

No 1
JUILLET - AOÛT 82
JULY - AUGUST 82
BIMESTRIEL - BI-MONTHLY

BULLETIN D'INFORMATION
INFORMATION BULLETIN

PLUS



LOOK WHAT'S
NEW IN
MONTREAL

**MONTRÉAL
S'ÉVEILLE!**

**MONTREAL
WAKES UP!**

CIDEM - VILLE DE MONTRÉAL

Réveillon 82-83 chez MAXIM'S à Paris

VOIR DÉTAILS EN PAGE 4

82-83 New Year's Eve dinner at MAXIM'S in Paris

SEE DETAILS PAGE 4



RESTAURANT SÉLECTION

ENCART JOURNAL «LES AFFAIRES» ÉDITION 31 JUILLET 82



Visamondo Canada Inc.
84, Ouest Notre-Dame
Suite 300
Montréal, Qué. H2Y 1S6
Tél.: (514) 844-9781

Bulletin d'information distribué gratuitement aux restaurateurs et aux membres du club «RESTAURANT SÉLECTION». Premier tirage de 14,000 exemplaires à l'usage également des bureaux d'affaires, professions libérales et compagnies commerciales.

News bulletin distributed FREE to Restaurateurs, RS. club members.

Frist edition 14,000 distributed to buisnesses, professionals and major companies.

FAISONS CONNAISSANCE

À tous nos membres, nous souhaitons la cordiale bienvenue au Club «RESTAURANT SÉLECTION».

À titre professionnel ou privé, voici pour vous l'occasion rêvée de faire connaissance d'une manière sympathique et peu coûteuse des bonnes tables de Montréal et de ses environs.

Dans ce premier numéro, nous vous proposons les principales rubriques traitées à votre attention ainsi que l'organisation que nous mettons à votre disposition.

À nos restaurateurs, repris sur cette page, nous exprimons aussi une amicale bienvenue. Puisse le Club «RESTAURANT SÉLECTION» vous permettre à tous de forger des liens durables d'amitié sincère.

Votre satisfaction sera la nôtre,
La Direction de Visamondo
Canada Inc.

ANNABEL

3735, boul. St-Martin ouest
 Chomedey - Laval
 Tél.: 688-2070

AU VIEUX FORT

120, St-Jean, Vieux Laprairie
 Tél.: 659-0010

CASTEL DU ROY

2070, Drummond, Montréal
 Tél.: 842-8106-7

CHEZ BONNIN

7828, St-Hubert, Montréal
 Tél.: 272-9031

CHEZ L'OCCITAN

625, boul. St-Luc, Saint-Luc
 Tél.: 348-9933

EL MOROCCO II

3450, Drummond, Montréal
 Tél.: 844-6888

ESTRELA DO OCEANO

101, Rachel est, Montréal
 Tél.: 844-4588

GERONIMO'S

443, St-François Xavier, Montréal
 Tél.: 842-0808

LA CAVE DU MARQUIS

1240, Crescent, Montréal
 Tél.: 866-6003

LA LEGENDE

1221, St-Hubert, Montréal
 Tél.: 845-3595

LA LUCARNE

1030, Laurier ouest, Montréal
 Tél.: 279-7355

L'ANSE À MAUFETTE

505, boul. Perrot, Ile Perrot
 tél.: 453-9643

LA PORTE DE LAVAL

1940, boul. St-Martin,
 Chomedey - Laval
 Tél.: 681-1693

LA SAUVAGINE

115, St-Paul est, Montréal
 Tél.: 861-3210

LE COLONIAL FRANÇAIS

100 boul. Tachereau, Laprairie
 Tél.: 659-5489

LE PAVILLON ESPAGNOL DE MONTRÉAL

121-127 Mont-Royal, ouest
 Montréal
 Tél.: 843-8068

LE PLOGONNEC

1 boul. Ste-Rose, Ste-Rose-Laval
 Tél.: 625-1510

LE SOLEIL D'ITALIE

111, St-Paul est, Montréal
 Tél.: 861-4562

LE SURCOUF

51, rue Ste-Anne,
 Ste-Anne de Bellevue
 Tél.: 457-6699

LES TROIS LUCES

34, ouest Notre-Dame, Montréal
 Tél.: 842-6425

LE TROQUET À LINA

465, St-Jean, Montréal
 Tél.: 842-6403

MIKASA

844, Mont-Royal est, Montréal
 Tél.: 525-4964

PARRAIN ET MARRAINE

479, rue St-Alexis, Montréal
 Tél.: 849-7058-9

SOLMAR

3699, St-Laurent, Montréal
 Tél.: 844-7748

LET US GET ACQUAINTED

We welcome all our members to the club «RESTAURANT SELECTION» for those professional or personal uses. Here is the opportunity for all of you to start a gastronomic search of Montreal and its surroundings at a very reasonable price.

In this first issue, you will find selected articles that will interest you as well as the different facilities we offer to our members.

We also extend our welcome to the restaurant owners whose names are listed on this page.

We know that the Club «RESTAURANT SELECTION» will bring you satisfaction and will allow all of us to establish a strong and friendly relationship.

Sincerely,

The Management of
Visamondo Canada Inc.

QU'EST-CE QUE RESTAURANT SÉLECTION?

Restaurant sélection est une association nouvelle, jeune et sympathique, dont l'organisation permet à ses membres de partir à la découverte des plaisirs gastronomiques de leur région en leur offrant de faire connaissance d'une manière agréable et peu coûteuse des bonnes tables de Montréal et ses environs.

Notre plus profond désir, et celui de nos amis restaurateurs qui vous attendent, est de vous offrir un service de qualité, celui d'un véritable Club dont les responsables vous préparent de nombreux autres agréments encore, même au-delà des frontières.

Si vous aimez les bons repas pris dans un cadre approprié et différent à chaque fois et que vous ne refusez pas l'occasion de pouvoir dîner ou souper en tête-à-tête (privé ou professionnel) pour le prix d'un seul couvert...

