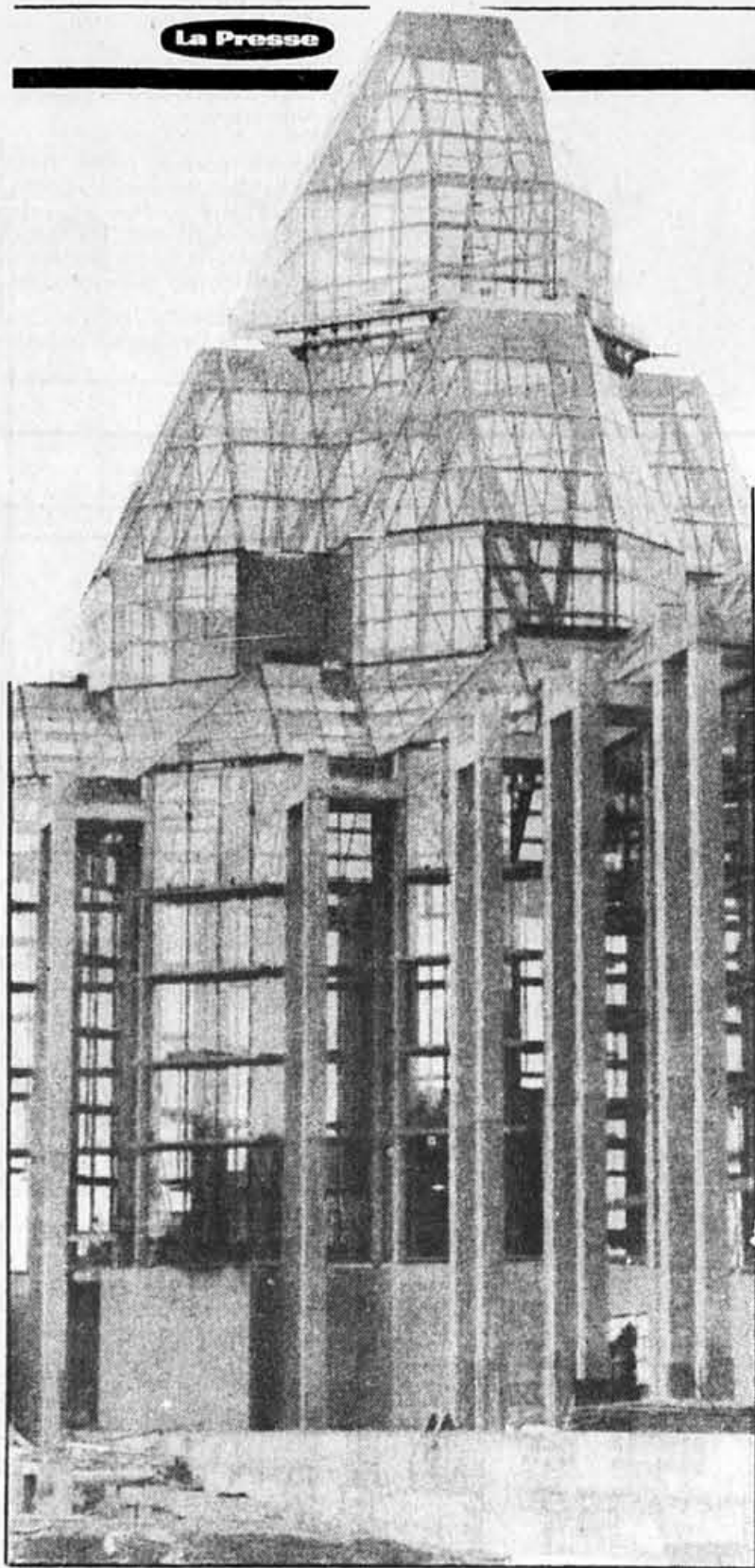


La Presse

LA PRESSE, MONTREAL, SAMEDI 2 MAI 1987



Le grand hall vu de l'extérieur.

PHOTOS PAUL-HENRI TALBOT, LA PRESSE

## À Ottawa, un musée qui tient de la cathédrale

Situé derrière les édifices parlementaires et dominant la rivière des Outaouais, le Musée des beaux-arts du Canada tient à la fois de la cathédrale, des anciens monastères et de la place publique. Il fait « musée dans le musée » dans la mesure où il s'entoure d'une coquille de verre qui contient un autre édifice en granit rose. C'est dans la coquille de verre que l'on entre pour suivre un long corridor en pente offrant des perspectives imprévisibles sur l'extérieur. Le corridor mène à un grand hall de verre d'où l'on voit la rivière, le futur Musée de la civilisation sur l'autre rive, les ruines de la compagnie Eddy et les montagnes au loin.

Le corridor longe également un édifice en granit rose, ponctuée de colonnes, qui contient les galeries du Musée réparties sur trois niveaux. Presque toutes les salles bénéficient d'un éclairage naturel.

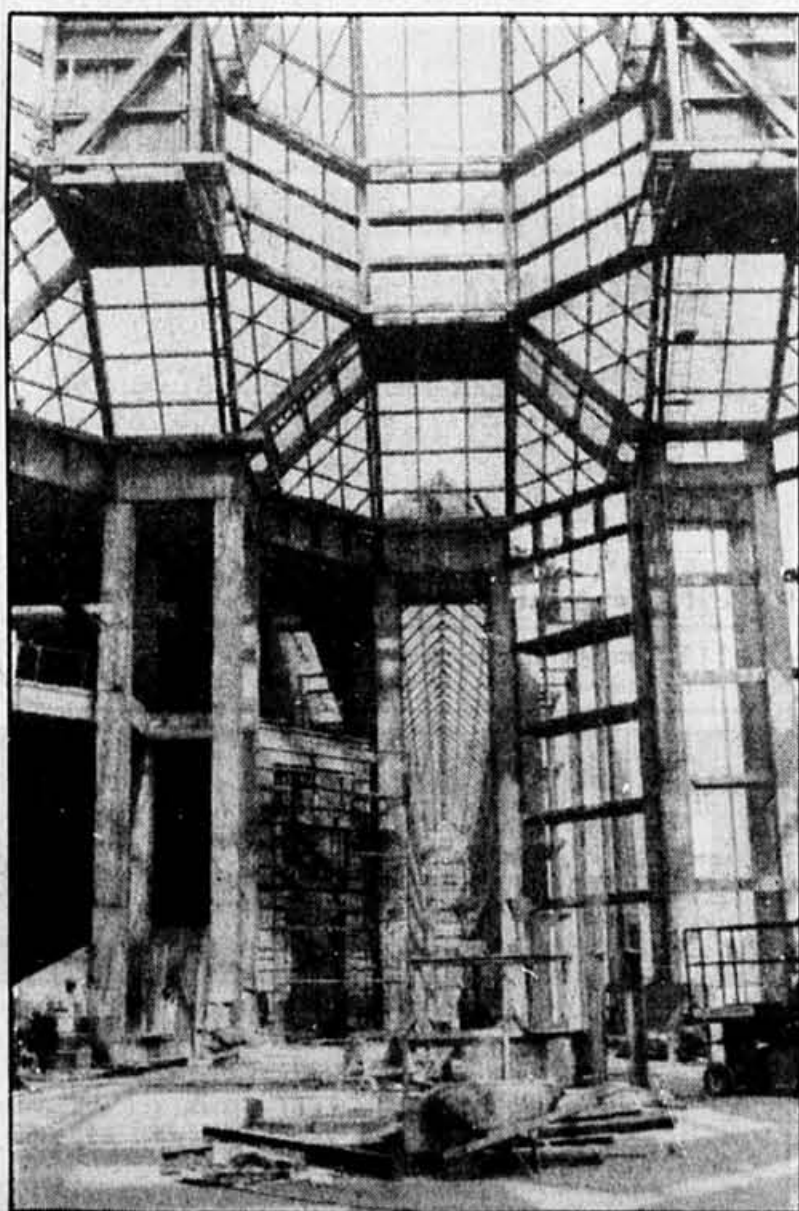
Moshe Safdie y a prévu plusieurs espaces de repos comme s'il voulait nous garder le plus long-

temps possible au Musée. Il y a, par exemple, une cour intérieure rappelant celle des anciens monastères. Il y poussera des oranges en hiver. Il y a aussi un étang que l'on peut contourner, voir de haut ou d'en dessous selon l'étage où l'on se trouve.

On y a par ailleurs reconstitué une chapelle, celle du Couvent Rideau, à partir des restes sauvés in extremis de la démolition.

Safdie avait soumis deux projets pour le Musée. Un qu'il qualifie d'extroverti, la partie en verre se trouvant à l'extérieur, l'autre, dit introverti, et qui aurait inscrit la partie en verre à l'intérieur du bâtiment. Quand les deux projets furent soumis à un comité de six ministres et du premier ministre Pierre Trudeau, les votes des ministres se répartissaient également. C'est M. Trudeau qui a choisi la version extrovertie pour l'effet lumineux qu'aurait le Musée, la nuit.

Coût: Entre \$118 et \$143 millions.



Le grand hall du Musée des beaux-arts du Canada sur lequel débouche un long corridor

## Un projet casse-tête pour Moshe Safdie

Moshe Safdie a conçu deux projets d'agrandissement pour le Musée des beaux-arts de Montréal. Ils seront soumis cette semaine au conseil d'administration du MBA puis, à la consultation publique menée par la Ville de Montréal, à compter du 13 mai.

Cette consultation publique se fera en deux temps. Les 13 et 14 mai, ce seront les séances d'information. Les séances de consultation se dérouleront les 9, 10 et 11 juin. Les gens du quartier, entre autres, pourront y faire valoir leur point de vue.

Ce sera la première consultation pour une institution culturelle sous le règne du RCM. Un précédent.

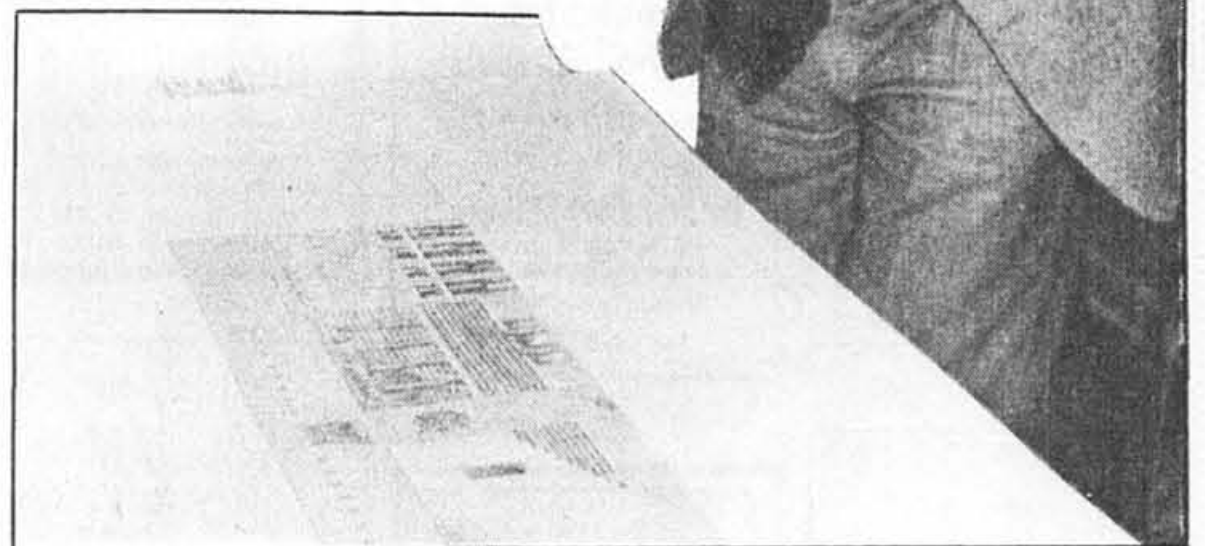
Le premier projet de Safdie prévoit la démolition de la conciergerie qui occupe actuellement une bonne partie de l'emplacement réservé au futur musée, en face de l'établissement, du côté sud de la rue Sherbrooke. C'est de toute évidence le projet que l'architecte, aussi bien que la direction du MBA, privilégie.

D'après les derniers plans que Safdie nous a fait voir cette semaine, le nouveau musée, version I, reprend le thème des colonnes du musée d'en face, son entrée principale est exactement vis-à-vis celle du musée actuel. Derrière une façade de verre dont la partie centrale est en pente pour cueillir le soleil, on retrouve un escalier rappelant celui du vieux musée. C'est un escalier symbolique, théâtral selon l'architecte. Le public pourra en gravir les marches et contempler le paysage extérieur avoisinant ou voir de haut l'intérieur du nouveau musée.

L'autre projet intègre la façade de l'ancienne conciergerie. Il est

impossible, selon l'architecte, d'en conserver plus que la façade, si l'on veut que le musée réponde aux normes muséologiques. Il y a, dans la conciergerie, des colonnes faites pour soutenir de petits espaces, dit-il. Dans la deuxième version, le nouveau musée devra alors compter deux entrées.

Moshe Safdie ne s'en cache nullement, il a bien du mal avec cette conciergerie. Les plans définitifs concernant ce projet ne



Moshe Safdie examine les plans d'agrandissement du Musée des beaux-arts de Montréal qui seront soumis au conseil d'administration du MBA, puis, à la consultation publique.

sont d'ailleurs pas encore au point, selon Pierre Theberge, le directeur du MBA. Safdie ne sait trop ce qu'il fera si la Ville décidait, à la suite des consultations publiques, de déclarer la conciergerie monument historique.

Le deuxième projet tente en quelque sorte de satisfaire les groupes de pression qui menent campagne pour que le Musée conserve l'ancienne conciergerie, une des premières à faire son apparition à Montréal au début du siècle.

