pierre Letourneau, Claude Dubois, sans oublier Fernand Gignac et Muriel Millard.

Mais surtout, pour ce qui est des grands classiques de la musique et de la scène, les Montréalais furent vraiment gâtés. L'énumération exhaustive de ces grands noms serait fastidieuse. Mentionnons tout de même l'Opéra Bolshoi de Moscou, l'Opéra de Vienne, la Scala de Milan, le Ballet du Vingtième siècle de Maurice Béjart, l'Opéra de Hambourg, l'Opéra Royal de Stockholm... Yehudi Menuhin fut aussi de la partie, tout comme nombre de grands orchestres symphoniques, ceux de Melbourne, de la Suisse romande, de Los Angeles, de Vienne, de New York.

Les grands noms de la chanson montèrent sur les scènes montréalaises, de Maurice Chevalier à Marlene Dietrich en passant par Harry Belafonte et Mireille Mathieu. Dans un genre différent, la métropole accueillit The Supremes, Simon and Garfunkel, The Lovin' Spoonful, The Turtles, Otis Redding et nombre d'autres artistes du rock qui se produisirent dans quelques boîtes de la ville.

Au niveau du théâtre, une des présences les plus prestigieuses fut certes celle de l'Opéra-Théâtre de France, dirigé par Madeleine Renaud et Jean-Louis Barrault. D'autres troupes françaises vinrent se produire, ainsi que des troupes de la Belgique, de la Suisse, de la Grèce, de l'Italie, du Japon. La Grande-Bretagne envoya ses troupes les plus prestigieuses, le National Theatre of Great Britain et le Bristol Old Vic. Des États-Unis, vint l'APA Repertory Company, ainsi que la représentation d'une pièce de Neil Simon.

Dans le cadre des spectacles nationaux, le Brésil donnait son Carnaval des tropiques.



Il y a vingt ans, l'éternel Maurice Chevalier se produisait à Expo 67, alors qu'autour de lui, les artistes de la nouvelle génération multipliaient les expériences.

le gouvernement Johnson adopter à l'été 1967 le projet de loi 52 (institutionnant une nouvelle forme de censure cinématographique) piloté par le secrétaire de la province, Yves Gabias, qui déclarait volontiers que « plus il y a de liberté, plus il y a

de décadence! ». Et cela, au moment même où on projetait sur les écrans montréalais le *Blow Up* d'Antonioni, le film du doute, du refus d'une certaine réalité, du délire des rockers britanniques The Yardbirds.

La pierre est tombée avec fracas dans la marre québécoise. En 1967, sévissait ici la guerre chansonniers-yéyé. « Cette guerre impliquait évidemment du snobisme, de chaque côté, mais elle provenait surtout d'une ignorance respective des uns et des autres. Il n'arrivait jamais rien entre les deux clans », jugeait alors le producteur Guy Latraverse. Un an après le grand branle-bas de 1967, Latraverse allait être impliqué dans l'événement aujourd'hui perçu comme un point tournant dans l'histoire de la chanson québécoise : *L'ostidshow*, de Robert Charlebois. Dans *La chanson québécoise*, l'auteur Benoit L'Herbier résume : « Les chansonniers étaient des snobs intellectuels, et les interprètes populaires étaient des naïfsseurs de versions ».

Bref, au moment de l'exposition, alors que le milieu artistique montréalais débattait des mérites respectifs de Pierre Létourneau et de Michel Louvain, Frank Zappa et ses Mothers Of Invention se produisaient au Nouveau Pénelope de la rue Sherbrooke; Grace Slick et les bizarres Californiens de Jefferson Airplane chantaient à la Place des Nations. Paul Butterfield fait mugir son harmonica à l'Esquire Show Bar de la rue Peel.

Cela n'est pas tombé... dans l'oreille de sourds. Et en 1968, à partir de *L'ostidshow*, justement, le rock québécois naîtra d'une fusion des genres, d'une réconciliation entre la profondeur et le souci de qualité des chansonniers, et l'instinct, le rythme et l'énergie des musiciens populaires.

« L'Expo 67 se confond avec la période du *peace dans love*. Il est difficile de dire qu'est-ce qui est l'effet de quoi. Mais il est sûr que j'ai retrouvé Michel Rivard à l'Expo et que, trois ans plus tard, on formait à l'UQAM une troupe (la Famille Casgrain) qui devait conduire à Beau Dommage et à tout le reste », raconte Pierre Huet.

Jean Basile, lui, estime que « l'explosion du rock, au Québec, n'a pas vraiment de rapport avec Expo 67. En fait, globalement, cette ouverture sur le monde que nous a donnée l'exposition s'est rapidement diluée dans le repli sur soi que nous a imposé le mouvement nationaliste. »

Il est vrai qu'Expo 67 servit également de prétexte à la visite, le 24 juillet, d'un certain Charles de Gaulle qui, sur un certain balcon, s'écria...



Frank Zappa et son groupe, The Mothers of Invention, se produisirent dans une boîte de la métropole, pendant Expo 67.

ARTS PLASTIQUES

On n'est jamais si bien servi que par soi-même

Molinari expose chez lui : dans une banque



La banque à Guido, angle Sainte-Catherine et Darling.

...et c'est un événement

PHOTO JEAN COUPLI, LA PRESSE



JOCELYNE LEPAGE

Bien peu de gens savent que Molinari, au début des années cinquante, a passé sa période automatisée dans une armoire, à la noirceur. « Je n'avais qu'à déployer mes gestes, dit-il, et ça produisait une structure, la mienne. Cette structure, il me restait à l'explorer. C'est ce que je continue de faire. »

Guido Molinari, sans doute le plus célèbre de nos artistes contemporains, expose chez lui, dans son atelier, à compter du 25 avril. Cela peut étonner dans la mesure où contrairement aux étudiants à qui il enseigne, à Concordia, Moli n'est pas dépourvu de moyens, lui qui a fait le tour des meilleures galeries en ville et ailleurs, ainsi que d'un bon nombre de musées canadiens et de quelques étrangers, sans oublier la Biennale de Venise.

Moli expose chez lui non pas pour suivre la mode, ni parce qu'il en a contre les galeries. C'est tout simplement à cause de la lu-

mière naturelle qui pénètre dans son atelier comme la foi dans l'âme de saint Paul sur le chemin de Damas.

Nous ne sommes pas dans une église cependant, mais dans une ancienne banque de l'est de Montréal. L'atelier de Molinari occupe le rez-de-chaussée. C'est un endroit prodigieux. Il y a même là un gigantesque coffre-fort que l'artiste ne referme pas avec la combinaison secrète, même si elle contient les morceaux de sa vie, mais plutôt à l'aide d'une chaîne de motocy-

« Que la lumière soit

J'y arrive avec une liste de questions que je ne poserai pas finalement. L'oeuvre rouge de Moli, immense, composée de quatre panneaux liés les uns aux autres, et installée en demi-cercle, exerce immédiatement son effet. Cette oeuvre est seule, et seulement rouge, monumentale et absolument inévitable. Nous parlerons d'elle. Elle l'emporte sur les anecdotes auxquelles le sujet Molinari, homme controversé mais généreux, génie pour les uns, gêneur pour les autres, se prête.

« La couleur absorbe mieux la

GALERIES D'ART

EXPOSITION
RICHARD HÉTU

VERNISSAGE
le 21 avril
entre 18 h et 21 h
GALERIE
Atelier LUKACS

1504 RUE SHERBROOKE OUEST
MONTREAL, QUE. CAN. H3G 1L3
TEL.: (514) 933-9877

le balcon d'arts
550, rue Notre-Dame, Saint-Lambert
Quebec J4P 1L2 672-1016

EXPOSITION
CLAUDE LANGEVIN
se poursuit jusqu'au 26 avril
(Fermé le dimanche)

MARCELLE FERRON
Oeuvres récentes
inspirées des 10 poèmes
(quasi-chinois) de
GILLES HÉNAULT
jusqu'au 9 mai

galerie
**frédéric
palardy**

307, rue Sainte-Catherine ouest
local 515
du mardi au vendredi
de 11 h à 18 h.
Le samedi de 11 h à 17 h.
Tél.: 844-4464

**GALERIE
ROY-
DULUTH**
Hommage à
PIERRE ALECHINSKY
(Exposé actuellement au musée
Guggenheim à New York)
16 estampes originales de
1969 à 1986
Exposition du 9 avril au 6 mai
1987

Galerie Roy-Duluth Inc.
3877, rue Saint-Denis, Montréal
Du mer. au dim. de 12 h à 18 h.
Fermée les lundis et mardis.
Tel.: 843-7488

Richard, Showell,
Roberts, Masson,
Rousseau, Le Sauter...
**ESCOMPTE DE
20% ET PLUS
DANIEL GAGNON
738-7328**

A VENIR
**LIANE PASKARYK
LOUIS ROBICHAUD
JEAN-MARC PAPINEAU**
Rêve, Fiction, Réalité
Le dimanche 26 avril à 13 h
Galerie fermée lundi et mardi
Galerie Le Relais des Époques
92, Sherbrooke Ouest, bureau 101
Montréal
843-7125

KIEFF GALERIE D'ART
10 AVRIL 1987
OUVERTURE
(514) 845-8702
3460-A Avenue du Parc.

**GALERIE ARCHAMBAULT
À VENIR**
Dimanche le 26 avril à 14 h
Vernissage
MONIQUE et GISELE BENOIT
(50 tableaux d'art animalier)
Merc., sam., et dim. 14 h à 18 h.
Jeu. et vend. 14 h à 21 h.
1303, rue Notre-Dame, Lavaltrie
1-586-2202
Itinéraire: Autoroute Rive-Nord (40)
Sortie 122
Facilités de stationnement.

école de dessin et de peinture
Mission: Renaissance

Enfin... une manière de devenir un bon artiste
• Inscription en tout temps • Horaire flexible • Aucun prérequis
Nos étudiants disent: « C'EST LA BONNE PLACE! »

Pour renseignements à nos 2 écoles:
3623, rue Saint-Denis, Montréal 1150, rue Girouard Est, Saint-Hyacinthe
(514) 843-6830 (514) 773-8067 ou 6699
Permis culturel no 749502

FOYER DES
Arts Galerie
9^e étage 6^e étage
Expo-vente d'oeuvres d'artistes canadiens CENTRE-VILLE EATON

Fermé le dimanche de Pâques
L'exposition de
LOUIS TREMBLAY
se poursuit jusqu'au 26 avril
Joyeuses Pâques à tous
Ouvert du mardi au dimanche

1541, rue Sherbrooke ouest 932-5214

la Société canadienne de l'aquarelle
4^e SALON ANNUEL
COMPLEXE GUY-FAVREAU
200 boul. Dorchester ouest

aquarelle aquarelle aquarelle aquarelle
aquarelle aquarelle aquarelle aquarelle

vernissage
22 AVRIL - 20 H.
exposition
22 avril au 3 mai

ÉCOLE D'ARTS PLASTIQUES
EXPOSITION DES ÉTUDIANTS
22 AVRIL - 1 MAI
VERNISSAGE
MERCREDI LE 22 AVRIL À 20 HEURES

PEINTURE • DESSIN • SCULPTURE • ÉMAIL • PHOTOGRAPHIE
GRAVURE • DESIGN INTÉRIEUR • BIJOUTERIE • CÉRAMIQUE
ART/ENFANTS & ADOLESCENTS

■ JOURNÉE PORTES OUVERTES,
DIMANCHE LE 26 AVRIL
DE 13 HEURES À 16 HEURES

CENTRE SAIDYE BRONFMAN YM-YWHA & NHS
5170, CHEMIN DE LA CÔTE-STE-CATHERINE TEL.: 739-2301

**ÉCOLE DE
PEINTURE
DU QUÉBEC**
fondée en 1979

COURS DE PEINTURE
ET DE DESSIN
3 heures par semaine
Durée 10 semaines

Session printemps 87
Début: semaine du 27 avril
Pour de plus amples renseignements et l'inscription,
appelez le **388-0288**

427, boul. Henri-Bourassa Est, Montréal
(sortie métro Henri-Bourassa)

EXPOSITION **WILLIAM SHOWELL**

GALERIE
Michel-Ange
Du 15 avril au 3 mai

430, rue BONSECOURS
Vieux Montréal — 875-8281
DU MER. AU DIM. 11 H À 18 H
ACHETONS TABLEAUX COMPTANT

RIOPELLE
Une occasion unique d'acquérir un chef-
d'oeuvre de Riopelle.