Vous vous devez de vous joindre à «RESTAURANT SÉLECTION»

PARLONS UN PEU DE LA CARTE «EXÉCUTIVE»...

Sur présentation de votre carte de membre, chaque restaurateur affilié offre deux repas gratuits par année, calculés sur la moyenne du montant total de la nourriture (Boissons, Taxe et Service exclus) sans aucune restriction de prix.

Avantages de votre carte «EXÉCUTIVE» après consommation des deux repas gratuits, au choix du membre, **pour tous les repas subséquents:**

- un escompte de 10% sur le montant total de la facture (Taxe et Service exclus).
- un apéritif ou digestif maison offert par le restaurateur.

VOUS ÉCONOMISEZ DÈS LE DÉBUT...

Dès les premiers repas, vous récupérez le prix de votre affiliation...

Pour aussi peu que \$65.00 votre carte «EXÉCUTIVE» vous permettra de réaliser des gains atteignant mille dollars et plus...

Chaque semaine à partir de septembre '82, «RESTAURANT SÉLECTION» procèdera à un tirage de quatre numéros de membres. Chaque gagnant recevra un certificat cadeau d'une valeur de \$33.00 à utiliser chez le restaurateur de son choix suivant la liste fournie à cet effet.

WHAT IS RESTAURANT SELECTION?

«RESTAURANT SELECTION» is a new, young and pleasant association in which its organization allows their members to look after gastronomic pleasures within their area, by offering them the possibility to discover good meals in Montreal and its surroundings in a sympathetic manner and at very little cost.

Our deepest wishes from all of us and from our friends the restaurant owners who are waiting for you, is to offer a high quality service, worthy of a well respected club whose management will prepare you several other pleasures, even beyond our frontiers.

If you enjoy having a nice meal in a pleasant atmosphere which is different every time, and that you don't reject the opportunity to have a «Tête-à-Tête» lunch or diner (on a professional or private level) for the price of one meal, you should come and join us at «RESTAURANT SELECTION».

LET US TALK ABOUT THE EXECUTIVE CARD

By presenting your membership card, each affiliated restaurant will offer you two free meals per year, calculated by dividing the total amount of the addition (beverages, tax and service excluded) by the number of guests having meals, without any restriction as far as price is concerned.

These are the following advantages that the member of the card «EXECUTIVE» may choose **for all the subsequent meals**, after having the two free meals:

- a 10% discount of the total of the bill (tax and service excluded)

or

- the house appetizer or house digestive suggested by the restaurant owner.

SAVE MONEY FROM THE BEGINNING

You amortize the price of your card with the first meals. By paying \$65.00 for your card «Executive», you will be able to save up to one thousand dollars and more...

FINALLY, TO HELP YOU APPRECIATE THEM MORE...

Each week, «RESTAURANT SÉLECTION» will proceed to a drawing of four winning members, starting from September 1982.

Each winner will receive a gift certificate for a value of \$33.00 to be used at the restaurant of his/her choice according to the list that will be available concerning this matter.

**PROFITEZ DU RÉVEILLON 82-83 CHEZ MAXIM'S À PARIS (2 personnes)
OU
GAGNEZ UN MERVEILLEUX VOYAGE SOUS LE CIEL BLEU DE LA FLORIDE (2 pers.)**

**ENJOY A 82-83 NEW-YEAR EVE DINNER FOR TWO PERSONS AT MAXIM'S IN PARIS
OR
WIN A WONDERFUL TRIP FOR TWO PERSONS UNDER THE BLUE SKY OF FLORIDA**

À partir d'aujourd'hui et jusqu'au 30 novembre prochain, vous pouvez être l'heureux gagnant d'un des nombreux prix ci-dessous, **COMMENT?**

Tout simplement en adhérant à «RESTAURANT SÉLECTION». Tout titulaire de la carte «EXÉCUTIVE» participera automatiquement à tous les tirages organisés pendant l'année par «RESTAURANT SÉLECTION».

De plus, multipliez vos chances grâce à notre promotion parrainage (informations en dernière page).

POURQUOI PAS VOUS?

PREMIER PRIX

Montréal-Paris-Aller-Retour du 26 décembre 1982 jusqu'au 2 janvier 1983 pour 2 personnes.

Paris - séjour au Grand Hôtel Opéra - (ou hôtel de même catégorie) plus deux repas par jour.

Le souper du Réveillon chez Maxim's ou Alcazar... (valeur total approximative \$2,500.) ou montant en argent de \$1,500.

DEUXIÈME PRIX

En Floride, aller-retour (1 semaine) comprenant avion + hôtel + petit déjeuner - Janvier/Février 1983 - suivant disponibilité (valeur approx. \$1,000.) ou montant en argent de \$600. (2 personnes)

TROISIÈME PRIX

Une radio-TV valeur de \$400. environ.

QUATRIÈME AU DIXIÈME PRIX

Certificat cadeau d'une valeur de \$80. chaque

ONZIÈME AU VINGT-QUATRIÈME PRIX

Certificat cadeau d'une valeur de \$50. chaque

Les certificats cadeaux sont à consommer chez les Restaurateurs affiliés de son choix, suivant la liste fourni à cet effet.

CE TIRAGE AURA LIEU LE 30 NOVEMBRE 1982

RÈGLEMENT DE PARTICIPATION

- 1- Le seul fait de nous retourner le bon d'affiliation ci-joint dûment complété et signé ainsi que votre paiement vous donne droit de participer à notre concours. Votre nom est automatiquement déposé dans l'urne préparée à cet effet.
- 2- Le concours débute le 8 avril 1982 pour se terminer le lundi 29 novembre 1982 à minuit.
- 3- L'attribution de chaque prix offert se fera le mardi 30 novembre 1982 au soir par tirage au sort parmi tous les noms contenus dans l'urne.
- 4- Pour mériter un prix, la personne dont le nom est tiré au sort doit répondre correctement à une question faisant appel à ses connaissances.
- 5- Une personne qui mérite un prix doit consentir, si requis, à ce que son nom soit utilisé à des fins publicitaires relatives à ce concours.
- 6- Un litige quant à la conduite et l'attribution d'un prix de ce concours publicitaire peut être soumis à la Régie des loteries et courses du Québec.

