

La Presse

LA PRESSE, MONTRÉAL, SAMEDI 2 AVRIL 1988



Talking Heads au paradis terrestre... enfin, presque

ALAIN DE REPENTIGNY

De New York à Paris

Dans la chanson *The Big Country*, David Byrne prenait l'avion, survolait les États-Unis, jetait un coup d'oeil sur les terrains de baseball, les fermes, les restaurants, les autoroutes et s'exclamait : « On me paierait que je ne voudrais pas y vivre ».

C'était il y a dix ans. Le disque s'intitulait *More Songs About Buildings And Food* et Talking Heads n'était encore qu'un groupe marginal prometteur, issu du new-wave new-yorkais. Depuis, les Heads ont été reconnus comme le groupe numéro un aux États-Unis, peut-être le plus influent des années 80, tandis que Byrne devenait une institution culturelle américaine, *Rock's Renaissance Man*, titrait le *Time*.

Cet avion dans lequel il prenait place a fait le tour de la planète, s'arrêtant en Afrique y faire provision de rythmes, puis continuant sa route au-dessus des banlieues américaines le temps de prendre en note les petites excentricités du monde ordinaire. En 1988, dans (*Nothing But*) *Flowers*, l'avion de Byrne a atterri au paradis terrestre. Suffisamment longtemps pour que Byrne s'ennuie des Dairy Queen, des Pizza Hut, des fours micro-ondes et autres monuments de la civilisation nord-américaine disparus à tout jamais. Au beau milieu de la végétation luxuriante, il lance : « If this is paradise/I wish I had a lawnmower ». Puis : « Don't leave me standing here/I can't get used to this lifestyle ».

(*Nothing But*) *Flowers* est la plus drôle, la plus délicieusement ironique des dix chansons (11 sur la cassette et le disque compact) du nouveau microsillon de Talking Heads, *Naked*. Un disque d'une richesse étonnante, un disque complexe, déchiré entre la joie et le pessimisme, l'émotion et la raison, la nature et la civilisation. Un disque dans lequel, pour la première fois, l'observateur privilégié qu'est Byrne donne l'impression de vouloir se mouiller.

Sur leurs deux microsillons précédents, *Little Creatures* et *True Stories*, les Heads avaient délaissé leur approche musicale planétaire pour plonger dans un rock plus traditionnel en même temps qu'ils rendaient hommage à la p'tite vie américaine. D'où la priorité aux chansons pop, moins complexes.

Pour rompre avec cette approche « régionale », renouer avec l'audace de *Remain In Light* (1980), revenir aux chansons ouvertes, axées sur le rythme, Byrne et ses complices ont décidé cette fois de travailler à Paris, emportant dans leurs bagages des cassettes-témoins des improvisations auxquelles ils s'étaient adonnés à New York. Au Studio Davout, ils ont frayed avec le producteur anglais Steve Lillywhite aussi bien qu'avec des musiciens français (l'accordéoniste Philippe Serrain), américains (le claviériste Wally Badarou) et africains (le joueur de kora, une harpe africaine, Mory Kanté).

Sur *Naked*, les Heads ont non seulement renoué avec leur approche polyrythmique, mais ils ont également intégré dans leur musique pop les couleurs du jazz, de la musique du Maroc (Rai), des Antilles françaises (Zouk), du Nigéria (Juju) et de l'Afrique du Sud (Mbaqanga). Des rythmes latins donc, afro-pop, du funk et du soul, mais aussi un clin d'oeil aux big bands cubains des années 50 dans *Mr. Jones*. C'est Desi Arnaz qui serait fier...

D'un extrême à l'autre

Les nouvelles chansons des Heads intègrent si bien tous ces styles qu'elles en deviennent quasi indéfinissables. Sur ces beats complexes, les *steel drums* des Antilles se mêlent aux *talking drums* africains, les Heads et leurs collaborateurs ajoutent des cuivres pétants de santé et des guitares chantantes, surtout la *pedal steel guitar* d'Eric Weisberg qui, sur *Totally Nude*, n'est pas sans rappeler la musique Juju de King Sunny Ade.

voir TALKING HEADS en page K 4

David Byrne, Tina Weymouth, Chris Frantz et Jerry Harrison



Michel Garneau ou la transparence

L'argent, l'amour, le sexe, le boire et le manger, l'automobile même, tout cela fait partie de mes poèmes et j'en suis bien fier...

RÉGINALD MARTEL

Quand on pense à Michel Garneau et à son oeuvre, on ne pense pas toujours spontanément au poète, à la poésie. Garneau a écrit des pièces de théâtre, il a fait des chansons, il a été communicateur à la radio et à la télé, il a touché au cinéma et à quoi encore ? C'est vrai, il a fait tout cela. Avec cette aisance qui semble lui être toute naturelle, si on oublie que le mot travail revient souvent dans sa bouche et au fil de ses mots. Pourtant, la publication chez Guérin littérature et l'Age d'homme de ses *Poésies complètes 1955-1987* nous rappelle que la poésie fut son expression première — *Le Progrès du Golfe*, à Rimouski, publié un premier poème en 1956 : le poète a 17 ans —, et qu'elle est aussi son expression presque constante.

On ne se lance pas dans une oeuvre poétique en songeant que dans vingt ans ou au bout de son âge, on aura fait tant de recueils de tant de pages. Si le poète y croit à son oeuvre vraiment, elle vient à son rythme, brisée parfois par quelques hiatus, et elle s'enrichit encore et encore, selon la coïncidence de l'inspiration et l'urgence intérieure, selon aussi, chez Garneau, ce qu'on pourrait appeler la nécessité de placer la poésie parmi les autres instances du réel, avec le respect qu'elle mérite, mais sans prétendre qu'elle serait la forme suprême de l'activité humaine.

Écrire pour parler

C'est ainsi qu'après trente ans d'activité poétique publique, l'oeuvre dépasse, au moins en quantité, celle de la plupart des poètes d'ici. Je n'ai pas lu intégralement cette rétrospective, qui fait près de huit cents pages. Même la vraie poésie, je veux dire celle qui parle à d'autres, ne se consomme qu'à petites doses. Depuis quelques semaines, je me promène de temps en temps dans cette vaste auberge de mots, un peu au ha-

voir GARNEAU en page K 2



PHOTO PIERRE CÔTE, LA PRESSE

MINOTAURE

René Magritte, couverture du N° 10 de la revue *Minotaure*

Un trait-d'union entre les clans Breton et Borduas

La fabuleuse revue surréaliste revit grâce au Musée d'art moderne de la ville de Paris

RENÉ VIAU
collaboration spéciale
PARIS

Un des signataires de *Refus global*, le peintre Fernand Leduc, se souvient dans son atelier de Paris, devant un vieux numéro de *Minotaure* qu'il a retrouvé dans sa bibliothèque : « C'est au travers du *Minotaure* que, durant les années 40 où nous le lisions chez Borduas avec VVV, une autre publication surréaliste qui a pris la relève, nous avons eu accès à la pensée surréaliste. C'était une voie ouverte sur des possibilités d'informations, rares à l'époque. »

Jamais un labyrinthe muséologique ne s'est fait aussi captivant que celui proposé, en ce moment, au Musée d'art moderne de la ville de Paris dans le cadre de l'exposition *Regards sur Minotaure*, la fameuse revue dont parle Leduc. Mais ici à Paris, le fil d'Ariane n'y est autre que la revue à tête de bête elle-même, publiée à Paris de 1933 à 1939.

Rassemblant les forces vives de la création d'avant-guerre dont elle veut assurer la diffusion, la revue *le Minotaure* reste, 50 ans après sa disparition, un témoignage essentiel sur l'art de cette période. Braque, Brassai, Brancusi, Laurens, Matisse, Ernst, Dali, Chirico, Magritte, Giacometti, Man Ray y ont été associés. Picasso y participera activement, réalisant notamment la couverture du premier numéro de la revue. À par-

voir TRAIT-D'UNION en page K 2

Chaque jour dans *La Presse*, des chroniques sur les arts, les lettres et les spectacles

DIMANCHE

Jazz

LUNDI

Littérature

MARDI

Cinéma

MERCREDI

Rock

JEUDI

Théâtre

VENDREDI

Groupies

GARNEAU

Michel Garneau ou la transparence

SUITE DE LA PAGE K 1

sard. Je prends ce qui me convient et je passe plus vite sur le reste. De cette agréable errance, je retiens une chose surtout. La poésie de Garneau, je la connais un peu; je connais un peu aussi le poète, pour l'avoir croisé à l'occasion. Cette chose frappante est plus rare qu'on pense, et rassurante: l'homme et sa poésie se ressemblent.

Nous parlons ensemble il y a quelques jours du parti pris de transparence de Garneau, de la nécessité pour lui de faire une poésie accessible, sans trahir pour autant le langage même de la poésie. « La préciosité, le baroque, l'avant-garde, ce sont, me disait-il, des pentes faciles: on n'a qu'à se laisser aller. Je fais ce que je fais à partir d'une éthique de la communication. Ce qui est important, c'est de dire vrai, de dire quelque chose qui permette à un lecteur de participer entièrement à ce que je lui propose. Le poème ne doit rien cacher. Si je sors un mot rare auquel je tiens, comme dans « les minous irrorés », je sors du poème et j'explique qu'irroré veut dire lavé par la rosée. »

Sur le clair papier

Quelques vers de *La Plus belle île* (1975) disaient tout cela déjà: j'écris pour qu'un jeune me lise un jour comme j'ai lu certains certains dont je n'ai perdu que les livres

j'écris pour voir liés les mots sur le clair papier des livres dans l'amitié des vivants et des morts en cette rencontre privilégiée

— Ainsi, le mode d'emploi est dans le texte.

— J'ai appris cela à la radio. J'écoutais des collègues, ils ne parlaient à personne! Il faut cette faculté d'imaginer des auditeurs en chair et en os. Sans quoi, tu parles abstraitement, comme si tu étais toi-même une abstraction.

« Si la poésie ne porte pas la veine du quotidien, je n'en veux pas. Mais je sais qu'on peut choisir la coterie stylistique et oublier la source du poème. Moi, j'ai l'obsession des équilibres. Les techniques poétiques sont passionnantes, sans doute, mais pas toutes seules. Lire ça, on devient fou. Aussi bien se protéger en ne le lisant pas.

— Et ce qui n'est pas la technique, c'est quoi?

— C'est cela même qui est à dire, et qui ne saurait l'être autrement qu'en poésie. Quelque chose que les gens connaissent déjà, car on n'invente rien, mais que le poème peut organiser dans ce que j'appelle équilibre, réconciliation des contraintes.

« Je ne fais pas pour autant une poésie-journal, même si le je, auquel je ne tiens pas, est inévitable. Nous vivons dans le quotidien, dans l'immédiat. Et pourtant, dans tant de poèmes, les neuf dixièmes de la réalité que nous vivons sont absents. C'est une désincarnation funeste. L'argent, l'amour, le sexe, le boire et le manger, l'automobile même, tout cela fait partie de mes poèmes et j'en suis bien fier. Le je, le présent, le réel ordinaire sont célé-

brés par tous les poètes que j'aime. »

Les premiers mots...

Michel Garneau a été un enfant précoce, ce qui est bien ennuyeux parfois pour les parents. C'était pour lui un cadeau à double tranchant. À l'école, il savait déjà ce qu'on lui enseignait: il s'ennuyait. Et il est venu vite à se poser sérieusement les grandes questions métaphysiques. À s'interroger sur Dieu, par exemple, sans recevoir de réponses. Précocité égale solitude. Garneau a gardé du temps de l'école des souvenirs d'amitiés, avec des filles et des garçons, mais aucun souvenir de groupe. Mais la précocité était aussi, reconnaît-il, un cadeau merveilleux, car il a éprouvé très fort le besoin « de faire des choses au plus sacrant », d'aller vers l'avant.

« Chez moi, j'étais le bébé. Ce que fait le bébé: il entend parler les autres. Grâce à mes frères, j'ai reçu la parole, et le plaisir de parler. Mon frère Sylvain, le poète, m'a appris cette parole qui est liée au poétique, qui va vers le poème. L'autre, Pierre, avait l'habitude de m'insulter avec bonne humeur. C'étaient des insultes magnifiques: faquin, butor, fumiste. En première année, au moment où je préparais ma première communion, j'ai écrit une parodie de l'Acte de contrition: « Mon Dieu, je ne suis qu'un petit crétin, faquin, butor d'antipode canadien-français, très gentil pour son espace féroce. » Heureusement, Dieu n'était plus jeune déjà, et un peu sourd sans doute.

... et ceux de demain

À 48 ans, Garneau se met à réfléchir aux œuvres de maturité, les siennes. Au théâtre, une pièce qui s'intitulera *l'Internationale de la narration*. Une entreprise un peu folle, qu'il va donc réaliser: décrire l'état du monde. Rien que ça. Ça se passe sur le mont Sinal, il y a là des personnages du monde entier, qui participent à un grand concours de narration. Ce sera quelque chose de lyrique et de comique à la fois, la double obsession obsession de Garneau. En poésie, il veut se servir de sa maturité pour rendre hommage aux formes, le sonnet par exemple.

« Pour rendre au sonnet un hommage décent, il faut en écrire au moins quarante. J'en ai écrit cinq, mais j'ai dû mettre une semaine pour chacun. C'est donc assez dur à financer. Il faudrait quitter mon travail, perdre ma maison... Mais cette œuvre de maturité, je la veux et je la ferai. Il y en a trop qui ont abandonné. Moi je refuse, je me dis tous les jours que je refuse de me laisser avoir. Personne ne m'a demandé cette œuvre et je la ferai quand même, parce que j'y tiens et que j'ai la tête dure.

Note: Une présentation du poète et de son œuvre, MICHEL GARNEAU ECRIVAIN PUBLIC, par Claude des Landes, vient de paraître dans la collection Carrefour de Guérin littéraire.

TRAIT-D'UNION

Un trait-d'union entre les clans Breton et Borduas

SUITE DE LA PAGE K 1

tir du numéro 10, datant de l'hiver 1937-1938, les surréalistes, qui n'ont cessé d'élargir leur emprise sur la revue fondée par Albert Skira, régneront sans partage sur la publication. Le comité de rédaction fait alors rêver puisqu'il se compose notamment du « pape » Breton, de Duchamp et d'Éluard.

Une aura encore rayonnante

Rien alors, et peut-être depuis, n'avait été fait avec une aussi grande richesse. C'est cette aura de beauté et de qualité qui brille encore dans les salles du Musée d'art moderne en cet hommage où sont réunies plus de 300 œuvres de artistes les plus célèbres de l'époque, défendus par des poètes et des écrivains tous aussi célèbres. L'ensemble est complété par des objets d'art africain, si im-

portants pour ces esprits, fascinés par l'art brut et les confins de l'inconscient, et par toute une panoplie insolite, chère aux surréalistes: cartes postales incongrues, automates curieux et autres étranges machins et machines. En outre, une suite de manuscrits, de photos, de documents d'archives, de livres aux dédicaces souvent inattendues, éclairent également le contexte de l'époque.