La Bourse d'oeuvres d'art de Montréal
Ouvert 7 jours semaine de 10 h à 17 h
5487, rue PARÉ (1 rue au nord de la rue Jean-Talon,
à l'ouest du boul. Decarie) Tél.: 341-6333

LA PEINTURE... C'EST QUOI?

«La peinture rend visible ce qu'on ne sait voir.»
Par le moyen de conférences, démonstrations de nos animateurs, diapositives et/ou films, visites de musées et ateliers de peintres, vous pourrez enfin apprécier l'art contemporain à sa juste valeur.

Les sujets suivants seront traités:
• L'évolution de la peinture au Québec
• Le marché de l'art
• Un grand peintre de chez nous
• Deux peintres vous parlent, mère/fille
• L'encadrement
• Gravure et livres d'artistes
• L'art actuel au Québec
• Un peintre du Québec vous parle

Les dates: du 27 avril au 8 juin inclusivement.
* Guy Robert, écrivain d'art et conseiller
Renseignements et inscriptions: téléphonez 843-7488
Animateurs: Lucie Marceau et Bernard Morisset

GALERIE ROY-DULUTH INC.
3877, rue Saint-Denis, Montréal H2W 2M4

APRÈS LA RUSSIE, PARIS, TOKYO, NEW-YORK
AUJOURD'HUI MONTREAL

CHEMIAKIN
Ouverture le 27 avril à 20 h
les 28, 29 et 30 avril de 10 h à 22 h

EXPOSITION
Huiles Pastels
Gouaches Bronzes
Aquarelles Lithographies

VOLUME BIOGRAPHIQUE
en 2 tomes renfermant 1000 reproductions couleurs

Collectionneur et Investisseur
CRÉDIT BAIL DISPONIBLE

Salon Or et Gris
1228, rue Sherbrooke Ouest
Montréal

Une présentation de
Michel de Kerdouy
4, Place Québec (Québec) 1-418-522-4341

ARTS PLASTIQUES

L'oeuvre rouge de Moli : seule, monumentale et absolument inévitable

lumière naturelle, dit-il en me montrant les grandes fenêtres par où elle entre à flot. Dans une galerie, les projecteurs feraient un effet de friture, de crépitement sur le tableau. Sur le rouge, ça donnerait du jaune. Affreux. La lumière des projecteurs est agressive, elle se donne à voir elle-même.

« J'ai toujours été préoccupé par l'implication du corps dans la perception. Si les panneaux étaient placés côte à côte, en ligne droite, vous ne pourriez voir les deux extrêmes à la fois. Installés en demi-octogone, ils correspondent à peu près au champ de vision normal (50 pieds) et les extrémités se rapprochent du spectateur tandis que le centre s'éloigne. Si vous vous placez au centre, vous découvrez que le mouvement se divise en deux, de chaque côté. Vous êtes au centre de la vague. Il y a quelque chose qui se passe. Vous devenez un axe du tableau. Au centre, vous êtes

en plein dans les relations qu'implique le tableau. »

Il faut dire ici que les panneaux sont composés de larges bandes, trois dans le premier, quatre dans les autres, faites de trois rouges différents. D'un panneau à l'autre, le déplacement et le changement d'inclinaison des bandes créent une dynamique qui va dans un sens, puis revient dans le sens opposé d'où l'impression de vague ou de circularité. Les rouges, selon la place qu'ils occupent les uns par rapport aux autres, se transforment en d'autres rouges. Notre perception est prise au piège.

Molinari a intitulé cette murale semi-circulaire (comme l'était *Les Nymphéas* de Monet) *Danse-Soupir*. « Pour signifier l'implication physique du percepteur, dit-il. Ça agit sur le corps et ça se traduit par la respiration. En entrant dedans, on en prend le pouls, on entre en relation avec cet univers. Ce que je propose, c'est une expérience qui demande d'aller au

bout de la perception, une expérience qui se suffit à elle-même... Je ne veux pas que l'on se souvienne de la forme de mes tableaux, mais de l'effet qu'ils font. Comme c'est le cas pour la musique.

« Je ne suis pas intéressé par un art référentiel et quand on est contre, on doit travailler avec les moyens essentiels : ceux auxquels le corps réagit.

« Je crois que l'expérience esthétique est une façon plus profonde d'expérimenter le temps, et la peinture non iconique est plus axée sur le découpage du temps. On est dans le microtemps du déploiement d'un plan. Chaque structure implique une façon de déployer le temps.

Une forme biographique d'expérience

« L'art, c'est une quête de connaissance pour un individu qui y consacre tout son temps, toute son énergie. C'est une forme très biographique d'expérience. Le spectateur qui s'y intéresse entre dans la rythmique de l'artiste. Peut-être découvrirait-il qu'elle se rapproche de la sienne. Expérimenter une oeuvre d'art, c'est entrer en communion, en interrelation avec le monde d'un autre.

« J'ai une peinture finalement qui correspond à différentes périodes de ma vie. Les stripes (les fameuses bandes verticales auxquelles son nom est si souvent associé) c'est une époque agressive. Les tableaux blanc et noir, c'est une étape dynamique, je travaillais à la déconstruction de la gestalt. Les monochromes, c'est comme la musique de Webern, moins dynamique, le temps est ramassé en une durée très courte. Depuis 1985, mes propositions sont plus complexes et plus rythmiques. Après avoir expérimenté de façon très profonde les effets de couleurs, donc de masse, de totalité, c'est comme si je revenais à une certaine notion de dessin.

« *Danse-Soupir* n'est pas vraiment une installation. C'est plutôt une façon moderne de refaire la peinture murale classique pour obtenir un décor total. C'est une oeuvre très satisfaisante pour moi. Contrôler cette grande quantité d'espace et de temps, c'est très exigeant. C'est une grande gageure. Mais je me demande ce que je vais bien pouvoir faire maintenant... »

« Vous croyez que j'ai eu raison de l'exposer chez moi? »

Molinari a envie de reprendre contact avec le public, comme il le faisait dans les années soixante, à l'époque où il tenait la galerie L'actuelle. Sans public, dit-il, une oeuvre n'existe pas. Il sera dans son atelier à compter du 25 avril, midi, puis du mercredi au samedi de 12 h 00 à 16 h 00, jusqu'au 16 mai.

La « banque » de Molinari est située au 3290 est, rue Sainte-Catherine, à l'angle de la rue Darling.



Guido Molinari chez lui, dans sa « banque »



Louise Cousineau

Le français bizarre du nouveau canal de vente

Depuis mercredi dernier, Videotron diffuse à la position 6 un nouveau canal de télé-achat importé de Toronto: le Canadian Home Shopping Network. Il n'y avait pas une heure que le nouveau service fonctionnait que le téléphone sonnait à la rédaction de LA PRESSE. Les lecteurs se plaignaient de la piètre qualité du français des animatrices invisibles.

En rentrant chez moi le soir, j'ai pu constater le bien-fondé des plaintes. Louise et Carla s'activaient pour vendre mille et une babioles: des poupées en porcelaine, des zirconia, des papiers en faïence pour centres de tables. Carla s'exprimait dans un français tolérable. Mais Louise! Du style « quand-qu'on voit ça, on aime ça, et c'est le fun ». Avec en plus un horrible accent anglais. A 20h, changement de personnel. Une nouvelle dame, dont je n'ai pas eu la patience d'attendre le nom, était aussi effrayante.

Jeudi soir, la situation s'était quelque peu améliorée, avec Francine. Hier après-midi, un monsieur se débrouillait pour ne pas trop nous écorcher les oreilles. Mais une voix féminine avait un désagréable accent. Bref, c'est encore loin d'être fameux.

A Videotron hier, le directeur des relations publiques Claude Leclerc affirmait que le président André Chagnon avait téléphoné au président du « network » en question pour exiger une meilleure qualité de français. Une clause du contrat entre Videotron et CHSN stipule que le français sera convenable. S'il ne l'est pas, Videotron pourra annuler le contrat.

Il faudra que Toronto apprenne à faire la différence entre le français et le français. Et vite. Autrement, bien des gens vont faire ce que m'a suggéré un lecteur: téléphoner au numéro 1-800 inscrit en bas de l'écran, et les engueuler copieusement. En bon français, bien entendu.

vision lui-même, Pierre Marcotte.

Il sera remplacé, à l'émission de 17h à Télé-Metropole, par Yves Corbeil, un autre pilier du 10. Dans une émission légère axée sur les variétés, dit le communiqué du 10. Bref, il sera de la trempe de *Montréal en direct*. Je parie que Claude Blanchard y contera des histoires.

En septembre, Quatre Saisons aura aussi son téléroman, qui devrait l'aider à attirer un public fidèle, avec une formule très *Dynasty*, semblait-il.

Après avoir essayé de faire la révolution, Quatre Saisons va essayer de faire de l'argent. Une question est encore sans réponse: est-ce que ce sera de la bonne télévision?

Quatre Saisons no 4 au palmarès

Le dernier palmarès Nielsen sur les habitudes de télé dans la région de Montréal contient une surprise de taille: Quatre Saisons obtient une quatrième place le dimanche soir entre 20h et 21h avec un combo de films et de *Surprise, sur prise!*

Ce rapport Nielsen porte sur les trois semaines entre le 16 février et le 8 mars derniers.

Le reste du palmarès est tout ce qu'il y a de traditionnel: *Peau de Banane* domine avec 865 000 spectateurs, suivi de *Dynastie* (714 000), des *Insolences d'une caméra* (680 000) et *Cinéma-Surprises sur prise!* (679 000).

Viennent ensuite *Des dames de coeur* (679 000), *Entre chien et loup* (676 000), *Samedi de rire* (610 000), *Les Grands films de Radio-Canada* (609 000), *Le Destin d'une femme* (595 000) et *L'or du temps* (586 000).

En anglais, les émissions les plus populaires à Montréal ont été les *Grammy Awards* (531 000), *The Cosby Show* (530 000), *Family Ties* (481 000), *Cheers* (411 000) et *Miss USA Pageant* (350 000). Toutes ces émissions, sauf la dernière, ont été diffusées au canal 12.

Marcotte à Quatre Saisons: la vraie guerre va commencer

En cette période de chaise musicale, où les vedettes changent d'émissions pour le mois de septembre, la tradition voulait que les vedettes du 10 se retrouvent à une autre émission du 10, et la même chose au 2.