Starting from today and until the coming November 30, you may become the happy winner of one of the many prizes listed below.

HOW?

Simply by becoming a member of «RESTAURANT SELECTION», every owner of the card «EXECUTIVE» will automatically participate in all the drawings organized by «RESTAURANT SELECTION» during the whole year.

Besides, you may double your chances through our sponsorship promotion (see details on last page).

WHY IT COULD BE YOU?

FIRST PRIZE

A two-way trip for two persons Montreal-Paris from December 26, 1982 to January 2, 1983.

In Paris, accomodation at the «Grand Hotel Opera» (or similar category hotel) including 2 meals per day.

New-Years' eve dinner at Maxim's or Alcazar (approximate total value of first prize \$2,500.) or you may receive an amount of \$1,500.

SECOND PRIZE

A two-way trip for two persons for one week in Florida, including airfare, hotel and breakfast. Depending on availability in January/February 1983 (approximate value \$1,000.) or you may receive an amount of \$600.

THIRD PRIZE

A radio-tv approximating a value of \$400.

FOURTH TO TENTH PRIZE

A gift certificate valued at \$80. each.

ELEVENTH TO TWENTY-FOURTH PRIZE

A gift certificate valued at \$50. each.

The gift certificates will be honored at the affiliated restaurants. Of his choice according to the list supplied for this purpose.

This draw will take place on November 30, 1982.

PARTICIPATION RULES

- 1- Simply by returning the affiliation coupon hereto, completely filled and signed by you including your payment, you will have the right to participate in our tombola. Your name is automatically placed in the urn concerning that matter.
- 2- The tombola starts the 8th of April 1982 and will end on Monday November 29, 1982, at midnight.
- 3- The awarding of each offered gift will be on Tuesday night, November 30, 1982 by a drawing among all the names included in the urn.
- 4- To deserve a prize, the person whose name is chosen must answer correctly a question related to his/her knowledge.
- 5- A person who will get a prize must accept to publish, if asked, his/her name for advertising purposes related to this tombola.
- 6- Any litigation concerning the way the tombola is taking place or the prize is awarded during this promotional event can be submitted to the «Régie Des Loteries et Courses du Québec».

PARLONS MODE...

AVANT TOUT..LA FÉMINITÉ.!

Le thème conducteur...les blouses fraîches, simples et embellissantes.

Très romantique, la blouse à fleurs se porte avec les shorts.

À gauche: épaules bouffantes - **ci-dessous:** une blouse en soie plus féminine avec deux énormes volants à l'encolure.

Le charme et la simplicité, voilà certes les mots clés de la véritable élégance. Même si certains «grands» de la couture nous ont habitués à de l'extravagance, du sophistiqué ou encore, aux uniformes extra-terrestres, il y a ceux qui dessinent des vêtements pour vous...Lors des différents défilés de mode, j'ai remarqué chez les couturiers du prêt-à-porter ces modèles «Été 82» qui, je l'espère, vous séduiront...

Vicky

LET'S TALK FASHION...

WITH FEMINITY BEING A PRIORITY...!

The main topic is related to fresh, simple and beautifying blouses.

A blouse with flowers could be worn with short pants, it is very romantic.

On the left picture: the shoulders of the blouse are puffed. **Below:** the picture represents a more feminine silk blouse with two wide swishes at the neck-opening.

Charm and simplicity are the key words of a true elegance. Despite the fact that some big names in the fashion business accustomed us to extravagant or sophisticated garment or even to extra

Terrestrial uniforms, there are still some people designing clothes for you...during several mannequin parades, I noticed these models called «Summer 82» at the couturiers of ready-made clothes and, I hope, you will like them.

Vicky



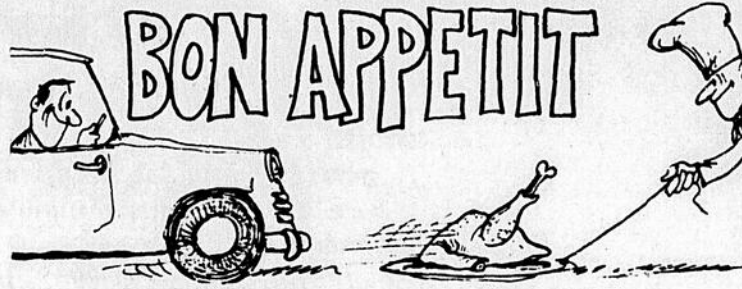


Annabel

3735, BOUL. ST-MARTIN OUEST
CHOMEDEY - LAVAL
TÉL.: 688-2070

- CUISINE FRANÇAISE -

FRUITS DE MER - STEAKS



La Porte de Laval

1940 BOUL.
ST-MARTIN
CHOMEDEY-LAVAL
TÉL.: 681-1693

CUISINE FRANÇAISE

FRUITS DE MER - GRILLADES

Spécialités préparées à votre table



**Restaurant
Castel
du Roy**

2070, DRUMMOND
MONTREAL, TEL.: 842-8106-7

- CUISINE FRANÇAISE -

La casserole de crevettes au Pernod -
La cassolette de riz de veau aux pommes -

ESTRELA DO OCEANO



101, RACHEL EST
MONTREAL, TEL.: 844-4588

- CUISINE PORTUGAISE -

Poisson frais Portugais -
Paella «à la maison» -
Bouillabaisse à «L'Etoile d'océan»



Au Vieux Fort

120, ST-JEAN
VIEUX LAPRAIRIE
TEL.: 659-0010

- CUISINE QUÉBÉCOISE -

Bouillon de Laprairie
Plateau des seigneurs - (Cailles
et Paupiettes de veau, sauce au vin
et champignons)