Avec le Musée de la civilisation, à Québec, Moshe Safdie a

prouvé qu'il pouvait mener à bien l'intégration de maisons historiques à un musée. Mais quand on parle de monuments historiques du Vieux-Québec, on a affaire à des bâtiments qui remontent au Régime français et qui constituent des exemples uniques en Amérique du Nord.

Cela n'empêche pas Moshe Safdie d'estimer qu'il est temps que Montréal fasse des consultations publiques concernant les équipements à construire sur son territoire. Il se demande toutefois quelle structure elles auront ces consultations, qui aura droit de

parole. N'y aura-t-il que *Sauvons Montréal?* A New York, dit-il, c'est dans les moeurs, on sait à quelle structure on a affaire et on connaît les groupes de pression qui ont droit de parole. Pour quel projet que ce soit, il y a une période de sept mois de consultation. Mais à Montréal, rien n'est encore vraiment organisé.

Il va sans dire que le MBA n'aimerait pas faire les frais d'un premier essai consultatif mené par la Ville de Montréal. Coût de l'agrandissement du MBA: Environ \$60 millions.

Textes de  
Jocelyne Lepage

## Le Musée de la civilisation de Québec: une intégration tout à fait exemplaire

On dira ce que l'on voudra de la pertinence d'un musée de la civilisation à Québec, les Québécois (de la ville) l'ont voulu, ils l'ont maintenant. Ils ont d'ailleurs une fort belle chose qui a valu un prix d'excellence aux deux bureaux d'architectes qui ont pris part à sa conception, celui de Safdie, Desnoyers, Mercure et celui de Belzile, Brossard, Galiène, Lavoie et Sungur Incesulu, de Québec.

Le Musée de la civilisation occupe en fait tout un quadrilatère non loin de la Place royale, entre les rues Dalhousie, Saint-Pierre, Saint-Antoine et Saint-Jacques. Il se peut que le Musée passe inaperçu du côté de la rue Saint-Pierre puisqu'il intègre deux bâtiments historiques: la Maison Estébe et la première Banque du Québec. Les deux édifices sont reliés entre eux par un troisième qui ressemble aux bâtiments du voisinage sauf qu'il est flambant neuf. Dans ces trois édifices, qui ne sauraient répondre aux normes muséologiques internationales, on logera les bureaux de l'administration.

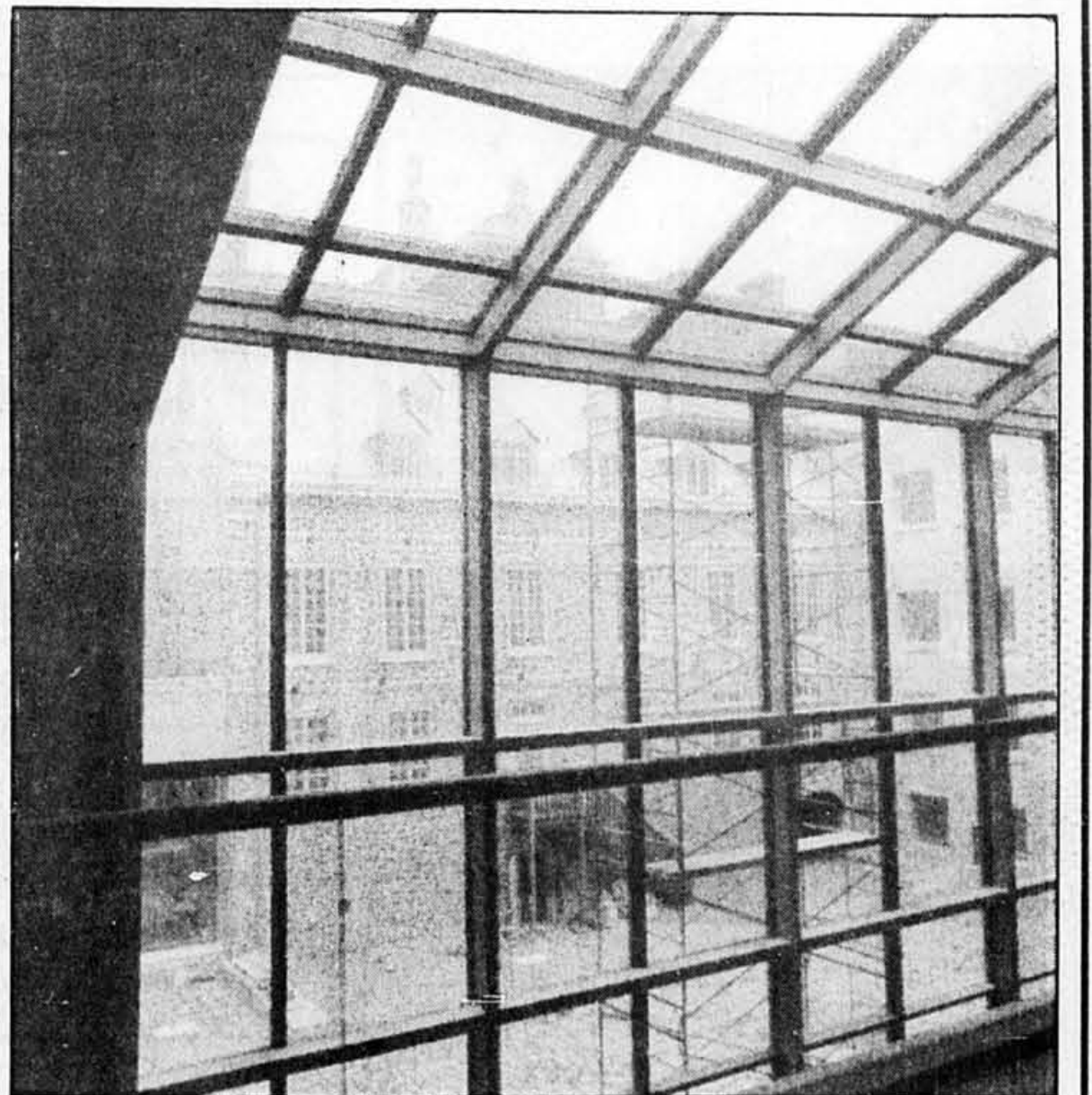
Du côté de la rue Dalhousie, qui fait face au fleuve, c'est autre chose. Là aussi, le Musée se compose de trois parties. La partie centrale, moins élevée que les deux autres, laisse voir le cap Diamant et le Vieux Séminaire. Cette partie est toute en escaliers (comme la vieille ville). On peut donc lui grimper dessus, s'asseoir à des terrasses, traverser de l'autre côté et se retrouver rue Saint-Pierre.

À l'intérieur, on ne compte que quatre immenses salles. Le Musée pourra les diviser en autant d'espaces qu'il le veut, selon ses besoins.

Quand on entre par Dalhousie, on reste encore en contact avec l'extérieur et l'on peut voir l'arrière des deux maisons historiques de même que l'on peut avoir accès à leur cour intérieure.

Pendant les travaux, les ouvriers ont découvert le plus vieux quai de Québec derrière la Maison Estébe. Ce quai, quasiment intact, fait partie intégrante du Musée. On y amènera une fontaine.

Le toit du Musée, en cuivre comme il se doit pour respecter l'environnement, est à lui seul un paysage spectaculaire de pignons et de lucarnes qui vieilliront avec le temps. La pierre



De l'intérieur du Musée de la civilisation, une vue sur la Maison Estébe.

utilisée pour le bâtiment est une pierre calcaire grise, la même que celle de la première Banque de Québec et d'autres édifices du Vieux-Québec.

La surface du Musée de la civilisation est six fois plus grande que celle du Musée du Québec et une fois et demie celle du Musée des beaux-arts de Montréal.

On sait que le Musée devait ouvrir ses portes cette année, mais que le gouvernement libéral a reporté cette ouverture à l'an prochain. Le directeur, Guy Doré, un ingénieur autrefois à l'emploi du Centre canadien d'architecture, ne sait toujours pas quel budget sera octroyé au Musée. Il ne sait pas non plus

combien d'employés y travailleront. Idéalement, comme il dit, un budget de \$12 millions ferait son affaire et il accomplirait bien sa mission avec une centaine d'employés.

Quand à l'idée initiale d'en faire un musée de l'homme d'ici, l'homo quebecensis, elle a été reléguée aux oubliettes. Le musée en sera un de civilisation, entendue comme culture et société, tenant compte du passé, du présent et de l'avenir. Il fonctionnera comme un musée des sciences appelant la participation du public. On y tiendra surtout de grandes expositions temporaires autour de thèmes bien définis. Ce sera un musée thématique, pas un mu-

sée d'objets. Chaque province a son musée d'histoire, dit M. Doré, pourquoi pas le Québec?

La collection du Musée, qui appartenait autrefois au Musée du Québec, compte 55000 objets d'ethnologie (meubles, outils, poterie, jouets, vêtements, etc.) venant presque toutes de la collection Coverdale, du nom de l'ancien président de la Canadian Steamship Line.

M. Doré est actuellement en pourparlers avec le Mexique pour faire venir à Québec une grande exposition d'art aztèque qui marquerait l'ouverture du Musée de la civilisation au printemps de 1988. Coût: \$32 millions.

ARCHITECTURE

# Moshe Safdie : les vrais clients, ce sont les utilisateurs

SUITE DE LA PAGE E1

Ottawa et l'agrandissement du Musée des beaux-arts de Montréal.

La Presse a rencontré M. Safdie cette semaine alors qu'il était de passage à Montréal pour travailler aux plans du futur MBA.

### De l'habitation sociale aux musées grandioses

Habitat 67, on l'a presque oublié, se voulait une solution révolutionnaire aux problèmes modernes de l'habitation dans le monde. A partir de modules pré-

fabriqués en usine de manière à réduire les coûts de construction, Moshe Safdie pensait pouvoir construire des villes entières où chaque habitation, qu'elle loge des pauvres ou des gens à revenus moyens, jouirait de son petit jardin, de sa petite terrasse et d'une certaine intimité. Fini, croyait-il, les horribles tours d'habitation où les gens s'entassaient les uns sur les autres et n'ont droit qu'à un balcon symbolique pour tout lien avec l'extérieur.

Le rêve de Safdie, qu'il qualifie aujourd'hui de « fairy tale », ne s'est jamais vraiment réalisé.

même s'il y a eu d'autres essais dans la veine d'Habitat à Baltimore et à Singapour. Pour des raisons qui tiennent peut-être plus à la politique, à l'économie, au climat social, à l'organisation du monde de la construction, qu'au design architectural.

Dans les années soixante, explique Moshe Safdie\*, les préoccupations sociales étaient à l'ordre du jour des architectes comme des politiciens. On parlait de construire de nouvelles villes et une nouvelle société, les gouvernements étaient prêts à accorder des subventions pour renouveler

les habitations des pauvres et transformer le milieu urbain. On se désintéressait complètement du passé. Dans les grandes villes canadiennes et américaines, on démolissait des édifices historiques. C'était une période de grande croissance, une époque héroïque et optimiste. On était tourné vers l'avenir.

Puis les choses ont complètement changé dans les années soixante-dix et quatre-vingts. Une vague conservatrice s'est installée au pouvoir, la construction d'habitations subventionnées pour les pauvres fut réduite à presque



rien... Une nouvelle classe de citoyens, les yuppies, ont préféré la vie en ville à celle de la banlieue et l'on s'est mis, en même temps, à s'intéresser de plus en plus à l'héritage historique des villes et à sa conservation...

S'il était normal qu'en 1960 Moshe Safdie choisisse un projet communautaire comme sujet de thèse (c'est ce qu'était Habitat), en 1980, l'intérêt de ses étudiants à Harvard tourne plutôt autour des musées, des cimetières, des bibliothèques et des lieux d'exposition.

GALERIES D'ART

Jusqu'au 8 mai inclusivement  
**EXPOSITION de MONIQUE et GISELE BENOÎT**  
(54 tableaux d'art animalier)  
**TOUT VENDU**  
Mer., 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.

**EXPOSITION**  
Roger Cantin  
Monique Harvey  
Normand Lauzon  
Benoit Simard  
Dimanche 3 mai à 14 h,  
jusqu'au 17 mai.  
Galerie d'art L'Heureux  
875, rue St-Pierre  
(sortie centre-ville des Forges)  
Vieux Trois-Rivières  
1-819-373-3668

**GALERIE MIHALIS**  
1500, Sherbrooke O.  
(à l'est de Guy)  
932-4554  
Exposition majeure  
d'oeuvres récentes de  
**JOSÉ TRINIDAD**  
Vernissage le mercredi 29 avril à 19h  
mettant également en  
vedette une reproduction à  
tirage limité de l'artiste:  
«Table dans un jardin»

**EXPOSITION**  
ingrid harrison  
L'exposition se poursuivra  
jusqu'au 13 mai 1987  
**Galerie West End**  
1358, av. Greene  
Westmount, Québec  
H3Z 2B1  
Tél.: (514) 933-4314  
Du lundi au samedi de 10 h à 17 h

**EXPOSITION**  
**RICHARD HÉTU**  
jusqu'au 10 mai  
**GALERIE Atelier LUKACS**  
1504 RUE SHERBROOKE OUEST  
MONTRÉAL, QUE. CAN. H3G 1L3  
TEL.: (514) 933-9877

**EXPOSITION**  
Rêve, fiction, réalité  
Liane Paskaryk  
Louis Robichaud  
Jean-Marc Papineau  
Dimanche 3 mai 1987 à 13h  
Se poursuivra jusqu'au 9 mai inclusivement.  
Galerie Le Relais des Époques  
92, Sherbrooke Ouest, bureau 101  
Montréal  
843-7125

«Couples bleues de Santorini»  
Toile 80 x 80 cm  
**EXPOSITION**  
**JEANNE RHÉAUME**  
28 avril — 9 mai  
GALERIE WALTER KLINKHOFF INC.  
1200, RUE SHERBROOKE OUEST  
288-7306

**Mission: Renaissance**  
**CLASSES DES BEAUX-ARTS**  
TOUS LES FONDEMENTS DU  
DESSIN ET DE LA PEINTURE,  
ÉTAPE PAR ÉTAPE  
• Aucun prérequis sinon l'intérêt d'apprendre  
• Enseignement individualisé  
• Respect du rythme de l'étudiant(e)  
• Inscription en tout temps  
3623, St-Denis, Montréal  
H2X 3L6  
(Métro Sherbrooke)  
843-6830  
**OFFRE SPÉCIALE**  
Jusqu'au 31 mai, ob-  
tenez 5 leçons pour le  
prix de 4 ou 16 leçons  
pour le prix de 12.  
Permis culturel no 749502

**EXPOSITION**  
**WILLIAM SHOWELL**  
2 DERNIERS JOURS  
72 TABLEAUX  
SUCCESSION W. SHOWELL  
PRÉSENTÉE PAR  
*michel-ange*  
430, RUE BONSECOURS  
VIEUX-MONTRÉAL 875-8281  
DU MERC. AU DIM. DE 11 À 18 h  
ACHETONS TABLEAUX COMPTANT.