Les visiteurs sont ainsi invités à circuler, pour ainsi dire, entre les pages de la revue, contemplant sur les murs les œuvres aujourd'hui accrochées et que documentaient à l'époque certains de ses articles les plus importants, ainsi mis en exergue.

Regards et non lecture

Des « regards » donc sur *Minotaure*. Une visite guidée plutôt que des lectures proposées comme nous l'explique Charles Gorg, conservateur en chef du département des beaux-arts de la ville de Genève où l'exposition a d'abord été présentée et dont il est le concepteur. « Nous nous sommes attachés à privilégier l'aspect visuel de la revue plutôt que ses textes. Nous avons tiré parti des reproductions d'œuvres, dit-il, en particulier celles des artistes contemporains, pour nous donner le plaisir — et l'offrir —, d'avoir un contact immédiat avec les toiles et les sculptures originales. Quand celles-ci ont fait défaut, nous les avons évoquées par d'autres œuvres, aussi proches que possible. Hélas, poursuit-il, nous avons été contraints à renoncer, bien à contrecoeur, aux œuvres des artistes anciens, de la Grèce jusqu'à l'Art nouveau, dont la revue a traité en les redécouvrant parfois comme dans le cas d'Arcimboldo ou de Caspar-David Friedrich. »

En fait, et on le redécouvre en parcourant l'exposition, si le *Minotaure* reste si essentiel à la pensée contemporaine, c'est grâce à la participation des surréalistes, comme le soulignait Albert Skira lui-même, pour qui cette aventure fut « l'une des entreprises les plus risquées et les plus dures » qu'il a entreprises. « Je ne sais plus combien de fois, écrivait-il dans ses souvenirs, Breton m'a lancé un ultimatum, me menaçant de retirer la collaboration de ses amis si je ne supprimais pas la publication de tel article ou la reproduction de tel ou tel tableau dans un numéro de *Minotaure* qui était déjà sous presse. D'habitude, je l'écoutais et je m'en félicitais aujourd'hui car, sans sa collaboration et celle de ses amis, *Minotaure* ne serait jamais devenu une grande revue. »

Du surréalisme à Refus global

Au moment où la revue cesse de publier, en 1939 à cause de la guerre, son influence, avec celle du surréalisme, est au zénith. Dans le Québec de Duplessis, toutefois, très peu de numéros circulent! Professeur d'histoire de l'art et libraire à l'École du Meuble, Maurice Gagnon fait connaître la revue à Borduas qui y enseignait, à la fin des années 30. Certains auteurs ont affirmé que la lecture du *Minotaure* aurait déclenché, chez Borduas, un revirement total de sa pensée picturale.

Si le *Minotaure* a eu une influence sur le texte même du manifeste de Borduas, c'est avant tout dans la forme, selon Leduc, qu'il faut la chercher. Peut-être à partir d'un texte de Mabilelle publié au *Minotaure* en 1938 et intitulé *La Révolution et le surréalisme*. « On retrouve dans le manifeste, une sorte de mimétisme dans le style. Ce côté catégorique,

dans les affirmations. L'aspect ceci sera. » Pour Leduc, le manifeste adhère à cette rhétorique proclamatoire mais la pensée de tout *Refus global* tranche avec un contenu surréaliste qu'il dépasse.

Il est significatif, selon Leduc, que cela soit un texte de Breton, extrait de *L'Amour fou* et publié d'abord sous le titre du *Château étoilé* dans le *Minotaure*, qui ait frappé Borduas au point d'y référer dans le *Refus global* en évoquant, tout comme Breton, les fameuses taches sur les vieux murs de Léonard de Vinci, sorte de tremplin vers des visions imaginaires. « C'est à partir des frottis,

des exercices de décalcomanie et de tracés automatiques des peintres surréalistes que nous avons pu élaborer notre langage pictural propre, insiste Leduc. Mais cela n'a été qu'un point de départ. » Des critiques français, souligne-t-il, avaient remarqué ces antécédents, à l'occasion de la grande exposition automatiste du Grand Palais, en 1970, à Paris.

La correspondance de Leduc fait état des divergences entre André Breton et le groupe de Montréal jusqu'à une lettre de rupture au « pape » en 1948. Déjà, en 1943, les automatistes se montrent réticents devant une

demande d'adhésion formelle au surréalisme. Répondant à Breton alors à New York, Leduc écrit, alors: « Il nous importe peu, pour le moment, de travailler dans une facture surréaliste: chacun s'exprime dans une discipline accordée au rythme de son évolution personnelle, et tend ainsi vers une discipline plus évoluée qui lui permettra d'exprimer son monde intérieur. » 40 ans après *Refus global*, Leduc conclut aujourd'hui: « Le moteur du manifeste était surréaliste, marxiste et psychanalytique; mais nous n'admettions pas l'imaginaire comme garant de la qualité des œuvres. »

Les essais

Une nouvelle histoire de la littérature russe



JEAN BASILE
collaboration spéciale

S'il n'y avait que le rideau de fer! Mais non. Il faut encore que ces fichus Russes aient conservé l'alphabet cyrillique si bien qu'ils écrivent toujours à l'envers.

C'est dire que la littérature russe doit franchir un certain nombre de barrières pour parvenir jusqu'à nous. Songeons que Proust devait expliquer l'œuvre de Dostoïevski à Albertine et que Gide lui-même se désolait de ce qu'on le trouvait barbare. Il a fallu attendre que les Pitoëff s'exilassent pour que Tchekhov pût atteindre à la renommée.

D'ailleurs nous serait-elle venue, cette littérature, qu'on n'en est déjà plus très sûr. Il y a des traductions faibles. Les préfaces ou les appareils critiques sont contestables. Certains dossiers, aujourd'hui encore, ne sont pas accessibles, etc...

Compte tenu de l'immensité de la matière, du peu d'intérêt pour la langue russe aux Amériques, il arrive donc qu'on s'y perde.

Et il n'y avait pas sur le marché français un grand ouvrage de synthèse qui permettrait de mettre en ordre cent notions disparates. Si, il y en avait un, celui d'Ettore Lo Gatto, mais il est un peu démodé et d'ailleurs difficile à lire à cause de la transcription des noms propres selon la mode savante.

La monumentale *Histoire de la littérature russe* dont Fayard commence la publication tombe à point. Quand le travail sera terminé, cette histoire comportera sept volumes des origines à nos jours, dont un (le dernier) sera consacré aux problèmes généraux.

Mais la publication paraît à l'envers.

On a préféré commencer au XX^e siècle avec Tchekhov qui pourtant est un auteur du XIX^e siècle, mais un « auteur-charnière » disent les préfaciers entre la grande littérature romanesque du siècle dernier et le

« modernisme »... que Tchekhov détestait d'ailleurs.

Un des aspects les plus intéressants et des plus nouveaux aussi de cette histoire est que l'on tente d'intégrer aux auteurs russes à proprement parler, ceux qui ont vécu, vivent et sont publiés en Russie, tous ceux qui ont dû oeuvrer et publier hors Russie pour des raisons diverses. On retrouvera donc dans ces ouvrages ceux que l'on a appelés les « écrivains de l'émigration » et ce ne sont pas les moindres. On y verra aussi les auteurs du *Samizdat* qui sont naturellement beaucoup plus connus au-dehors des frontières russes, qu'en Russie elle-même où certains sont encore interdits.

Le point de vue est donc très large, trop peut-être mais cela permet de rencontrer certains auteurs dont l'on entendrait pas parler autrement.

En général, cet ouvrage tente de classer les auteurs par mouvement littéraire, par exemple dans ce premier volume, le symbolisme ou le futurisme. C'est un peu artificiel bien entendu. Ça a l'avantage d'être clair non sans parti pris ou passion puisque chaque grand sujet est traité par un spécialiste qui a naturellement ses goûts et ses dégâts.

La lisibilité, la clarté semblent avoir été deux des préoccupations majeures des éditeurs. Il ne manque que quelques tableaux synoptiques qui permettraient de s'y retrouver dans les dates. Mais peut-être les trouvera-t-on dans le dernier tome, à paraître.

Il va sans dire que l'on ne pouvait pas en rester à la littérature pure, surtout dans un volume consacré aux temps modernes où la distinction des genres ne se fait plus comme autrefois.

On a donc consacré des chapitres à la musique, aux arts visuels, au théâtre.

En ce qui concerne le théâtre en particulier, on soulignera que Stanislavski n'est plus monté en épingle comme on a coutume de le faire et d'autant plus qu'il fut le metteur en scène officiel de l'URSS stalinienne.

Une place abondante est accordée à Vsevolod Meyerhold, le plus moderniste des vladimirs. On n'oublie pas non plus Vladimir Némirovitch-Dantchenko qui fut l'âme de culture de Stanislavski. C'est lui et non ce dernier qui « découvrit » Tchekhov.

Au chapitre des arts de la scène on trouvera également quelques pages, mais trop brèves, sur Diaghilev dont on connaît le rôle majeur pour la diffusion de l'art russe dans tous les domaines en Occident.

C'est dans la brièveté avec laquelle on traite certains sujets que ce genre d'ouvrage trouve son inévitable limite. Mais que faire?

Que faire encore, quoique nous soyons à une époque où tout est permis en imprimerie, si l'ouvrage n'est pas illustré. Ne parlons même pas de portrait ou de tableaux ou de décors. La typographie prit avec elle autres les futuristes un grand essor si bien qu'elle devint une forme d'art en elle-même. Pas une reproduction de typographie!

Il n'en reste pas moins que tous les chapitres sont d'un grand intérêt.

On ne peut pas ne pas noter celui consacré au symbolisme ou quelques pages où l'on situe un écrivain qui fut presque l'égal de Tchekhov, Bounine. Mais la Russie elle-même le bouda parce qu'il vivait sagement en exil.

Il y a aussi une analyse remarquable de l'œuvre de celui qui fut en quelque sorte le Sainte-Beuve russe contemporain, plus un style emporté et une curiosité insatiable: Korneï Tchoukovski. Il a écrit et publié dans ses 65 ans de carrière (1917-1982) mille ouvrages! Il a parlé littéralement de tout ce qui a compté en littérature russe avant le jdanovisme. Après... En tous cas il a survécu jusqu'à sa belle mort.

Quand on songe à l'activité littéraire d'un tel homme, quand on songe que rien ou presque de ce qu'il a écrit n'est traduit, quand on pense que son journal et sa correspondance, reflets de tant d'époques qui se superposent, sont encore inédits en Russie même, on devine ce qu'il en est du reste.

Il sera difficile de faire mieux.

HISTOIRE DE LA LITTÉRATURE RUSSE, en collaboration sous la direction de E. Etkind, G. Nivat, I. Serman et V. Strada. Premier volume paru d'un ensemble de sept: « Le XX^e siècle, l'âge d'argent », 800 pages, éditions Fayard.

POUR BIEN VOIR L'EUROPE, PROCUREZ-VOUS LE GUIDE VIASCOPE DE L'EUROPE EN AUTO 29 itinéraires détaillés et visite commentée de Paris.

160 pages essentielles pour planifier votre voyage et, sur place, mieux l'apprécier.

En vente à \$9.95 dans les bonnes librairies ou par la poste en composant: (514) 499-0411

La médecine naturelle des femmes

Les statistiques démontrent que les femmes visitent plus souvent leurs médecins que les hommes. Ces mêmes statistiques prétendent qu'elles sont aussi de plus en plus sensibles à la médecine douce.

Ce livre répond aux questions. Il illustre en un seul volume les thérapies alternatives qui sont de plus en plus visibles:

- Acupuncture
- Aromathérapie
- Biofeedback
- Homéopathie
- Hypnothérapie
- Massage
- Méditation
- Naturopathie
- Ostéopathie
- Plantes médicinales
- Psychothérapie
- Rebirth
- Réflexologie
- Shiatsu
- Vitamines
- Yoga



FORMA

des réponses à vos questions

L'ÉCHANGE
ACHETE ET VEND AU MEILLEUR PRIX
disques, livres, cassettes, compact disc usagés
choix et qualité
3694 St-Denis | 713 est Mt-Royal
849-1913 | 523-6389
MÉTRO SHERBROOKE | MÉTRO MT-ROYAL

VIENT DE PARAÎTRE

UN GUIDE DE SANTÉ POUR TOUTE LA FAMILLE
Dr Serge Mongeau et Marie Claude Roy L. Ph.

DICTIONNAIRE MÉDICAMENTS

UN RÉPERTOIRE COMPLET DES MÉDICAMENTS À LA PORTÉE DE TOUS ■ UN LIVRE DE RÉFÉRENCE PRATIQUE QUI ÉVITERA BIEN DES MAUX ET ACCIDENTS RELIÉS À UNE MAUVAISE UTILISATION DES MÉDICAMENTS ■ UN GUIDE DE SANTÉ POUR TOUS LES MEMBRES DE LA FAMILLE ■ DES RECOMMANDATIONS SUR PLUS DE 1000 MÉDICAMENTS PRESCRITS OU EN VENTE LIBRE ■ POUR CHAQUE MÉDICAMENT: SON USAGE, COMMENT LE PRENDRE, SES CONTRE-INDICATIONS, SES EFFETS SECONDAIRES, LES PRÉCAUTIONS QUI S'IMPOSENT, LES ALTERNATIVES ■ NOUVELLE ÉDITION REVUE ET AUGMENTÉE ■

QUEBEC AMÉRIQUE

DES INFORMATIONS ESSENTIELLES SUR:
L'allergie, l'angine de poitrine et la crise cardiaque, l'arthrite, l'asthme, les blessures légères, le cancer, la bronchite, la constipation, la contraception, le diabète, la diarrhée, la fièvre, les hémorroïdes, l'hypertension artérielle, les infections urinaires, l'infertilité, l'insomnie, le mal de dos, les maux de tête, les maladies transmises sexuellement, les menstruations difficiles, la ménopause, l'obésité, les otites, le rhume et la grippe, la sclérose en plaques, la sinusite, le stress, l'ulcère gastro-duodénal, les vaginites, les varices.

À 29,95\$, CET OUVRAGE DE 860 PAGES EST LE MEILLEUR INVESTISSEMENT POUR VOTRE SANTÉ

Commandes téléphoniques acceptées: 655-5163

QUEBEC / AMÉRIQUE

LITTÉRATURE

POÉSIE D'ICI

Les épiphanies de Pierre Morency



GILLES TOUPIN

La collection «Rétrospectives» de la maison d'édition l'Hexagone a le grand mérite de rassembler les textes de poètes essentiels, textes souvent dispersés et difficilement trouvable, qui ont marqué la naissance de la poésie québécoise d'aujourd'hui. Parmi les quelque vingt titres déjà parus, on trouve des témoins comme Alain Grandbois et Paul-Marie Lapointe, mais aussi une littérature d'une génération de poètes plus jeunes — déjà pour ainsi dire consacrés, et dont les oeuvres sont d'une importance indéniable. Michel Beaulieu et Nicole Brosard illustrent, par exemple, cette dernière tendance tout comme le fait l'auteur du dernier livre paru de la collection, Pierre Morency.