1221, ST-HUBERT
MONTREAL, TEL.: 845-3595

FONDUES - CRÊPES
FONDUES CHINOISES

Chez Bonnin

7828, ST-HUBERT
MONTREAL, TEL.: 272-9031

- CUISINE FRANÇAISE -

Girardin de veau au poivre vert -
Steak au poivre -
Assiette du pêcheur



Geronimo's

443, ST-FRANÇOIS XAVIER
MONTREAL, TEL.: 842-0808

- CUISINE AMÉRINDIENNE -

BISON - PERDRIX - FAISAN
FRUITS DE MER

In Cave
à
Marquis



**LA CAVE
DU
MARQUIS**

1240 CRESCENT
MONTREAL
TEL.: 866-6003

- CUISINE FRANÇAISE -

SANGLIER



**CHEZ
Lucitan**

625, BOUL. ST-LUC
SAINT-LUC
TEL.: 348-9933

- CUISINE FRANÇAISE -

FRUITS DE MER - STEAKS



1030, LAURIER OUEST
MONTREAL, TEL.: 279-7355

- CUISINE FRANÇAISE -

Poissons et fruits de mer -
Aiguillette de Canard au poivre rose -
Rouget au citron vert

**L'Anse
à
Mauffette**

505, BOUL. PERROT
ILE PERROT, TEL.: 453-9643

CUISINE FRANÇAISE CLASSIQUE
ET NOUVELLE CUISINE

Un cadre enchanteur pour un dîner
gastronomique sur les bords du lac... la
perfection...



EL MOROCCO II

- CUISINE MAROCAINE -

Couscous - Grillades -
Tagine de veau ou de poulet -
Pâtisseries orientales

Nourriture cachère/Kosher food

3450, Drummond
Montréal,
Tél.: 844-6888



115, ST-PAUL EST
MONTREAL, TEL.: 861-3210

- CUISINE FRANÇAISE
ET GRILLADES -

Grillades-Fruits de mer -
Crevettes au Madère -
Casserole de fruits de mer -
Filet mignon sauvagine.



BOUL. STE-ROSE
STE-ROSE-LAVAL
TÉL.: 625-1510

- CUISINE FRANÇAISE -

Crêpe chaude de Locronan
Cotriade Bretonne
Riz de veau au poivre rose
Gâteau aux marrons du Finistère



111, ST-PAUL EST
MONTREAL, TEL.: 861-4562

- CUISINE CLASSIQUE ITALIENNE -

Tortellini à la Montanara
Scampi Ostia Antica
Escaloppini al Marsala



Restaurant Le Pavillon Espagnol
de Montréal Inc.

121-127 MONT-ROYAL, OUEST
MONTREAL, TEL.: 843-8088

- CUISINE ESPAGNOLE
ET PORTUGAISE

ZARZUELLA - PAELLA -
ENTRECÔTE DON JUAN -
FRUITS DE MER - GRILLADES



Restaurant
Le Colonial Français Inc.

100, BOUL. TACHÉREAU
LAPRAIRIE, TEL.: 659-5489

- CUISINE FRANÇAISE -

La casserole de fruits de mer
Escalope de veau aux Morilles
Brochettes Bohémiennes
Lapin Poivrade

Le Surcouf

51, RUE STE-ANNE
STE-ANNE DE BELLEVUE
TEL.: 457-6699

- CUISINE FRANÇAISE -

Soupe de poissons -
Médaille de veau aux Morilles -
Lapin à la crème -
Rognons à la moutarde -

**les
Trois
Luces**

34, OUEST NOTRE DAME
MONTREAL, TEL.: 842-6425

- CUISINE FRANÇAISE -

Spécialités Normandes,
Lyonnaises, Provençales
Gourmandise du Pêcheur,
Lapin au citron, La Poire habillée

SOLMAR
3699, ST-LAURENT
MONTREAL, TEL.: 844-7748

CUISINE CLASSIQUE PORTUGAISE
ET
SPÉCIALITÉS INTERNATIONALES

Casserole de fruits de mer
Filet de porc et palourdes
Filet mignon à la Portugaise.



465, ST-JEAN
MONTREAL, TEL.: 842-6403

- CUISINE FRANÇAISE -

Spécialités du Troquet

**PARRAIN ET
MARRAINE**
479, RUE ST-ALEXIS
MONTREAL, TEL.: 849-7058-9

- CUISINE FRANÇAISE -

Soupe de poissons frais
Feuilleté d'escargots au Madère
Brochette de filet, sauce Roquefort

**LES HEUREUX GAGNANTS
DE NOTRE PROMOTION
SPÉCIALE «FÊTE DES PÈRES»**

**OUR LUCKY WINNERS OF
THE SPECIAL PROMOTION
PROGRAM FOR FATHERS'DAY**



Mikasa

844, MONT-ROYAL EST
MONTREAL, TEL.: 525-4964

- CUISINE JAPONAISE -

SPECTACLE DE GRILLADES
À LA JAPONAISE

M. Claude LAFORTUNE (de Laval) est l'heureux gagnant d'un certificat-cadeau de \$50. offert par «RESTAURANT SÉLECTION». Son nom a été tiré au sort par M. Philippe LEBLANC, agent immobilier du MONTREAL TRUST, parmi les nouveaux membres s'étant affiliés lors des trois jours de promotion spéciale organisée pour la Fête des Pères au Centre d'achats de Duvernay à Laval.

M. Alexandre ROBERT (de Montréal) a gagné, en tournant la roue de la chance, une affiliation offerte de notre Club par le Centre d'achats de Duvernay à Laval.

Mr. Claude Lafortune, from Laval, whose name was randomly chosen by Mr. Philippe Leblanc, a real estate broker from the Montreal Trust, was the lucky winner of a gift certificate of \$50. offered by «Restaurant Selection» among the new members that joined our club during the three-day special promotion program for Fathers'day that was held at Duvernay's shopping centre, in Laval.