L'univers magique  
de  
**Lyonel Laurenceau**  
*Lyonel LAURENCEAU*  
«Un des plus beaux livres  
d'art édités au Québec.»  
Distribué par  
**Québec-Livres**  
chez votre libraire.»

**LORETTA TARPIN**  
et  
**DAVID ROFFEY**  
Huiles sur toile  
et aquarelles  
30 avril au 22 mai 1987  
*Alliance*  
680, rue Sherbrooke ouest  
Montréal (Québec) H3A 2S6  
Tel.: (514) 284-3768  
Lundi au vendredi de 11 h à 17 h.

**VENDEURS et VENDEUSES À COMMISSION DEMANDES**  
*michel-ange*  
430, rue Bonsecours, Vieux Montréal  
875-8328

**EXPOSITION**  
OEUVRES RÉCENTES  
d'un peintre québécois  
*michel-ange*  
**FRANCESCO ALBERTI**  
— réaliste —  
du 3 au 10 mai 1987  
VERNISSAGE  
dimanche 3 mai de 13 h à 17 h.  
L'artiste, venu d'Italie, sera présent  
**MAISON D'ART ST-LAURENT**  
916, boul. Décarie  
Saint-Laurent 744-6683  
(ouvert le dimanche de 13h à 17h)

**EXPOSITION**  
des oeuvres récentes de  
**DANIEL LAVOIE**  
du 3 au 24 mai 1987  
Vernissage  
dimanche le 3 mai  
de 13 heures à 17 heures  
**ARTES**  
102 avenue Laurier ouest, Montréal  
Tél: 271-1211

**EXPOSITION DES ÉTUDIANTS**  
jusqu'au 7 mai  
**ÉCOLE D'ARTS PLASTIQUES**  
Commençant le 11 mai:  
• DESSIN • DESSIN MODELE VIVANT • PAYSAGE / LA VILLE ET SES ALENTOURS  
• PEINTURE • AQUARELLE • GRAVURE • PHOTOGRAPHIE • CÉRAMIQUE  
• LÉONARD DE VINCI (atelier) • ARTS POUR ADOLESCENTS (juillet)  
**GENTRE SAIDYE BRONFMAN** YM-YWHA & NHS  
5170, Chemin de la Côte Ste-Catherine

**ROLAND PALMAERTS s.c.c.**  
aquarelles  
VERNISSAGE LE 3 MAI à 14 h 30  
Exposition jusqu'au 18 mai tous les  
jours de 10 h à 21 h au CERCLE D'ART  
Alfred-Dallaire, 2159, boul. St-Martin est  
à Laval. Info: 483-1600.  
DEMONSTRATION LE JEUDI 7 MAI à 19 h. Réservations  
nécessaires au (Laval) 384-1600/384-2551 ou (Rive-Sud)  
649 4488. Tirage de l'oeuvre.

**Hostellerie Les Trois Milleuls**  
**GRANDE VENTE DE TABLEAUX D'ARTISTES QUÉBÉCOIS ET CANADIENS**  
290, rue Richelieu, Saint-Marc-sur-Richelieu, Québec  
sortie 112 (Transcanadienne) (514) 584-2231

**OEUVRES CHOISIES**  
Ayotte lacurto Lemieux Bouchard  
Le Sauter Champagne Norwell Coburn Poirier  
Cosgrove Richard Fecteau Rousseau  
Ouvert du mar. au ven. de 10 h à 18 h,  
le sam. de 11 h à 17 h, le dim. de 12 h à 17 h.  
J.P. Lemieux (1967)  
**GALERIE Beauchamp Joncas**  
1541, rue Sherbrooke Ouest, Montréal 952-5214

**L'AVENIR...**  
**TECCART**  
L'institut Teccart invite le grand public à venir voir l'exposition des travaux de ses finissants dans le cadre de leur projet  
**“SCHÉMA ET CONCEPTION”**  
CETTE EXPOSITION EST GRATUITE  
DATE: lundi 4 mai 1987  
HEURES: de 14 h à 17 h et de 19 h à 22 h  
ENDROIT: 3030, rue Hochelaga (métro Préfontaine) 3e étage  
INSTITUT TECCART INC. 3155, Hochelaga, Montréal H1W 1G4 (514) 526-2501

**LES ARTISTES DE LA GALERIE**  
ALEXANDRE, Roger  
BOUCHARD, Marcelle  
BRUNI, Umberto, A.R.C.  
BASQUE  
DEL SIGNORE  
DUGUAY, Michel  
GRISE, Nicole  
HORIK, Vladimir  
IAGURTO, Francesco, A.R.C.  
LECOR, Tex  
LAPIERRE, Viateur  
MERCIER, Monique  
MONTPETIT, Richard  
NICOL, Louisa  
POIRIER, Denise  
PICHER, Claude, A.R.C.  
RAVARY, Michel  
SIMARD, Fleurette  
ST-PIERRE, Nicole  
SOULIKIAS, Paul  
**La Galerie Art Select Inc.**  
6810, rue St-Denis, Montréal (273-7088)

**EXPOSITION**  
**Pierre Lussier**  
le vendredi 8 mai 1987  
L'exposition se poursuivra jusqu'au 25 mai  
*Galerie*  
**BERNARD DESROCHES**  
1444, rue Sherbrooke ouest, Montréal (514) 842-8648  
Ouvert de 9 h à 17 h 30 du lundi au samedi, le dimanche, de 13 h à 17 h

**EXPOSITION**  
Oeuvres récentes de  
**PAULINE PAQUIN**  
*le balcon d'arts*  
le dimanche 3 mai  
de 13 h à 17 h.  
L'artiste sera présente.  
L'exposition se poursuivra jusqu'au 11 mai.  
650, rue Notre-Dame St-Lambert (Quebec)  
J4P 1L2 • 672-1016

**Albert ROUSSEAU**  
Offre spéciale:  
plus de 125 oeuvres authentiques signées par A. Rousseau seront offertes au prix fixe et unique de 450\$.  
*La Bourse d'oeuvres d'art de Montréal*  
Ouvert 7 jours semaine de 10 h à 17 h  
5487, rue PARÉ (rue au nord de la rue Jean Talon à l'ouest du boul. Décarie) Tel.: 341-6333

ARCHITECTURE

RADIO

SUITE DE LA PAGE F2

**Le musée : une place publique**

Si une philosophie sociale, générale, révolutionnaire, soutenait Habitat 67, devenu aujourd'hui un complexe d'habitations pour gens riches, quelle pensée anime maintenant les trois musées que Safdie propose aux Canadiens ?

« Depuis 20 ans, dit-il en anglais, l'idée du musée a considérablement changé. Avant, le musée avait un caractère privé, élitiste. L'accent était mis sur la conservation des objets d'art. On ne se préoccupait guère du public.

« Aujourd'hui, tant les conservateurs de musée que le public sont différents. Le public a soif de culture. La "culture" est devenue un enjeu populaire. Quand les musées ont commencé à organiser de grandes expositions, le public les a interprétées comme de grands événements qu'il ne fallait pas rater. Aujourd'hui, les musées créent des événements comme c'est le cas pour le *Léonard de Vinci* du Musée des beaux-arts de Montréal. Les musées ne peuvent plus se passer de public.

« Le Musée aujourd'hui doit donc vous attirer, vous retenir. Il est devenu une place publique. Ça reste un endroit pour la contemplation de l'art, mais c'est en même temps un lieu pour donner des partys, pour lire, pour flâner. Il y en a qui ne sont pas d'accord avec cette transformation. Moi, j'aime bien.

« Pour les architectes, le musée est un lieu où il peut s'exprimer avec plus de liberté. Il est moins pris par la notion de rentabilité. Par définition, le musée traite de la culture, l'architecte en profite alors pour faire un "cultural statement".

« Par exemple, pour le Musée de la civilisation, dans le Vieux-Québec près de la Place royale, ce lieu si riche d'histoire, j'ai pensé que le musée devait se fondre dans l'environnement, qu'il fallait qu'il s'y intègre parfaitement. L'architecture est pensée de manière à parler du Québec, de son fleuve, de ses toits en pente, ses pignons, ses tours en métal, ses marches, et son petit côté ecclésiastique.

« Pour le Musée des beaux-arts, à Ottawa, construit dans un parc, près des édifices du Parlement, j'ai choisi un building cérémoniel, très institutionnel. C'est un musée d'Etat, le Musée du Canada, de tout un pays. Il ne faut pas avoir peur de l'affirmer clairement et solennellement.

« Pour le nouveau Musée des beaux-arts de Montréal, c'est le problème de la rue Sherbrooke et de la vie de quartier qui m'ont préoccupé. Je pense avoir réussi à intégrer les rues Crescent et Bishop ainsi que le soleil, et avoir tenu compte du vieux musée, en face. Mon "statement" en est un de design urbain.

« Le défi de l'architecte aujourd'hui, conclut Moshe Safdie, est de ne jamais perdre de vue le vrai client. Ce client, il est rarement celui avec qui l'on traite. Ce sont les gens qui utiliseront les bureaux, les enfants qui s'assoieront sur les bancs de l'école, le public qui visitera les musées. L'architecte qui les oublie est perdu. »

\* BEYOND HABITAT BY 20 YEARS. Moshe Safdie, nouvelle édition de *Beyond Habitat*, paru en 1970, et nouvelle introduction de Safdie écrite en février 1987. Ed. Tundra, Montréal, 1987, 244 p.

**Guy Arsenault ne s'avoue pas vaincu**

**CIBL : afficher nos appuis, faire monter la pression**



MARIO ROY

Comment une toute petite station de radio MF communautaire de l'est de Montréal, disposant d'une puissance émettrice si faible que l'on parle de toaster pour en désigner l'antenne, peut-elle soudain devenir le principal combattant de la nouvelle guerre des ondes déclenchée dans la métropole ?

« Il est quand même extraordinaire que la première radio non-commerciale à voir le jour dans le grand Montréal, Radio McGill, soit de langue anglaise. Et que, au moment où le Conseil de la radiodiffusion et des télécommunications canadiennes (CRTC) lui accorde un permis, il décrète aussi un moratoire sur l'octroi de nouvelles fréquences dites éducatives du type de celle que nous avons demandée. C'est une décision politique qu'il nous faut combattre par une action de même nature, » dit Guy Arsenault, le patron de CIBL-MF, qui s'est vu ignorée par l'organisme fédéral.

**Des appuis**

On sait que les membres du conseil de ville de Montréal ont signé une pétition demandant au CRTC d'accorder un permis élargi à CIBL; le chef de l'Opposition à l'Assemblée nationale, Pierre Marc Johnson, a aussi pris position, tout comme une myriade d'organismes politiques, sociaux et culturels de la région montréalaise.

Pour sa part, le ministre des Communications du Québec, Richard French, use pour l'instant d'un langage sybillin. « CIBL a comme objectif de diffuser avec plus de puissance sur une fréquence protégée. Peut-être y a-t-il d'autres solutions pour atteindre cet objectif ? Nous sommes prêts à leur fournir l'aide nécessaire pour déchiffrer le sens de la décision du CRTC et pour mener l'exploration technique des nouvelles voies possibles, » dit le ministre.

Devant cela, le président du CRTC, André Bureau, reste sur ses positions.

De passage à Cannes, il y a dix jours, il a expliqué à la consœur

Louise Cousineau : « Le problème de CIBL, c'est qu'elle veut demeurer une station communautaire. Et une telle station diffusant à la grandeur de Montréal, ça ne se peut pas: Pointe-Claire est très différente de Pointe-aux-Trembles! »

M. Bureau de poursuivre : « Si CIBL a des problèmes de fréquence, elle peut s'adresser au ministère des Communications. Si elle veut devenir une radio alternative, elle peut demander une licence commerciale; mais il ne faut pas oublier que certaines stations perdent de l'argent et que le CRTC a refusé d'accorder une licence commerciale parce que le marché ne pouvait pas en supporter une autre à Montréal ». Quant au moratoire sur les fréquences institutionnelles, il n'est que temporaire, conclut le président du CRTC.

**CIBL : sept ans**

A ce moment, il est utile de décrire le champ de bataille et ceux qui s'y agitent: CIBL existe depuis sept ans, projette ses 16 watts de puissance (CKOI-MF, par exemple, en crache 300 000...) sur la fréquence 104,5 au-dessus d'Hochelega-Maisonnette et de Rosemont.

CIBL se croyait prête à desservir le grand Montréal avec le même type de programmation musicale, d'information locale et d'implication communautaire qui, comme on le verra plus loin, a fait son succès malgré ses moyens limités. Elle a soumis un solide mémoire — sa confection aurait coûté \$50 000 — au CRTC, réclamant la permission d'installer sur le Mont-Royal un émetteur de 9 000 watts diffusant sur la fréquence 90,3.