Mais voilà que la musique s'arrête et que Pierre Marcotte, la plus grosse vedette du 10, 25 ans de service dans la boîte, et le grand succès de *Montréal en direct* encore tout chaud, Pierre Marcotte, donc, s'en va à Quatre Saisons en septembre. A une émission quotidienne en début de soirée dont on peut être persuadé qu'elle sera plus populaire que celle de Gaston L'Heureux.

En même temps, on apprend que le contrat de Chantal Jolis ne sera pas renouvelé, ce qui n'est une surprise pour personne. Mme Jolis n'a pas attiré les auditoires escomptés et elle ter-

minera à Quatre Saisons le 5 juin.

Le temps des expériences est terminé: Quatre Saisons va plutôt suivre l'expérience de Télé-Metropole, qui a prouvé sa rentabilité. Guy Fournier a déjà électrisé les foules avant d'entrer en ondes en promettant une télévision différente qui sortirait des sentiers battus et renouvellerait la communication. Il avait aussi promis une grille stable, qui ne nécessiterait pas de longues analyses de télé-horaires. Depuis le début de la saison, Quatre Saisons a roulé cahin-caha, changeant constamment de formules. Ses vedettes, qui sont surtout des vedettes de radio (Gaston L'Heureux est meilleur à la radio qu'à la télé, je l'ai constaté à CKAC dernièrement), n'ont pas réussi à briser l'écran.

Alors, on se jette sur M. Tele-



Pierre Marcotte

VOTRE SOIRÉE DE TÉLÉVISION

La Presse

CHOIX D'ÉMISSIONS

par Louise Cousineau

19:00 ② — **Playback**
L'émission portera sur la publicité et l'invité sera M. Lait, Normand Brathwaite.

20:00 ② ① ③ — « **La maison du lac** »
Sur un beau lac du New Hampshire, un père et sa famille tentent de se retrouver. Avec Henry Fonda, Jane Fonda et Katharine Hepburn.

20:00 ② — **La nuit des Césars**
L'équivalent français des Oscars. Une émission intéressante, avec des discours bien meilleurs qu'aux Oscars et des femmes mieux habillées, et surtout un hommage à Jean Gabin que vous reverrez dans ses meilleurs rôles.

00:35 — ② — « **Les charlots de feu** »
Sur une musique inoubliable, un film qui raconte l'entraînement de trois coureurs qui s'entraînent pour les Olympiques.



Normand Brathwaite à Playback

HORAIRE RÉVISÉ

13:00 ② — **Le Grand Prix de Formule 1**
Le Brésil.

15:00 ② ③ — **Ciné-famille**
Le Trésor de Nouvelle-France. Film d'aventures réalisé par Vincent Davy.

	18 h 30	19 h 00	19 h 30	20 h 00	20 h 30	21 h 00	21 h 30	22 h 00	22 h 30
②	Impact (18h05)	Samedi de rire		Film: "La Maison du lac". Avec Henry Fonda et Katharine Hepburn.					Telejournal
③	CBS Evening News	Wonderful World of Disney		The New Mike Hammer		CBS Saturday Movie: "Christine".			
⑤	Baseball (15h)	Solid Gold		The Facts of Life	Sweet Surrender	The Golden Girls	Me and Mrs. C.	Hunter	
⑥	Week in Parliament	Gzowski & Co.		Hockey Night: Islanders de New York vs Capitals de Washington.					Front Page Challenge
⑦	Ciné-extra: "Le Gorille blanc" (18h)			Ciné-extra: "À la recherche de l'existence de Jésus".				D. Beaudoin & Cie	Sur la colline
⑧	Ciné-extra: "Le Gorille blanc" (18h)			Ciné-extra: "À la recherche de l'existence de Jésus".				A propos	Sur la colline
⑨	Regional Contact	A Tribute to the Champions		Spenser: For Hire		Saturday Night Movie: "Christine".			
⑩	ABC World News	Star Search		Starman		O'Hara		Spenser: For Hire	
⑪	Ciné-détente (17h)	Samedi de rire		Film: "La Maison du lac". Avec Henry Fonda et Katharine Hepburn.					Le Téléjournal
⑫	Pop express		Arnold et Willy	Cinéma du samedi: "Annie".					Sur la colline
⑬	50 Plus	A Tribute to the Champions		Academy Performance: "Right of Way".				Spenser: For Hire	
⑭	Cinéma 13 (17h)	Samedi de rire		Film: "La Maison du lac". Avec Henry Fonda et Katharine Hepburn.					Le Téléjournal
⑮	À plein temps	Le Magazine		Parler pour parler: l'Infidélité.		Ciné-répertoire: "Viens et vois".			
⑯	It's a Living	Star Trek		Starman		O'Hara		Spenser: For Hire	
⑰	Profiles of Nature	Doctor Who	The Spice of Life	Saturday Movies: "Northwest Passage".				Conversations (22h10)	"The Broken Arrow".
⑱	The Vermont ETV Auction (18h)								
⑲	Hill Street (18h)	Playback		Cinéma Quatre Saisons				Rock et Belles Oreilles	
⑳	Classic Country (18h)	North Country Review	The McLaughlin Group	Wonderworks		Nature: The Holy Land (1re partie).		Austin City Limits	
㉑	Chiffres/lettres	Kiosquemus. (18h50)	Edouard Manet	La Nuit des Césars: équivalent français des Oscars américains.				Le Journal (22h25)	France int.(22h55)

• Changement de demi-heure.

Un bel été en **VUES!**
... POUR VOTRE MAGNÉTOSCOPE



LE CANAL DE FILMS

Le 17 avril 1983,
pour la première fois au Canada
RADIO-CITÉ diffuse sur ses ondes
de la musique au laser

RADIO CITE
FM
107,3

Quatre ans plus tard,
la technologie du disque compact
est plus que jamais à portée de votre main

OPÉRATION LASER

PARTICIPEZ!

C'est facile, écoutez RADIO-CITÉ FM 107,3
ce long week-end de Pâques et notez une seule
des nombreuses pièces au laser diffusées.

Elles seront clairement identifiées.
Inscrivez-vous ensuite en composant le 790-0-107
avant lundi 23H59.

GAGNEZ!

L'un de 4 magnifiques lecteurs de disques compacts SONY
avec télécommande en plus d'une fascinante visite guidée
de la seule usine de disques compacts au Canada.
De mardi à vendredi, nous procéderons à un tirage
quotidien sur nos ondes entre 9H00 et 11H00.

disque
améric
inc.



RADIO ORENZ
DEPUIS 30 ANS!
115 Ste Catherine O.

RADIO CITE

FM
107,3

Pour l'Amour
de la Musique

DISQUES

Quand Isaac Stern était un grand violoniste...

CLAUDE GINGRAS

■ Isaac Stern enregistre depuis 40 ans en exclusivité pour CBS et, pour marquer cet anniversaire, sa maison de disques publie une anthologie puisée dans l'énorme discographie du célèbre violoniste, intitulée « Isaac Stern — Life with Music ».

Le coffret contient quatre disques (M4 42003; +cassettes). Presque tous les enregistrements qui y sont repiqués sont en mono et datent donc d'avant 1958. Au total: 20 titres (concertos, trios, petites pièces), soit 17 en mono et trois en stéréo.

Mais qu'on n'en soit pas déçu, bien au contraire.

D'une part, ces anciens enregistrements correspondent aux meilleures années de Stern. Il était alors un grand virtuose et un grand musicien — de vingt ans plus jeune que Heifetz, un peu éclipsé par ce « géant » de la maison rivale, RCA, assez méconnu aussi.

D'autre part, les bandes originales ont été traitées numériquement et débarrassées d'une bonne partie des bruits parasites et de la distorsion qui affectaient les pressages originaux. J'ai eu l'occasion de comparer quelques-uns de ces enregistrements dans leur édition originale et dans la présente réédition, et la différence est énorme: le son possède maintenant une étonnante présence.

La superbe brochure qui accompagne le coffret contient d'innombrables photos (Stern avec d'autres violonistes célèbres, avec des personnalités politiques, avec sa famille), mais elle ne donne aucune date d'enregistrement. Il faut, pour s'y retrouver, consulter d'anciens catalogues Schwann ou d'autres sources.

Stern à 25 ans

Ainsi, le coffret s'ouvre sur le deuxième Concerto de Wieniawski, dirigé par Efrem Kurtz. Le possesseur du disque original, un Columbia 10-po. que Stern m'autographia en précisant qu'il datait de 1945 et qu'il s'agissait de son premier enregistrement avec orchestre (CBS précise: mars 1946). Stern avait alors 25 ans et possédait une justesse d'intonation, une rondeur de son et une sérénité de chant qu'on trouve assez diminuées dans le « re-



Isaac Stern photographié à Montréal, en avril 1962.

make » qu'il fit avec Ormandy en 1957.

Autre rareté récupérée ici: le premier des trois enregistrements Stern du deuxième Concerto de Prokofiev, fait avec Bernstein en 1957 également. Cette année-là, Mitropoulos quittait la Philharmonique de New York et Bernstein y entra, et un disque documenta la passation des pouvoirs: il groupait, joués par Stern, le premier Concerto dirigé par Mitropoulos et le deuxième Concerto dirigé par Bernstein. Il y a, dans ce deuxième Concerto de Stern et Bernstein, une spontanéité que le violoniste ne retrouvera pas dans ses versions subséquentes (il réenregistra deux fois les deux Prokofiev: avec Ormandy puis avec Mehta).

Le coffret nous vaut également la réédition du grand Quintette à cordes de Schubert avec Casals et Tortelier aux deux violoncelles, produit du Festival de Prades de 1952. Le style peut paraître démodé aujourd'hui, mais il faut entendre avec quelle humilité ces grandes personnalités se penchent sur ce chef-d'œuvre. Et on se dit que Stern, réécoulant ces vieilles gravures, pourrait un jour retrouver la grâce...

Pour compléter: une douzaine de pièces courtes, du style virtuose, rendues avec un brio que Stern n'a plus aujourd'hui: *Fantaisie sur Carmen*, de Waxman,

Melos: suite et fin

CLAUDE GINGRAS

■ Le Quatuor à cordes Melos, de Stuttgart, vient de terminer son intégrale des 17 Quatuors de Beethoven, chez Deutsche Grammophon. Ce troisième et dernier coffret groupe, bien sûr, les derniers quatuors (on le précise puisque certains grou-

pes ont commencé leur intégrale par les derniers, d'autres par les quatuors médians).

Le renoncement à toute sentimentalité, approche moderne qui caractérisait l'interprétation des six Quatuors op.18 et des Quatuors médians au point de dégénérer en froideur, convient tout particulièrement à ces pages ultimes qui, encore

aujourd'hui, restent bien dé-
roulantes.

La prise de son est un peu dure cependant. Pour l'instant, l'intégrale du Quartetto Italiano (Philips) reste une valeur sûre.

BEETHOVEN, Quatuors à cordes op.127, 130, 131, 132, 135 et *Grosse Fuge*, op.133. Quatuor Melos (Deutsche Grammophon, numérique, coff. 4 d., 415 676-1; +compacts et cassettes).

SPECTACLE ÉCOLE

ANTIGYMNASTIQUE (METHODE BERTHERAT)
Ces mouvements dégagent les tensions musculaires, améliorent la posture et apportent de la détente.