Mr. Alexandre Robert, from Montreal, won a free membership card to our club offered by the Duvernay shopping centre in Laval, by turning the wheel of fortune.



Nous ne dirons pas «Voir Agadir et mourir», mais nous vous convierons plutôt à y effectuer un séjour afin que vous puissiez jouir d'un climat tempéré et idéal tournant tout au cours de l'année. Vous y apprécierez aussi les bienfaits d'un soleil doux et radieux, la beauté et la splendeur d'un immense site de tant de kilomètres de plages donnant sur une mer azurée, spécialement aménagées en conséquence et aux commodités les plus appropriées pour le repos, la relaxation, l'évasion et les loisirs.

Vous aurez en outre à jouir de multiples divertissements et manifestations culturelles y ayant lieu périodiquement, notamment la Rencontre des Arts Populaires Africains (Juillet).

L'invitation vous est en outre faite pour entreprendre une série de promenades à travers la ville où vous découvrirez les scènes de vie colorées et les mille et une merveilles de l'environnement local si typique, dont les jeux de variations de styles les plus modernes se confinent à ceux des arts traditionnels de construction et d'architecture spécifiquement originaux. Vous y verrez aussi des artisans de nombre de corporations au travail, des négociants de produits locaux et vous aurez cette agréable occasion d'admirer des ensembles de différentes formations d'arts folkloriques des régions et de la ville.

Agadir qui s'est voulue de tout temps éblouissante et accueillante et qui sut

Nous remercions «Royal Air Maroc»

AGADIR

We won't say «See Agadir and die...» but instead we invite you to come and stay, enjoy our temperate climate, and bathe in our bay all the year round. The sun shines nearly all year and there is a really immense beach bordering on the splendid bay affording shelter from the ocean rollers. And there are plenty of tourist facilities, all making it an ideal spot for rest, relaxation and many kinds of leisure pursuits.

Visitors also benefit by numerous forms of entertainment and cultural events which are staged periodically, such as the African People's Arts festival held in July.

The new town itself offers many amenities with the added flavour of a mixture of very modern and traditional architectural motifs, and of course among the older traditions the local craftsmen, merchants and folklore performers give Agadir its special Moroccan imprint.

We wish to thank «Royal Air Maroc»

reprendre une physionomie plus expressive et attrayante au lendemain du malencontreux tremblement de terre d'il y a dix-huit années contient une foule de curiosités si belles et variées qu'elles vous feront évader et vous détendre des contraintes et pressions de la vie harassante de chaque jour. Elle constitue d'ailleurs et à juste titre le cadre unique et enchanteur pour y effectuer des vacances inoubliables.

Il va sans dire que le profil de la cité d'Agadir ne peut être complet que s'il est tracé en ne perdant pas de vue la ville de Goulimine. Cette localité elle

Because of its privileged location and exceptional climate Agadir remains a friendly and hospitable town despite the tragedy of over 18 years ago when the town was almost destroyed by an earthquake. New constructions are all antiseismic. There is no doubt that Agadir is a place to get away from the harassments of modern life, a place for unforgettable vacations.

It goes without saying that Agadir's profile would not be complete unless Goulimine is included. This locality also has existed for centuries, on the threshold of the desert, where it has the reputation as the meeting place of the «Blue People» or tribes from the desert. In fact Goulimine is really the gateway to the desert which can be seen a few miles further south where the first sand dunes appear. Through this gateway much of the trade from Black Africa used to be channelled into Morocco by camel caravans.

aussi existant depuis des siècles et ayant vécu des événements mémorables est surnommée la «ville des hommes bleus». Elle représentait de tout temps le grand portail s'ouvrant sur le désert et duquel d'ailleurs on peut apercevoir à quelques dizaines de mètres au loin, s'étendant avec féerie et splendeur les dunes de sable. Cette grande porte tout au long de l'histoire a apporté une contribution efficiente aussi bien pour ce qui est de l'essor et de la prospérité d'Agadir que de ceux du Grand Souss et des régions de l'Anti-Atlas.

CONFRONTATION '82

Nous avons assisté pour vous ce lundi 14 juin au vernissage de la plus grande exposition de sculpture du Québec. Exposition d'oeuvres monumentales présentant aussi des volets de sculptures de moyens et petits formats ainsi que des miniatures, «Confrontation» est une tradition estivale organisée par le Conseil de la Sculpture du Québec (C.S.Q.) Cet événement constitue une des plus importantes activités du Conseil.

Choissant chaque année un lieu de prestige, «Confrontation» revient cette année au Jardin Botanique de Montréal qui lui ouvre ses portes du 11 juin au 8 septembre.

Rappelons que c'est en 1964 que naquit «Confrontation» en ces mêmes lieux.