L'année dernière, Morency publiait, toujours à l'Hexagone, un remarquable recueil intitulé *Effets personnels* suivi de *Douze jours dans une nuit*. Ces poèmes étaient d'une fraîcheur et d'une maturité qui m'avaient alors comblé. Voici donc maintenant, rassemblés sous le titre de *Quand nous serons*, des textes plus anciens de Morency écrits entre 1967 et 1978 et qui regroupent six ouvrages: *Poèmes de la froide merveille de vivre* (1967), *Poèmes de la vie déliée* (1968), *Au Nord constamment de l'amour* (1970), *Les Appels anonymes* (1970), *Lieu de naissance* (1973) et *Torrentiel* (1978). L'occasion est unique de relire l'ensemble de l'oeuvre poétique de l'écrivain et d'en scruter le cheminement.

Dès 1967, les textes des *Poèmes de la froide merveille de vivre* annonçaient sous leur dehors bucolique et lyrique, encore imbus de l'influence d'Alain Grandbois et dans certains cas de Gaston Miron, une écriture toute personnelle. Le Morency fasciné par la nature laurentienne et sa beauté s'y trouvait déjà, mais avec quelques gaucheries de langage qui n'avaient pas encore donné à son écriture poétique la force qu'elle manifeste dans les textes plus récents. Cette thématique et celles omniprésentes de l'amour passionnel de la femme et de la mort y font leurs gammes. C'est une parole troublée et à la fois éblouie qui prend son envol dans ces premiers textes:

*C'est à douter que la vie soit la vie
les arbres sont des fils
sous leur pelure blanche
l'aurore a basculé sans qu'un
regard l'accroche
le point du jour est au bout
de la ligne (p. 61)*

La Vie déliée se lit aussi délicieusement, nous menant de cette réflexion sur l'interaction du corps et de l'esprit et le parti pris de Morency pour la chair (ne tuez pas mes mains à coups de tête), ou plutôt celui pour la réalité de la totalité de l'être, rompant ainsi avec une tradition poétique tournée vers la prépondérance de l'esprit sur le corps.

Inutile ici de m'attarder sur l'inégalité des textes de ces premiers recueils. Le lecteur aura lui-même le plaisir de suivre l'auteur dans ses envois et ses tourments et de constater ce fabuleux combat de Morency avec la langue qui, somme toute, demeure chez lui un merveilleux outil.

*Il m'est souvent arrivé d'avoir
cent mille ans
mais des vingtaines de fois j'ai eu
dix-huit ans
et cela durait des mois
je passais alors des étés complets
dans des femmes-châteaux... (p. 95)*

Jusqu'en 1973, Morency créera des textes de ce filon, avec quelques touches surréalistes bien maîtrisées et des envois amoureux qui parfois rappellent *La Marche à l'amour* de Gaston Miron. Avec *Lieu de naissance*, voici que l'écriture qui n'a pas renoncé à ses thèmes devient, à mon sens, plus mature, plus percutante, plus profonde.

nous étions la depuis le début



Pierre Morency: un prodigieux chantre de la vie et de l'amour...

PHOTO La Presse

*du monde
nous attendions au quel tri
profond du désir
ballottés par des vagues énorme
de rougeurs
à la merci de nos rafales
et de nos feux
nous étions la depuis toujours
soudain j'ai cargué toutes
les fibres
et je l'ai appareillée (p. 178)*

Et plus tard, avec *Torrentiel*, en 1978, Pierre Morency aura épuré ses trop grands emportements lyriques pour se coller davantage à la force des mots en eux-mêmes, dégagés des enrobages surréalistes. Morency n'est pas avec ces textes un poète de ce que l'on appelle ici la nouvelle écriture: il est plus conservateur, plus attaché au discours linéaire, mais cet engagement n'enlève rien à la force de son écriture, à la couleur de ses thèmes. Il est parfois le chantre de la mort ou de la petite vie misérable dans ses textes, mais il est surtout un prodigieux chantre de la vie et de l'amour. Toute son oeuvre est ainsi une suite d'épiphanies que la parution de ce recueil rassemble pour notre bonheur.

Pierre Morency, QUAND NOUS SERONS, éditions l'Hexagone, collection «Rétrospectives», Montréal, 1988, 276 p., \$12,95.

AU PLAISIR DE LIRE

Quinze ans et toutes ses dents, un roman pour se distraire



JACQUES FOLCH-RIBAS

collaboration spéciale

Les sujets de roman évoluent. Sans parler de Phèdre — mais est-ce bien un roman? — amoureuse de son beau-fils et qui n'intéresserait plus grand monde (on le trouverait sans doute un peu «granola»), nous avons vu les romanciers, inventifs, se saisir avec avidité des parents terribles, des enfants de même, puis des incestueux, ensuite des assassins, et chanter les malheurs des bourgeois... jusqu'à ceux des prostituées. Je croyais qu'on avait fait le tour, ô innocent! Je n'avais pas songé à *la fille de la prostituée*... Cette pauvre petite, elle était là tranquille, personne ne lui demandait ses états d'âme. Quelle injustice.

La voilà, elle s'appelle Alexandra, elle a quinze ans. Sa maman fait le trottoir et les bars parisiens — dont on me dit que ce sont des trottoirs confortables — et son papa est en prison! Même Françoise Sagan n'aurait pas pensé à ça. Les sujets évoluent, les jeunes filles qui écrivent aussi.

Celle-ci, la petite dernière, s'appelle Christine Aventin. Elle a seize ans, elle vient d'écrire son premier roman qui s'intitule *Le coeur en poche* et qui se lit avec beaucoup d'intérêt.

C'est une distraction. Il faut oublier toute prétention littéraire, supposer qu'on a soi-même seize ans, des réactions de seize ans, des fous rires et des coups de coeur, des haussements d'épaules, de la désinvolture, beaucoup de front, peur de rien et envie de tout. C'est jeune, et ce n'est pas triste.

Plein de maladrances d'écriture. Ça ne fait rien. C'est drôle, intéressant. L'irremplaçable légèreté de l'adolescence. Un coup d'air frais.

Donc, Alexandra est nantie d'une maman qui exerce «le plus vieux métier du monde», expression peu flatteuse pour notre mère à tous, Eve, qui n'en demandait pas tant. Et elle (Alexandra) n'aime pas ça:

— Quand donc arrêteras-tu de faire le tapin? dit-elle dès la page 20. Mais elle ajoute: «simulant l'exaspération profonde», ce qui donne le ton. En réalité, maman est fascinante. Tout fascine, à quinze ans, et la génération bof a des réactions courtes. Ça se replace très vite. Pourtant, lorsqu'on découvre que maman a un souteneur, un certain Gérard, et qu'il la bat, on s'indigne:

— L'ordure, m'écriai-je, quand je pense que je l'avais trouvé sympathique!

Elle a ce défaut, Alexandra, de trouver d'abord les gens sympathique. Par exemple les copines de maman, qui la renseignent sur l'économie de marché et la politique des prostituées. Ou encore l'ami Julien, qui n'est pourtant pas une lumière, mais on prend ce qu'on a sous la main pour connaître la première étreinte. Tout le monde il est gentil.

Les drames, là-dessus, semblent n'avoir pas prise. On se croit enceinte, mais en haussant les épaules. On voudrait bien connaître son père, mais sans trop de conviction. Un jour, maman meurt — assassinée — et même cela est escamoté. C'est une sorte d'inconscience, qui gêne; mais en y pensant un peu plus longtemps, et tout en



Christine Aventin: l'irremplaçable légèreté de l'adolescence...

PHOTO La Presse

lisant la suite, on découvre la pudeur: on ne l'attendait pas.

L'ombre de Zazie, naturellement, caresse ce roman plus Queneau que Sagan. Un comique de l'irrespect. Les drames-z-affreux estompés sous le jeu des mots.

Un tout petit attendrissement, à l'hôpital, pour la mort de la mère (tout de même, il faut ce qu'il faut) et nous repartons, cherchant un compartiment fumeurs dans le train de Bretagne, en conversant avec un curé au sujet de Marie-Madeleine. C'est que la jeune Alexandra a des parents en province: un grand-père. Il est un peu ivrogne et assez débile pour entretenir notre bonne humeur, mais les autres membres de la famille ne sont guère plaisants. Sauf le chien. Je vous recommande le chien, il est si petit qu'on le met dans sa poche.

Toujours cette même désinvolture, les péripéties de la fille de péripatéticienne vont se succéder. Description d'une famille de débiles marins, fuite, auto-stop, rencontre d'affreux camionneurs, retour à Paris. Tout cela tambour battant. Elle a de la santé, Alexandra.

Et pour finir, la recherche du père. Une amie révèle son nom: il est Polonais, il est en prison, et il est très laid. Tant pis, on ne choisit pas. Alexandra se précipite au parloir et le roman s'achève avec la rencontre mémorable et farfelue de la fille et de son papa.

Comme ils disent à Paris: «Je vous raconte pas!» A offrir à quelqu'un de triste.

Christine Aventin, LE COEUR EN POCHE, roman, 244 pages, Editions du Mercure de France, Paris, 1988.

On trouvera la liste des best-sellers en page K 5

J'ai lu l'épouvante.



Quand les villes se transforment en charniers infâmes, il faut bien se rendre à l'évidence: le Fléau n'épargnerait personne.

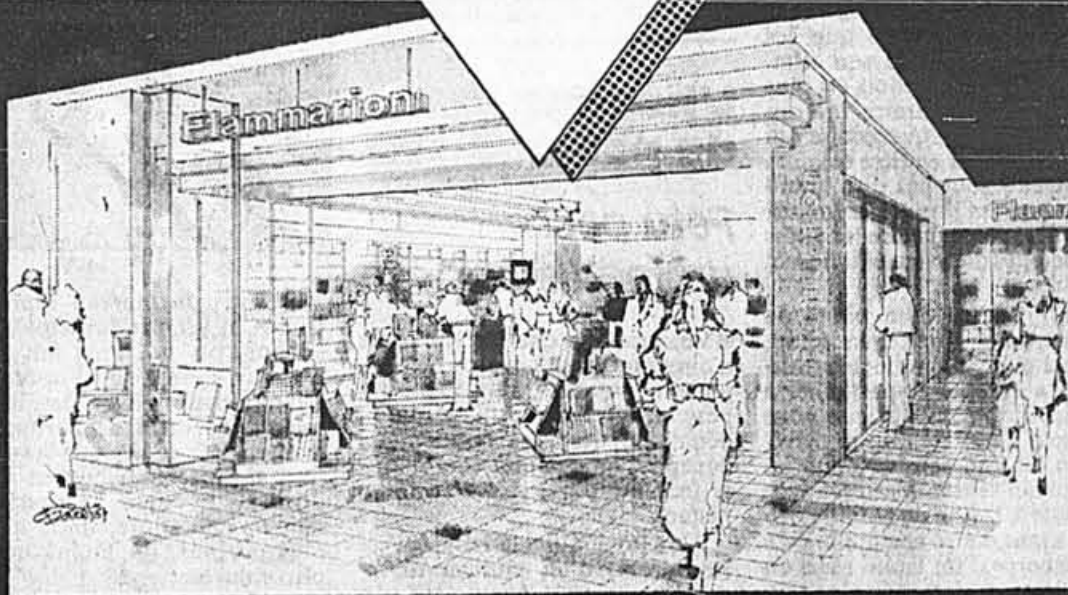


J'ai lu la sélection du mois.

A chaque instant de grands moments

FLAMMARION UNIVERSITÉ DÉMÉNAGE

RETROUVEZ-NOUS



PLACE MONTRÉAL TRUST

DES CENTAINES DE LIVRES D'ART ET D'OUVRAGES PRATIQUES SONT RÉDUITS DE

50 À 70%

TOUT ACHAT VOUS DONNE DROIT À UNE CHANCE DE PARTICIPER AU TIRAGE DU GRAND LAROUSSE EN 5 VOLUMES D'UNE VALEUR DE 535\$

La Librairie Flammarrion

Place Montréal Trust, 1500, Ave. McGill College 499-9675

DISQUES

Le Naked de Talking Heads: David Byrne se mouille

SUITE DE LA PAGE K 1

Naked passe sans avertissement de la musique de party en pleine ébullition — avec de l'ironie à la pelletée, je vous l'accorde — à la grisaille. Subitement, l'invitation à la danse ne tient plus. Même si le rythme conserve toute son importance, le ton est plus grave.

D'entrée, *Blind* donne le ton à la face A. Un mélange explosif de cuivres, piano et percussions — les congas et *talking drums* d'Abdou M'Boup — avec en prime la voix étouffée à la manière funk de Byrne. Pissant. Mais la tension monte et Byrne crie presque: « He was shot down in the night! / People ride by but his body's still alive ». Inquiétant.

Mr. Jones, le genre de monsieur on ne peut plus *straight*, nous entraîne dans un univers à mi-chemin entre la musique sud-américaine et le big band. Salsa, mambo, par moments, on se croirait à une soirée de danse sociale. Et Mory Kanté qui s'en donne à cœur joie avec son kora.

Totally Nude nous ramène cette naïveté sur laquelle Byrne aime tabler et dans laquelle plusieurs de ses fans liront de l'ironie. La *pedal steel guitar* de Weisberg et l'accordéon de Servain suggèrent un croisement entre la juju et l'Mbaqanga. Baignant dans cette musique des îles, Byrne se fait presque l'avocat du retour à la nature: « Nature boy, nature man, take me along / Deep in the woods we're undiscovered ». Le même Byrne s'accrochera pourtant aux institutions les plus américaines qui soient dans (*Nothing But*) *Flowers*, la suite logique de sa fixation sur l'Amérique profonde à la *True Stories*. Une intro irrésistible à la basse et aux percussions et, quand la guitare de Yves N'Djock s'en mêle, impossible de rester immobile.

Déjà sur *Ruby Dear*, Byrne a perdu de son exubérance. Il lance des évidences à la limite de l'ab-



surde (I still like the ocean / Down by the sea) pendant que la guitare de l'ex-Smiths Johnny Marr, un musicien très convoité par les temps qui courent (Prentenders, Bryan Ferry), flotte sur un beat à la Bo Diddley (*Mona, Not Fade Away*) qui devient rythme tribal.