Le 19 mars, le CRTC — qui, huit mois plus tôt, encensait CIBL — accordait le 90,3 et 5 700 watts de puissance émettrice à Radio McGill, une radio étudiante en circuit fermé, jusqu'à maintenant disponible uniquement sur le câble mais existant néanmoins depuis 25 ans au sein de la vénérable institution.

Le contexte: 13 de ces 23 radiodiffuseurs montréalais émettent en français et neuf en anglais, le dernier, CFMB, affichant une programmation multi-ethnique; Radio McGill devient donc la dixième station anglophone.)

**Et CINO-MF ?**

Tout cela serait clair et net si



Après avoir reçu des appuis de toutes parts, le « patron » de CIBL-MF, Guy Arsenault, veut un débat intelligent et articulé.

Radio centre ville, CINO-MF (qui projette 50 watts sur la bande 102,3, avec une programmation multi-ethnique) ne s'était manifestée.

Devant le CRTC, cette autre station communautaire a semblé s'opposer aux visées de CIBL en soutenant que les mêmes quartiers ne sauraient être desservis — pour raison d'efficacité économique et sociale — par plus d'une radio communautaire. De sorte que, maintenant, Richard French peut dire: « Je suis dans la situation inconfortable où un de mes clients s'est objecté aux intentions de l'autre. Alors, je ne peux guère trancher... » Même son de cloche du côté du président de l'Association des radiodiffuseurs communautaires du Québec (ARCO), Yves Bernard. « CIBL et CINO sont toutes deux membres de l'association. Il faut voir ce qui va arriver », dit-il.

Ce qui va arriver, c'est ceci: CINO va elle aussi demander bientôt au CRTC une augmentation de puissance et une fréquence protégée, afin de desservir des quartiers plus éloignés du centre-ville et qui, eux aussi, abritent une population dite ethnique, Laval par exemple, ou Verdun et Lasalle.

« Il est vrai que nous avons un peu nuancé notre position. Nous ne sommes pas contre une expansion de CIBL. Mais nous voulons un traitement similaire et surtout, nous voulons que le CRTC fixe des règles à CIBL afin qu'elle ne s'implique pas dans le même type de radio que nous », précise Ricardo Dechent, qui mène la barque de CINO.

Quoi qu'il en soit, Guy Arsenault juge utile de « faire monter un peu la pression, tout en souhaitant que le débat se fasse de manière intelligente et articulée. De toute façon, il est certainement efficace de faire sentir que CIBL est bien appuyée par le milieu », dit-il.

M. Arsenault précise enfin: « Nous n'en voulons pas à Radio McGill. Ce n'est pas à nous de juger de la pertinence de leur accorder un permis. Par contre, nous sommes convaincus de pouvoir être au moins aussi utiles à la communauté ».

Le passé de CIBL est en tous les cas éloquent.

**Un passé éloquent**

Malgré la faible puissance de son émetteur et un budget annuel limité à un quart de mil-

lion de dollars, l'équipe de CIBL, constituée à 85 p. cent de bénévoles, rejoint 30 000 auditeurs à chaque semaine.

Institution de prestige dans le milieu des radios communautaires, CIBL a notamment fourni une rampe de lancement à des vedettes comme Rock et Belles Orelles, en plus de former des classes complètes de journalistes qui ont aujourd'hui gradué à *La Presse*, à Radio-Canada et dans d'autres grands médias.

Au moment où la chanson française cherche désespérément à reprendre du poil de la bête, CIBL diffuse 65 p. cent de musique francophone, et est à toutes fins utiles la seule station montréalaise à faire une large place aux nouveaux courants du rock français et québécois, boudés par les grandes stations commerciales; par exemple, elle est allée au front avec Renaud, Higelin, Lavilliers ou Bashung. Sur un autre plan, la station diffuse quotidiennement deux magazines d'information et d'affaires publiques, constitués à 80 p. cent d'information locale et municipale. « Nous voulons devenir la radio des quartiers dans le grand Montréal, » dit-on volontiers à CIBL.

**VOTRE SOIRÉE DE TÉLÉVISION**

La Presse

**CHOIX D'ÉMISSIONS**

par Mario Roy

**19:00** — Samedi de rire  
Yvon Deschamps reçoit notamment Michel Rivard, cet homme-orchestre capable de faire rire ou pleurer, selon les circonstances.

**19:30** — L'heure de vérité  
Bon alors, soyons sérieux une seconde; on n'est pas là pour s'amuser, tout de même. Georges Marchais, le secrétaire général du Parti communiste français, s'explique à la télévision de nos cousins en répondant aux questions du public et d'éminents journalistes.

**20:00** — Séries éliminatoires de la Coupe Stanley  
On s'était bien juré de ne pas suggérer de hockey... mais est-il possible pour un chrétien de ne pas regarder un septième match d'une série éliminatoire Canadiens-Nordiques ?

**21:00** — «La tentation d'Isabelle»  
En primeur au Québec, ce film français de Jacques Doillon, qui nous raconte la curieuse histoire d'un homme qui pousse son épouse dans les bras d'un amant. Une sorte de triangle à géométrie variable. «Je ne crois pas aux choses simples...» dit Doillon!



Michel Rivard à «Samedi de rire»

	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		Soirée du hockey: Nordiques de Québec vs Canadiens de Montréal.					Le Téléjournal
3	CBS Evening News	Wonderful World of Disney		Outlaws		Saturday Movie: "Thompson's Last Run".			
5	Wheel of Fortune	Superstars of Wrestling		The Facts of Life	Sweet Surrender	The Golden Girls	Me and Mrs. C.	Hunter	
6	Week in Parliament	Gzowski & Co.	Front Page Challenge	Hockey Night: Nordiques de Québec vs Canadiens de Montréal.					
7	Ciné-extra: "Les Trois Mousquetaires" (18h).			Ciné-extra: "Les Quatre Mousquetaires".				D. Boudoin & Cie	Sur la colline
8	Ciné-extra: "Les Trois Mousquetaires" (18h).			Ciné-extra: "Les Quatre Mousquetaires".				A propos	Sur la colline
9	Regional Contact	School Confidential	Check It Out	Simon and Simon		Saturday Movie: "Thompson's Last Run".			
10	ABC World News	Star Search		Starman		O'Hara		Spenser: For Hire	
11	Cinéma (17h).	Samedi de rire		Soirée du hockey: Nordiques de Québec vs Canadiens de Montréal.					Le Téléjournal
12	Pop express		Arnold et Willy	Cinéma du samedi: "Les Voisins".				Coeur à tout	Sur la colline
13	50 Plus	Gimme a Break	Check It Out	Spenser: For Hire		Saturday Movie: "Thompson's Last Run".			
14	Cinéma (17h)	Samedi de rire		Soirée du hockey: Nordiques de Québec vs Canadiens de Montréal.					Le Téléjournal
15	À plein temps	Le Magazine		Parler pour parler: pourquoi se drogue-t-on?		Ciné-répertoire: "La Tentation d'Isabelle".			Encyclopédie... (22h45)
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: "Lives of a Bengal Lancer".				Conversations	"The Plainsman".
18	All Creatures (18h)	Austin City Limits		Guest of the House	Sneak Previews	Front Row Feature: "Ghost Story".			
19	Playback			Hockey: Flyers de Philadelphie vs Islanders de New York.					Le Grand Journal
20	Classic Country (18h)	North Country Review	The McLaughlin Group	Wondenworks: Horse without a Head.		Nature: The Forgotten Garden.		Austin City Limits	
21	Chiffres/lettres	Kiosque mus. (18h50)	L'Heure de vérité: Georges Marchais.			Marie Perenché		Rodin	Le Journal

• Changement de dernière heure.

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



LE CANAL DE FILMS

# LA BELLE SAISON



**PRO MUSICA**  
8 7 8 8

LES LUNDIS MUSICAUX PRENNENT LEUR ENVOL

- 21 SEPTEMBRE '87: RICHARD STOLTZ-MAN, clarinetiste
- 5 OCTOBRE: JANINA FIALKOWSKA, pianiste
- 19 OCTOBRE: FRANÇOIS-RENÉ DUCHABLE, pianiste/GÉRARD CAUSSE, altiste
- 9 NOVEMBRE: TRIO PASQUIER (cordes)
- 7 MARS '88: QUATUOR HAGEN (cordes)
- 28 MARS: GABRIEL TACCHINO, pianiste
- 25 AVRIL: SOPHIE ROLLAND, violoncelliste/ANTON KUERTI, pianiste
- 16 MAI: L'OCTUOR ACADEMY OF ST-MARTIN IN THE FIELDS (cordes)

LES LUNDIS À 20 HEURES

Huit concerts	
Parterre, corbeille A, B:	85,00\$*
Corbeille C, D, E:	75,00\$*
Balcon:	60,00\$
Étudiants:	30,00\$

\*Redevance à P.D.A. incluse

HORS-SÉRIE  
**CONCERT**  
BÉNÉFICE

En collaboration avec le YMCA de Montréal. Pro Musica célèbre ses quarante ans avec BARBARA HENDRICKS, soprano, le 3 mai.

Pro Musica, 1410 Stanley, Bureau 408

845-0532

## SPECTACLE ÉCOLE

**Le Préambule**

**CENTRE SOCIÉTAL POUR CÉLIBATAIRES**

Activités gastronomiques, culturelles, de plein air, discussions thématiques, etc.

Pour informations: **387-9176**

**infodex**

l'index de **La Presse**

Une mine de renseignements à la portée de vos doigts. Demander à le consulter à votre bibliothèque.

**DANSE**

Dès septembre 87  
PROGRAMME PRÉ-PROFESSIONNEL

**AUDITION**  
Dimanche le 24 MAI 1987

TARIFS POUR LA SAISON 87/88  
\$ 700 seulement (5 à 10 heures de cours/semaine)  
2 bourses d'étude gratuites seront accordées ainsi que le stage d'été 87

Inscription OBLIGATOIRE  
Renseignements: 121 Cremazie Ouest  
Autobus 100 Ouest-métro Cremazie  
tél: **388-3931**

Un loisir  
une passion  
un métier

DIRECTION: VERONICA MARTINELLI

## DISQUES

*Incognito, de Céline Dion*

# A tous égards, une grande réussite

MARIO ROY

Les artistes qui changent soudainement de style et de personnalité sont toujours un peu suspects. Parfois, il s'est vraiment passé en eux quelque chose d'important et le changement de cap vaut... le détour. Mais c'est le cas le plus rare.

Or, aussi bien le dire tout de suite: parmi ces exceptions, il faut ranger Céline Dion, qui vient d'entrer dans le monde des grands avec puissance et crédibilité.

Son dernier album, *Incognito*, est, d'une part, un pur festin de sons et d'émotions; et d'autre part, un produit méticuleusement pensé, fabriqué avec beaucoup d'imagination (et de moyens), poli à la main par de grands artisans. Guère surprenant: en 20 jours, les ventes d'*Incognito* ont dépassé les 20 000 exemplaires.

Céline Dion a toujours eu une voix époustouflante, c'est entendu. Mais à un certain moment, on était bien près de croire que sa vocation consisterait ad aeternam à faire pleurer les mamans dans les chaumières et à caresser des colombes dans les rallyes papaux.

« C'est comme pour Barbra Streisand: on la croyait capable de ne faire que des ballades, avant qu'elle travaille avec Donna Summer et Barry Gibb », illustre René Angélil, le gérant de la chanteuse.

Bref, il y a deux semaines, *La Presse* a présenté la nouvelle Céline Dion, sa nouvelle allure, sa nouvelle franchise, son nouveau statut de femme — elle a maintenant 19 ans — qu'elle étreint avec beaucoup d'assurance. Le personnage étant ainsi campé, *Incognito* se devait d'achever de convaincre. Or, s'il reste un zeste d'eau de rose sur une ou deux plages, la quasi-totalité de l'album est fait de mélodies solides, soutenues par des orchestrations pleines de lumière, de subtilité et de consistance.

Les paroles — puisqu'il en faut — ne déparent pas l'ensemble. Sans doute Eddy Marnay, qui a écrit cinq des huit chansons, pourrait-il appeler sa muse avec plus de persévérance et déposséder un peu son dictionnaire des rimes, mais Luc Plamondon, dans *Incognito* et surtout dans *Lolita*, rachète la timidité de l'autre en sonnante les cloches aux juvéniles bondieuseries. Il fait chanter à la grande Céline: *Lolita n'est pas trop jeune pour aimer*.

*Quand le désir dévore son corps*  
*Jusqu'au bout de ses doigts*  
*Toutes ces nuits que j'ai passées seules*

*A te caresser*  
*Il faut que tu me les rendes*  
*Une à une*  
*Toutes ces nuits*  
*Seule dans le noir de ma chambre*  
*A rêver que tu viens me prendre*  
*Me feras-tu encore attendre?...*

Cette histoire de mots est fort intéressante, mais n'est encore rien en regard de l'effort musical que l'on a investi dans cet album.

À l'origine, onze pièces ont été enregistrées par trois producteurs-arrangeurs différents, dans trois studios distincts; huit chansons ont été retenues. Sans que la cohérence de l'album n'en souffre, les styles sont tout de même bien marqués, ce qui ne manque pas de piquant à l'écoute. Il est fascinant de savoir que chacun n'a entendu la production de l'autre qu'au moment où les sessions d'enregistrement ont été terminées.

Le premier *deus ex machina* est



Jean-Alain Roussel. Il a travaillé avec Cat Stevens et a collaboré à l'album *Synchronicity* de The Police, ce qui ne surprendra pas lorsqu'on aura entendu les choeurs éthérés et le plectre feutré avec lequel Robert Marchand gratte sa guitare dans *Lolita*. Roussel travaille dans son studio de Saint-Charles sur le Richelieu; il fabrique un environnement musical puissant et aux sonorités très commerciales, sans aller jusqu'à la facilité.