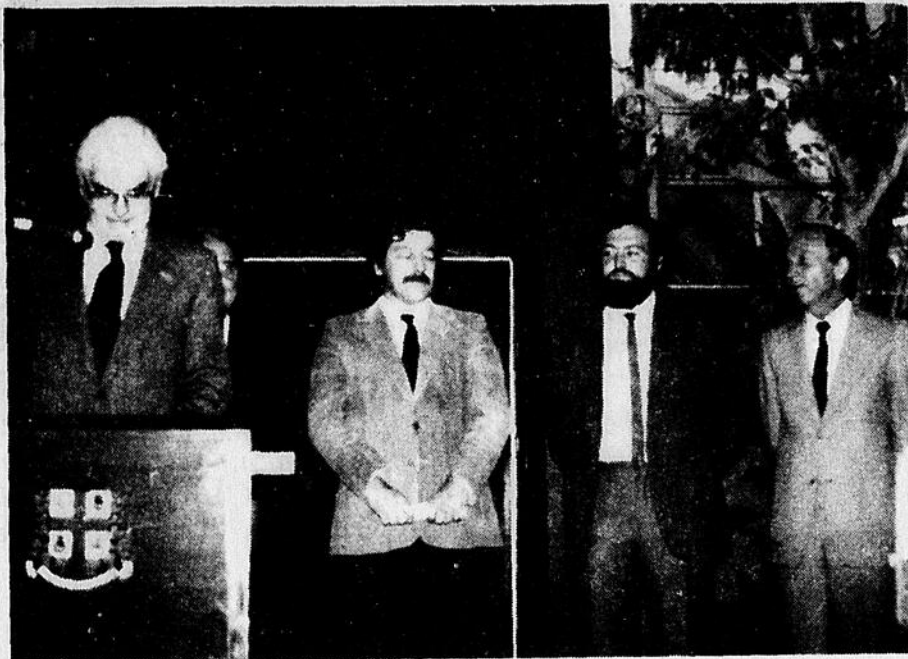
L'an dernier pour mémoire, l'exposition connut un vif succès à Québec où elle se tenait à la fois au Parc de l'hôtel de Ville, à l'édifice G et «aux Voûtes du palais».

Monday, June 14 was the varnishing day of the biggest sculpture exhibition in the province of Quebec. Such an important event for the artistic community included art works of different categories such as big, medium, small and miniature. «Confrontation» is traditional activity that takes place each summer and which is organized by the «Conseil de la Sculpture du Québec» (C.S.Q.) for which «Confrontation» is the main event.

Because a place of prestige has to be chosen each year for the exhibition, «Confrontation» picked this year the Botanic Garden of Montreal which will be used from June 11 to September 8.

We should remember that it is in 1964, at the same place, that «Confrontation» started. Last year, the exhibition took place in the city of Quebec, at the park of City hall, the G building and at the «Voûtes du Palais».





Étaient présents à cette inauguration: Messieurs Cl. RICHARD, Ministre des Affaires culturelles du Québec, J.P. GOYER, Président du Conseil des Arts de la C.U.M., P. LORANGE, Vice-Président du Comité Exécutif de la ville de Montréal, D. ROLLAND, Président du C.S.Q., P. BOURQUE, Assistant Directeur des Travaux Publics de la Ville de Montréal, tous chaleureusement accueillis par Monsieur Y. DESMARAIS, Directeur du Service des Activités Culturelles de la Ville de Montréal.

Mr. Y. Desmarais, the director of the City of Montreal's cultural activities, introduced to the public the several important personalities present at this big event. These were: Mr. Cl. Richard, the Minister of Cultural Affairs of the province of Quebec, Mr. J.P. Goyer, President of the Arts Council of the Montreal Urban Community, Mr. P. Lorange, Vice-Président of the Executive Committee of the City of Montreal, Mr. D. Rolland, President of the C.S.Q., Mr. P. Bourque, Assistant Director of the Public Works of the City of Montreal.

L'exposition est donc une confrontation entre les membres du C.S.Q., ayant pour but de promouvoir, développer et diffuser la sculpture québécoise et d'en faire ressurgir ses récentes tendances. Notons toutefois à ce sujet que d'aucuns ont émis l'avis que les oeuvres exposées démontraient un retour certain aux formes classiques et que celles-ci ne pouvaient, à elles seules, être considérées comme représentatives de tout l'esprit guidant aujourd'hui la sculpture Québécoise...

À ne pas rater si vous souhaitez vous détendre dans un calme verdoyant et reposant tout en vous instruisant.

The exhibition was a confrontation between the members of the C.S.Q. Its main purpose is the promotion, development and expansion of Quebec's sculpture. The direct outcome would bring out its latest tendencies. To be noticed though, among the comments, a sure return to classical shapes. But according to the same critics, the works exhibited could not be considered as the representative of the spirit guiding today's sculpture in Quebec.

Not to be missed... If you like to rest in a green and peaceful calm while educating yourself and improving your artistic knowledge.

**Conseil de la Sculpture
du Québec Inc.**

1775, Saint-Denis, Montréal
Québec H2X 3K4
Tél.: (514) 842-9697



**ET VOICI
L'AGENDA
DES
GRÈVES!...**

**AND HERE IS
THE AGENDA
OF THE STRIKES
TO COME!...**

Une entreprise de sondages employait cent hommes et deux femmes. Un jour, ces deux femmes décidèrent d'épouser deux de leurs collègues.

Et voici comment leur patron, habitué à manipuler des statistiques, présenta la chose, dans le bulletin de la maison:

Deux pour cent de nos enquêteurs ont épousé cent pour cent de nos enquêtrices.»

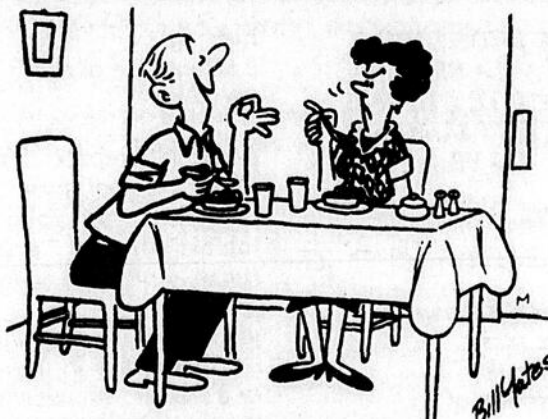
A company specialized in polls had 200 men and 2 women. One day, the 2 women decided to marry 2 of their colleagues.

In order to describe what happened, the boss wrote the following in the internal bulletin of the company:

«2% of our research workers got married with 100% of our female research workers».



**Et à part le basket, que sait-il faire?...
And besides basket-ball, what could he do?...**



**Ah! C'est dégelé juste à point!...
Will, it's perfectly unfrozen!...**

Deux amis se rencontrent à la sortie du travail et l'un dit:

- Je voudrais te demander quelque chose, mais promets-moi de garder le secret.
- Tu peux me faire confiance, je serai muet comme une tombe.
- Voilà, j'ai besoin de 100 dollars, peux-tu me les prêter?
- Rassure-toi, répond l'autre, c'est comme si je n'avais rien entendu.