SESSION PRINTEMPS 87
• Séances de jour ou du soir
• GROUPES LIMITES A 5 PERSONNES

SOIRÉE D'INFORMATION GRATUITE
22 avril à 19:30, 23 avril à 13:30

À l'adresse: 4461 St-André, Montréal H2J 2Z5

(514) 254-3255
A deux pas du métro Pie IX

Vacances-POLARITÉ
du 4 au 19 juillet
au Centre de Nature Au Versant, lac Racine
et 22-23, 29-30 août
au Centre St-Pierre à Montréal

Formation professionnelle de 150 heures en thérapie de Polarité, reconnue par la Fédération Québécoise des Masseurs et Massothérapeutes
Professeur: Gaston Véronneau

SOIRÉE D'INFORMATION
Mercredi, 22 avril, 19 h 30
Centre St-Pierre, 1212 Panet, Montréal

Dépliant gratuit sur demande
RENSEIGNEMENTS: 514/523-9926
10% d'escompte pour inscriptions avant le 15 mai

LE CORPS ÉVEILLÉ, 4461 St-André, Montréal H2J 2Z5

YOGA MEDITATION

Session: sem. du 21 avril 87
8 semaines: 50\$
1 cours de 1 h 30 par sem.
(Métro Laurier, sortie sud)

CORP. L'AUMISME
(sans but lucratif)
598-5282 ou 472-8133

CENTRE D'AMÉLIORATION CORPORELLE

VACANCES-SANTÉ À MÉTIS-SUR-MER, GASPÉSIE
du 20 au 28 juin

Possibilité de 38 heures d'ateliers!
Pour vous reenergiser

- Antigymnastique
- Bio-énergie
- Tai Chi
- Shiatsu et Suédois
- Technique «Métamorphose» et autres activités

\$449 à \$489/personne (incluant 8 nuits, 23 repas & tous les ateliers)

Inf.: (514) 722-3177
du mardi au vendredi.
Centre d'Amélioration Corporelle
2520, rue Beauport, Montréal (Québec) H1Y 1G2
Date limite: 9 mai 1987.

ÉCOLE NATIONALE DE CIRQUE

AUDITIONS
22-23 JUIN 1987

Pour le programme complet 1987-88

Acrobatie • Jonglerie • Danse • Trampoline •
• Cyclisme acrobatique • Jeu d'acteur •
• Main-à-main • Entraînement dirigé •
• Stages et événements spéciaux •

Centre 1-C
4265, avenue Papineau
Montréal H2H 1T3

Pour information:
527-1256

JOYEUSES PÂQUES

Spécialités marocaines authentiques
Couscous • Tejjines • Pastilla • Michoui
«Meilleur restaurant» Gault et Millau

la Medina
DANSEUSES DU VENTRE EN SPECTACLE
3464, rue Saint-Denis
appel tous les jours de 17h30 à 24h
282-0359

l'ÎLE DE FRANCE
Décor authentique de brasserie parisienne
801, boul. de Maisonneuve ouest (Métro McGill)
Res.: 849-6331

RESTAURANT PLACE DE LA FONDUE
De l'entrée au dessert
FONDUE AU FROMAGE, CHINOISE, BOURGUIGNONNE, AUX FRUITS DE MER ET AU CHOCOLAT
dans une ambiance agréable et détendue

RABAIS DE 20% aux soupe-tôt de 17 h à 18 h

FONDUE AU BOEUF \$7.99

SEMAINE DU CAFE ESPAGNOL \$3.99

ESCARGOTS À L'AIL \$1.99

191, boul. MORTAGNE, Boucherville
2e étage (Place de l'Artisan)
Réservations: 655-6820 - 1117

Restaurant Italien
Terrasse
205, boul. Ste-Rose Ste-Rose, Laval, Qué.
625-4083

Le Negroni
Cuisine gastronomique italienne
Fermé le Dimanche
2100, boul. Le Corbusier, Laval, Qué. Tel.: 687-6912

CINQUE PORTS
FRUITS DE MER ET GRILLADES
MUSIQUE DE DANSE
TOUS LES SAMEDIS

Spécial du 18 au 24 avril
Sole de Douvres meunière (16-20 on)
Côte de boeuf grillée (16 on)
Coquille de chair de langoustine

9.95\$ au choix
Homard Thermidor 11.95\$
2 homards frais bouillis ou grillés 14.95\$
incluant potage ou salade et café

417, rue Saint-Jacques (metro Square-Victoria)
Res.: 845-0223

Butch Bouchard
MENU SPÉCIAL DE PÂQUES
Samedi et dimanche
Soirée d'opérette les samedis des 19 h 30 et les dimanches des 18 h 30

Cette semaine avec Denys Lavergne et ses invitées France Levasseur et Diane Hirsch

881, BOUL. DE MAISONNEUVE EST
RES.: 527-1221
Stationnement gratuit à l'arrière
Metro Berri-de Montigny
Sortie couloir Dupuis

RESTAURANT LES HALLES
Le cœur de Paris au centre de Montréal

Quelle est la meilleure façon de parler d'affaires?
Appelez 844-2328 du mardi au vendredi (11h45-14h30)

Vous pourrez tout régler en dégustant les plats du jour (à partir de \$8.25) au restaurant Les Halles, 1450, Crescent (même adresse, très central, depuis 15 ans).
Acceptons groupes jusqu'à 45 personnes.
Il est recommandé de réserver pour le soir.

CUISINE FRANÇAISE FAITE PAR LES PATRONS
Le Garochet
2098, rue Jean-Talon (angle av. de Lormier)
Tel.: 725-9077
Table d'hôte 9.95 de 11 h à 23 h
Ouvert tous les jours de 11 h à 23 h
Samedis et dimanches de 17 h à 23 h
fermé le lundi

RESTAURANT Le Tripin
436, PLACE JACQUES-CARTIER VIEUX MONTRÉAL
RÉSERVATIONS: 861-1386

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

Une «SURPRISE» dimanche de 11 h à 16 h.
LE BRUNCH PASCAL 12\$ p. pers. avec Paul à l'accordeon

EN VEDETTE CETTE SEMAINE!
Les poissons de nos viviers... truite... homard... moules... etc.

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

La Mère Martin
(Depuis 1861)
Grillades • CÔTE DE BOEUF RÔTIE • Fruits de mer

DIMANCHE DE PÂQUES
Super brunch-buffet de 10 h 30 à 14 h 10.95\$
(pour les moins de 12 ans 6,95\$)

ET DÈS 16 H SAMEDI ET DIMANCHE
NOTRE FABULEUSE TABLE D'HÔTE avec un choix de 15 repas dont 8 à 10.95\$ et moins

- Prix spéciaux pour les 12 ans et moins
- Gros oeuf de Pâques gratuit aux enfants

MUSIQUE ET DANSE

990, ST-ANTOINE O. Res.: 866-3461
Metro Bonaventure - Stationnement gratuit à l'arrière

Hôtel LA CITADELLE

BRUNCH DE PÂQUES DIMANCHE LE 19 AVRIL
11.30 - 15.00

BUFFET
ADULTES \$18.50 ENFANTS \$9.50 (moins de 12 ans)
Taxe et service en sus
MUSIQUE
CADEAUX EN CHOCOLAT POUR LES ENFANTS
PARKING GRATUIT

Pour réservations: 844-8851

Casa Galicia

MENU SPÉCIAL DE PÂQUES
servi samedi, dimanche et lundi

ENTRÉES DE CHOIX
LES SOUPES:
• Consommé au Jerez ou Bisque de homard
LES HORS-D'OEUVRES:
• Saumon fumé à la galicienne ou Cocktail de crevettes
PLATS AU CHOIX:
• Paella maison
• Filet mignon et scampis
• Medaillon de veau sauce suprême

Dessert, café ou thé inclus \$25.95 par personne

Essayez notre sangria
Nos produits sont de qualité Canada no 1

FESTIVAL DE PAELLA
de 12.95\$ à 19.95\$

TABLE D'HÔTE tous les jours 16 spécialités au choix de 100 menus d'affaires à partir de 6.95\$

2087, rue SAINT-DENIS 843-6698

La Goélette
388-8393
8551, boul. St-Laurent
Près du boul. Métropolitain

Notre festin pour 2
toujours en vigueur incluant 1 bouteille de vin importé

2 immenses assiettes du pêcheur

INCLUANT CHACUNE:
1/2 homard, langoustines, crevettes géantes et cuites de grenouilles servies avec soupe ou salade maison et café.

Salle de réception disponible

LE BORDELAIS
1000, boul. Gouin ouest
Bordeaux, Montréal
Pour réservations: 337-3540

LUNDI et MARDI SOIR
ENTRECÔTE AUX POIVRES 9.95\$

MARDI SOIR
LANGOUSTINES À VOLONTÉ 29.95\$

MERCREDI
Soirée des dames
1/2 PRIX SUR TOUTE LA NOURRITURE

JEUDI «MOULES»
Servies de 3 façons avec salade et frites.
Au choix 9.95\$

POUR PÂQUES
ouvert dès 11h
gâtées et menus spéciaux pour enfants
Réservations: 337-3540

JOYEUSES PÂQUES

le bal saint-louis
42, rue Prince-Arthur est
bistro restaurant
288-2423

MENUS SPÉCIAUX
pour 2 personnes
incluant une
bouteille de vin
Servi dès 17 heures

Soupe du jour, escargots à l'ail
Fettuccini rosé aux crevettes
Crevettes sautées à l'ail
Moules à la marinière
Gratin de fruits de mer au safran
Filet de doré amandine
Brochette de boeuf gitane
Escalope de poulet parmesane
Steak grillé, sauce madagascar
Carré d'agneau persillade
Dessert du jour
Thé ou café

Renseignez-vous afin de connaître nos prix plus que raisonnables.

La Saulaie
Restaurant (des gourmets) Boucherville
1965 (22) 1987

Cuisine française
sur les rives du Saint-Laurent
TABLE D'HÔTE DU SOIR
de 8 à 10 heures
Menu estival

Choix de : GASPACHO
LA TERRINE « LA SAULAIE »
LE CONSOMME
LE FILET DE HARENG MARINÉ

SALADE MALGACHE 3.50
CORNET DE JAMBON JARDINIÈRE 3.75
FONDUE BRUXELLOISE 4.00

LA TRUITE BELLE-MEUNIERE 14.50
LE BOEUF BOURGUIGNON 16.00
LE FILET DE REQUIN SAUCE AUX ORTIES 18.50

LES MEDAILLONS DE FILET DE BOEUF SAUCE CHASSEUR 20.00
L'ENTRECÔTE GRILLÉE 8 OZ 21.50
L'ESCALOPE DE SAUMON AU POIVRE VERT 22.50
LE LAPIN À LA MOUTARDE 24.00
LE CONTRA-FILET D'AGNEAU EN CROÛTE POMME DE TERRE ET LEGUME DU JOUR 26.00

CHÔF d'OR
CREME CARAMEL
MERINGUE GLACEE
COUPE DENISE

CAFÉ, THÉ
Une table d'hôte est aussi disponible de midi à 3 heures

Salles de réception - Certificats cadeaux
Stationnement gratuit

1161, boul. Marie-Victorin est
Boucherville
Réservation: 655-0434

Biex Kitzbühel
restaurant
Cuisine autrichienne à son meilleur
BRUNCH LE DIMANCHE
(lie Perrot)

5332, ch. Queen Mary
486-4757
505, boul. Perrot, lie Perrot
453-5521

Cuisines française et italienne
et fruits de mer.