*Jours de fièvre* est particulièrement réussie, avec son rythme endiablé et ses cuivres synthétisés tout ce qu'il y a de plus efficaces. La chanson-titre *Incognito* vient de chez lui également, et donne à la voix de Céline Dion l'occasion de resplendir.

Aldo Nova est le second producteur-arrangeur conscript par Angélil, et est certainement le plus connu, aux États-Unis notamment, où un de ses albums solo a atteint les 2 millions d'exemplaires vendus.

Nova fait dans le son spatial, à la David Foster. Dans *On traverse un miroir*, il a concocté une technique de filtrage électronique des voix qui est unique et qui, à elle seule, donne toute une ambiance à la pièce. Le saxophoniste dont il a retenu les services, Patrick Vetter (qui vient de faire le Spectrum avec le groupe Nuance), livre une loyale compétition au saxo de jazz choisi par Roussel, Martin Daviault.

Le troisième homme est Pierre Bazinet. Producteur de Luba, il n'a supervisé la confection que d'une seule des plages d'*Incognito*. Il s'agit de *Delivre-moi*, la pièce la plus rock, la plus facile aussi par certains côtés.

Bref, *Incognito* est une grande réussite. Il y a quelque chose de rassurant à constater que Céline Dion s'est attachée à la facilité et à la mièvrerie. Elle a toujours eu un talent fou; tout le reste, on vient de le lui donner.

INCIGNITO, Céline Dion: CBS; disques, cassettes, disques compacts.

## RESTAURANTS

**MANHATTAN**  
Bar-restaurant  
Cuisine française  
1181, av. Union 866-4275

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

Specialités marocaines authentiques  
Couscous • Tajines • Pastilla • Mechoui  
Meilleur restaurant Gault et Millou  
DANSEUSES DU VENTRE EN SPECTACLE  
**la Medina**  
SPECIAL Fête des Mères 12.50\$ par personne  
3464, rue Saint-Denis  
ouvert tous les jours de 17h30 à 24h  
282-0359

Cuisines française et italienne et fruits de mer  
**FONDUE CHINOISE**  
à volonté en table d'hôte  
22.95\$ pour 2 personnes  
Dîner d'affaires midi seulement, en table d'hôte de 4,95\$ à 7,50\$, ouvert tous les soirs dès 17 h  
**Les Trois Lanternes**  
6218, rue St-Denis  
Avec réservation 276-9971

Restaurant **aux chutes de Richelieu**  
Branch (tour) les dimanches (table d'hôte midi)  
Fine cuisine italienne  
300, 1ère Rue, Richelieu Tél.: (514) 866-8889

## SPECTACLE ÉCOLE

**CENTRE D'AMÉLIORATION CORPORELLE**

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

Possibilité de 38 heures d'ateliers!

Pour vous réenergiser...

- Antigymanstique
- Bio-énergie
- Tai Chi
- Shiatsu et Suédois
- Technique «Métamorphoses» et autres activités

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

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

# PARTICIPEZ À L'ULTRAQUIZ LANCE ET COMPTE.

Plus de **35 000 \$** en prix par semaine.

UN GRAND PRIX PAR SEMAINE DE:

- 1 Toyota Célida GT offerte par Toyota et Ultramar;
- 1 voyage KLM pour 2 dans le monde via Amsterdam, comprenant 6 nuits d'hôtel;
- 1 bon d'achat Métro de 5200 \$

AUSSI 2 PRIX DE PARTICIPATION:

2 voyages pour deux en Floride au Floranada offerts par les agents du Permanent.

GROS LOT:

Un condo entièrement meublé, d'une valeur de 100 000 \$, au Floranada à Pompano Beach en Floride, offert par les agents du Permanent. Le condo sera tiré au sort parmi tous les bons de participation reçus à la fin de la série.



À la fin de la série, l'équipe média gagnante recevra la coupe O'KEEFE Lance et Compte.



GROS LOT: 1 condo en Floride offert par les agents du Permanent



TOYOTA CELICA GT

MÉTRO 5200\$

L'émission Ultraquiz Lance et Compte sera diffusée mardi, à 19 h 30, à la télévision de Radio-Canada

Pour participer à l'émission et courir la chance de gagner ces prix, remplissez et déposez ce bon de participation à l'une des stations-service Ultramar, Gulf ou Spur participantes ou envoyez-le à l'adresse indiquée.

Chaque semaine, 200 bons de participation seront tirés au hasard et

les personnes choisies seront avisées par téléphone et invitées à l'émission Ultraquiz Lance et Compte. Avant chaque émission, le tirage au sort choisira 10 personnes parmi les 200 personnes choisies pour participer à l'Ultraquiz Lance et Compte à raison de 5 personnes jumelées à chacune des 2 équipes des médias.

Le texte des règlements est disponible dans les stations-service Ultramar, Gulf et Spur participantes.

Remplissez ce bon et déposez-le à l'une des stations-service Ultramar, Gulf ou Spur participantes ou bien postez-le à:

**Ultraquiz Lance et Compte**  
La Presse  
C.P. 5015, succ. Place d'Armes  
MONTRÉAL, Qc  
H2Y 3M1

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

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

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

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

Je suis abonné(e) à La Presse  J'achète La Presse en kiosque



# Bonne fête maman!

NE L'OUBLIEZ PAS LE DIMANCHE 10 MAI



**Le Tripon**  
436, PLACE JACQUES-CARTIER  
VIEUX MONTRÉAL  
RESERVATIONS: 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 royal à volonté **12\$** p. pers. avec Paul à l'accordéon

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

**le Café de l'Opéra**  
RESTAURANT FRANÇAIS

La tradition de Paris au cœur de Montréal  
LES VENDREDIS SOIR DÎNERS «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

**La Baleinière**

FRUITS DE MER ET GRILLADES

**SOUPER DANSANT**  
du mercredi au dimanche

Reservez tôt pour la fête des Mères  
TABLE D'HÔTE \$1995  
Spéciale  
Ouvert dès midi

Table d'hôte Assiette du pêcheur ou Surf'n turf **\$1995**  
Filet mignon ou Entrecôte au poivre Entrée au choix et café. **\$1895**

Dîner d'affaires de 11 h à 15 h à partir de **\$495**  
Gâteau d'anniversaire offert sur réservation.  
Menu spécial pour le midi et le soir.

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

**Butch Bouchard**  
SOIRÉES MUSICALES  
les samedis et dimanches

avec **DENYS LAVERGNE**  
ET SES INVITÉS

MENU SPÉCIAL POUR LA FÊTE DES MÈRES  
Reservez tôt. Salons privés (5 à 100 pers.)  
881, BOUL. DE MAISONNEUVE EST  
RÉS.: 527-1221  
Stationnement gratuit à l'arrière  
Métro Berri-de Montigny  
Sortie couloir Dupuis

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

**SUPER SPÉCIAL DE MAI**  
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 **1495\$**

NOUVEAU: SERRE PRIVÉE DISPONIBLE

BRUNCH BUFFET MUSICAL DE LA FÊTE DES MÈRES **12,95\$**  
(enfants moins de 10 ans 7,95\$)  
Salle de réception

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

**GURLY JOE'S**  
STEAKS-POULET-ENTRECÔTES-FRUITES DE MER

**SUPER-SPECIAL**  
Dim., lun., mar. seulement  
TOUTE LA JOURNÉE

**Filet mignon 595\$**  
incluant libre-service à notre bar à salades et fruits frais, choix de pommes de terre et pain chaud maison.

1453, rue Metcalfe 845-5226  
Stationnement 1 005 après 17 h le samedi et le dimanche toute la journée. Copark. Stationnement intérieur. Entrée au Paul et Ignace Dominion

Restaurant **Claude St-Jean**  
LE FESTIVAL DE CREVETTES SE POURSUIT

RESERVEZ TÔT POUR LA FÊTE DES MÈRES à 10 h, 12 h et 14 h

SUPER BUFFET-BRUNCH au champagne avec côte de boeuf et fruits de mer

À partir de 17 h  
TABLE D'HÔTE SPÉCIALE avec menu pour enfants

Au piano-bar du jeudi au dimanche, le duo Versatile

Toujours le même propriétaire depuis 1962  
162 boul. Taschereau, Greenfield Park  
RÉS.: 672-3330

**COLOSSE DE RHODES**  
Cuisine grecque, italienne et fruits de mer

**SPÉCIAUX DU SOIR**

- Assiette de langoustines **13,95\$**
- Shish-kebab et crevettes **10,95\$**
- Brochette de filet mignon **9,95\$**
- Brochette de poulet **7,95\$**
- Assiette de souvlaki **6,95\$**
- Escalopes de veau parmesan **8,95\$**
- Filet de sole amandine **7,45\$**
- Darne de saumon **7,95\$**
- Brochette de crevettes **11,95\$**
- Lasagne au four **6,45\$**

Inclus: Table à salades, soupe, café et dessert (Morceau de Forêt Noire, baklava ou salade de fruits)

Licence complète  
Principales cartes de crédit acceptées  
Stationnement gratuit - 744-3856

**1873, rue St-Louis**  
(coin boul. Laurentien)  
SPÉCIAL DE LA FÊTE DES MÈRES  
Ouvert de 11 h à 23 h • Oeillet à chaque dame

**Le Marignan**

BRUNCH GASTRONOMIQUE DE LA FÊTE DES MÈRES

La coupe en fête (champagne jus d'orange)  
L'assiette rafraichissante  
Les coeurs de palmiers vinaigrette  
Les petites bouchées parmesanes  
La terrine de fruits de mer  
La quiche et les cochonnailles  
Le veau en crème  
La salade printanière  
Les douceurs d'après le café ou le thé

**15,95\$**

2067, rue Stanley  
RÉS.: 288-3434  
Stationnement de 3 heures gratuit à la Maison Alcan (en face)

**FESTIVAL DE HOMARD VIVANT**  
(1 1/4 à 1 1/2 livre)  
servi avec riz, beurre à l'ail et salade César **1095\$**

RESERVEZ-DÈS MAINTENANT POUR LA FÊTE DES MÈRES

Surprise pour maman  
Ouvert à partir de 11 h

**MENU SPÉCIAL**

Après le jour

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

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

À VOTRE CHOIX 7 jours sur 7

Crevettes géantes à l'ail  
Pétoncles fraîches mode la Goëlette  
Brochette de l'océan  
Steak sauce au poivre ou Escalope de veau parmesan **995\$**  
chaque plat servi avec salade maison ou soupe aux palourdes

NOTRE FESTIN POUR 2 EST TOUJOURS EN VIGUEUR à **4295\$**

Reservez pour la fête des Mères  
Salle de réception disponible

le bal saint-louis

82, rue Prince-Arthur est  
bistro restaurant  
288-2423

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

Entrées  
Soupe du jour, escargots à l'ail  
Plat principal  
Fettuccini rose 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 gitan  
Escalope de poulet parmesane  
Steak grillé, sauce madagascar  
Carre d'agneau persillade  
Dessert du jour  
Thé ou café  
Renseignez-vous afin de connaître nos prix plus que raisonnables.

**Le Jardin de PANOS**  
Specialités grecques  
Qualité supérieure • Atmosphère chaleureuse  
Ouvert de midi à minuit **521, rue Duluth Est (514) 521-4206**

**RESTAURANT NOUVEAU Granada**  
Nous servons plus de 50.000 clients satisfaits par année.

FESTIVAL DE SCAMPI  
Bisque de crevettes ou salade verte et dessert au choix inclus. par personne **1595\$**

RÔTI DE BOEUF  
Repas complet **1095\$** par personne

FÊTE des MÈRES «SUPERBE BRUNCH» **1295\$** PAR PERSONNE  
ENFANT 75¢ PRIX  
9920, boul. Saint-Laurent Réservation: 384-1522  
STATIONNEMENT GRATUIT

Spécialités françaises et italiennes

**VIA PARIS-ROMA**

2019, boul. Laschereau, Longueuil  
677-5008

Escalade Gastronomique

**Les Étés**  
LE SAMEDI SOIR  
SOUPER DANSANT en compagnie de notre Trio  
TABLE D'HÔTE à **1595\$**  
ET MENU À LA CARTE (18h à 23h30)  
Maintenant ouvert le soir du mardi au vendredi de 18h à 22h

**BRUNCH DU DIMANCHE**  
(en concert)  
Une expérience inoubliable  
(11h à 16h) **14\$** p.p.

FÊTE DES MÈRES  
Samedi le 9 mai: Souper dansant  
Dimanche le 10 mai: Brunch spécial **1750\$**

RESERVEZ-DÈS MAINTENANT  
390, Notre-Dame Ouest Tél.: 849-7280

**La Renaudière**  
Cuisine française dans le vieux Sainte-Rose à Laval  
NOUVEAU  
Le midi ouvert dès 11 h 30

Table d'hôte du midi à partir de **7\$**  
Ouvert dès 17 h 30 - Fermé les lundis  
94, boul. Sainte-Rose RÉS.: 622-7963

**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

**Menu spécial pour la Fête des Mères**

Samedi 9 mai  
Table d'hôte Romantique à partir de: **\$1295** plus taxe, plus service

Dimanche 10 mai  
Brunch «Maman» **\$1495** adultes  
**\$895** enfants/moins 12 ans plus taxe, plus service

Buffet «Amoureux» 5 h.p.m. **\$1695** plus taxe, plus service  
Une excellente occasion pour dire merci!

**RAMADA** 5500 est, rue Sherbrooke  
Parc Olympique Réservations: 256-9011

**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 **690\$** 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)

N'OUBLIEZ PAS NOTRE SPÉCIAL DU MIDI

**2 pour 1** À PARTIR DE: **8,95\$**  
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  
APPORTEZ VOTRE VIN

• SUPER SPÉCIAL •  
**2 pour 1** À PARTIR DE: **1195\$**  
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

LE RESTAURANT DE FRUITS DE MER LE PLUS ORIGINAL

**POISSONNERIE**

TOUS LES JOURS OU LE GOÛT ET LES PRIX VOUS PLAIRONT...  
DÎNER 1 1/4 lb de HOMARD FRAIS **\$999**  
A VOUS AU PRIX D'AUTREFOIS

SPÉCIAUX TOUS LES JOURS À PARTIR DE **799\$**

SPÉCIAUX DE SOUPE-TÔT à partir de **699\$** de 17h à 18h30

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

**JARDIN DE PÉKIN**  
4800, boul. Saint-Jean, Pierrefonds 620-8944  
5339, chemin Queen Mary 484-9139

Depuis longtemps, nos recettes traditionnelles ont souvent été imitées mais jamais égalées.