Two friends meet after the job. One says to the other:

- I would like to ask you a favour, but promise me to keep it between you and I.
- You can trust me, I will be as silent as a grave.
- Well, could you lend me 100 bucks?
- Don't worry, answered his friend, it is as if I didn't hear anything!

«LE SAVIEZ-VOUS?»

La plus petite peinture connue au monde s'appelle «Mon Petit Pays - La Hollande», réalisée par Gert Twigt en janvier 1979 dans un cercle ayant pour diamètre 6/1000 de pouce!



La plus longue des symphonies classique est la symphonie orchestrale no. 3 Ré Mineur de l'Autrichien Gustave Mahler (1860-1911). Cette oeuvre fut composée en 1896. Son exécution entière dure 1 heure et 34 minutes, le premier mouvement seul prenant 45 minutes.

«DID YOU KNOW THAT...»

The smallest reported painting in the world is «My small country - Holland» executed by Gert Twigt in January 1979, within a circle with a diameter of 6/1000th of an inch!



The longest of all classical symphonies is the orchestral symphony no. 3 in D minor by Gustav Mahler (1860-1911) of Australia. This work was composed in 1896. The full performance requires 1 hour and 34 minutes, of which the first movement alone takes 45 minutes.

TARTELETTES À LA CRÈME DE SAUMON

Pour 4 personnes

Avec le mixer, réduire en crème: 6 olives vertes dénoyautées, 1/2 branche de céleri, 10 on. de saumon frais ou en boîte, 10 on. de fromage blanc crémeux maigre, 1 cuillère à soupe de mayonnaise ou plus selon le goût pour obtenir une pâte bien souple, ajouter une pincée de sel si nécessaire. Disposer ce mélange dans les tartelettes que vous aurez préparées vous-même, ou achetées surgelées.

Décorer les tartelettes de fines tranches d'olives farcies et d'un brin de persil. Servir avec du citron.



CRUSHED SALMON TARTLETS

For 4 persons

Place in a mixer: 6 stoned green olives, half a branch of celery, 10 on. of fresh or canned salmon, 10 oz of whik cheese without fat, 1 teaspoon of mayonnaise or more, depending on the taste, in order to get a smooth paste, add a pinch of salt if necessary. Mix the above ingredients and pour them on the tartlets previously prepared by you or bought frozen.

Decorate the tartlets with thin slices of stuffed olives and some parsley. Serve them with lemon.

POMMES EN CHEMISE («DUMPLINGS»)

1 pomme par personne
pâte feuilletée
sucre
beurre
confiture

Les «Dumplings» de pommes auront un grand succès auprès des jeunes et des moins jeunes, ils se préparent rapidement.

Vider les pommes dans le milieu en les laissant entières, les éplucher, remplir de sucre et de beurre ou de confiture. Poser la pomme ainsi préparée dans le milieu d'un carré de pâte feuilletée plutôt mince, et réunir les quatre angles sur le dessus de la pomme, dorer au pinceau avec du jaune d'oeuf et cuire au four pendant 40 minutes.

FLAKY APPLES (DUMPLINGS)

1 apple per person
Puff paste
Sugar
Butter
Jam

Young ones and adults will like and enjoy apple dumplings. They are fast and easy to prepare.

Remove apple core from apple trough the end so as to keep the apple in one piece and then peel it. Stuff the apple with sugar, jam or butter. Place the prepared apple(s) into a puffed square paste, and bring its four corners on top of the apple. Glaze with egg yolk using baking brush and bake them in the oven for approximately 40 minutes.

POUR QUI A PEU D'APPÉTIT LES JOURNÉES CHAUDES DE L'ÉTÉ

Recette Italienne
«Bibite latte-e-uovo»

Pour chaque personne
1 verre 9 on. (25 cl +)
de lait frais
1 c. à soupe de sucre
de cassonade
1 jaune d'oeuf
Noix de muscade

1 c. à soupe de rhum
Glace
Préparation rapide, verser dans un mixer ou dans un shaker, le lait en provenance du frigo, le jaune d'oeuf, la cuillère à soupe de sucre de cassonade, une pincée de noix de muscade (juste parfumé), la cuillère à soupe de rhum, deux ou trois petits blocs de glace. Mixer ou agiter et servir frais.

FOR THOSE WHO HAVE A SMALL APPETITE DURING THE HOT SUMMER DAYS...

The Italian of
«Bibite Latte-E-Uovo»

For each person:
1 - 9 oz. glass
of fresh milk
1 tablespoon of
brown sugar
1 egg yolk

nutmeg
1 tablespoon of rum
ice cubes

Easy to prepare: Place the milk cool from the refrigerator, the yolk, the tablespoon of brown sugar, a pinch of nutmeg (just for the taste), the tablespoon of rum and 2 or 3 ice cubes in a mixer or a shaker. Mix or shake the ingredients and serve it cold.

UNE CHOPE VIEILLE... DE NEUF MILLE ANS

La découverte de tablettes dans les sables de SUMER, sur lesquelles était transcrite une recette de brasserie, prouve que l'homme buvait déjà sa chope de bière 8,000 ans avant Jésus-Christ!

Cet homme du néolithique mésopotamien dégustait une sorte de vin de grain, obtenu par la fermentation d'une pâte à pain.

Des documents archéologiques provenant des quatre coins du globe révèlent que les peuples antiques consommait déjà de la bière. On a dénombré en Mésopotamie quelques soixante dix espèces de bières différentes!

En Égypte durant les pharaons, on brasse la bière (appelée Zythum ou Zython) l'orge, du froment et des dattes. Les bières antiques d'Afrique se composent principalement d'orge et de millet. En Asie, elles sont à base de riz. Les peuples d'Amérique du Sud la fabriquent avec du maïs, du miel et des tiges de cocotier.