FONDUE CHINOISE
à volonté en table d'hôte
22.95\$ pour 2 personnes

Diners d'affaires midi
seulement, en
table d'hôte de 4.95 à 7.50
Ouvert tous les soirs dès 17 h

SPÉCIAL DE PÂQUES
ouvert de 12 h à minuit
EN TABLE D'HÔTE
AGNEAU DU QUÉBEC

**Les Trois
Lanternes**

6218, rue St-Denis
Avec réservation 276-9971

**RESTAURANT
Papa Carlo**
FINE CUISINE ITALIENNE ET FRANÇAISE
présente, les vendredis et
samedis soir

LOUISE et ERIK
Opéra - Opérettes - Ballades populaires
HARMONIE LYRIQUE et GASTRONOMIQUE
Table d'hôte 6 services (choix varié)
à partir de 16,75\$

DIMANCHE DE PÂQUES 18 avril
SUPER BRUNCH-BUFFET À L'ITALIENNE
À VOLONTÉ

Table des salades:
Niçoise — haricots secs — tomates —
concombre — betterave — pommes de
terre — chou et carottes — lentilles —
jarret de boeuf et oignons — thon

Charcuterie et viandes froides:
salami — capicola — jambon — pâté —
langue — porc frais — dinde

Plats chauds:
Fruits de mer nantua — saute de veau
cacciatore — rôti de boeuf — agneau de
pâques à la romaine

Pâtes:
Rigatoni bolognese — capeletti aurora
penné arrabiata

et la table des desserts:
Tartes — gâteau — salades de fruits —
fruits frais — cassata sicilienne
et le café

15.50 enfants sous
12 ans 1/2 prix.

Réservez dès maintenant.

220, boul. Cremazie ouest
(Sortie St-Laurent du Métropolitain)
Stationnement privé 388-9594

JOYEUSES PÂQUES
MENU SPÉCIAL
POUR AVRIL POUR
DEUX PERSONNES
INCLUANT 1 BOUTEILLE
DE VIN, HORS-D'ŒUVRE
THE OU CAFÉ

HORS-D'ŒUVRE:
• escargots Catalagne • Pâté de foie
• Potage du jour

PLATS:
• LA BROCHETTE D'AGNEAU À
L'ORIENTALE servie avec riz et salade
• ESCALOPE DE VEAU ANDALOUSIE
servie avec spaghetti aux fines herbes
• COTELETTES D'AGNEAU À LA MENTHE
servies avec patates sautées et salade
• SCALOPINI MARSALA servi avec riz et
legumes

Café ou thé au choix

PRIX:
35\$ pour 2 personnes -
bouteille de vin incluse
27\$ pour 2 personnes -
vin non inclus

VINS EN VEDETTE:
— Bouches du Rhône ROUGE
— Bouches du Rhône BLANC

Pour réservation: 861-5362

Ouvert de 11:00 a.m. à 6:00 a.m.
890 ouest, rue Ste-Catherine Rés.:
1200, McGill College, 2e étage 861-5362

La Baleinière

FRUITS DE MER ET GRILLADES
SOUPER DANSANT
DU MER, AU DIM.
Notre spécial pour 2 tous les soirs

20 LANGOUSTINES
30 CUISSES DE GRENOUILLES
incluant entrée 43.95 pour
au choix 2 pers.

Table d'hôte
Assiette du pêcheur
ou Surf'n turf 19.95
Filet mignon ou
Entrecôte au poivre
Entrée au
choix et café. 18.95

Dîner d'affaires de 11 h à
15 h à partir de 4.95
Gâteau d'anniversaire offert sur réservation.
Réservez maintenant pour Pâques.
Menu spécial pour le midi et le soir.

5860, boul. Léger, Montréal-Nord
(à l'est de Lacordaire) Stationnement gratuit
Réservations: (514) 324-2900

Specialités
françaises
et italiennes

**via
PARIS-ROMA**

2019, boul.
Taschereau
Longueuil
677-5008

Escalade Gastronomique

**Le jardin de
PANOS**

Spécialités grecques
Qualité supérieure • Atmosphère chaleureuse
Ouvert de midi à minuit 521, rue Duluth Est (514) 521-4206

**Le Chambertin II
STEAK HOUSE**
La meilleure côte de boeuf et steak en ville
Spécial cette semaine
Filet mignon en
brochette au poivre 9.95\$
inclus: soupe, salade César,
coupe St-Jacques, café
plus autres spéciaux d'ouverture.

1420, rue Peel
(entre de Maisonneuve et Ste-Catherine)
844-5156
Fermé le dimanche et le lundi
Stationnement intérieur 1 \$
au square Dominion

Le Chambertin I
vous présente
le pianiste Claude Maillot
au bar dès 5h p.m.
et ven., sam. avec
Glen Bradley
et Al Cowens
pour bien agrémenter votre soirée.

9, Place Frontenac
Pointe-Claire
695-0620
Fermé le dimanche et le lundi

LE SABAYON
OUVERT TOUS LES SOIRS

Cuisine française et grecque
Spectacles tous les soirs

MUSIQUE CONTINENTALE ET GRECQUE
POUR VOTRE PLAISIR DE LA DANSE

666, rue Sherbrooke Ouest, coin University
Réservations: 288-0373 ou 288-3872
Réservez dès maintenant pour Pâques

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
FÊTES, BUVONS,
RIONS, ROULONS

UNIQUE AU CANADA
• Victuailles en abondance
• Amphore de vin rouge
• Spectacle bidon

• Accordéon musette
• Service en potins à roulettes
• Danse

DIMANCHE DE PÂQUES
Brunch et buffet printanier
de 11 h 30 à la fermeture
12.50\$

**NOUVEAU
RESTAURANT**

La Framingue

Spécialités de
la maison:
les grillades, les
fruits de mer ainsi
que les flambés
service
personnalisé.

Rés.: 393-1777
160, rue Notre-Dame Est
Vieux-Montréal

Dim.: 17 h à 22 h. Lun. au mer.:
11 h à 22 h. Jeu. et ven.: 11 h à
minuit. Sam.: 17 h à minuit.

FÊTEZ PÂQUES EN GRAND
chez
PAPA DAN'S

BRUNCH de PÂQUES
de 11 h à 15 h 15.95\$ par personne
Enfants moins de 10 ans: 1/2 prix

MENU:
Côte de boeuf et jambon fumé à l'érable
Inclus: grande table à salades comprenant moules
petoncles, crevettes, viandes froides et salades
variées, pain à l'ail, etc.

Grand choix de desserts à volonté. Café ou thé.
Oeuf de Pâques offert gratuitement aux enfants.

SOUPER DE PÂQUES
de 17 h à 22 h. 15.95\$ par personne

TABLE D'HÔTE:
Choix de plusieurs plats chauds
Incluant grande table à salades, pain à l'ail et grand choix
de desserts à volonté. Café ou thé

PLACE BONAVENTURE. Rés.: 878-4569
POSSIBILITE DE STATIONNEMENT À L'INTÉRIEUR

**RESTAURANTS
CASA GRECQUE**

200
RUE
PRINCE ARTHUR
EST
Tél.: 842-6098
(coin Hôtel de Ville)
à côté du métro Sherbrooke

1459, BOUL. ST-MARTIN
OUEST
Tél.: 663-1031
(Chomedey, Laval)

CHEZ NOUS COMME CHEZ VOUS!
Spécialités: LANGOUSTINES - FRUITS DE MER - STEAKS - BROCHETTES

**N'OUBLIEZ PAS
NOTRE SPÉCIAL
DU MIDI**

2 pour 1
7 JOURS PAR SEMAINE À COMPTER DE 8.95\$
Lundi au vendredi de 11 h à 17 h • Samedi et dimanche de 11 à 16 h
(sauf dimanche de Pâques)

• SUPER SPÉCIAL •
2 pour 1 À PARTIR DE: 11.95\$
LUNDI AU JEUDI DE 17 h à 24 h À LAVAL SEULEMENT
Nous acceptons des groupes de 15 à 150 personnes pour toutes les occasions

Auberge RAMADA (Centre-ville)
vous invite
à un **BRUNCH et BUFFET**
de PÂQUES

Dimanche le 19 avril 1987

de 11h00 à 15h00 \$14.50 pour les adultes
(\$5.00 pour les enfants
de moins de 12 ans)

de 17h00 à la fermeture \$16.95 pour les adultes
(\$5.00 pour les enfants
de moins de 12 ans)

Musique continue avec notre groupe mexicain

GRAND BUFFET AVEC PIÈCES MONTÉES

Au Menu Cuisson de boeuf rôti
Jambon à l'érable
Gigot d'agneau aux herbes
Ravioli au gratin
Fruits de mer Newburg

Le tout à volonté...

Stationnement
intérieur
GRATUIT

Jeannot Lapin sera présent
avec des cadeaux pour
les enfants!!!
Réservations requises 866-4611

RAMADA
(Centre-ville)
1005, rue Guy,
Montréal, Que.

**Joyeuses
Pâques**

Rejoignez-vous à nous ce dimanche de Pâques
pour savourer nos délices culinaires et profiter
des nombreuses surprises que vous réservent
BIG BIRD, PETER LE LAPIN et RIKI LE CLOWN.

BRUNCH MUSICAL
de 11h00 à 15h00
Le brunch comprend:
• Un buffet chaud et froid
• Des musiciens ambulants qui jouent vos airs
préférés
• Un spectacle de magie par RIKI LE CLOWN
et ses ballons
• Une photo-souvenir avec BIG BIRD
• Un oeuf en chocolat, offert par PETER LE LAPIN
• Le tirage d'un forfait «Oasis Rafinées»
pour deux personnes

BUFFET DE PÂQUES
de 18h00 à 23h30
Le buffet comprend:
• Un repas de FRUITS DE MER et
ROSSIF À VOLONTÉ
• La parade des homards à 21h00
• Musique et danse
• Un oeuf en chocolat, offert par BIG BIRD
• Le tirage d'un forfait «Week-end
Interlude» pour deux personnes

18,50\$ par personne
9,00\$ pour les enfants
de moins de 12 ans

23,95\$ par personne
11,00\$ pour les enfants
de moins de 12 ans

POUR RÉSERVER: 731-7821 (poste 3011)
7700, Côte de Liesse, Saint-Laurent, Montréal (Québec) H4T 1L7
Sortie Montée de Liesse

LE PAVILLON HOTEL DE LUXE

**LE VIEUX
restaurant**

**PÊCHEUR
maritime**

VALEUR
INCOMPARABLE

TOUJOURS
FRAIS

C'EST PLUS FRAIS... DONC C'EST MEILLEUR!