The Facts Of Life est peut-être le plus bel exemple de métissage que nous donne *Naked*: techno-pop (synthés), afro-pop (le kora de Kanté, la *pedal steel* de Wally Badarou) et le carillon. Les synthés de Jerry Harrison crient pendant que Byrne chante d'un ton résigné: « We are programmed happy little children ». Puis Byrne prend une voix haut-perchée, un peu comme le Jagger d'*Emotional Rescue*, et lance l'inévitable: « And men will walk on Mars / But we will still be monkeys / Down deep inside ». Le beat moderne, froid, pesant per-

dure d'un bout à l'autre... « Machines of love », chante Byrne.

Les références politiques sont évidentes dans *The Democratic Circus* et *Cool Water*, peut-être la plus « engagée » des chansons qu'a jamais écrites Byrne. Une pièce qui mise beaucoup sur l'atmosphère: la voix qui traîne, la guitare répétitive et surréelle de Marr, avec un peu de cor anglais, gracieuseté de Phil Bodner, pour ajouter à la texture éthérée. Fataliste, Byrne s'inquiète du cul-de-sac auquel mène une vie de dur labeur, mais d'aucuns y verront des allusions à peine voilées à la violence et à l'oppression dans le Tiers-Monde.

Avec *Cool Water*, *Naked* se termine sur un point d'interrogation. Où donc David Byrne, auteur-compositeur, musicien et cinéaste à ses heures, nous entrainera-t-il la prochaine fois? Voilà quelques années qu'on ne s'était pas posé la question.

Screaming Blue Messiah

D'heureux élus

ALAIN BRUNET
collaboration spéciale

Pour bien des acteurs importants du rock international, de David Bowie à Alice Cooper, ces gueulards seraient d'heureux élus. Pour d'autres, leur matériel n'est pas encore concluant: pour la grosse industrie du disque, ça l'est encore moins. D'ailleurs, on va probablement les sortir du palmarès américain après quelques semaines de tentative... Pourront-ils dépasser les scènes intermédiaires? De toute façon, il est probable qu'ils suscitent un culte assez fort pour assurer leur survie pendant un bon moment.

Ils n'ont pas l'air jeunots. La tête d'obus de Bill Carter, ce Kojak du british rock, attire plus qu'il ne repousse. Le moins qu'on puisse dire c'est qu'il a le genou imposable. Ils font très mauvais garçons, un peu comme les Stranglers, aussi heavy dans les sons, pas mal moins dans les idées. Dans le contenu, ce n'est pas particulièrement génial, mais dans le beat blanc, ça se démène en masse. Un peu de country satirique pour ces londoniens, un peu de cabotage facile (entre autres une chanson sur les Finstones) un peu de rock des sources, même une ballade country. Belle fusion entre le style américain et les origines britanniques de ces bardes... Beaucoup de magnétisme, de toute façon.

BIKINI RED, *The Screaming Blue Messiahs*, WEA 24 22121 + cassette + disque compact.

Clannad

De sobres Irlandais

J'ai été surpris par la grande sobriété de Clannad, ce vieux groupe Irlandais qui a progressi-

vement mué du folk soixante-huitard au rock-dans-la-trentaine. Du rock pour CHOM, du rock ciselé, répondant aux critères orthodoxes de l'industrie du disque nord-américain, mais comportant tout de même quelques risques.

Ce qui m'a principalement déçu chez Clannad, c'est la mise de côté de la dimension celtique qui a toujours été sa marque de commerce. L'idée principale étant de percer aux États, on peut comprendre un peu. Déception passagère, car c'est quand même un bon microsil-

Un disque qui se fauilera rapidement jusqu'au salon du col blanc. Maire Brennan chante admirablement, le reste de la famille fait aussi bien son job: Clannad est d'ailleurs l'histoire de deux familles, les Brennan et les Duggan, qui ont déjà une bonne dizaine d'albums à leur actif sous ce nom, même si *Maccalla* fut le premier pressage canadien... Mais pour conquérir le gros voisin d'en face, il faut malheureusement lâcher le violon et la harpe celtique. C'est fou ce que les critères du rock américain restent figés! Voilà pourquoi Clannad a invité de vieux pros comme Steve Perry de Journey, afin d'y polir la matière pour des fins lucratives.

SIRIUS, Clannad, RCA PL 71513 + cassette + disque compact.

Rare Air

De nos ancêtres

Ce groupe torontois étonne aux premières écoutes, de par le modernisme reposant sur un dénominateur commun celtique. La cornemuse écossaise et le biniou breton sont souvent utilisés comme instruments solistes d'une approche liée à la musi-



que improvisée, au jazz ou autres expériences progressives.

Sur disque, le résultat est très intéressant, car la qualité de l'instrumentation traduit un calibre assez élevé. Or sur scène — j'ai assisté au concert de Rare Air au *Secrès* le 17 janvier dernier — mon enthousiasme pour le groupe a perdu quelques plumes. La performance fut nettement moins polie, les erreurs instrumentales assez nombreuses, la percussion manquant vraiment de subtilité. Enfin, les conditions précaires d'un club de rock ont probablement esquivé la concentration et de facto, la performance du groupe.

Sur vinyle, c'est autre chose. Mais il faut aimer les sons criards de ces poches d'air, habituellement gonflées par des corps vêtus de jupes à carreaux. La percussion y est variée, de la batterie aux tablas en passant par certaines percussions africaines. La guitare et la basse sont de bon calibre, manipulées par le même homme. En somme, un disque de fusion dominé par la culture des celtes, qui sont des ancêtres pour bon nombre d'entre nous.

HARD TO BEAT, Rare Air, Green Linnet SF 1073, distribué par WEA + cassette.

VIDÉOS

Interespace, ou l'aventure intérieure



LUC PERREAULT

Délaissant temporairement l'horreur mais sans quitter le fantastique, Joe Dante se lance avec *Innerspace* dans l'aventure intérieure. C'est le titre que les Français ont donné à son film. On admettra que ce choix est plus heureux que l'arbitraire *Interspace* de la version québécoise qui colle de plus près au titre original mais qui ne veut pas dire grand chose. Quoi qu'il en soit, *Innerspace* a de quoi satisfaire les goûts des amateurs de science-fiction et des autres.

C'est l'histoire d'un pilote de l'Aérospatiale, Tuck Pendleton, mal noté pour son anticonformisme, qui a accepté de participer à une expédition scientifique pour le compte d'un laboratoire privé. Il s'agit de s'embarquer dans un vaisseau qui sera miniaturisé avec son pilote à 1/100^e de sa taille originale avant d'être ensuite injecté dans le corps d'un lapin. Mais en cours de route les choses se corsent. Une organisation rivale s'empare de la puce électronique qui permet d'inverser le processus de miniaturisation. De plus, Tuck et son navire sont injectés en catastrophe dans la fesse d'un inconnu. Menacé de manquer d'oxygène, Tuck va se servir de tous les moyens dont il dispose, y compris l'aide de cet inconnu, pour reprendre ses proportions normales.

Dante a fort bien su allier le comique au suspense pour concocter cette jolie réussite dans le domaine de la science-fiction. On songe évidemment au *Voyage fantastique* de Richard Fleischer (1966), ce classique du cinéma américain. Mais la personnalité

de Jack Putter (le receveur, brillamment interprété par Martin Short) fait pencher la balance du côté de la farce. Quant à Dennis Quaid, le valeureux pilote, il fait encore une fois la preuve qu'il est en train de devenir un nouveau Jack Nicholson, ce qui n'est pas peu dire.

INTERESPACE (v.f. de *Innerspace*), de Joe Dante. E.-U., 1987. Int.: Dennis Quaid, Martin Short, Meg Ryan, Kevin McCarthy, Fiona Lewis, Vernon Wells. Couleur. 2h. Warner Home Video.

L'homme de paille

Fétu pour un foetus

Voici un film que les féministes n'aimeront pas, à moins qu'elles n'aient le sens de l'humour. Il repose en effet sur la thèse que la dénatalité des pays occidentaux dépend d'un complot communiste fomenté par le biais du féminisme...

Alex Rossi qui a la taille (et les ressources) d'un taureau reproducteur accepte de vendre son sperme à une banque spécialisée. Son sperme est conservé dans une paille puis réfrigéré jusqu'au moment d'être inséminé. Grâce à une bonne campagne publicitaire, sa réputation a tôt fait de franchir les frontières. Entre-temps, un couple stérile (suite à l'impuissance du mari) fait appel à la banque de sperme. Mais même le donneur vedette peut connaître des moments de défaillance. Ce qui ne l'empêchera pas de devenir une ressource naturelle fort convoitée.

Le film de Giles Walker, le troisième d'une trilogie, m'a paru plutôt tiré par les cheveux. Les situations semblent caricaturales, en particulier ce parallèle inces-



sant entre le taureau reproducteur et la vedette principale. Par ailleurs, on ne nous fait grâce d'aucun détail sur l'opération d'insémination avec des images toujours teintées de puritanisme onefien. Il faut dire que la version française ne contribue en rien à donner à cette comédie de moeurs une allure, sinon un peu plus raffinée, du moins un peu plus enlevée.

L'HOMME DE PAILLE (v.f. de *The Last Straw*), de Giles Walker. Canada, 1987. Int.: Sam Grana, Beverley Murray, Maurice Podbrey, Fernanda Tavares, Stefan Wodolowski. Couleur. 1h35. ONFCIC Video.

Surrender

L'amour de l'argent

Daisy (Sally Field) est une artiste qui devra faire son choix entre deux hommes: un riche avocat qui la délaisse (Guttenberg) et un écrivain en apparence dés-

argenté (Caine) mais très attentionné. Le jour où elle gagnera elle-même le gros lot, elle pourra voir la vie d'un angle différent.

La seule chose qui semble intéresser les personnages de ce film, semble-t-il, c'est l'argent. Pas étonnant qu'on l'ait traduit en français par *Pour l'amour de l'argent*. Tout tourne en effet autour de sa possession ou de sa non-possession. On peut trouver un certain intérêt dans le personnage de Michael Caine, écrivain à succès, mais qui ne veut plus rien savoir des femmes depuis qu'il paye deux pensions alimentaires. Le meilleur gag du film le montre devant deux portes d'ascenseur, l'une s'ouvrant à droite sur une fille superbe, l'autre sur un type accompagné d'un pitbull. Courageusement, Caine choisit la gauche. Pour le reste, *Surrender* reste un divertissement très moyen. Sur le plan de la comédie, c'est loin d'être la comédie du siècle.

SURRENDER de Jerry Belson. E.-U., 1987. Int.: Michael Caine, Sally Field, Steve Guttenberg. Couleur. 1h35. Warner Home Video.

To Have and Have Not

Vous avez du feu ?

Quelques jours après la fin de la guerre à la Martinique, Harry Morgan, un Américain bien tranquille qui n'a jamais voulu s'engager dans la politique, décide d'aider un résistant français. Une jeune et jolie compatriote qui cherche de l'argent pour payer son billet de retour ne sera pas étrangère à cette décision.

Moins célèbre que le *Casablanca* de Michael Curtiz, *To have and have not* reste l'un des films les plus connus de Bogart et le premier à le montrer aux côtés de Lauren Bacall qui fut sa compagne dans la vie et qui n'avait que 19 ans lors du tournage. On retiendra d'ailleurs la phrase célèbre de cette dernière: « Anybody got a match? » C'est également dans ce film où elle déclare à Bogart qu'il n'aura qu'à siffler pour l'appeler, si jamais tel était son désir. C'était tiré d'un roman d'Ernest Hemingway et, parmi les scénaristes, on retient le nom de William Faulkner. Ce titre figure parmi les 30 classiques de la Warner disponibles depuis peu au bas prix de \$19,95. Une aubaine en vidéo.

TO HAVE AND HAVE NOT de Howard Hawks. E.-U., 1945. Int.: Humphrey Bogart, Lauren Bacall, Walter Brennan, Hoagy Carmichael, Dolores Moran, Marcel Dalio. Noir et blanc. 1h40. Warner Home Video.

LE PALMARÈS *

1. Robocop (1) vo et vf **
2. Beverly Hills Cop II (2)
3. Predator (4) vo et vf
4. Platoon (3) vo et vf
5. The Living Daylights (-)
6. Dirty Dancing (6)
7. Stakeout (-)
8. Bedroom Window (-) vo et v.
9. Lost Boys (5) vo et vf
10. Project X (7) vo et vf

* Cette liste est établie avec la collaboration du Club international vidéo film. ** Classement précédent.

Nos cotes
 ● Navet. Inutile de se déplacer au vidéoclub.
 ★ Moche. Emprunter la copie à la rigueur.
 ★★ Intéressant mais pas un chef-d'œuvre.
 ★★★ Remarquable. Se laisse voir avec plaisir.
 ★★★★ Extraordinaire. À louer sans réserve.
 ★★★★★ Chef-d'œuvre. Courir au plus vite acheter la copie!

LES NOUVEAUTÉS

ACTION
 Avenging Force
 Big Bad Mama 2
 Fat City (seulement VHS) ***
 Miesfit Brigade
 No Man's Land
 Snow Motion
 ARTS MARTIAUX
 Association
 Dreadnaught
 Fate of Lee Khan
 Karate Warrior
 AVENTURE ET ACTION
 Jackie Chan's Police Force
 COMÉDIE
 Gallagher's Travels
 L'homme de paille
 Innerspace/L'inter-espace ***
 Maid to Order
 Malibu Beach
 Only Two Can Play (seul. VHS)
 Pom Pom Girls
 Princess Bride/Princesse Bonbon
 Road to Rio (seulement VHS)
 Stakeout vf
 Van Nuys Boulevard
 Visitants
 Wish You Were Here vo et vf ***
 DRAME
 Dark Past (seulement VHS)
 Le grand chemin ***
 Long Hot Summer
 Walk Don't Run (seulement VHS)
 ENFANT/FAMILLE
 C'est pas parce qu'on est petit qu'on peut pas être grand
 Galaxy Rangers Renegade (VHS)
 The Three Fishketeers
 Popples Backyard (seul. VHS)
 Zoobilee Zoo Blue Robbin (VHS)
 HORREUR
 Blue Monkey
 Hidden
 Rest In Pieces
 MYSTÈRE
 Blackout
 Keeper of the Purple Twilight
 The Rosary Murders
 Zanti Misfits
 SUSPENSE
 Le couteau sur la gorge
 Doberkiller vf
 Slamdance
 Télé terreur
 THRILLER
 Cold Steel
 *** Nos choix.