NOS SPÉCIALITÉS: CUISINES DU SZECHUAN, PÉKINOISE ET CANTONAISE.  
Amenez toute la famille!

Dîner d'affaires à partir de 3,25 \$  
Ouvert 7 jours sur 7 dès 11 h 30  
Licence complète — livraison

Planifiez avec nous vos réceptions. Nous avons une magnifique salle de réception privée pouvant recevoir jusqu'à 75 personnes (4800, boul. Saint-Jean seulement).

Spécial Fête des Mères

Kobé remettra un souvenir japonais gratuit à toutes les mamans avec réservation.

Assiette du pêcheur: Crevettes, pétoncles, saumon et queue de homard **1995\$** personne

Super Duo: Poulet et filet mignon **1995\$** personne

Les plats sont servis avec: soupe à l'oignon Kobé, salade verte, légumes, champignons, riz frit, dessert (crème glacée ou sorbet) et thé.

Le dimanche 10 mai: ouvert de MIDI à MINUIT

**KOBÉ**  
Steak Japonais

6720, rue Sherbrooke Est  
Métro Langellier ou autobus 185  
Entrée Métel le Marquis

Réservation: 254-9926

♦ OUVERTURE 7 MAI 1987 ♦

**ACMURÉ**  
GRILL ♦ RESTAURANT ♦ BAR

BRUNCH ♦ FÊTE DES MÈRES

FAUBOURG STE CATHERINE  
1616 STE. CATHERINE OUEST, MONTRÉAL  
TEL. 932-5550

# Bonne fête maman!

NE L'OUBLIEZ PAS LE DIMANCHE 10 MAI



**POISSON à son meilleur!**  
 Restaurant  
**J. J. JUNEAU**  
 Mme M. Carpentier, prop.  
 Heures d'ouverture:  
 lundi, mardi, mercredi de 10 h à 19 h.  
 Jeudi, vendredi de 9 h à 21 h, samedi  
 de 11 h 30 à 19 h.  
**FERMÉ LE DIMANCHE**  
 443, Bélanger est (coin St-Valler)  
 métro Jean-Talon, près de la  
 Plaza St-Hubert  
 Rés.: 274-4686

*Chez Flora*  
 bar bistrot restaurant  
 5615, boul. St-Laurent  
 849-7270  
**FINE CUISINE GUADELOUPEENNE**  
 ouvert tous les jours - table d'hôte midi et soir  
**RÉSERVEZ TOI POUR LA FÊTE DES MÈRES**  
 LE DIMANCHE  
 Grand brunch antillais  
 de 11h30 à 15h30  
 incluant le Planter's Punch  
**1350\$**

**Le vieux rafiôt**  
 406, rue St-Sulpice  
 Vieux Montréal  
 Stationnement facile  
 Info et rés.: 288-7770  
 On vous y offre tous les soirs à partir  
 de 18 h (sauf le lundi et le mardi)  
**UN SUPER-BUFFET  
 CHAUD ET FROID**  
 à **850\$** par personne  
**NOUVELLE  
 PÊCHE  
 DE HOMARDS 1987**  
 Nos homards sont servis grillés, bouillis ou  
 froids aux airs d'un accordéon musette.  
 1 homard 1 lb **600\$** par personne  
 2 homards 1 lb **1100\$** par personne\*  
 \*Extra avec le buffet.  
**LE VIEUX RAFIÔT EST TOUJOURS  
 No 1 POUR LE HOMARD**  
**TOUS LES DIMANCHES à partir  
 de 11 h 30, SUPER-BRUNCH-  
 BUFFET pour seulement  
 10,50\$ par personne**

**Auberge  
 la Belle-Poule**  
 406, rue Saint-Sulpice  
 (coin Saint-Paul) Vieux Montréal  
 Réservation  
 suggérée **288-7770**  
 Stationnement gratuit après 18 heures  
**EXTRA EXTRA EXTRA**  
 Nouvelle pêche  
 1987 super délice  
**Super dégustation  
 de homard**  
 Tous les soirs de 18 h à la fermeture  
 1 homard d'une livre **950\$** par personne  
 2 homards d'une livre **1495\$** par personne  
 Filet mignon garni **1250\$** par personne  
 Dégustation terre/mer  
 1 homard + filet mignon **1495\$** par personne  
 Super-salade de homard **850\$** par personne  
**Table d'hôte tous les soirs de  
 850\$ à 1495\$**

**\$1850** RESTAURANT et BAR  
*François et Fils*  
 Stationnement  
 intérieur  
 gratuit  
**BRUNCH GOURMET  
 DE LA FÊTE DES MÈRES**  
 Variété de spécialités telles que:  
 saumon mariné à l'aneth, cochon de lait au fenouil,  
 selle d'agneau aux fines herbes, poulet au gingembre,  
 lasagne bolognaise, gâteaux maison tout naturels.  
**ATTENTION: ORCHESTRE RÉTRO  
 LOS ALAMOS tous les vendredis et samedis soirs**  
**RÉS.: 843-4088**  
 Basilaire 1, Complexe Desjardins

*La Saulaie*  
 Restaurant (des gourmets) Boucherville  
 1965 22 1987  
 Cuisine française  
 sur les rives du Saint-Laurent  
**TABLE D'HÔTE DU SOIR**  
 de 6 à 10 heures  
 Menu estival  
 Choix de: GASPACHO, LA TERRINE «LA SAULAIE», LE CONSOMME, LE FILET DE HARENG MARINE  
 SALADE MARGARITE **3.50**  
 CORNET DE JAMBON JARDINIERE **3.75**  
 FONDUE BRUXELLOISE **4.00**  
 LA TRUITE BELLE-MÉUNIÈRE **14.50**  
 LE BOEUF BOURGUIGNON **16.00**  
 LE FILET DE REQUIN SAUCE AUX ORTIES **18.50**  
 LES MAILLONS 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 COSTRE FILET D'AZÉALEEN CRÔTE **26.00**  
 POMME DE TERRE ET LEGUME DU JOUR  
 Crème Caramel, Meringue Glacée, Couffe Denise  
 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

RESTAURANT  
**Papa Carlo**  
 FINE CUISINE ITALIENNE ET FRANÇAISE  
 présente, les samedis soir  
**LOUISE et ERIK**  
 Opéra - Opérette - Ballets populaires  
 HARMONIE LYRIQUE et GASTRONOMIQUE  
 Table d'hôte 6 services (choix varié)  
 à partir de **16,75\$**  
**Fête des Mères** dim. 10 mai  
 Une fleur à chaque dame  
**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 bœuf et oignons - thon  
**Charcuterie et viandes froides:**  
 salami - capricole - jambon - pâté -  
 langue - porc frais - dinde  
**Plats chauds:**  
 Fruits de mer rompus - sauté de veau  
 cacciatori - rôti de bœuf - agneau de  
 paques à la romaine  
**Pâtes:**  
 Rigatoni bolognaise - capeletti aurora  
 penne 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.  
**Reservez dès maintenant.**  
 220, boul. Crémazie ouest  
 (Sortie St-Laurent du Métropolitain)  
 Stationnement privé **388-9594**

**«Pour toi maman...»**  
  
 «Tout ce que tu fais, tu le fais avec amour! C'est pourquoi nous profitons de l'occasion pour te gâter en t'invitant à l'unique restaurant tournant de Montréal: Le Tour de Ville... C'est notre façon à nous de te montrer que tu es unique!»  
**Le brunch musical**  
 Le réputé brunch du Tour de Ville sera servi de 10h à 15h. Un pianiste sera de la fête et chaque maman recevra une jolie rose.  
 28,50 \$ par personne  
 15,00 \$ pour enfants de 10 ans et moins  
 Taxe et service en sus.  
**Le buffet du dîner**  
 En soirée, nous suggérons un copieux buffet, servi de 17h à 23h. En plus de la rose traditionnelle, chaque maman recevra une petite gâterie chocolatée!  
 30,50 \$ par personne  
 16,00 \$ pour enfants de 10 ans et moins  
 Taxe et service en sus.  
**Reservez en composant le  
 (514) 879-1370, poste 3235.**  
  
 777 rue University, Montréal, Québec H3C 3J7  
 www.psa.mtl.net/legrandhotel

**LE VIEUX PÊCHEUR**  
 restaurant maritime  
 VALEUR INCOMPARABLE TOUJOURS FRAIS  
**FÊTE DES MÈRES OUVERT DÈS MIDI**  
**HOMARD VIVANT 999\$**  
**GÔTE DE BOEUF au jus 12 on. 1099\$**  
**PATTES DE CRABE QUEEN 1199\$**  
 à volonté (lundi seulement)  
**999\$** par personne  
 SAM. 2 MAI PÉTONCLES GRILLÉS AU SHERRY  
 DIM. 3 MAI BROCHETTE DE CREVETTES GEANTES  
 LUN. 4 MAI TERRE ET MER (FILET MIGNON 6 on. et 3 CREVETTES GEANTES)  
 MAR. 5 MAI STEAK DE SURLONGE 8 on. et HOMARD  
 MER. 6 MAI ASSIETTE DU CAPITAINE  
 JEU. 7 MAI ASSIETTE DU PÊCHEUR  
 VEN. 8 MAI 1/2 LIVRE DE CREVETTES DECORTIQUÉES AU BEURRE À L'AIL  
 INCLUANT: pain et beurre, salade verte fraîche ou salade de chou crémeuse, pomme de terre au four ou frites, ou riz savoureux et légumes frais.  
**TABLE D'HÔTE POUR SOUPER HÂTIF 1099\$**  
 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 bœuf au jus  
 Crème caramel ou sorbet ou crème glacée, thé ou café  
 (lundi au vendredi de 17 à 18 heures 30 seulement)  
 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**

*Pour maman*  
 xxx

**Le Castillon PRÉSENTE**  
**«LES SOIRÉES TZIGANES»**  
 Le Castillon vous invite à venir découvrir les plaisirs de la gastronomie russe: le bortsch traditionnel, le shish kebab tzigane, l'escalope de saumon Walewska et nombreuses autres délices uniques. Le décor et la musique tzigane contribuent à créer une atmosphère typiquement slave. Un plaisir à renouveler tous les dimanches soirs.  
**«Les Soirées Tziganes» au Castillon, tous les dimanches.**  
 Pour réserver, composer le **878-2332**

**LA COURSE AUX AUBAINES**  
**LA**  
**CHAUMINE VOUS OFFRE 3 REPAS DE SUPERBE VALEUR!**  
**1 Mets chaud du jour:** Six repas dont: pâté au saumon, brochette de boulettes de viande, pain de viande maison  
**2 Soupe du jour et sandwich moitié-moitié**  
**3 Petite assiette du bar à salade et croissant ou petite miche.**  
**419**  
**avec dessert du jour\* et thé ou café**  
 \*Tarte aux bleuets, aux framboises ou à l'ananas, selon le jour.  
**Repas petit budget 325**  
 Soupe du jour, petite miche, dessert du jour et thé ou café  
**la Baie**

**CÉLÉBREZ LA FÊTE DES MÈRES EN BEAUTÉ**  
 Votre maman saura apprécier nos délicates attentions du dimanche 10 mai.  
**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.  
 • Un cadeau surprise pour maman.  
 • Le tirage d'un forfait «Oasis Raffinée» pour deux personnes.  
**19,50 \$ par personne**  
**9,50 \$ pour les enfants de moins de 12 ans**  
**7700, Côte de Liesse, Saint-Laurent**  
 Montréal (Québec) H4T 1E7  
 Sortie Montée de Liesse  
**BUFFET DE FRUITS DE MER ET ROSBIF À VOLONTÉ de 18h00 à 23h30**  
 Le buffet comprend:  
 • FRUITS DE MER et ROSBIF à volonté.  
 • Orchestre et danse.  
 • Un cadeau surprise pour maman.  
 • Le tirage d'un forfait «Week-end Interlude» pour deux personnes.  
**23,95 \$ par personne**  
**11,50 \$ pour les enfants de moins de 12 ans**  
**POUR RÉSERVER: 731-7821 (poste 3011)**  
**LE PAVILLON HOTEL DE LUXE**

**WEEK-END SPÉCIAL POUR MAMAN**  
 Arrivée le samedi à 13h00, départ le dimanche à 15h00.  
 Le forfait comprend:  
 • Accueil au champagne à notre salon  
 • Gaston le Grangr à 18h00.  
 • Une chambre de luxe.  
 • Dîner de FRUITS DE MER et ROSBIF à volonté à notre restaurant «Aux beaux Jardins».  
 • Orchestre et danse.  
 • Digestif de courtoisie à notre bar «l'Armagnacais».  
 • Films vidéo gratuits dans votre chambre.  
 • Brunch de la Fête des Mères le dimanche.  
 • Une robe de chambre chinoise en satin — un souvenir de l'hôtel.  
 • Le tirage d'un forfait «Oasis Raffinée» pour deux personnes.  
**LE TOUT... POUR SEULEMENT 96 \$ par personne, occupation double. Forfait simple disponible sur demande. Taxe et service en sus.**  
**7700, Côte de Liesse, Saint-Laurent, Montréal (Québec) H4T 1E7** Sortie Montée de Liesse  
**POUR RÉSERVER: 731-7821 (poste 3011)**  
**LE PAVILLON HOTEL DE LUXE**

**ANTOINE**  
 BISTROT - CAFÉ  
 Angle University et St-Antoine  
 Montréal s'y rencontre

**Hostellerie Les Trois Milleuls**  
 SAINT-MARC-SUR-RICHELIEU QUÉBEC J0L 2E0  
**TÉL.: (514) 584-2231**  
**Hostellerie Rive Gauche**  
 1810, boul. Richelieu Beloeil, (Québec) J3G 4S4  
**TÉL.: (514) 467-4650**  
**RELAYS & CHATEAUX**

Du vin

# Des stocks réduits: des trous dans la gamme...



**JACQUES RENOI**

Alors que l'éventail de vins offerts par la SAQ augmentait l'automne dernier, il diminue maintenant, de sorte qu'il y a aujourd'hui de nombreux types de vins qui manquent.