HOMARD VIVANT 9.99\$

CÔTE DE BOEUF au jus 12 on. 10.99\$

PATTES DE CRABE QUEEN 11.99\$
à volonté (lundi seulement)

SAM. 18 AVRIL PÉTONCLES GRILLÉS AU SHERRY
DIM. 19 AVRIL BROCHETTE DE CREVETTES GEANTES
LUN. 20 AVRIL TERRE ET MER (FILET MIGNON 6 on.
et 3 CREVETTES GEANTES)

MAR. 21 AVRIL STEAK DE SURLONGE 8 on. et HOMARD
MER. 22 AVRIL ASSIETTE DU CAPITAINE
JEU. 23 AVRIL ASSIETTE DU PÊCHEUR
VEN. 24 AVRIL 1/2 LIVRE DE CREVETTES
DÉCORÉES AU BEURRE À L'AIL

9.99\$ par
personne

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

TABLE D'HÔTE POUR SOUPER HÂTIF
Au choix:
Soupe aux légumes maison ou soupe de palourdes
Salade verte ou salade de chou
Filet de saumon frais de l'Atlantique ou
Dîner langoustines et crevettes ou
Côte de boeuf au jus
Crème caramel ou sorbet ou crème glacée, thé ou café
(lundi au vendredi de 17 à 18 heures 30 seulement)

10.99\$ par
personne

Heures joyeuses «4 à 7» du lundi au vendredi
WEST ISLAND — 1300, route de service sud
Transcanadienne, Dorval (Station-service Gulf, à l'est du boul. des Sources)
STATIONNEMENT GRATUIT Pour réserver, composez: 683-1320

**QUINZE
CREVETTES**
Ce mois-ci, le bateau de crevettes est à
\$ 10.95 **La Diligence**

Les crevettes sont servies
sur un lit de riz, avec tomate
au four et beurre fondu.
Naturellement, ceci
comprend le plus grand et
meilleur bar à salades, hors-
d'œuvre et fruits frais, à
volonté, de Montréal.

Servi à compter de 17h
tous les jours
Autres menus table d'hôte
disponibles.
Stationnement gratuit
Non valide le dimanche de Pâques

La Diligence
7385, boul. Décarie
731-7771

Du vin

Bairrada, Pinot, Regaleali



JACQUES BENOIT

L'automne dernier, la SAQ mettait en vente dans ses succursales ordinaires un premier vin rouge portugais d'appellation Bairrada, le *Caves Aliança 1980*, à prix très raisonnable (\$5,95). Rapidement épuisé, il vient de réapparaître, à un prix plus élevé (\$6,55), mais restant bien acceptable.

Produit au centre-ouest du Portugal avec presque uniquement une seule variété de raisins, le Baga, les rouges de cette appellation sont des vins corsés, tanniques et astringents, vieillissant sans problème.

Celui des Caves Aliança correspond tout à fait à cette description. Relativement foncé, commençant à montrer des signes de son âge (il est un peu tuilé aux pourtours du verre), il a des odeurs complexes et un peu sauvages, à la fois fruitées, végétales et boisées, son boisé évoquant des odeurs de bois brûlé.

Corsé, tannique, astringent, assez acide quoique sans excess, c'est, comme le montrent aussi ses odeurs, un vin rustique, simple et carré, si je puis dire, mais possédant en même temps du caractère... et valant bien mieux que les multiples vins sans appellation vendus sensiblement le même prix dans les 12 000

points de vente du réseau épiceries-dépanneurs!

Déjà, toutefois, le printemps a frappé à notre porte. Pour bien des consommateurs québécois, cette approche du temps chaud fera qu'ils se tourneront, sans tarder, vers les vins blancs.

Deux vins à goûter en pareil cas — ou simplement pour le plaisir de boire un blanc à l'apéritif ou au repas — sont deux Pinot blanc d'Alsace comptant également parmi les tout nouveaux arrivages. Les deux sont du millésime 1985, une très bonne année pour l'Alsace, et sont eux aussi des vins figurant dans le répertoire de toutes les succursales.

Le moins cher (\$9,15, contre... \$6,25 pour le 1983 il y a deux ans) est le *Pinot blanc Pierre Spaar 85*, un vin au fruité si agréable qu'on a l'impression de mordre dans du raisin!

Peu coloré, pourvu d'un bouquet au fruité envahissant et relativement nuancé — ce qui est rare pour un vin théoriquement plutôt modeste —, il a de très belles saveurs fruitées, bien affirmées, tout en étant plutôt léger et un peu moelleux en bouche.

Le 1983 était encore plus éclatant, ce qui n'empêche pas celui-ci d'être parfaitement savoureux. Il faut noter, cependant, qu'il ne fait que commencer à arriver et que le millésime qu'on trouve encore dans la plupart des succursales est le 1984, dans le même style mais en moins riche au nez et en bouche.

Le second (\$11,30) est le *Pinot blanc Trimbach 85*, produit



par une maison célèbre, et qui, tout en comptant parmi les produits des succursales ordinaires, n'est pas vendu dans toutes celles-ci.

Peu coloré lui aussi, ses odeurs sont agréablement fruitées, quoique moins exubérantes que celles du Pierre Spaar. Bien fruité en bouche, plutôt léger, avec une petite note sucrée fort plaisante, c'est un vin à l'acidité un peu plus prononcée que l'autre, et procurant à cause de cela une agréable sensation de fraîcheur.

Les deux vins ont le charme facile — estival, pourrait-on dire — des vins de ce cépage, et sont à boire à l'apéritif, mais aussi avec du poisson, des viandes blanches, des fruits de mer.

Regaleali 84

On connaît bien peu les vins de Sicile.

Un vin à goûter, pour s'en faire ne serait-ce qu'une première idée, est le *Regaleali 84*.

Produit par une maison (Conte Tasca d'Almerita) figurant parmi les plus réputées de cette grande île italienne, il s'agit d'un vin rouge de qualité toujours égale, vendu déjà depuis plusieurs années au Québec, millésime après millésime, dans les Maisons des vins et des succursales régionales, mais restant assez peu connu.

Comme bien des vins italiens de qualité, c'est un vin n'ayant droit à aucune appellation officielle, ce qui ne l'empêche pas de surpasser, sur le plan de la qualité, de multiples vins d'appellation de ce pays!

Bien foncé, il a une très belle robe pourpre, brillante, ses odeurs mettant une bonne trentaine de minutes à se manifester une fois la bouteille ouverte, si-

gne qu'il est encore bien jeune. On détecte alors un bouquet d'une bonne richesse, prometteur, et qui n'est pas sans rappeler les meilleurs chiantis, avec des effluves un peu acides comme chez beaucoup de vins italiens.

Relativement corsé en bouche, charnu, un peu astringent, il rappelle la encore les très bons chiantis, mais en plus riche et en plus généreux. On peut le boire maintenant, mais il sera de toute évidence beaucoup plus épanoui dans trois ou quatre ans.

Vins maison

Le plus célèbre concours de vins maison du Québec, organisé par le Congrès national des Italo-Canadiens (Québec) et qui en sera cette année à sa 9e édition, aura lieu le dimanche 17 mai, au 2465, rue Belanger est.

Les catégories sont les suivantes:

- Vins rouges, blancs ou roses, de l'année 1986, élaborés obligatoirement avec des raisins frais, et non avec du moût acheté tel quel ou des concentrés.
 - Vins faits avec des raisins du Québec, blancs, roses ou rouges.
 - Vins d'années antérieures à 1986, blancs, roses ou rouges, faits obligatoirement avec des raisins frais.
- Les participants doivent soumettre deux bouteilles de vin pour chaque catégorie dans laquelle ils veulent s'inscrire, et laisser les bouteilles le samedi et dimanche 9 et 10 mai, entre 10 et 16 heures, à l'adresse ci-haut. Informations, Dana Perin, (514) 279-6357.

Des cours sur le vin

Une tradition solidement éta-

blie veut que les cours sur le vin commencent à l'automne, et puis en février ou mars de l'année suivante.

Deux exceptions confirment en ce moment la règle! ■ Habitant Saint-Hyacinthe, M. Gilles Poulin donne ainsi un cours d'initiation à la connaissance des vins, à peu près partout sur la rive Sud de Montréal, en cinq soirées, avec dégustation, leur particularité étant que M. Poulin se déplace lui-même et va donc donner ses cours de ville en ville.

Pour cela, il n'accepte cependant que les groupes déjà organisés d'au moins 15 personnes. \$100 pour les cinq soirées, informations (514) 773-4494, en soirée.

■ De son côté, le journaliste Maurice Chénier, autrefois chroniqueur vinicole à The Gazette, donne également, à compter du lundi 27 avril (19 à 22 heures), un cours d'initiation, au 3486, rue d'Iberville, à Montréal.

Le cours est en 10 soirées, partagées en deux séries de cinq, avec dégustation. \$75 par série, informations, 327-1331.

Crus bourgeois

Montréal compte parmi les étapes de la tournée en Amérique du nord, début mai, de 18 propriétaires de crus bourgeois (bordeaux rouges). A cette occasion, l'Académie du vin organise, en collaboration avec la SAQ, une dégustation de 19 de ces vins, des millésimes 81, 82 et 83, dont les fameux châteaux Chasse-Spleen (81) et Sociando-Malet (82). La dégustation a lieu le lundi 11 mai, à 19 heures, à l'hôtel Quatre-Saisons, en compagnie des producteurs. Tarif, \$58. Informations, 861-6334.

JOYEUSES PÂQUES

GURLY JOE'S
SPECIAUX DE PÂQUES
 du 18 au 25 avril

BROCHETTE DE FILET MIGNON 9.95\$
 sauce aux champignons

BROCHETTE DE CREVETTES ET FILET MIGNON 12.95\$
 servis sur riz incluant libre-service à notre bar à salades et fruits frais. Choix de pommes de terre, pain chaud maison. Desserts et café.

1453, rue Metcalfe 845-5226

Hostellerie Les Trois Milleuls
 L'art du bien recevoir.

SAINT-MARC-SUR-RICHELIEU QUÉBEC J0L 2E0
 TÉL.: (514) 584-2231

RELAYS & CHATEAUX

Hostellerie Rive Gauche

1810, boul. Richelieu Beloeil, (Québec) J3G 4S4
 TÉL.: (514) 467-4650

le st-malo inc.
 Cuisine française apprêtée au goût des gens d'ici

De 11h30 à 23h00
 Fermé le dimanche
 (514) 845-6327

1605, rue St-Denis Montréal, Québec

Au Bourassa
 Cuisine française et fruits de mer

Venez déguster notre nouvelle cuisine. Repas complet

Le potage — La salade verte

Fettuccini aux fruits de mer 12.95\$
 Entrecôte aux cinq poivres 13.95\$
 Le canard à l'orange 11.95\$

Tous plats servis avec légumes et pomme de terre du jour avec dessert.

Musique et danse au bar «Versions»

6150, boul. HENRI-BOURASSA EST MONTREAL-NORD
 1000 pieds à l'est de Lacordaire
 322-6760 ou 325-0718
 STATIONNEMENT FACILE ET GRATUIT
 Le golf Bourassa est OUVERT

LE RESTAURANT DE FRUITS DE MER LE PLUS ORIGINAL

LA POISSONNERIE

TOUS LES JOURS QU'IL GOUT ET LES PRIX VOUS PLAIRONT... D'ÉTÉ

1 1/4 lb de HOMARD FRAIS \$9.99

SPÉCIAUX TOUS LES JOURS À PARTIR DE 7.99\$

SPÉCIAUX DE SOUPE-TÔT à partir de 6.99\$ de 17h à 18h30

A VOUS AU PRIX D'AUJOURD'HUI

1498, STANLEY coin de Maisonneuve 842-1964

Les Étés
 SAMEDI DE PÂQUES

SOUPER DANSANT
 trio de musiciens

TABLE D'HÔTE 18.50\$

BRUNCH DE PÂQUES
 (en concert): 17.50\$ p.p.