à l'affiche de votre **Club International VIDÉO FILM**

THE WITCHES OF EASTWICK
 SORTIE SIMULTANÉE
DISPONIBLE BIENTÔT
 WARNER HOME VIDEO

SCHWARZENEGGER
L'ÉPRENATEUR
 LA CHASSE EST COMMENCÉE.
DISPONIBLE BIENTÔT
 CBS FOX

VIRGIN QUEEN
DISPONIBLE BIENTÔT
 MEDIA

UNE COMÉDIE ENTRAÎNANTE!
Suivez le Guide!
 Version française de
 "IF IT'S TUESDAY, IT STILL MUST BE BELGIUM"
 MGM/UA

RESTAURANTS

Musée McCord d'histoire canadienne



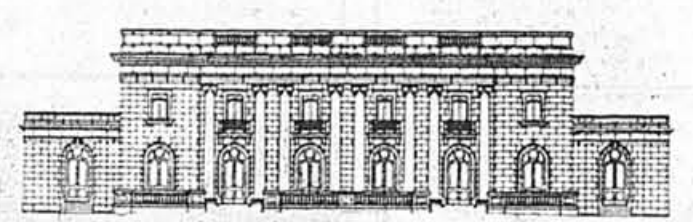
Jouets de A à Zoo

Jouets et jeux du XIX^e et début XX^e siècle

Place aux jouets, l'enfant est Roi!

690, rue Sherbrooke Ouest (métro McGill)
Du mercredi au dimanche de 11 h à 17 h. Entrée: 1 \$
Information: 398-7100

Le Musée remercie de leur appui les Musées nationaux du Canada, le ministère des Affaires culturelles du Québec, le Conseil des arts de la CUM, la Fondation McLean et la Fondation de la famille Zeller.



ETTORE SOTTASS

«MEUBLES POUR LE RITUEL DE LA VIE»
Jusqu'au 3 avril

CHÂTEAU DUFRESNE
MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS DE MONTRÉAL

CONFÉRENCE
ACTIVITÉ-FAMILLE
VISITE GUIDÉE
SUR RÉSERVATION SEULEMENT

OUVERT
DU MERCREDI AU DIMANCHE
DE 11H À 17H
ANGLE PIE-IX ET SHERBROOKE
INFORMATION: (514) 259-2575

À NE PAS MANQUER «LE NOUVEL AIR» AVEC LE
THÉÂTRE MARIE BONHEUR, DIMANCHE 3 AVRIL, 14H ET 15H

Spécial Pâques pour toute la famille

LITTÉRATURE

LES BEST-SELLERS

Fiction et biographies

1 Les Vaisseaux du cœur	Benoîte Groult	Grasset	(7)
2 Une femme	A. Ernaux	Gallimard	(4)
3 Myriam première	Francine Noël	VLB	(12)
4 La Popessa	Murphy R. Arlington	Lieu Commun	(22)
5 L'Héritage	Victor-L. Boaulieu	Stanké	(6)
6 Le premier jardin	Anne Hébert	Seuil	(1)
7 Lance et compte (2)	Ronald Tremblay	La Presse	(2)
8 L'Amant sans domicile fixe	Fruttero/Lucertini	Seuil	(3)
9 Le prince des marées	P. Conroy	Les Presses de la Renaissance	(1)
10 Le Fou du père	Robert Lalonde	Boréal	(5)

Ouvrages généraux

1 Guide canadien des assureurs	En collaboration	Association des consommateurs du Québec	(5)
2 Le Métier d'écrivain	Union des écrivains	Boréal	(2)
3 Le Burnout chez la femme	Freudenberger	Transmonde	(5)
4 Ces hommes qui méprisent les femmes	S. Forward	L'Homme	(2)
5 Livre Guinness des records	En collaboration	Québec / Livres	(1)

Les listes nous sont fournies par les librairies suivantes: Alire (Place Longueuil), Bertrand, Lea Bouquinistes, Boyer (Valleyfield), Champigny, Ducharme, Flammarion, Hermès, Leméac, Lirelire, Le Parchemin, Martin (Joliette), Montréalais, Raffin, Renaud-Bray, Sons et Lettres.

RESTAURANTS



Le Chant d'Aïné
Fine Cuisine

"La vie le raffinement passe par les délices du palais et la galanterie du cœur."

Réservez dès maintenant pour le BRUNCH DE PÂQUES
Une harpiste vous y divertira

TABLE D'HÔTE le midi à partir de 6,95\$
le soir à partir de 9,95\$
Pianiste du mercredi au samedi soir
Salons privés (de 5 à 80 personnes)

Pour réserver, composez le 744-6729
300, boul. Laurentien, Saint-Laurent (à 2 pas du Métropolitain)

TOUT COMPTE FAIT

une soirée chez nous c'est tellement plus savoureux, élégant et même économique.

Super-festival de scampi et de crevettes
Super-scampi, crevettes grillées beurre à l'ail
Super-scampi, crevettes et entrecôte grillée
Super-scampi, crevettes et coquille de crabe
Super-scampi, crevettes et médaillon de filet
Super-scampi, crevettes et cuisées de grenouilles
incluant une salade \$17,95 par personne seulement

AUBERGE LA BELLE POULE
406, rue Saint-Sulpice (coin St-Paul), Vieux-Montréal
Réservation: 288-7770
Stationnement gratuit après 18 h

Ristorante **CINZIA**
Dinners d'affaires du mardi au vendredi
Ouvert 7 jours sur 7
1732, rue St-Denis • Rés.: 843-4386

DÉJÀ 10 ANS

La mamma est toujours là!
GASTRONOMIE ITALIENNE

"Buono Appetito"
De la Mamma!

La super soirée DE LA MARINE est répartie plus folle que jamais!

le Vieux Rafiot dans le plus Vieux-Montréal
406, rue Saint-Sulpice 288-7770.

L'équipage du Vieux Rafiot vous propose
LA SOIRÉE DE LA MARINE
UNIQUE AU CANADA

SAMEDI à partir de 20 h
FÊTONS, BUVONS, RIONS, JOUONS

- Victuailles en abondance
- Amphore de vin rouge
- Spécialité bidon
- Accordéon musette
- Service en potins à roulette
- Danse

DIMANCHE DE PÂQUES, BUFFETS CHAUD ET FROID
11 h 30 à 15 h À VOLONTÉ FANTASTIQUE BRUNCH-BUFFET 10\$
15 h à 20 h 30 SUPER BUFFET CHIAMPAGNARD 10\$

LE SABAYON
OUVERT TOUS LES SOIRS

Cuisine française et grecque
Spectacles tous les soirs

MUSIQUE CONTINENTALE ET GRECQUE
POUR VOTRE PLAISIR DE LA DANSE

Stationnement gratuit après 18 heures.
666, rue Sherbrooke Ouest coin University
Réservations: 288-0373 ou 288-3872

MENU SPÉCIAL POUR LE JOUR DE PÂQUES
DIMANCHE
OUVERT DÈS 11h30

OCCI ristorante

RÉS.: 272-9122 108, LAURIER OUEST
COIN RUE ST-URBAIN

Le restaurant de fruits de mer... le plus original

LA POISSONNERIE

SPÉCIAUX CHAQUE JOUR
HOMARD DU VIVIER
1-1/4 lb \$10,99

OFFRE SPÉCIALE «SOUPE-TÔT»
\$6,99
à partir de de 17 à 18 h 30

SPÉCIALITÉS DE MARS
SAM. 1/2 lb de crevettes à l'ail en écailles
DIM. Pétoncles de Digby grillés
LUN. 5 cecces de filet mignon et 3 crevettes géantes
MAR. L'Assiette du capitaine
MER. L'assiette maritime
JEU. 1/2 lb de pattes de crabe grillées
VEN. brochette de crevettes et pétoncles

\$8,99 seulement par personne

1498, Stanley (et de Maisonneuve) 842-1964

GALERIES D'ART

COURS DE DESSIN ET TECHNIQUE DE LA PEINTURE
Selon la tradition des maîtres anciens.
Pour élèves débutants et avancés.
Jacques Lajeunesse, 499-0365

Mission: Renaissance

CLASSES DE DESSIN ET DE PEINTURE
Base, intermédiaire et avancé

Aussi: Classes pour enfants

3623, St-Denis, Montréal (métro Sherbrooke) 843-6830

ATELIER de DESSIN et de PEINTURE
Débutants Intermédiaires Avancés
Début: 5 avril 251-0950

galerie Frédéric Poirand
MONIQUE HÉNAUT
Oeuvres récentes

L'exposition se poursuit jusqu'au 14 avril
307, rue Sainte-Catherine ouest, suite 515 844-4464

LE CERCLE DES ARTISTES PEINTRES DU QUÉBEC invite tous les artistes en art visuel à se joindre à MIR ART BEL 88, le grand SALON DU PRINTEMPS du CERCLE, qui se tiendra du 1er mai au 22 mai 1988 à l'aéroport Int'l de Montréal, Mirabel.

Une chance incroyable aux artistes de chez nous de présenter leurs oeuvres dans un cadre de prestige. Vous désirez faire partie de cet envol du printemps en art visuel?

Réservez votre espace en première classe pour MIR ART BEL 88.

INFORMATION:
Écrivez au C.P. 278, succ. Laval-des-Rapides, Laval, Qc H7N 4Z9 ou téléphonez à MIREILLE FORGET (614) 688-7421 (614) 662-0271

EXPOSITION GUSTAVO
Vernissage, 10 avril, à 14 h 30

COMPLEXE RIVE-SUD
2750, boul. MARIE-VICTORIN Est, LONGUEUIL 875-5680

L'exposition continuera jusqu'au 26 AVRIL inclusivement, tous les jours de 10 heures à 21 heures.

GALERIE LA CIMAISE
En exclusivité les oeuvres de

GILLES E. GINGRAS
huile - pastel - gravure
heures d'ouverture:
Mercredi, jeudi, vendredi, samedi, dimanche de 13 h à 17 h
632, rue Shefford, Bromont
Tél.: 534-2409, 534-3601

LOUISE PRESCOTT
BILAN PROVISOIRE
du 31 mars au 22 avril 1988

Galerie Alliance
680, rue Sherbrooke ouest
Montréal (Québec) H3A 2S6
Tél. (514) 499-3768
Lundi au vendredi de 11 h à 17 h...
Galerie d'art sans but lucratif commanditée par L'Industrielle-Alliance.

RITA LETENDRE
Oeuvres récentes
vernissage aujourd'hui
à partir de 15 h jusqu'à 17 h
L'exposition se poursuivra jusqu'au 7 avril

WADDINGTON & GORCE INC.
1504, rue Sherbrooke Ouest
934-0413 933-3653

EXPOSITION du 7 au 24 avril



Vernissage le 6 à 19 h

LOUISE CALVÉ
ROSBERGER, sculpteur

GALERIE michel-ange

430, RUE BONSECOURS
VIEUX-MONTRÉAL 875-8281
OUVERT LE DIMANCHE DE 11 à 18 h
ACHETONS TABLEAUX COMPTANT

RESTAURANTS

LE BUFFET QUI SÉDUIT LE GOURMET

HÔTEL RAMADA AÉROPORT

BRUNCH DU DIMANCHE

12,95\$
Enfants 6,95\$
SPECTACLE DE MAGIE
Violoniste
MARCO MAZZA au piano
VIVA L'ITALIA

HORS-D'OEUVRE CHAUDS ET FROIDS
SALADES VARIÉES

CANNELONI-RAVIOLI LASAGNE
TORTELLINI ALFREDO
POULET CACCIATORE
RÔTI DE BOEUF
FILET DE SOLE

LE COIN DU CHEF
OMELETTES
CRÊPES AUX FRUITS
SIROP D'ÉRABLE

DESSERTS
CHOIX DE GÂTEAUX
PATISSERIE - FRUITS
CAFÉ - THÉ
11 h à 14 h 30

HÔTEL RAMADA AÉROPORT
6600, Côte-de-Liesse, 342-2262

Assiette au Boeuf
Fameux pour sa cuisine française et Europe Centrale

GROUPE GITAN
Avec le meilleur accordéoniste de l'Europe.
Musique, classique, internationale et danse.
Tous les soirs dès 19h

Dimanche de Pâques, nous serons ouverts dès 13h.
Spécial le midi de Pâques
Enfant 1/2 prix

Table d'hôte à partir de 10,90\$
SAMEDI, NOMBREUX CHOIX LA CARTE à partir de 12,50\$

Stationnement EDDY, 1 heure gratuite, entre Bishop et Crescent pour le lunch
Ouvert tous les jours des 11 h 30
Samedi et dimanche de 17 h à la fermeture

1220, rue Crescent, Montréal
Réservations: 866-7454

La Goélette
388-8393

8551, boul. Saint-Laurent, près-du-boul. Métropolitain

DÉJÀ 9 ANS

À cette occasion, nous offrons un menu pour 2 personnes
COMPRENANT 2 APÉRITIFS ET UNE BOUTEILLE AU CHOIX: ASSIETTE DU PÊCHEUR OU LANGOUSTINES GRILLÉES OU STEAK AU POIVRE
chaque plat servi avec salade maison ou soupe du jour et café.
Informez-vous pour le prix.

SALLE DE RÉCEPTION AVEC FACILITÉ DE MUSIQUE, DANSE, ETC., ETC.

TOUS LES MERCREDIS SOIRÉE DES DAMES
Stationnement gratuit
Salle de réception disponible

Kyoto

Grillades à la japonaise
REPAS D'ANNIVERSAIRE GRATUIT LA OU LES STEAKS SONT SI TENDRES QU'ON PEUT LES COUPER AVEC UNE BAGUETTE

Pour votre anniversaire, venez à quatre ou plus chez KYOTO pendant le mois d'AVRIL et nous vous offrirons le plat le moins cher GRATUITEMENT. Les mets seront tranchés, coupés en dés et cuits devant vous et si vous avez vraiment besoin d'un couteau, nous vous l'offrirons également!

L'offre est valable jusqu'au 30 avril, sauf les samedis soir. Taxe, pourboire, boisson alcoolisée non compris. Preuve d'anniversaire en avril (permis de conduire, certificat de naissance).

2055, rue Mansfield, Montréal (près rue Sherbrooke) 849-8061

JOYEUSES PÂQUES

JOYEUSES PÂQUES



Quoi de n'oeuf pour Pâques?

Un brunch printanier! C'est l'éclosion des délices Chez Antoine.

De 11 h à 15 h 22,00 \$* par personne 13,00 \$* pour les enfants de moins de 10 ans

Divertissements sur place pour les enfants

Par personne, taxe et service en sus
Réservations (514) 879-1370 poste 3234



Angle University et St-Antoine



Montréal s'y rencontre.

RESTAURANT MUMTAJ

LE MEILLEUR RESTAURANT INDIEN À LAVAL

Plats préparés selon les goûts des clients doux, moyen ou épicé

Des mets de choix, une cuisine différente venez découvrir le meilleur endroit.

1 repas gratuit pour tout groupe de 4 personnes ou plus

Bière pression anglaise et hollandaise

PERMIS COMPLET STATIONNEMENT GRATUIT

3424, boul. Cartier Chomedey, Laval (angle boul. Chomedey) Réservations: 682-6676

Heures d'ouverture: lundi - vendredi 11 à 14h 17 à 23h Samedi et dimanche 17 à 23h

C'est la Saison des Sucres au Coeur du Faubourg et le chef, inspiré par l'arôme de l'érable, a composé un menu rempli de surprises sucrées et parfumées à l'érable. Venez donc vous y sucrer le bec du 26 mars au 9 avril, du mardi au samedi.