« Ils veulent réduire les stocks », expliquent les directeurs et les commis de succursales, au sujet de la multiplication de ces trous dans la gamme de vins offerts.

Un cas parmi les plus frappants est celui de ces superbes vins blancs du nord de la Bourgogne que sont les Chablis.

Les succursales ordinaires en offrent un petit nombre, des deux plus humbles appellations (Petit Chablis et Chablis), alors qu'on ne trouve plus un seul Chablis Premier cru ou Chablis Grand cru... ni même d'ailleurs un simple Chablis, dans les Maisons des vins!

Fins, subtils, comptant parmi les grands vins blancs de Bourgogne, les meilleurs Chablis, qui vieillissent très bien, sont pourtant des vins qu'il serait normal de trouver en toute saison sur les tablettes de la SAQ.

Une autre absence regrettable, comme à l'accoutumée, est celle de bons vins de la région des Côtes du Rhône.

Ainsi, alors qu'on trouvait l'automne passé quelques bons

Châteauneufs-du-Pape (Domaine du Vieux-Télégraphe 84, Domaine de Beaucastel 83 et Château La Gardine 83, mais achetés en quantités ridicules et qui ont disparu pour cette raison en moins de temps qu'il ne faut pour le dire), la société d'État est revenue à sa politique coutumière, laquelle consiste à n'offrir, dans tout son réseau, que des Châteauneufs-du-Pape de qualité moyenne ou médiocre.

Le phénomène est le même en ce qui concerne ces vins admirables que peuvent être les vins rouges de la partie la plus au nord des Côtes du Rhône — le Côte-Rôtie et l'Hermitage, notamment —, le seul vin de qualité restant, dans ce cas, étant l'Hermitage Guigal 81.

Jusqu'à l'automne dernier, la gamme de vins de Bordeaux ne cessait de s'enrichir.

Elle aussi, maintenant, se fait de plus en plus rabougrie, à l'exception des crus bourgeois dont on trouve dans le moment une sélection fort intéressante, à la suite de la promotion de ces vins faite il y a quelque temps (1).

Cependant, et c'est le revers de la médaille, il y a de moins en moins de crus classés du secteur du Médoc, de moins en moins de vins du Libournais (appellations Saint-Émilion, Pomerol, Fronsac et Canon-Fronsac), de moins en moins de vins de dessert d'appellation Sauternes, alors que les bons marchands de vins de toutes les grandes villes des États-Unis ont un choix remarquable de tous ces vins.

**L'Italie**

Il y a à peine quelques jours, j'avais le plaisir de déambuler

dans les rues de San Francisco et de fureter chez ses marchands de vins.

Chez *Coit Liquors*, au coin des rues Columbus et Union, j'ai trouvé cinq vins italiens figurant au nombre des nouveaux rouges les plus célèbres d'Italie: Sassicaia 82, Tignanello 82, Coltasalla 82, Pergole Torte et Sammarco de je ne sais plus quel millésime.

En mars, la SAQ a pour sa part mis en vente deux de ces vins (Sassicaia 83 et Tignanello 82), mais, sans doute jusqu'à l'arrivée dans un an du millésime suivant de ces deux vins, on peut être assuré, presque à coup sûr, qu'elle n'en aura pas d'autres d'ici là.

Le même marchand californien avait également une sélection d'environ une dizaine de Barolo, des millésimes 1971 à 1982.

De son côté, la gamme de la SAQ se réduit à... zéro Barolo dans ses Maisons des vins, plus un seul, le Fontanafredda 81, dans les succursales ordinaires.

**Portugal**

« Quels vins jugez-vous qu'il vous manque? » ai-je demandé et à quelques semaines à un jeune directeur de succursale qui est au nombre des plus dynamiques de la SAQ.

Sa réponse (avant qu'il ne se précipite à la rescousse d'un client ne sachant plus quel vin choisir!) fut la suivante:

« Beaucoup de gens veulent de vieux vins rouges, mais à prix abordable. Alors d'habitude, je leur offrais des vins portugais âgés, des Garrafeira — des 1966, 70, 74, 76 — qui se ven-



dent quand même à des prix corrects. Mais il n'y a plus de Garrafeira.»

À son avis — et c'est aussi le mien — un autre trou criant concerne ces splendides vins de dessert, à boire également au digestif, que sont les véritables portos, c'est-à-dire du Portugal.

Dans ce cas aussi, la gamme diminue sans cesse, même pour ce qui est des vins les moins chers et qui se vendent le plus.

Ainsi, avec la disparition du Quinta da Ervamoira et du Quinta do Junco 75, il n'y a plus un seul tawny de qualité (vin ayant vieilli très longtemps en fûts) de moins de \$15; le porto millésimé, ou *Vintage Port*, Quinta do Cachao 75 maintenant épuisé, les consommateurs n'ont plus un seul vin de ce type à s'offrir à un prix inférieur à \$17 ou \$18; quant aux LBV (*Late Bottled Vintage*), des vins rappelant les portos millésimés mais moins chers, il n'y en a pas un seul depuis plus de six mois...

Une autre absence extrêmement regrettable est celle de

portos millésimés 1983 — la plus grande année depuis 1977 pour les portos —, dont les prix, encore très abordables chez les marchands américains, ne pourront faire autrement que de grimper.

À la SAQ, il n'y a pas un seul 85.

**Australie, États-Unis, Loire**

Selon l'un des plus fameux auteurs de livres sur le vin, l'Anglais Hugh Johnson, le 21<sup>e</sup> siècle sera celui de la consécration de l'Australie à titre de « France du Nouveau Monde », autrement dit le pays produisant — ce qui est déjà le cas — la gamme la plus large et la plus remarquable, sur le plan de la qualité, de tous les nouveaux pays producteurs. La SAQ vend trois vins australiens à boire à table, contre une soixantaine en Colombie-britannique...

Mais tout n'est pas perdu!

N'ayant à son répertoire aucun rouge de qualité de la Loire (France), la société d'État, dit-on, s'apprête à en mettre en vente un certain nombre dans

ses Maisons des vins et ses grandes succursales.

Enfin, et alors qu'elle n'en offre dans ce cas également qu'un nombre très réduit, la SAQ ajoutera bientôt quelques dizaines de vins américains, blancs et rouges, à sa gamme.

Il faut s'en réjouir, et souhaiter qu'elle se décide à en faire autant pour tous les autres types de vins qui brillent par leur absence sur ses tablettes.

**D'un certain âge...**

Des vins d'un certain âge et ayant donc vieilli en bouteilles, à prix raisonnable, sont presque maintenant des curiosités, tant cela est rare. Ceux qui sont à la recherche de tels vins doivent goûter le *Coronas Torres Penedes 81*, \$7,80, à la couleur un peu orangée, au bouquet à la fois bien boisé et fruité de vin ayant déjà vieilli quelques années en bouteille. Moyennement corse, velouté, simple et bien fait, il s'agit d'un vin d'un très bon rapport qualité-prix.

Ou encore on goûtera le *Bordeaux 81 Calvet Reserve*, \$11,20, nouvellement apparu sur les tablettes. La robe est rouge clair et commence aussi à se teinter, avec un bouquet un peu moins intense que celui du *Coronas*, aux odeurs boisées bien présentes, laissant quand même place à des nuances fruitées. Peu corse, l'âge a assoupli ses tannins, et cela se boit sans problème. Les deux vins sont en vente dans toutes les succursales.

(1) La plus récente classification des crus bourgeois — vins rouges du Médoc, dont certains sont aussi bons que les crus classés, en principe supérieurs — remonte à 1978 et comprend 123 vins

# Bonne fête maman!

NE L'OUBLIEZ PAS LE DIMANCHE 10 MAI

**le st-malo inc.**  
Cuisine française appréciée au goût des gens d'ici  
1605, rue St-Denis, Montréal, Québec  
Déjeuner 10h30 à 23h00  
Fermé le dimanche  
(514) 845-6327

**Au Bourassa**  
Cuisine française et fruits de mer  
Venez déguster notre nouvelle cuisine.  
Repas complet  
Le potage — La salade verte  
Le doré Amandine 12<sup>95</sup>\$  
Le filet mignon à la Dutch 14<sup>95</sup>\$  
Le poulet cacciatore 11<sup>95</sup>\$  
Tous plats servis avec légumes et pomme de terre du jour avec dessert.  
Réservez tôt pour la fête des Mères  
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 goût Bourassa est OUVERT

Le raffinement de la cuisine italienne  
**la sila**  
2040, rue Saint-Denis, Montréal — 844-5083  
Stationnement gratuit à l'arrière.  
Ouvert du lundi au samedi de 17 h 30 à 23 h  
MEMBRE DE L'A.R.Q. (ASSOCIATION DES RESTAURATEURS DU QUÉBEC)  
10 ans déjà.

RESTAURANT SALLE-À-MANGER **Nouveau**  
**L.H. Lafontaine**  
• STEAKS • BROCHETTES • FRUITS DE MER •  
SPECIALS DU MOIS DE MAI  
• FILET DE SOLE FRAIS BELLE MEUNIERE 9.95\$  
• ESCALOPE DE VEAU PIZZAIOLA 9.95\$  
• FILET MIGNON SAUCE AUX CHAMPIGNONS 13.95\$  
TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS  
NOS SPECIALS CETTE SEMAINE  
L'ASSIETTE DE CREVETTES \$35.95 pour 2 personnes  
CAFÉ DE LA SEMAINE Flambé à votre table \$3.50  
TOUTES LES FINS DE SEMAINE MUSICIENS CHANTEURS POUR AGREMENTER VOTRE REPAS.  
513, SAMUEL-DE-CHAMPLAIN, BOUCHERVILLE 641-3684  
SORTIE MONTARVILLE DE LA ROUTE 132

**DIMANCHE CÔTE DE BOEUF**  
incluant salade verte, soupe et café  
**9.95\$**  
**PLACE DE L'ARTISAN**  
191, boul. Mortagne, Boucherville  
Rés.: 655-6820/1117 du mardi au dimanche

Venez fêter votre maman chez nous  
Nouveau et différent  
**Baci**  
RESTAURANT-BAR  
2095, McGill College, Montréal  
Pour rés.: 288-7901

PIANISTE DU MER, AU SAM. INVITÉ SPECIAL JEU. VEN. SAM. **MARIE LABRECK**  
**À VOLONTÉ**  
Le Beau Monde RESTO-BAR  
Moules cultivées 9,95  
Cuisses de grenouille 14,95  
BLUES, JAZZ ET BOUFFE  
3863, rue Saint-Denis (pres Duluth)  
Rés.: 845-3932 ouvert le midi  
Tous les soirs de 16 h à 1 h  
Spécialisé pour groupe

**BRUNCH TOUS LES DIMANCHES**  
**LA FONDERIE**  
MENU DE LA FÊTE DES MÈRES  
Salade César  
fondue chinoise  
boeuf et crevettes \$16.95  
fondue au chocolat  
10145, Lajeunesse (coin Sauriol)  
Pour réservations: 382-8234

**NOUVEAU RESTAURANT PLACE DE LA FONDUE**  
De l'entrée au dessert, fondue au fromage, chinési, bourguignonne, aux fruits de mer et au chocolat, dans une ambiance agréable et détendue.  
Menu \$20.00  
soupe-tôt de 17h à 18h  
ainsi qu'aux soupes tard de 21h à la fermeture  
Licence complète  
191, boul. Mortagne, Boucherville  
2e étage (Place de l'Artisan)  
Rés.: 655-6820/1117 du jeudi au dimanche

**Moulière La Huchette** «Le spécialiste des moules»  
SALADE CÉSAR moules marinières et frites (du dimanche au jeudi) \$6.95  
SPÉCIAL DU MOIS 7 jours sur 7 AU CHOIX \$13.50  
Potage OU hors-d'œuvre avec escargots à l'ail ET brochette d'agneau provençale OU poisson frais sur braves  
ou  
filet mignon au poivre OU escalope de veau pizzaiolle OU moules marinières ET CAFÉ ESPAGNOL ET CHARIOT DE DESSERTS  
3706, rue SAINT-DENIS entre Cherrier et des Pins  
Metro Sherbrooke Rés.: 845-7632

**SOUPER - SPECTACLE**  
**ÉDITH BUTLER**  
5 MAI 1987 à compter de 19h  
50\$ par personne  
taxe et service inclus  
47, BOUL. ST-JEAN-BAPTISTE CHATEAUGUAY  
Réservations: 691-2444 — 691-9620  
C'EST ICI QUE ÇA SE PASSE!

**KLONDIKE**  
STEAKS, FRUITS DE MER ET SPÉCIALITÉS ITALIENNES DE 1<sup>re</sup> QUALITÉ  
5805, Transcanadienne • 744-5841  
(Sortie 65 du Métropolitain, 1 minute à l'ouest de Décarie Circle)  
STEAK 16 oz 9.95\$  
À volonté MOULES (préparées de 2 façons) 9.95\$  
15 CREVETTES (préparées de 3 façons) 10.95\$  
Comprend salade et pain maison  
VENEZ ET GOUTEZ LA DIFFÉRENCE!  
RÉSERVEZ MAINTENANT POUR LA FÊTE DES MÈRES!