PROMOTION SPÉCIALE
 OUVERTURE DE NOTRE TERRASSE MOITIÉ PRIX LE SOIR

A cette occasion, réduction de 50% sur chaque plat choisi de notre menu du soir (grignolades et fruits de mer).

Cette offre est valable le soir seulement du mardi 21 avril au vendredi 24 avril (sur réservation).

RESERVEZ DES MAINTENANT
 390, Notre-Dame Ouest Tel.: 849-1280

La Renaudière
 Cuisine française dans le vieux Sainte-Rose à Laval

«Un régal autant pour la vue que pour le palais»

Petits salons intimes

TABLE D'HÔTE GASTRONOMIQUE à partir de 18\$
 Ouvert des 17 h 30 - Fermé les lundis

94, boul. Sainte-Rose Rés.: 622-7963

BRUNCH DU DIMANCHE

LA FONDERIE
 BUFFET CHAUD ET FROID

Choix de 8 plats d'oeufs différents

PENSEZ À RÉSERVER VOTRE BRUNCH DE PÂQUES de 11h30 à 15h30 \$10.95 p.p.

10145, Lajeunesse (coin Sauriol) Pour réservations: 382-8234

LA CABANE GRECQUE

La première et la meilleure brochette à Montréal

Spécialités: langoustine, crevettes, steaks, fruits de mer et brochettes

Du lundi au vendredi de 11h à 17h
 Le samedi et le dimanche de 11h à 16h

2 pour 1 à partir de 6.90\$ pour 2 pers.

Les plats principaux sont servis avec soupe, salade, riz, patates, café et dessert.

Réservations: 849-0122 ou 844-4025
 102, rue Prince-Arthur est (coin av. Coloniale)

PIANISTE DU MER. AU SAM. INVITE SPÉCIAL JEU. VEN. SAM. MARIE LABREX

À VOLONTÉ

Le Beau Monde RESTO-BAR

BLUES, JAZZ ET BOUFFE

3863, rue Saint-Denis (près Duluth) Rés.: 845-3932 ouvert le midi

Moules cultivées 9.95
 Cuisses de grenouille 14.95

Tous les soirs de 16 h à 1 h
 Spécialisé pour groupe
 Réservez pour le brunch de Pâques (19 avril)

bravo ALEXANDRE
 BRUNCH DE PÂQUES

Vieux Montréal 438, Place Jacques-Cartier 866-9439
 Centre-ville 1454, rue Peel 288-5105

BRUNCH

Champagne et jus d'orange • brioches et croissants à volonté • saumon fumé • oeufs benedictine • saucisses • pommes sautées • salade de fruits au kirsch • Forêt Noire • Café et thé.

12.00\$

Nous vous ferons vivre de bons moments avec les lapins surprises au chocolat de notre pâtisserie

ATTENTION: APPRETEZ-VOUS À VOUS RÉSERVER À PARTIR DE 17 h à 19 h UNE OCCASION DE VOUS DÉTENDRE PRES LES HEURES DE TRAVAIL

Le Chant Alain
 Fine cuisine

«Là où le raffinement passe par les délices du palais et la galanterie du cœur»

\$8.95 MENU INCROYABLE LE SAMEDI

Potage du jour
 Pâté de canard
 Brochette de filet mignon au poivre
 St-Honoré — Café
 • Piano-bar • Salle à manger • Salles de conférence • Salles de réception (pour 10 à 100 personnes)

Potage du jour
 Salade mixte
 Saumon poché béarnaise
 St-Honoré
 Café

• Déjeuner d'affaires, à partir de \$4.95 • Table d'hôte à partir de \$9.95

Pour réserver, composez 744-6729
 300, boul. Laurentien, Ville Saint-Laurent
 À COMPTER DE PÂQUES NOUS SERONS OUVERT LES DIMANCHES SOIR

RESTAURANT SALLE-À-MANGER **L.H. Lafontaine**

• STEAKS • BROCHETTES • FRUITS DE MER •

SPECIAUX DU MOIS D'AVRIL

- FILET DE SOLE FRAIS BELLE MEUNIERE 9.95\$
- ESCALOPE DE VEAU PIZZAIOLA 9.95\$
- FILET MIGNON SAUCE AUX CHAMPIGNONS 13.95\$

TABLE D'HÔTE LE SOIR AVEC REPAS DE PÂQUES

DU MÉRREDI AU DIMANCHE, MUSIQUES CHANTEURS POUR AGREMENTER VOTRE REPAS

513, SAMUEL-DE-CHAMPLAIN, SORTIE MONTARVILLE DE LA ROUTE 132

RESTAURANT SALLE-À-MANGER **BOUCHERIE** 641-3684

SALLE DE BANQUETS POUR GROUPE JUSQU'À 50 PERSONNES. MENU SPECIAUX DE GROUPE

SUPER BRUNCH DU DIMANCHE DE PÂQUES
 DE 11H À 15H ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS 10.95\$
 DE 12 ANS 1/2 PRIX

Restaurants

Passé les ponts, une bonne table

FRANÇOISE KAYLER

La distribution des restaurants est ainsi faite que concentrés sur l'île, passé les ponts, ils s'éparpillent. Est-ce parce que, quand on habite en banlieue, on aime mieux sortir que rester dans ses limites géographiques; est-ce parce que rien n'attire les Montréalais en dehors de leurs rives? L'occasion de choisir Saint-Lambert, ce sera peut-être le Vrai Chablis.

Cette enseigne, qui définit sans doute plus l'origine de ses propriétaires que le type de cuisine qu'ils ont choisi de servir, n'est installée que depuis quelques mois au cœur de cette municipalité, près de l'Hôtel de Ville et du poste de police, et tout de même en retrait.

La maison est jolie et, de l'extérieur, ne se distingue pas des résidences qui l'entourent. Une grande entrée en forme de verrière a été ajoutée. L'ancien escalier intérieur a été converti en vestiaire, les cloisons ont été supprimées et tout le rez-de-chaussée est devenu salle à man-

ger. L'installation est simple, sans prétention, avec un éclairage bien adapté, des sièges peut-être un peu bas, un peu trop souples, mais qui ont l'avantage

Cateau de lapin en gelée
Mousse de foie de volaille
Rognons de veau au porto
Cuisses de canard aux poires
Oufs à la neige
Tarte aux fruits
Cafés
Menus • table d'hôte • \$19.50 par personne. Café en sus.

d'isoler des tables voisines en faisant écran avec un dos haut et rembourré. Le Vrai Chablis, c'est un restaurant de chef-propriétaire et l'ambiance à quelque chose d'amical et de presque familial, dans le bon sens du terme.

La carte est relativement courte, complétée par un menu du chef et par une table d'hôte offrant un choix intéressant. A l'apéritif, la maison se rappelle ses origines bourguignonnes et offre des petites gougers en dégustation.

Le pâté de lapin en gelée faisait revivre une préparation que l'on a presque oubliée maintenant que tout est passé au bien-

der pour être réduit en purée. Les deux tranches étaient belles, faites d'une maquerie de petits morceaux de chair blanche et moins blanche et ourlée d'une gelée blonde. La présentation était belle, mais un peu trop froide pour que les saveurs se développent.

La mousse de foie de volaille était de son temps: jolie présentation en forme de fleur, la mousse mouillée en pétales, le cœur fait de confiture d'oignon. La mousse était fine et délicate, d'une saveur parfumée. L'oignon lui donnait un goût sucré qui n'était pas particulièrement heureux. Cette assiette, comme la précédente et comme les suivantes, était copieusement et généreusement servie.

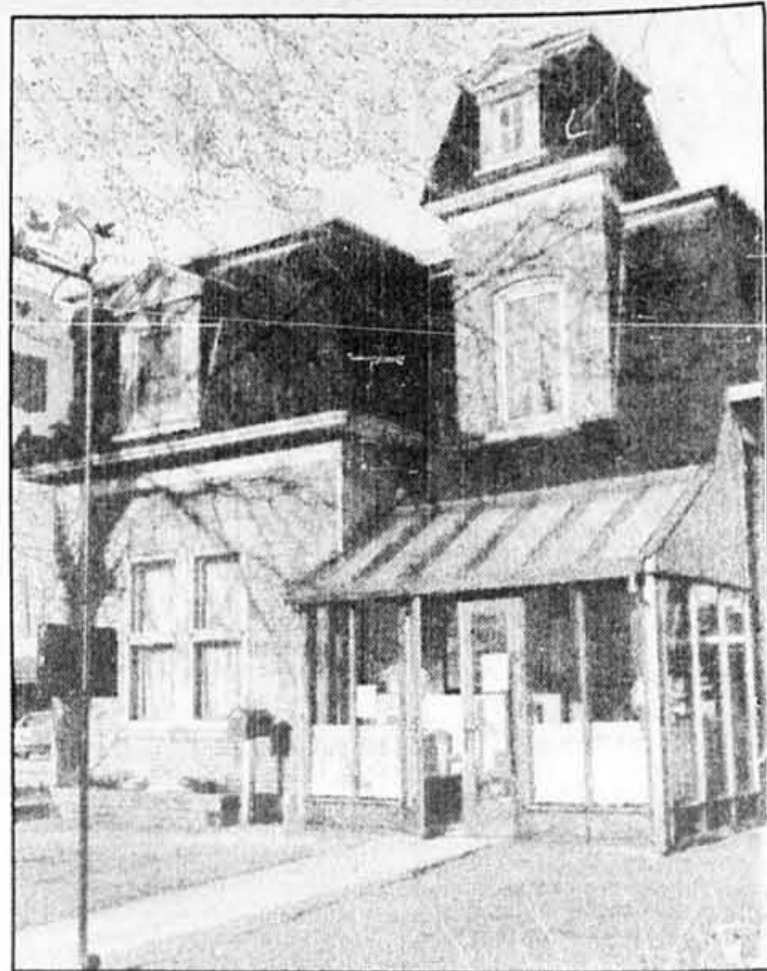
Le rognon de veau au porto était un beau plat, l'abats coupé menu, un peu cuit pour ceux qui l'aiment rosé mais qui ne sont légion, d'un goût franc que soutenait une sauce corsée et d'un tonus que l'on ne rencontre plus, mais un peu trop poivrée.

Les cuisses de canard étaient belles, tendres et moelleuses, se détachaient de l'os sans effort et

la chair faisait corps avec la peau devenue fondante sous la cuisson. C'était un plat mijoté surprenant. Une demi poire chaude accompagnait ce plat et le complétait bien. La sauce était courte et correspondait bien à la présentation. Les deux assiettes étaient garnies de beaux légumes, carottes, pois des neiges, pomme de terre, chacun cuit à sa mesure.

Les desserts sont présentés, à l'entrée. Cette formule à l'avantage de bien prédisposer l'arrivant. Mais le désavantage de réchauffer certains plats. Les oeufs à la neige, en particulier, qui perdaient un peu de leurs qualités. Caramélisés largement les blancs bien mousses reposaient sur une crème anglaise fine mais un peu trop sucrée. Cet excès de sucre se retrouvait dans la pâte sableuse de la tarte aux fruits, pourtant belle sous ses fraises, kiwis et raisins.