Réservation: 524-6620
2439, Logan Montréal

L'ancre D'or

MENU SPÉCIAL POUR LE JOUR DE PÂQUES
Table d'hôte le midi et le soir
Ouvert de 11h à 23h

Tous les jours, menu spécial table d'hôte

777 rue de la Commune ouest (à l'ouest de McGill) POUR RÉSERVATIONS: 875-6162

LE BUFFET QUI SÉDUIT LE GOURMET

HÔTEL RAMADA AEROPORT

DÎNER DANSANT

avec Marco Mazza et son groupe
\$24.95
le samedi à compter de 18 h

Vivez une soirée mémorable! Dégustez à satiété un merveilleux buffet de fruits de mer.

FESTIVAL DU HOMARD

Homard frais, pétoncles, cuisses de grenouilles, calmar, palourdes, crevettes, salade de fruits de mer, salade de chair de crabe, treflette Toscane, saumon mariné, mousses de fruits de mer, salades variées.

Côte de boeuf de choix
Crevettes panées
Filet à la moutarde

Desserts variés, café ou thé

Réservations: 342-2262

BAR Nuances

DANSE AU SON DES BONS SUCCÈS DU MARDI AU SAMEDI AVEC

Don Richards

HÔTEL RAMADA AEROPORT
6600, Côte-de-Liesse/342-2262

Hôtel RAMADA AEROPORT

6600, Côte-de-Liesse/342-2262

MANHATTAN

CUISINE FRANÇAISE

TABLE D'HÔTE 21^h LE SOIR

BAR D'AMBIANCE

Lun.-ven. 11 h à 23 h sam. 17 h à 23 h
1181, av. UNION 866-4275

Célébrez avec nous notre 10^e anniversaire

Spécialités marocaines authentiques

- Couscous • Tajines
- Pastilla • Mechoui
- Table d'hôte
- Meilleur restaurant Gault et Milan
- Parking à l'arrière du restaurant

DANSEUSES DU VENTRE EN SPECTACLES

la Medina

3464, rue Saint-Denis
ouvert tous les jours de 17h30 à 24h 282-0359

RISTORANTE Frank

SPECIAL DU MIDI
TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS

65, rue Saint-Zotique est
Rés.: 273-7734

Le Trépon

436, PLACE JACQUES-CARTIER VIEUX MONTRÉAL

RÉSERVATIONS: 861-1386

Une cuisine pour les yeux... pour la bouche... et une addition à prix modéré.

SURPRISE DIMANCHE
Notre brunch prestige 2 services
POL À L'ACCORDEON

Notre festival «MANGE ET COMPTE»

Surf'n turf	12,65\$
Brochette de grosses crevettes	12,50\$
Coquille St-Jacques généreuse	11,50\$
Cuisses de grenouilles à volonté	15,50\$
Fricassee de bison forestière	12,50\$

STATIONNEMENT FACILE

GURLY JOE'S

STEAKS-POULET-ENTRECÔTES-FRUIT DE MER

En vedette cette semaine
POULET CUIT SUR LE GRIL ET PETITES CÔTES LEVÉES
8,95\$

Plat servi avec notre délicieuse sauce «barbecue».
Choix de pommes de terre, pain et beurre et notre fameuse compotée de salades à volonté

1453, rue Metcalfe 845-5226

Stationnement 15 du lundi au vendredi de 17 h à 23 h, non. et dim. toute la journée. Comparer stationnement intérieur, entre rue Peel et Square Dominion.

SALLE DE RECEPTION DISPONIBLE

La Baleinière

SOUPER DANSANT
GRILLADES ET FRUITS DE MER
FESTIVAL «À VOLONTÉ»

Langoustines et cuisses de grenouilles 19,95\$ par pers. servis avec salade César et soupe à l'oignon

JOYEUSES PÂQUES À TOUS NOS CLIENTS

SUPER-SPECIAL 49,95\$
POUR 2 tous les jours

Entrée, au choix: soupe à l'oignon ou escargots ou salade César
Assiette du pêcheur ou Surf'n turf
avec riz et légumes, pain à l'ail, consommation, café et dessert

Gâteau d'anniversaire offert sur réservation.

4 salles de réception disponibles
5872 boul. Léger, Montréal-Nord (à l'est de Lacordaire) Stationnement gratuit
Réservations: (514) 324-2900

FÊTEZ PÂQUES EN GRAND chez PAPA DAN'S

BRUNCH DE PÂQUES
de 11h à 15h
15,95\$ par pers.

Enfants de moins de 10 ans ½ prix

Menu: Côte de boeuf et jambon fumé à l'érable avec grande table à salades comprenant fruits de mer, viandes froides, salades variées, pain à l'ail et tout ce que vous trouvez dans un brunch... et plus encore. Grand choix de desserts à volonté. Café ou thé.

Couets de Pâques offerts gratuitement aux enfants.

SOUPER DE PÂQUES
de 17h à 22h 15,95\$ par personne

Buffet chaud et froid Dessert à volonté
Café ou thé

PLACE BONAVENTURE, rés.: 878-4569
POSSIBILITÉ DE STATIONNEMENT À L'INTÉRIEUR

Restaurant Italien

Terrasse

205, boul. Ste-Rose Ste-Rose, Laval, Qué. 625-4083

Le Garroche

CUISINE FRANÇAISE FAITE PAR LES PATRONS

2098, rue Jean-Talon (angle av. de Lévesque) 725-9077

Table d'hôte tous les soirs. Groupes jusqu'à 50 personnes.

Ouvert tous les jours de 11 h à 23 h. Samedi et dimanche de 17 h à 23 h. Fermé le lundi.

La Boîte à Lily

Un petit goût de Bréil!

FINE CUISINE FRANÇAISE jusqu'à 22 h

Après 22 h du jeu, au sam. une vraie boîte à chansons sur les traces de Bréil, Félix, Ferré... dans l'ambiance intime du foyer.

9^e anniversaire du 9 mars au 9 avril

Ce soir, JEAN CUSTEAU
Mercredi 6 avril, soirée St-Germain-des-Près 7-8-9 avril, Clotilde

Le Bistro d'autrefois
1229, rue St-Hubert 842-2808

CHEZ Butch Bouchard

Venez fêter Pâques avec nous!
MENUS SPÉCIAUX À LA TABLE D'HÔTE samedi et dimanche

Repas complet à compter de 14,95\$

Passez d'agréables moments en musique avec DENYS LAVERGNE qui accompagne les 2 sœurs, Diane Hirsch et France Levasseur

Rés.: 527-1221
881, boul. de Maisonneuve Métro Berri-UQAM, sortie couloir Dupuis

Janni

Soupers dansants du mercredi au dimanche avec Enrique Barrozo, chanteur-organiste

Spécial pour la journée de Pâques
BRUNCH ET BUFFET MUSICAL
12,95\$ par personne
6,95\$ pour enfants de moins de 12 ans

Dîner d'affaires 4,95\$ à partir de lun. ou ven.

Menu spécial pour la semaine de Pâques à partir de 12,95\$

SALLE DE RECEPTION DISPONIBLE

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

LA CITADELLE

BRUNCH DU DIMANCHE
De 11 h à 14 h 30

Adultes 17,95\$ Enfants 9,95\$ (moins de douze ans)

Le magicien Mehdi, de renommée internationale vous étonnera.

Pour réservations: 844-8851

Café Bar
410, rue Sherbrooke ouest, coin Bleury

LA CITADELLE

RESTAURANT FRANÇAIS ÉLÉGANT

PIANO BAR TOUS LES SOIRS

SOUPERS DANSANTS Vendredi et samedi soirs

Animé par SHELDON KAGAN

DIMANCHE 3 AVRIL
Grand brunch de Pâques à partir de 11h
16\$ par pers. (enfants: demi-tarif)

Stationnement au sous-sol
801, boul. de Maisonneuve Ouest

Réservations: 849-6331

LA CABANE GRECQUE

La première et la meilleure brochette à Montréal.

Spécialités: langoustines, crevettes, steaks, fruits de mer et brochettes.

Festival de langoustines à l'ail

- Brochette de filet de saumon à la grecque 9,95\$
- Steak à la cabane grecque avec 8 langoustines 9,95\$
- Poulet payzou à l'ail avec 8 langoustines 9,95\$
- Steak de caribou avec 8 langoustines 11,95\$

Accommode jusqu'à 200 personnes

Réservation: 849-0122 ou 844-4025
102, rue Prince Arthur Est (coin Coloniale)

L'Amalfitana

Authentique cuisine italienne

Spécial dîner d'affaires

Table d'hôte tous les soirs
1381, boul. René-Lévesque est (face à Radio-Canada)
RÉS.: 523-2483
Fermé les dimanches

LE PETIT HAVRE

Restaurant français du Vieux-Montréal

MENU SPÉCIAL POUR PÂQUES 20,95\$
SAMEDI, DIMANCHE ET LUNDI

Samedi et dimanche de 17 h à 23 h
Du lun. au ven. de 11 h à 15 h
Du lun. au dim. de 17 h à 23 h

Rés.: 861-0581
443, rue Saint-Vincent

Le Pêcheur Gourmand

CUISINE FRANÇAISE
200 ST-PAUL OUEST VIEUX MONTRÉAL

TRAITEUR À DOMICILE
Réservation: 845-9522

RESTAURANT ASHA

Licence complète Cuisine indienne Établi depuis 1982

Nous servons de la bière anglaise en fût.

DINER SPÉCIAL 3 COUVERTS à partir de 3,95\$

Lun.-ven.: midi à 14h30
Sousper de 8\$ à 15\$
3490, av. du Parc (coin rue Milton) 844-3178

LUN.-SAM.: MIDI À 14h30 17 h à 23 h
DIM.: 17 h à 23 h

Combo à Trois

Brochette de crevettes
½ lb de steak haché au poivre
¼ de poulet B.B.Q.

Servi avec salade de chou crémeuse et choix de pommes de terre

Pour un temps limité seulement 8,95\$

DIMANCHE DÎNER POUR ENFANTS

OUVERT À PARTIR DE 12 H

1\$ SEULEMENT pour enfants âgés de moins de 10 ans accompagnés d'un adulte prenant un repas.

7500, VICTORIA 739-3317
14068, GOUIN 624-0121

EILE DE FRANCE

RESTAURANT FRANÇAIS ÉLÉGANT

PIANO BAR TOUS LES SOIRS

SOUPERS DANSANTS Vendredi et samedi soirs

Animé par SHELDON KAGAN

DIMANCHE 3 AVRIL
Grand brunch de Pâques à partir de 11h
16\$ par pers. (enfants: demi-tarif)

Stationnement au sous-sol
801, boul. de Maisonneuve Ouest

Réservations: 849-6331

LA CABANE GRECQUE

La première et la meilleure brochette à Montréal.

Spécialités: langoustines, crevettes, steaks, fruits de mer et brochettes.

Festival de langoustines à l'ail

- Brochette de filet de saumon à la grecque 9,95\$
- Steak à la cabane grecque avec 8 langoustines 9,95\$
- Poulet payzou à l'ail avec 8 langoustines 9,95\$
- Steak de caribou avec 8 langoustines 11,95\$

Accommode jusqu'à 200 personnes

Réservation: 849-0122 ou 844-4025
102, rue Prince Arthur Est (coin Coloniale)

FONDUE CHINOISE À VOLONTÉ EN TABLE D'HÔTE

FOIE GRAS À PRIX POPULAIRES
Salle de réception, cap. 6 à 20 personnes

Les Trois Lanternes

PETITS SALONS PRIVÉS
Dîners d'affaires de 4,95 \$ à 7,50 \$

6218, rue St-Denis
Sur réservation 276-9971

Le Negroni

Cuisine gastronomique italienne

FERMÉ LE DIMANCHE

2100, boul. Le Corbusier, Laval, Qué. Tél.: 687-6912

l'agora

RESTAURANT FRANÇAIS

Spécialités: poissons grillés et fruits de mer

Choix de plats cuisinés de viande de boeuf, veau et pâtes

TABLE D'HÔTE le midi à partir de 6,50\$
et le SOIR à partir de 13,95\$

Salle pour groupe de 10 à 40 pers. N'oubliez pas de réserver pour le dimanche de Pâques

4690, ST-DENIS
RÉS.: 845-9856
A 2 PAS DU MÉTRO LAURIER À CÔTÉ DU THÉÂTRE RIDEAU VERT

20 CREVETTES AU POIVRE \$12,95

Pour un temps limité seulement

Naturellement, notre spécial inclut, à volonté, le plus vaste bar à salades, hors-d'œuvre, pâtes et fruits frais de Montréal.

Servi de 17 h à la fermeture.

Autres tables d'hôte spéciales disponibles.

LE BRUNCH DU DIMANCHE

- Buffet de 75 éléments
- 10 plats chauds
- Comptoir de dessert
- Rosbif de Chicago
- Jambon glacé

11 h - 14 h 30 \$12,95

STATIONNEMENT GRATUIT
PRINCIPALES CARTES DE CREDIT ACCEPTÉES

La Diligence

7385 DÉCARIE 731-7771

PROPORTIONS

Plus que des salades et des sandwichs
Plus qu'une ambiance sophistiquée-art déco
Plus que des cappuccinos, thés, tisanes et gateaux

NOUS VOUS OFFRONS:

TABLE D'HÔTE
7 soirs par semaine

à partir de 7,95\$
SAVOUREZ NOTRE DELICIEUX
Fettuccini Alfredo
Escalope de dinde
Filet de turbot aux crevettes
Chateaubriand à l'Armagnac
et nos autres choix gourmands!

Le restaurant gourmet pour ceux qui apprécient une cuisine saine et savoureuse

5405, ch. Queen-Mary
Montréal, Québec
(514) 481-1750

Dim.-au ven. Ouvert jusqu'à 23h
Samedi Ouvert jusqu'à 24h

Brunch du dimanche de 9h30 à 15h00

LA CABANE GRECQUE

La première et la meilleure brochette à Montréal.

Spécialités: langoustines, crevettes, steaks, fruits de mer et brochettes.

Festival de langoustines à l'ail

- Brochette de filet de saumon à la grecque 9,95\$
- Steak à la cabane grecque avec 8 langoustines 9,95\$
- Poulet payzou à l'ail avec 8 langoustines 9,95\$
- Steak de caribou avec 8 langoustines 11,95\$

Accommode jusqu'à 200 personnes

Réservation: 849-0122 ou 844-4025
102, rue Prince Arthur Est (coin Coloniale)

Du vin

« On veut être consommés, pas spéculés! »



JACQUES BENOIT

M. Raynaud dans une interview à La Presse voici peu.

Ces prix élevés nuisent à l'appellation, selon lui.

« Il y a le marché de la spéculation et celui de la consommation. Les vins de prix très élevés ne peuvent qu'intéresser les spéculateurs. Les nôtres sont des vins de consommation », disait-il.