ATTENTION «Happy Hour» DU LUNDI AU VENDREDI de 17h à 19h  
UNE OCCASION DE VOUS DÉTENDRE APRÈS LES HEURES DE TRAVAIL  
Le chanteur Jean-François Carrel est au piano du mercredi au samedi de 18 h à minuit  
Réservez maintenant pour LA FÊTE DES MÈRES  
Artiste invitée pour dimanche Thérèse Courville, harpiste  
**Le Chant Alain**  
Fine cuisine  
«La 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  
• Dîner 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  
DEPUIS PÂQUES NOUS SOMMES OUVERT LE DIMANCHES SOIR

**RUSTIK**  
BRUNCH DIMANCHE 11 h à 15 h AU CHAMPAGNE AVEC MUSICIENS  
DIMANCHE BUFFET 16 h à 21 h  
BUFFET CHAUD ET FROID AVEC ROSSIF ET CREVETTES À VOLONTÉ  
LA SCAMPIMANIE À VOLONTÉ  
• Soupe à l'oignon  
• Crevettes de Matane  
• Salade César  
• Pain à l'ail  
• Langoustines sur riz  
• Dessert, café  
21.95\$ par pers. Disponible en tout temps.  
RÉSERVEZ TÔT POUR LA FÊTE DES MÈRES

Restaurants

# La Sila, aujourd'hui comme hier

FRANÇOISE KAYLER

Tous nos restaurants ne vivent pas ce que vivent les roses, et passent d'un matin à l'autre. Si l'on compte en ce moment les vingt années qui nous séparent de l'Expo, certaines maisons pensent à célébrer leurs respectables dix ans. La Sila est de ceux-là.

Dix ans déjà et qui ont glissé sans troubler le mouvement interne, à l'abri des transformations de cette rue qui en voit de toutes les couleurs. C'est peut-être pour cela que les fenêtres sont aveugles, la maison bien fermée sur l'extérieur ne laissant passer que la clientèle.

Le même scénario se répète d'ailleurs en face où le restaurant Les Mignardises s'est récemment installé en condamnant la vue du rez-de-chaussée aux passants.

A La Sila, hier, c'est aujourd'hui et aujourd'hui, c'est hier. C'est le même décor, ou pres-

que, agrandi mais dans le même mouvement; c'est le même service attentif et diligent; c'est la même cuisine, bien faite, généreuse et savoureuse.

Courte, la carte donne l'essentiel de ce que proposent habituellement les bons restaurants italiens, pâtes en entrées ou en plats et veau en vedette. À côté de la carte, la table d'hôte apporte une variété renouvelée. Et quand on a envie d'oublier tout cela, il suffit d'écouter les suggestions verbales. La fantaisie se glisse dans le classique.

Le carpaccio est une entrée de viande crue que La Sila sert à sa manière. Les feuilles de bœuf, au lieu d'être plaquées sur le fond de l'assiette, sont posées sur une salade d'endives coupées fin, une petite sauce maison et des câpres complètent une présentation où le coup d'oeil est agréable. L'acidité des câpres, la fraîcheur aqueuse de l'endive et la qualité de la sauce ou toute sensation de gras est effacée, répondent agréablement au bœuf cru.

Carpaccio  
Pâtes au gorgonzola  
Rognons de veau  
Côte de veau  
Gâteau maison  
Profiteroles  
Cafés  
Menu pour deux, avant vin, taxe et service: \$47,90

La suggestion de pâte du jour mettait bien en évidence le pouvoir particulier qu'ont les pâtes pour se lier avec les sauces. En vert et en blanc les petits raviolis au Gorgonzola constituaient un plat savoureux et bien équilibré. Le gorgonzola est un fromage de haut goût. Il était adouci, sans perdre son caractère, par la texture crémeuse de la sauce et tempéré par le support de la pâte, petits coussins ronds sur lesquels il glissait et que leur moelleux retenait.

Les rognons de veau que proposait La Sila étaient roses et pâles, fins et délicats au goût, tendres, coupés en petits morceaux. Ils étaient cuisinés avec vin blanc, champignons, cornichons et c'était un bon plat.

La côte de veau était remarquable. Rien de plus simple qu'une côte de veau. Mais la simplicité ne supporte pas l'erreur. Elle était coupée sur une bonne épaisseur; elle était rose du dessous au dessus sans démarcation; elle avait près de l'os cette petite saveur particulière qu'on a oubliée depuis que tout est mis en mousse. Il suffisait d'un jus de cuisson pour l'accompagner.

Des haricots verts al dente raisonnablement, des petits bâtonnets de carottes craquants, des pommes de terre traitées différemment pour le rognon et pour le veau, garnissaient légèrement ces deux assiettes.

Au dessert, le gâteau maison avait cette légèreté parfumée et humide qu'ont les gâteaux italiens. Les profiteroles, généreux en pâte à chou, manquaient de chocolat.

La Sila a toujours apporté un soin particulier à la sélection de ses vins. En plus de la carte, certains sont proposés en sugges-



tions du jour ou de la semaine et le service est de bon conseil quand on hésite ou quand on cherche.

LA SILA  
2040 St-Denis  
844-5083

# Bonne fête maman!

NE L'OUBLIEZ PAS LE DIMANCHE 10 MAI

**Biens Kitzbühel**  
restaurant  
Cuisine autrichienne à son meilleur  
**BRUNCH LE DIMANCHE**  
(lieu Perrot)  
5332, ch. Queen Mary  
488-4757  
505, boul. Perrot, lie Perrot  
453-5521

**Restaurant IL RUBESCO**  
fine cuisine italienne  
vous offre une table d'hôte  
très variée.  
371 est, GUIZOT Tél.: 388-6608  
(fermé le dimanche)

Restaurant authentiquement québécois  
**SAMEDI, DIMANCHE et MARDI**  
20% D'ESCOMPTE après 21 h  
**CHATEAUBRIAND OU PLATEAU DU PÊCHEUR POUR 2 PERSONNES 44,95\$**  
Incluant une bouteille de vin rouge ou blanc, salade verte ou escargots à l'ail et café.  
**DIMANCHE, MARDI et JEUDI**  
Salade verte ou escargots à l'ail  
Soupe à l'oignon gratinée  
Pain à l'ail  
Pâtes de crabe ou langoustines **12,95\$**  
**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.  
**CHANSonnier GUITARISTE**  
**PLACE DE l'Artisan**  
191, boul. MORTAGNE  
Boucherville  
Rés.: 655-6820 / 1117  
du mardi au dimanche

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

CUISINE FRANÇAISE FAITE PAR LES PATRONS  
**Le Garrochet**  
2098, rue Jean-Talon  
(angle av. de Lorimer)  
Tél.: 725-9077  
Table d'hôte **9,95** de 11 h à 23 h  
à partir de 11 h à 23 h  
Ouvret tous les jours de 11 h à 23 h  
Samedis et dimanches de 17 h à 23 h  
Fermé le lundi.

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

**L'ILE DE FRANCE**  
Cuisine Française  
Piano Bar  
Stationnement au sous-sol.  
**Menu spécial de la fête des Mères \$19,95**  
Menu pour enfant **9,95\$**  
Et aussi notre choix à la carte.  
Réservez dès maintenant  
**801 ouest, boul. de Maisonneuve**  
**849-6331** McGill

**MATTY**  
restaurant-bar  
Cuisine arménienne  
Spécialités:  
crevettes à l'arménienne  
et shish-kebab  
Rés.: 843-3591

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

**LE TRICOLORE**  
SPÉCIAL DE LA SEMAINE  
Tous les plats principaux à la carte à **9,75\$**  
Exemples:  
Carré d'agneau Levezou  
Sautéon frais au beurre blanc  
Grenadin de veau aux 2 poivres  
Scampi à la provençale  
Sole de Douvres meunière et autres.  
Rés.: 843-7745  
2065, rue Bishop

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)

**Solmar**  
AVRIL AU PORTUGAL à MONTRÉAL AU  
TOUT LE MOIS DE MAI  
MENU DE GALA  
AVEC VIN INCLUS.  
TIRAGE DE 2 VOYAGES À LISBONNE VIA C.P. AIR  
SOUVENIR À TOUTES LES DAMES. APRÈS LE SOUPER  
JULIA LOPES  
et autres artistes. 7 soirs.  
111, rue Saint-Paul Est 861-4562  
Beaucoup de stationnement (si occupé) 861-3210

**SPÉCIAL**  
Soupe à l'oignon et 1 lb de cuisses de grenouilles sautées à la provençale **\$13,95**  
VIEUX MONTRÉAL  
**LA MER A BOIRE**  
429, ST-VINCENT  
Rés.: 397-9610

**MYKONOS**  
Nouvellement redécouvert  
Cuisine du Moyen-Orient  
2075, rue de la Montagne  
Rés.: 849-7407

**La Petite Marmite**  
SPÉCIALITÉS FRANÇAISES ET CRÊPES BRETONNES  
**7064, boul. PIE-IX, Mtl**  
TABLE D'HÔTE **16,95\$**  
**FÊTE DES MÈRES**  
OUVERT MIDI ET SOIR  
Rés.: 727-3540

**La Bretelle**  
cuisine française  
Dégustations surprises  
animation musicale  
apportez votre vin  
brunch à partir de 11 h  
Pour la fête des Mères,  
réservez vos fleurs tout en réservant votre table.  
1874 plessis (sud Ontario)  
rés. 526-5486

**Chateau Madrid**  
DINER-CONCERT DE GUITARE CLASSIQUE ET FLAMENCO  
SPECTACLE ven. au dim. à 20 h et 23 h  
TABLE D'HÔTE **\$15,95**  
A PARTIR DE  
DINER D'AFFAIRES  
LA TERRASSE EST OUVERTE  
Réservez pour le brunch de la Fête des Mères  
1177, rue de la Montagne  
(1 coin de rue à l'ouest du Centre Sheraton)  
Réservations: 861-3710

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

**le BOULEVARD**  
Fine cuisine Bistro-restaurant  
Un restaurant aux armes inédites  
Donnez un sens nouveau à la Fête des Mères, offrez-lui le Boulevard.  
5358, boul. Levesque, Saint-Vincent-de-Paul, Laval (à deux pas du pont Pie-IX)  
Réservations: 661-4985

**La Lucarne**  
D'Outremont, un coup d'oeil abordable sur la gastronomie.  
Repas d'affaires à partir de **7,50\$**  
Table d'hôte à partir de **9,50\$**  
Notre spécialité, les abats:  
cervelle, rognons, foie de veau et ris de veau.  
Menu spécial:  
potage, rognons sautés à la dijonnaise, crème caramel **8,95\$**  
1030, rue Laurier Ouest  
Outremont  
Rés.: 279-7355  
Section pour non-fumeurs disponible.  
Membre de l'A.R.Q.  
(Association des restaurateurs du Québec)

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

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

**Le caveau**  
la petite boîte où l'on mange bien  
2063, rue Victoria  
844-1624  
Membre de l'A.R.Q.  
(Association des Restaurateurs du Québec)

**LA PETITE VENISE**  
CUISINE GASTRONOMIQUE ITALIENNE  
Menu spécial pour la Fête des Mères  
5134, boul. Henri-Bourassa Est  
Membre de l'A.R.Q.  
(Association des Restaurateurs du Québec) **321-7307**

**Le Relais Terrapin**  
Unique en son genre  
**677-6378**

**Brunch de la fête des mères**  
Dimanche le 10 mai à 10h, 12h, 14h  
**Soirée dansante**  
Soirée dansante tous les 2e samedi de chaque mois.  
Venez danser et vous divertir samedi le 9 mai. Retrouvez une ambiance de fête sur des airs de musique rétro.  
C'est un rendez-vous!  
**Brunch** Dimanche de 10h à 15h. **\$9,99**  
**Frais du jour et à volonté!**  
Croissants, viandes froides, salade de thon ou saumon, bœuf bourguignon, saucisses, crêpes, oeufs, jus d'orange, thé ou café, et bien d'autres bonnes choses.  
Pour vous divertir, Robert Kuryslo, magicien  
**Buffet** Vendredi, samedi, dimanche dès 17h. **\$11,99**  
**Rôti de bœuf à volonté**  
12 variétés de salades, 2 plats chauds, 4 sortes de desserts, thé ou café. **Musicien**

Le raffinement de la cuisine italienne  
**la sila**  
2040, rue Saint-Denis, Montréal — 844-5083  
Stationnement gratuit à l'arrière  
Ouvret du lundi au samedi de 17 h 30 à 23 h  
10 ans déjà.  
Membre de l'A.R.Q. (Association des Restaurateurs du Québec)

**CAFÉ DU BOULEVARD**  
Bonne Fête à toutes les Mères  
Le dimanche 10 mai  
**Super-Brunch avec pianiste**  
de 10 h 30 à 15 h, 18,95\$ 1/2 prix pour les enfants  
Le soir dès 17h, nous vous offrons un menu conçu spécialement pour cette journée, à partir de **13,95\$**  
3735, boul. Saint-Martin ouest à Laval 687-8083

**à la BARRIQUE**  
Restaurant français - Fruits de mer  
Réservez dès maintenant pour le brunch ou le souper de  
**LA FÊTE DES MÈRES SPÉCIAL DE MAI**  
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: 367-5655  
Stationnement gratuit - Cartes de crédit  
1345, rue Fleury Est, Ahuntsic

**PLACES LIMITÉES RÉSERVEZ TÔT**  
**Mai Brochettes de poulet grillées.**  
(Sauce suprême)  
Nous vous offrons notre meilleur spécial du mois  
Incluant: entrée, plat principal, dessert, thé ou café. **\$10,99**  
295, rue St-Charles O. Longueuil (Québec)  
3 minutes à l'est du pont Jacques-Cartier  
Longueuil  
Stationnement gratuit  
Acceptons: Visa, Mastercard, Diners Club et En Route.