LE VRAI CHABLIS
52 rue Aberdeen
St-Lambert
465-2795



JOYEUSES PÂQUES

Restaurant Le Piémontais
Cuisine italienne et française
FERME LE DIMANCHE
1145A, rue De Bullion
861-8122
Membre de l'A.R.Q.
(Association des Restaurateurs du Québec)

AUX DÉLICES DE SZECHUAN
ou le savoir-faire au service du savoir-vivre
Un relais de la gastronomie chinoise
(F. Kayler)
Spécialités szechuanoises et pékinoises
1735, ST-DENIS
Renseignements et réservations 844-5542

Restaurant authentiquement québécois
POUR PÂQUES
MENU COMPLET POUR ENFANTS
de 0 à 8 ans 1.99\$
de 9 à 12 ans 3.99\$
ENTRE 5 H ET 6 H.
SEMAINE DU CAFÉ ESPAGNOL à 3.99\$
20% D'ESCOMPTE après 21 h
SAMEDI, DIMANCHE et MARDI
CHATEAUBRIAND OU PLATEAU DU PÊCHEUR POUR 2 PERSONNES
incluant une bouteille de vin rouge ou blanc, salade verte ou escargots à l'ail et café **44.95\$**

le BOULEVARD
Fine cuisine Bistrot-restaurant
Un restaurant aux arômes inédits
Déjeuner-brunch tous les dimanches dès 11 h
5358, boul. Lévêque, Saint-Vincent-de-Paul, Laval (à deux pas du pont Pie-IX)
Réservations: 661-4985

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

BETTER RESTAURANT
NOUVEAU
Plus de 40 variétés de bières importées
Délicieuses saucisses européennes accompagnées de choucroute ou de nos frites maison
4382, boulevard Saint-Laurent
Montréal (au sud de Mont-Royal)
Tél.: 845-4554

LA PETITE VENISE
Cuisine GASTRONOMIQUE ITALIENNE
Fermé le dimanche
5134, boul. Henri-Bourassa Est
Membre de l'A.R.Q.
321-7307

CAFÉ ESPAGNOL
offrir aux anniversaires sur réservation seulement.
MERCREDI et SAMEDI
SUPER-ASSIETTE DE FRUITS DE MER 15.95\$
incluant salade verte
DIMANCHE, MARDI et JEUDI
Salade verte ou escargots à l'ail
Soupe à l'oignon gratinée
Pain à l'ail
Pattes de crabe ou langoustines **12.95\$**
1 HOMARD VIVANT **8.95\$**
JEUDI et VENDREDI
Festival de langoustines et de crabe à volonté **19.95\$**
incluant soupe à l'oignon gratinée, escargots à l'ail et salade verte
DIMANCHE et MERCREDI
CUISSSES DE GRENOUILLES A VOLONTÉ **12.95\$**
SALADE VERTE INCLUSE.

LA MER À BOIRE
SPÉCIAL Soupe à l'oignon et 1 lb de cuisses de grenouilles sautées à la provençale **\$13.95**
VIEUX MONTREAL
429, ST-VINCENT
Rés.: 397-9610

Vespucci
Fine cuisine italienne
La meilleure carte de vins italiens à Montréal
Une atmosphère à découvrir.
843-4784
124, rue Prince Arthur Est

Une expérience Spectaculaire au cœur du Japon
BAR-COCKTAIL
BOISSONS POLYNESIENNES
KON-TIKI
Jours d'anniversaire Kobe valide jusqu'au 7 mai 87 (sooper seulement) et sur présentation de cette annonce.
Venez fêter en groupe de 4 personnes ou plus et recevez gratuitement notre fameux repas valeur de **8.95\$** ou l'équivalent.
Ce délicieux repas comprend:
- Soupe à l'oignon Kobe
- Saumon à la vapeur
- Saumon Teriyaki
- Saumon et champignons
- Riz à la vapeur
- 1/2 dessert (tarte gâteau ou sorbet)
6720, rue Sherbrooke est
Métro Langelier ou autobus 185
Entre motel Le Marquis
254-9926

L'AVENURA
Le goût de l'Italie
OUVERT DÈS 11 H
LE DIMANCHE DE PÂQUES
99, AV. LAURIER OUEST
(Coin rue St-Urbain)
Rés.: 271-3095

CHANSONNIER GUITARISTE
PLACE DE 191, boul. MORTAGNE, Boucherville
Rés.: 655-6820 / 1117
du mardi au dimanche

le Café de l'Opéra
RESTAURANT FRANÇAIS
La tradition de Paris au cœur de Montréal
LES VENDREDIS SOIR
DINERS «BEL CANTO»
DANS NOTRE SALLE DU HAUT
Ouvert tous les jours de 11h45 à 15h et de 17h à la fermeture.
Fermé le dimanche.
1425, RUE BISHOP
Réservations: 288-0591

Sancho Panza
Fine cuisine espagnole et française
FESTIVAL DE CREVETTES à partir de 8.95
DIMANCHE DE PÂQUES
3458, avenue du Parc
844-0558

Le Caveau
la petite boîte où l'on mange bien
2063, rue Victoria
844-1624
JOYEUSES PÂQUES

KOBÉ
Steak japonais

BIENVENUE à notre FESTIVAL de LANGOUSTINES
incluant salade César ou soupe **\$12.95**
Dimanche 19 avril
JOUR DE PÂQUES
pour cette occasion, un menu spécial (repas complet) sera servi à partir de **9.95\$**
Dîner d'affaires du lundi au vendredi

Chateau Madrid
DINER CONCERT DE GUITARE CLASSIQUE ET FLAMENCO
SPECTACLE ven. au dim. à 20 h et 23 h
TABLE D'HÔTE A PARTIR DE **\$15.95**
DIMANCHE DE PÂQUES
BRUNCH DE 11 h 30 à 14 h 30 **\$4.95** prix pour enfants.
DINER D'AFFAIRES LA TERRASSE EST OUVERTE
1177, rue de la Montagne
(1 coin de rue à l'ouest du Centre Sheraton)
Réservations: 861-3710

Solmar
«AVRIL AU PORTUGAL» A MONTREAL AU
MENU DE GALA AVEC VIN INCLUS.
THIRAGE DE 2 VOYAGES A LISBONNE VIA C.P. AIR
SOUVENIR A TOUTES LES DAMES, APRES LE SOUPER
JULIA LOPES et autres artistes, 7 soirs.
111, rue Saint-Paul Est
Beaucoup de stationnement (si occupé) 861-4562 / 861-3210

Janni
Fine cuisine italienne
Pour les soupers dansants du mercredi au dimanche, José Maria, chanteur et organiste

Ghez Pierre
Cuisine recherchée
Salons privés
1263, Labelle
Métro Berri-de-Montigny
Réservations: 843-5227

KLONDIKE
Fruits de mer, grillades et mets italiens
Moules à volonté apprêtées de 2 façons **9.95\$**
aussi Spécial de Pâques Jambon cuit ou dinde farcie **9.95\$**
1/2 prix pour les enfants de moins de 12 ans incluis soupe, salade, dessert.
DE MIDI A 22 H
Entrecôte 16 on. incluant salade, choix de patates et pain maison. **9.95\$**
Musique du mercredi au dimanche
5805, route Transcanadienne, sortie 65
744-5841
Stationnement gratuit.

Après le jour
Réservations: **527-4141**
901, RUE RACHEL EST
Facilités pour groupes
Licence complète

La Lucarne
FINE CUISINE FRANÇAISE
«Un restaurant qui ne perd pas la tête.»
F. Kayler - LA PRESSE
1030, rue Laurier ouest
Outremont
Rés.: 279-7355

Auberge Les Tiges
Cuisine traditionnelle à 5 minutes de Montréal
OUVERT TOUTE LA JOURNÉE POUR PÂQUES
TOUS LES VENDREDIS SOIRS
ALAIN GUITARISTE.
585, rue Victoria, Saint-Lambert
Res.: 466-2197
Stationnement facile

SUPER SPÉCIAL D'AVRIL
Soupe du jour ou salade maison
Choix de 12 scampis du chef ou scaloppine parmigiana
crème caramel renversée ou coupe de fruits frais café ou thé **14.95\$**
NOUVEAU: SERRE PRIVÉE DISPONIBLE
BRUNCH BUFFET MUSICAL DE PÂQUES A **9.95\$**
(enfants moins de 10 ans 6.95\$)
Salle de réception
Réservations: 521-0194-527-8313
3132, Sherbrooke est

Dimanche de Pâques
Déjeuner gastronomique accompagné d'une flûte de champagne
2500\$ par personne
Réservations: **842-6515**

à la BARRIQUE
Restaurant français - fruits de mer
MENU PASCAL **21.95\$**
BRUNCH DU DIMANCHE DE PÂQUES **11.95\$**
ENFANTS 6.95\$
FESTIVAL D'AVRIL: Assiette de crevettes géantes à la provençale incluant potage, salade César et café **12.95\$**
et leur fameux «soupe-tôt» du dimanche au vendredi de 17 h à 20 h
1/2 prix sur les plats principaux à la carte.
Souper dansant du jeudi au dimanche
Réservations: **387-5655**
Stationnement gratuit - Cartes de crédit
1345, rue Fleury Est, Ahuntsic

LE RELAIS DU CHEF EUGÈNE
restaurateur traiteur
Samedi 18 avril
SPECIAL BUFFET ITALIEN avec fruits de mer et musique **25\$** par pers. (à volonté)
SPECIAL DE PÂQUES
dimanche 19 avril
SUPERBE BUFFET GASTRONOMIQUE de 12 h à 21 h **15.95\$** par pers. (à volonté)
944, boul. Duhamel, Pincourt
453-5925

Pa Bretelle
cuisine française
animation musicale apportée: votre vin brunch à partir de 11 h
Dégustez Pâques dans un jardin fleuri.
Reservez dès maintenant.
1874 (près St-Jacques/Ontario)
res. 526-5486

Claude St-Jean
Restaurant
FESTIVAL DE CREVETTES

Part's
Cuisine NOUVELLE
1422, RUE STANLEY

Chez Queux
SUPER BRUNCH DE PÂQUES **13.50\$**
1/2 prix pour enfants de moins de 12 ans
SOUPER DE PÂQUES table d'hôte spéciale **16.95\$**
Stationnement gratuit place Jacques-Cartier
SALLE DE RECEPTION
158, rue Saint-Paul est
866-5194 - 866-5988

Chez Joël
1284, RUE BÉLANGER EST
Réservations: 279-2592 - 271-3289
JOYEUSES PÂQUES à tous nos clients
Notre menu
Pâté de campagne
Crème primatière
Filet de sole, crabe et moules
ou entrecôte 12 onces aux 3 porcs
Pommes de terre surprises
Brocoli à la polonaise
Salade verte garnie
Desserts variés
Thé ou café **13.95\$**
Valable les 18 et 19 avril
Ouvert le samedi à compter de 17 h
Fermé lundi soir

POUR PÂQUES SUPER BUFFET-BRUNCH
au champagne avec côte de boeuf, jambon fumé à l'érable, fruits de mer, etc.
Service à 10 h, midi et 14 h.
TABLE D'HÔTE SPÉCIALE à compter de 17 heures avec menu pour enfants
Cadeaux surprises aux enfants
JOYEUSES PÂQUES
Toujours le même propriétaire depuis 1962
162 boul. Taschereau, Greenfield Park
Res. 672-3330

MATTY
restaurant-bar
Cuisine arménienne
Spécialités: crevettes à l'arménienne et shish-kebab
Res.: 843-3591
MYKONOS
Nouvellement redécoré
Cuisine du Moyen Orient
2075, rue de la Montagne
Res.: 849-7407