Il ajoutait, dans un raccourci saisissant: « On veut être consommés. On ne veut pas être spéculés. »

Depuis 1477

Médecin de métier, il est copropriétaire avec son père et sa soeur des deux domaines, auxquels s'ajoutent une troisième propriété (Château Faizeau), dans l'appellation Montagne-Saint-Émilion.

« Je suis médecin à Bordeaux depuis 15 ans, raconte-t-il. Les premières années, je n'ai fait que de la médecine. J'ai créé une maison médicale où nous sommes quatre médecins associés. Ça me permet de m'occuper du vin. J'arrête mes activités médicales pour la période des vendanges et de la fermentation. Deux fois 15 jours, c'est-à-dire un mois. Je m'occupe aussi de la partie commerciale et promotionnelle. Et je viens deux fois par semaine à la propriété pour déguster. »

Le vin le plus cher au monde a longtemps été un bourgogne rouge, la Romanée-Conti.

Il a maintenant été détrôné sur ce terrain par un bordeaux rouge d'appellation Pomerol, le célèbre château Pétrus, jamais vendu aujourd'hui moins de 2 500 francs français (\$ 543) la bouteille à Bordeaux même, aux dires d'Alain Raynaud, copropriétaire des Châteaux La Croix de Gay et La Fleur de Gay, aussi à Pomerol.

Locomotive de l'appellation, Pétrus a hélas entraîné vers des hauteurs vertigineuses les prix de presque tous les autres pomerols. Résultat, on en voit de moins en moins, comme c'est maintenant par exemple le cas au Québec où ne trouve plus en vente que deux de ces vins.

« La réputation de Pétrus se retourne contre nous. Pomerol, c'est trop cher, dit-on. On assimile nos vins à des vins inabordable. On dit: ce sont des vins pour Américains », soulignait

Les propriétés, toutes deux de petite taille (12 hectares pour La Croix de Gay et 1 hectare pour La Fleur de Gay) sont dans sa famille depuis 1477! « Chaque génération a ajouté un peu plus de propriété. On a plusieurs parcelles. »

Éparpillées dans un rayon d'un peu plus d'un kilomètre, celles-ci ont des noms fleurant la campagne: La Fleur, Gay (c'est le nom du geai en vieux français), Groupey, Trotanoy à dix mètres du château Trotanoy, Toulifauf, Cantereau et Pignon, les neuf dixièmes des vignes se trouvant, dit-il, sur ce qu'on appelle la haute terrasse de Pomerol, au nord-nord-est, d'où proviennent les vins les plus réputés.

« Toutes les parcelles ont 1,5 ou 2 hectares et une typicité particulière. Le sol est graveleux pour la majeure partie — il y a 80 centimètres de grèves —, sauf La Fleur et Gay où on retrouve cette bande d'argile de Pétrus, qui a 45 centimètres de profondeur environ. On pourrait faire dix vins différents, il y a des différences considérables. »

C'est à lui qu'on doit la création, en 1982, du La Fleur de Gay, un vin très charnu, extrêmement séduisant. Car jusqu'à cette date, les raisins de cette parcelle d'un hectare, plantée à

100 p. cent de Merlot, allaient dans le château La Croix de Gay, lequel est fait avec 80 p. cent de Merlot, 10 p. cent de Cabernet-Sauvignon et 10 p. cent de Cabernet franc.

« Tous les ans, j'avais de la peine à assembler ce qui venait de La Fleur, dit-il. J'ai obtenu de mon père de faire une cuvée spéciale en 82. Je trouvais que c'était nettement supérieur. »

L'essai ayant été concluant, il fit construire l'année suivante un petit chai pour Le Fleur de Gay, qui est élevé dans 100 p. cent de fûts neufs depuis 1983, ce qui, lorsqu'un vin est assez riche pour le supporter, lui donne, comme on sait, une dimension supplémentaire des points de vue olfactif et gustatif.

La production de ce vin, très petite, varie « entre 8 000 et 10 000 bouteilles — et 2 500 en 1984 ».

Cela a-t-il appauvri Le La Croix de Gay?

À cela, Alain Raynaud répond que sa famille vendit il y a une quinzaine d'années 10 hectares de vignes dans l'appellation Fronsac, ce qui lui permit d'acheter en contrepartie, à un petit propriétaire, la parcelle Trotanoy (1 hectare), dont les fruits apportent au La Croix de Gay ce que lui donnait la parcelle de La Fleur.

Les effets de la prospérité

La prospérité a eu aussi ses bons effets. « Ça donné aux viticulteurs de Pomerol des moyens qu'ils n'avaient pas avant », dit-il.

Beaucoup, comme l'a fait sa famille, ont pu hausser ainsi la proportion de barriques neuves

utilisées pour l'élevage des vins, et retenir les services d'œnologues de grande réputation afin de s'occuper de la vinification.

Depuis 1983, La Croix de Gay et La Fleur de Gay sont de la sorte élaborés par un des œnologues les plus réputés de la région, Michel Rolland, propriétaire du château Bon-Pasteur, qui fait également les vins d'environ 50 autres propriétés, en collaboration avec le professeur Pascal Ribèreau-Gayon, directeur de l'Institut d'œnologie de l'Université de Bordeaux.

Les deux hommes ont changé beaucoup de choses dans les méthodes de culture et de vinification, indique Alain Raynaud: de seulement 10 p. cent par année, la proportion de barriques neuves utilisées pour l'élevage des vins joue maintenant entre 50 et 30 p. cent pour la Croix de Gay, selon les années; un nouveau pressoir horizontal Vaislin, qui foule les raisins en douceur, a été acheté, etc (1).

« Ribèreau-Gayon a aussi fait réduire la taille des plants afin de ne jamais dépasser 50 hectolitres à l'hectare. »

De son côté, Michel Rolland y a institué l'habitude des longues macérations (six semaines en 1986!), c'est-à-dire ce laps de temps, après la fermentation, pendant lequel on laisse les peaux des raisins dans le vin afin que celui-ci acquière le maximum de couleur et de matière.

Qu'est-ce qui distingue les Pomerol des vins du Médoc?

« À mon avis, l'encépagement d'abord, répond-il. Il est chez nous à dominante de Merlot, ce qui confère aux vins une extrême élégance, de la souplesse. On

dit que ce sont des vins féminins. Ils se donnent plus facilement de grande réputation afin d'être appréciés par nos compagnes. Les tannins des Pomerol sont souples, et mous à la limite. Les tannins sont harmonieux, pas du tout agressifs, même avec une longue macération. »

Le jour de l'interview, j'ai pu goûter en soirée à l'Académie du vin, avec d'autres amateurs, cinq millésimes du La Croix de Gay (86, 85, 84, 83, 75) et cinq du La Fleur de Gay (87, 86, 85, 84 et 83).

Il arrive que des Pomerol soient si tendres qu'on se demande s'ils ont des tannins. Le château La Croix de Gay, lui, a une texture soyeuse de ce genre, mais avec des tannins fins et serrés, de grande qualité (la proportion élevée de fûts neufs y est de toute évidence pour quelque chose), qui lui donnent de la charpente. Les plus beaux étaient le 85, un vin opulent, et le 86, à la fois plus tenu mais plus fin, m'a-t-il semblé.

Avec le La Fleur de Gay, on grimpe au ciel! Encore là, les deux meilleurs m'ont paru être le 86 et le 85. Très foncé, le 85 avait un nez de fruits murs éblouissant, avec en bouche la même qualité de saveurs et de tannins que le La Croix de Gay, mais en plus ample et plus profond. Le 1985 était, lui, plus riche encore, mais moins éclatant que l'autre pour l'instant. Bref, un Pomerol de premier plan, qui finira de toute évidence par s'imposer comme l'un des meilleurs.

(1) Un foulage trop violent des raisins peut extraire des pépins des tannins amers.

JOYEUSES PÂQUES

Hostellerie Les Trois Milleuls
(514) 584-2231
SAINT-MARC-SUR-RICHELIEU
RELAYS & CHATEAUX

L'art du bien recevoir.

Table d'hôte midi et soir

Rive Gauche
Beloeil
(514) 467-4650 (Sortie 112, Route 20)

Bagel etc...
Ouvert le jour et tard la nuit

Un bistrot new-yorkais (Da-y-nère)
Cuisine d'Europe centrale
Vins français, californiens, chiliens et australiens
Bières européennes
Déjeuners d'affaires
Brunch du dimanche
4320, boul. Saint-Laurent, Montréal 845-9462

MAINTENANT OUVERT

Le Bovin

SPECIALITÉS:
• FRUITS DE MER
• STEAK
• VEAU
• PÂTES ALIMENTAIRES
• SUPERBE SELECTION DE VIN DE CHOIX.

MUSIQUE DU MERCREDI AU DIMANCHE AVEC **PATRICE VENNE**

TABLE D'HÔTE
DINER DE GENS D'AFFAIRE TOUS LES SOIRS A PARTIR DE **\$1300**

GRATUIT... SERVICE DE LIMOUSINE À NOS CLIENTS (10 MILLES ARRONDISSEMENT) ROSAIRE ST-JULIES ET SERGE LEPAGE INVITENT LEURS AMIS ET CLIENTS À LES RENCONTRER.

10520, boul. PIE-IX, MONTRÉAL-NORD 322-2422

Le Gourmet de Laval

SPECIALITÉS: GRILLADES ET FRUITS DE MER

BRUNCH DU DIMANCHE de 11 heures à 15 heures
CÔTE DE BOEUF AU JUS
RÔTI DE SANGLIER
12 PLATS CHAUDS
et bien plus
Enfants de moins de 12 ans, 4,95\$

TABLE D'HÔTE
Semaine LE MIDI LE SOIR Fin de semaine à partir de à partir de à partir de
595\$ 795\$ 1095\$

MAGNIFIQUE SALLE DE RÉCEPTION disponible à compter du 1er avril

EN VEDETTE, **Sylvie Lemay** du jeudi au dimanche
525, Guillemette, Fabreville - Laval
Réservations: (514) 628-3280 LICENCE COMPLÈTE

"Pat Gine"

SPÉCIAL DU SAMEDI Steak au poivre ou scampies avec bouteille rouge ou blanc. POUR 2 PERSONNES \$30.00

SPÉCIAL DU DIMANCHE Fondue Chinoise avec bouteille rouge ou blanc. POUR 2 PERSONNES \$22.00

au piano bar duo PUZZLE
687-1104
2515 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL (sortie 10 autoroute des Laurentides)

LE VIEUX PÊCHEUR restaurant maritime

VALEUR INCOMPARABLE TOUJOURS FRAIS

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

CÔTE DE BOEUF AU JUS 14 ON 10⁹⁹\$

HOMARD VIVANT 1/4 livre 11⁹⁹\$

PATTES DE CRABE QUEEN à volonté (lundi seulement) 16⁹⁹\$

SAM. 2 AVRIL PÉTONCLES AU SHERRY
DIM. 3 AVRIL BROCHETTE DE CREVETTES GÉANTES
LUN. 4 AVRIL PRE & MAREE (FILET MIGNON 6 on. et 3 SCAMPIS D'ISLANDE)
MAR. 5 AVRIL 6 SCAMPIS D'ISLANDE
MER. 6 AVRIL ASSIETTE DU PÊCHEUR
JEU. 7 AVRIL DINER CREVETTES ET SCAMPIS D'ISLANDE
VEN. 8 AVRIL 1/2 LIVRE DE CREVETTES DÉCORÉES AU BEURRE À L'AIL

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

POUR UN TEMPS LIMITE SEULEMENT
SUPER TABLE D'HÔTE* CHOIX DE MER
5 SUCCULENTES QUEUES DE HOMARD DES CARAIBES ou FILET DE SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE ou 6 on. FILET MIGNON et 3 QUEUES DE HOMARD DES CARAIBES.
*Y COMPRIS SOUPE DU JOUR MAISON ou JUS DE TOMATE, SALADE VERTE ou SALADE DE CHOU, DESSERT, CAFÉ ou THÉ.
*DU DIMANCHE AU VENDREDI, DE 17 h À LA FERMETURE

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

le st-malo inc.
Cuisine française apprêtée au goût des gens d'ici
De 11h30 à 23h00 Fermé le dimanche
(514) 845-6327
1805, rue St-Denis Montréal, Québec

Le Piment Rouge
La cuisine sichuanne pour gourmet raffiné

«Du grand art culinaire chinois»
«Un plaisir sans cesse renouvelé»
Richard Bizier et Normand Harvey
Au Jour le Jour (Radio-Canada)
1237, rue Metcalfe, Montréal
Réservations: 866-7816

Les Restaurants Steak frites
vous proposent

Salade
Choix de 3 coupes de steaks
6 sauces d'accompagnement
Frites à volonté

Sélection de vins d'importation privée
Desserts gastronomiques

Nos forfaits comprennent salade maison, steak, sauce d'accompagnement et frites à volonté.

La Simplicité autrement sympathique

POUR RÉSERVATIONS:
MONTRÉAL 15 rue St-Paul Montréal H2Y 2Y3 Tél.: 842-3821
LAVAL 2125 boul. Le Carrefour Laval H7S 2H7 Tél.: 682-6224

RESTAURANT Papa Carlo
Fine cuisine italienne et française

Dimanche de Pâques, notre populaire super brunch à l'italienne, buffet chaud et froid
1650\$ par personne
Enfants moitié prix. Réservez dès maintenant

MENU VEDETTE 1650\$
TOUS LES SAMEDIS
DINER DANSANT avec le trio «Grupo Latino»
Réservations dès maintenant

STATIONNEMENT PRIVÉ

220, boul. Crémazie Ouest
Sortie Saint-Laurent du Métropolitain
388-9594

Le Relais Terrapin
Proclamé Historique
677-6378

Réservez tôt pour la fin de semaine de Pâques

- Soirée dansante tous les 2^e samedi du mois.
- Menu du jour de 6\$ à 12\$.
- Table d'hôte tous les soirs de 11\$ à 15\$.
- Salles de réceptions.
- 5 à 7, tous les jours en semaine à notre nouveau bar.
- Grande verrière climatisée.

Brunch Dimanche de 10h à 15h.
Frais du jour et à volonté!
Croissants, viandes froides, salade de thon ou saumon, boeuf bourguignon, saucisses, crêpes, oeufs, jus d'orange, thé ou café, et bien d'autres bonnes choses.
Pour vous divertir, Robert Kurylo, magicien **\$10⁹⁹**

Buffet Vendredi, samedi, dimanche dès 17h
Rôti de boeuf à volonté!
12 variétés de salades, 2 plats chauds, 4 sortes de desserts, thé ou café.
Un mustéen est là pour vous divertir **\$12⁵⁰**

Avril
Venez savourer notre meilleur spécial de ce mois-ci.
Brochette de fruits de mer à l'américaine (crevettes, poissons et pétoncles) Includant: entrée, plat principal, dessert, thé ou café. **\$11⁹⁹**

295, rue St-Charles O. Longueuil, (Québec)

3 minutes à l'est du pont Jacques-Cartier

Près du Longueuil

Stationnement gratuit

Acceptons: Visa, Mastercard, Diners Club et En Route.

Restaurants

Une bien belle table...

FRANÇOISE KAYLER

Pour tout le monde, autant pour ceux qui le connaissent que pour ceux qui n'en ont jamais entendu parlé, le Manoir Rouville-Campbell ne peut être qu'une découverte. Ce n'est pas la première fois que l'on annonce une transformation en « complexe hôtelier », comme dit la publicité, d'un lieu plus ou moins connu. Mais c'est peut-être la première fois qu'une mutation est aussi réussie. Le Manoir Campbell, que l'on a associé à Jordi Bonet, le sera sans doute, dans l'avenir, à un autre art que celui du sculpteur. A l'hospitalité.

On ne peut rêver d'un site plus beau, d'un environnement plus doux. Au bord du Richelieu, la grande demeure construite par le major Campbell sur le modèle du manoir de ses ancêtres écossais, a retrouvé sa jeunesse. On lui a ajouté des dépendances sans faire d'impairs es-

thétiques. Et dans ces dépendances s'est logée, en particulier, la salle à manger.

Elle regarde la rivière qui coule au pied d'une pente plantée d'arbres. Et pour que l'on profite de ce paysage beau en toute saison, on a vitré les murs en ménageant un couloir transparent. On est dehors tout en étant dedans. C'est ancien, bien sûr, et moderne aussi. Le décorateur a fondu les époques et les styles pour que ce ne soit pas les détails que l'on retienne, mais pour que l'on soit touché par une ambiance. Beauté, raffinement, élégance, tous les adjectifs peuvent être appliqués pourvu qu'on les associe à simplicité. On se sent confortablement à l'aise dans ce manoir de style tudor.

Et tout autant à sa table où l'on sert une belle cuisine.

On a adopté une vieille coutume ressuscitée ces dernières années, celle du sorbet présenté avant le plat principal. Une coutume qui ne fait cependant plus

Charlotte de volaille, roquefort et noix
Terrine de ris de veau persillée
Sorbet menthe et schnapps
Carré d'agneau à l'anis et à l'ail doux
Escalope de saumon au beurre de gingembre
Plateau de fromages
Pruneaux farcis à la cannelle, sorbet à l'orange
Feuilleté au chocolat
Cafés
Menu pour deux, avant vin, taxe et service: 563

l'unanimité des dîneurs. Et l'on peut fort bien se ranger de ce côté là! C'était, ce soir là, un sorbet à la menthe et au schnapps, à peine parfumé, fluide et nerveux. Mais, à la suite d'entrées aussi délicates que celles du menu proposé, le trou normand était bien inutile.

La Charlotte de volaille, démolie au milieu de l'assiette, était coiffée d'une rondelle de carottes, entourée de rondelles de concombre et farcie d'une noix. Le roquefort était dans la sauce, fine en texture et légère



en saveurs, s'accordant fort bien avec le goût de la noix. C'était une très belle assiette, harmonieuse visuellement et gustativement. Le seul point de discordance venait de la consistance beaucoup trop serrée de la charlotte.

Le même défaut se retrouvait dans la terrine de ris de veau persillée, ajouté au fait qu'elle était trop froide. La composition était délicate et belle, certainement intéressante dans ses dégradés.

Quatre belles côtelettes « avec manches », roses, tendres et savoureuses, cuites à la perfection avec ce petit goût particulier que prend la viande près de l'os quand elle est bien rôtie, formaient le corps d'une assiette dessinée comme une nature morte. A peine teintée d'ail, la sauce était furtivement parfumée d'une saveur d'anis, inusitée

mais seyant bien à cette viande.

Le gingembre de l'escalope de saumon était aussi discret que l'anis du carré d'agneau; mais ce n'est que lorsqu'on ne peut le détecter que cet ingrédient puissant est intéressant. Le saumon était moelleux, la cuisson juste; l'alternance avec des noix de pétoncles le mettait en valeur. La garniture de l'assiette était la jumelle de la précédente, avec des accords réservés au poisson.

Sur le plateau de fromage de ce jour là, un chèvre parfait en affinage et en température de service, et qui n'était pas automatiquement servi avec des fruits.

Les desserts ont les qualités de la cuisine. Le feuilleté au chocolat était aussi aérien que voluptueux. Les pruneaux à la cannelle ne ressemblent à rien de connu, mais Agen devrait les connaître. Farcis, les fruits devenaient des bonbons fondants; le sorbet à l'orange les rafraichissait et la crème anglaise faisait doucement le lien.

MANOIR ROUVILLE-CAMPBELL
125 sud, chemin des Patriotes
Mont-Saint-Hilaire
464-5250

JOYEUSES PÂQUES

PÂQUES en chansons et en musique avec

GEORGES COULOMBE
SAMEDI
SUPER-CONCERT à 19 h
Menu spécial dimanche de Pâques dès 17 h, à partir de **12,95\$**
La Vieille France
CUISINE RAFFINÉE
Rés.: 845-1575 332-2771
52, rue Saint-Jacques Montréal

LE BISTRO ST-DENIS
BAR RESTAURANT
FIN DE SEMAINE DE PÂQUES
NOTRE MENU
SOUPE DU PÊCHEUR
AVOCAT FARCI AUX CREVETTES
SAUMON FRAIS ET SON COULIS DE CRESSON
CARRÉ D'AGNEAU ET SA PARURE
CAPRICE DE REINE
GÂTEAU OPÉRA
1975\$
SAMEDI ET DIMANCHE DE 17h45 à 0h30
1738, rue Saint-Denis, Montréal

RISTORANTE
L'AVENTURA
LOUISE, LUIGI ET BRUNO SOUHAITENT DE JOYEUSES PÂQUES À LEUR CLIENTÈLE
Ouvert spécialement ce dimanche dès 11 h
99, AV. LAURIER OUEST
(Coin rue St-Urbain)
Rés.: 271-3095

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

AVRIL AU PORTUGAL À MONTRÉAL AU
Solmar
MENU DE GALA AVEC VIN INCLUS
TIRAGE D'UN VOYAGE POUR 2 AU PORTUGAL VIA CANADIA
SOUVENIR À TOUTES LES DAMES APRES LE SOUPER
ARTISTES INVITÉS, DU PORTUGAL
111, rue Saint-Paul Est 861-4562
Beaucoup de stationnement. 861-3210

Apportez votre vin
Animation musicale
1874, Plessis, Montréal, Québec
Pour réservations:
526-5486 - 527-0388
Brunch à partir de 11 h
FERMÉ LE LUNDI
SOUPEUR CONCERT LE MARDI!
Réservez à l'avance

La Maison Chavignol
3, av. des Terrasses (angle boul. Ste-Rose) Ste-Rose, Laval
Réservations: 628-0161

RESTAURANT
Fine cuisine française
Relais gastronomique
Mid: menu spécial pour gens d'affaires
Ouvert le midi dès 11 h 30 et le soir dès 17 h 30
Fermé le lundi

LE TRICOLEUR
MENU DE PÂQUES
Bisque de homard ou champignons farcis Fribourg
Carré d'agneau à la provençale ou chemise de crevettes ostendaise ou filet de boeuf Wellington
Profiteroles au chocolat ou soufflé aux fruits de la Passion
Ces menus sont valables samedi soir et dimanche de 11 h à 22 h 30
13\$
2065, rue Bishop
843-7745
Ouvert le dimanche

Sancho Panza
SPECTACLES DE FLAMENCO
Samedi à 21 h et dimanche à 20 h
FESTIVAL DE PAELLA
incluant soupe ou salade, dessert et café à partir de **13,95\$**
DIMANCHE DE PÂQUES
OUVERT DES 17 H
3458, avenue du Parc (près rue Sherbrooke)
844-0558
Ouvert tous les jours.
Membres de l'A.R.Q.

L'Américain
Un vent de Bretagne dans la cuisine française!
Membre de l'A.R.Q.
(Association des Restaurateurs du Québec)
1550, Fullum coin Maisonneuve
Rés.: 523-2551
Fermé le dimanche
Ouvert lundi à 17 h

Casa FERNANDEL
Cuisine italienne recherchée
50, rue JARRY Est
près du boul. Saint-Laurent
RESERVATIONS: (514) 381-9650

CAFÉ DU BOULEVARD
CUISINE FRANÇAISE
Super brunch de Pâques **18\$50\$**
à partir de 11 h 30
Menu spécial pour le souper
Musiciens pour agrémenter votre repas.
Tour de France gastronomique
Région différente tous les samedis
Musiciens tous les jeudis, vendredis et samedis
3735, boulevard Saint-Martin Ouest, Laval 687-8083

CHEF BETTER RESTAURANT
SAUCISSES EUROPÉENNES ET BIÈRES IMPORTÉES
4382, boul. Saint-Laurent, Mt 845-4554
1310, boul. de Maisonneuve est, Mt 526-9832

La Lucarne d'Outremont
MENU DE PÂQUES disponible samedi 2 et dimanche 3 avril
Potage St-Germain aux croûtons
Oeufs de cailles en gelée ou salade folle aux écrevisses
Ballotine de volaille framboisine ou gigot d'agneau en croûte farci aux pleurotes ou duo de poissons aux 2 tons.
Bavarois aux poires
20\$
Joyeuses Pâques à tous nos clients
1030, av. Laurier ouest Outremont Rés.: 279-7355

à la Nouvelle
BARRIQUE
CUISINE FRANÇAISE ET CONTINENTALE ET FRUITS DE MER
VOUS OFFRE:
• SON FAMEUX SOUPER tête-à-tête du lundi au vendredi inclusivement à seulement **23,95\$** pour 2 pers.
• SA TABLE D'HÔTE le samedi et le dimanche de **14,95\$ à 19,95\$**
TOUS LES DIMANCHES
DÉJEUNER ROYAL «MUSICAL» (Violon - piano - tzigane) À VOLONTÉ
Adultes **7,95\$** Enfants **3,95\$**
de 11 h à 14 h tous les dimanches
Réservations pour petit groupe: **387-5655**
Au piano et à l'orgue,
MIHAI DINESCU
du mercredi au dimanche inclusivement
1345, rue FLEURY EST
près av. Christophe-Columb
STATIONNEMENT GRATUIT
Cartes Visa, MasterCard et American Express

Joyeuses Pâques

LE PAVILLON
HOTEL DE LUXE

Joignez-vous à nous ce dimanche de Pâques pour savourer nos délices culinaires et profiter des nombreuses surprises que vous réservez **BIG BIRD, PETER LE LAPIN** et **PHILIP le VENTRILOQUE**

Brunch Musical
de 11 h 30 à 15 h
Comprenant:
■ Grande sélection de notre buffet continental
■ Musiciens ambulants
■ Spectacle avec Philip le ventriloque
■ Une photo-souvenir avec Big Bird
■ Un oeuf en chocolat, offert par Peter le lapin
18,95\$ adultes
9\$ enfants moins de 12 ans

Buffet Pascal
de 18 h à 23 h 30
Comprenant:
■ Fruits de mer et rosbig à volonté
■ Parade des homards à 21 h
■ Musique et danse par Duo Punch
■ Un oeuf en chocolat, offert par Big Bird
24,95\$ par personne
11,50\$ enfant moins de 12 ans

Au Pavillon, nous prenons bien soin de vous

Pour réservations: 731-7821, poste 3011
7700, Côte-de-Liesse, Saint-Laurent
Montréal, Qc H4T 1E7
(Sortie montée de Liesse)

Le déjeuner-dimanche Pacini...
C'est bon en chocolat!

À Pâques, venez chez Pacini en famille ou avec un groupe d'amis! Chacun se réglera, y compris les enfants. Ils s'amuseront des facettes de SPAGO, notre clown. Vous aimerez faire griller le pain de votre choix à notre exclusif comptoir "Bar-à-pain". Que dire de notre nouvelle sélection de desserts frais du jour et de toutes ces petites attentions qui font la réputation des RESTAURANTS PACINI! Enfin, les prix sont tellement raisonnables que vous aussi direz: "PACINI, C'EST BON... pour une chanson!"

Pacini
UN AMOUR DE RESTO

6583, rue Sherbrooke est, MONTRÉAL • 7473, boul. LaSalle • 6400, boul. Taschereau, BROSSARD • 3490, boul. des Sources, DOLLARD-DES-ORMEAUX • 148, boul. Labelle, ROSEMÈRE • 8031, boul. Newman, VILLE LASALLE • 805, boul. des Laurentides, LAVAL • 451, Chemin Chambly, LONGUEUIL • 250, boul. Harwood, DORION • 5, rue de Marigny est, ST-JÉRÔME

Les Étés
Vieux Montréal
Les ATRIUMS sont maintenant ouverts
SPÉCIAL DE PÂQUES
SAMEDI SOIR de Pâques
SOUPER (EN MUSIQUE)
Table d'hôte à partir de **15,95\$**
aussi menu à la carte
BRUNCH DE PÂQUES (en concert)
2 services: (10 h 30 et 13 h 30)
Buffet chaud et froid: **17,50\$**
Une expérience à ne pas manquer
390 ouest, Notre-Dame — Vieux Montréal
(métro Carré Victoria) — Tél.: 849-7280

CAFÉ ESPAGNOL GRATUIT
pour votre anniversaire de naissance
CHANSonnier GUITARISTE
2 SALLES
disponibles pour mariages ou réceptions pour groupes de 30 à 80 personnes

mercredi et samedi
SUPER-ASSIETTE DE FRUITS DE MER **\$15,95**
incluant salade

FESTIVAL DE CREVETTES ET PÉTONCLES **\$10,95**
incluant salade verte

jeudi, vendredi et dimanche
LANGOUSTINES **\$19,95**
À VOLONTÉ
incluant: escargots à l'ail, pain à l'ail et salade verte

PLACE DE 191, boul. MORTAGNE, Boucherville
l'Artisan Rés.: 655-6820 1117
du mardi au dimanche

20% d'ESCOMPTE avant 18h et après 21h
samedi, dimanche, mardi et jeudi
CHATEAUBRIAND OU PLATEAU DU PÊCHEUR pour 2 personnes incluant: une bouteille de vin, salade verte ou escargots à l'ail. **\$49,95**

toute la semaine
• SURF'N TURF **\$10,95**
• BROCHETTE DE FILET MIGNON **\$9,95**
• BROCHETTE DE FRUITS DE MER **\$9,95**
• LINGUINE AUX FRUITS DE MER **\$9,95**
incluant: salade verte

dimanche et mercredi
CUISSONS DE GRENOUILLE À VOLONTÉ **\$9,95**
PAIN À L'AIL GRATUIT avec repas

Ces spéciaux sont valables le soir seulement