D'Égypte, la bière gagne la Grèce; on peut en effet lire dans l'Illiade d'Homère: «...mange du pain, mais si tu veux vivre, bois de la bière...».

Les grecs passeront la recette aux romains, et ceux-ci, avec les conquêtes, l'apporteront en Gaule.

Les Gaulois en feront vite usage. Quatre cents ans avant Jésus-Christ, ils fabriquent la bière avec du malt et de l'orge. Cette bière, appelée alors «la cervoise» (de Cérèse, déesse de la moisson) deviendra la boisson nationale en Gaule. Il est à noter que l'hydromel (bière de froment et de miel), était brassée et consommée par les riches.

Au moyen-âge, ce sont les moines et les seigneurs qui perpétuent et améliorent l'art de brasser. Les brasseries artisanales s'implantent un peu partout dans les régions du nord de l'Europe.

Au onzième siècle, la ville de Paris inove en réglementant la fabrication de la cervoise, ce qui protège la profession, et par conséquent, le consommateur. Grâce à ces statuts, les corporations de cervoisiers naquirent et avec elles, l'esprit de concurrence.

Entre les quatorzième et le quinzième siècles, on brasse avec du houblon. Dès lors, la cervoise devient véritablement de la bière!

Ce n'est que réellement qu'aux dix-huitième et dix-neuvième siècles que la fabrication et le négoce de la bière se rapprochent du modèle actuel. Les petits artisans brasseurs meurent pour faire place aux grandes brasseries industrielles. Les moyens de transports se font plus rapides, l'importation et l'exportation se développent, la concurrence se durcit.

De nouveaux marchés s'ouvrent...!

A MUG...NINE THOUSAND YEARS OLD

The discovery of tablets in the SUMER sands on which were transcribed a brewing recipe, proved that man was already drinking his mug of beer 8,000 years before Jesus-Christ!

This man from neolithic mesopotamien was tasting a kind of wine grain obtained from the fermentation of bread paste.

Some archeologic documents from the 4 corners of the world reveal that ancient civilisations had been consuming many different beers. There was a count in Mesopotamie of some seventy kind of different beers!

In Egypt, during the pharaons, they brew beer (named Zythum or Zython) with barley, wheat and dates. The ancient African beers were composed mainly of barley and millet. In Asia, they were a by product of rice. South American people made beer with corn, honey and coconut palms.

From Egypt, beer wins Greece; we may in fact read in Illiade d'Homère: «...eat some bread, but if you want to live, drink some beer...».

The grecs passed on the recipe to the Romans, and the latter, with their conquests, will take it to Gaule.

The Gaulois quickly made use of it. Four hundred years before Jesus-Christ, they made the beer with malt and barley. This beer became known as «la cervoise» (from Cérèse, the Goddess of the harvest), which was declared as the national drink of Gaule. It is to be noted that the hydromel (wheat and honey beer), was brewed and consumed by the wealthy people.

During middle-age, it was the monks and the lords who perpetuated and improved the art to brewing. Many artisan breweries established themselves throughout most of the Northern region of Europe.

In the eleventh century, the city of Paris passed legislation to regulating the making of the «cervoise», which is protected, and therefore the consumer. Thanks to these status, the cervoisiers corporations were born and with it, the spirit of competition.

Between the fourteen and fifteen century, they started to brew with hop. From then on, the «cervoise» really became a beer!

It was really only during the eighteenth and nineteenth century that the fabrication and business of beer started to appear closer to the actual model. The small artisan brewers eventually died off to give their place to large industrial breweries. Transportation facilities are getting much more effective, the importation and exportation techniques are developing, which increases competition greatly.

New markets are opening...!

«FLASH» PROMOTION ÉTÉ - SUMMER 82

Profitez de notre «PROMOTION ÉTÉ 1982» et devenez membre d'un club sérieux, ET SURTOUT SANS LIMITE DANS SES AVANTAGES, qui a pour but de vous faire connaître les bonnes tables reprises dans ce journal tout en faisant des économies. Si vous êtes en possession d'une carte restaurant satisfaits ou pas notre compagnie vous la rachète pour la somme de \$15.00 à déduire du montant de votre abonnement à notre club «RESTAURANT SÉLECTION». Veuillez nous retourner le bon d'affiliation dûment rempli et signé que vous trouverez à la fin de ce journal.

Take advantage of our «Promotion Summer 1982» and become member of a prestige club, WITHOUT LIMITATIONS IN ITS ADVANTAGES. Our aim is to get you acquainted with the best restaurants at great savings to you. If you already have a restaurant card.....whether you are satisfied or not.....our company will pay you \$15.00 to be deducted from your membership to our club «RESTAURANT SÉLECTION». Please fill out and sign the application card at the end of this bulletin.

DERNIÈRES NOUVELLES...

LATE EDITION...

Aménagements des horaires de nos restaurateurs pour la saison d'été!

Restaurant's schedule for the summer season!...

RESTAURANT «LES 3 LUCES»:

Ouvert le Dimanche pendant l'été jusqu'à fin septembre.

RESTAURANT «LES 3 LUCES»:

Open sundays during summer until end of september.

RESTAURANT «ANNABEL»:

Ouvert le dimanche et fermé le lundi pendant l'été.
Relâche en ce qui concerne les soupers-dansant jusqu'à fin septembre.

RESTAURANT «ANNABEL»:

Open sundays and closed Mondays during summer.
Entertainment dinners are suspended until the end of september.

RESTAURANT «LE COLONIAL FRANÇAIS»:

Maintenant ouvert le dimanche de 5h00 P.M. à 10h00 P.M.

RESTAURANT «LE COLONIAL FRANÇAIS»:

Now open on Sunday from 5 to 10 P.M.

ATTENTION:

Pour éviter tous malentendus, nous demandons à nos membres de bien vouloir vérifier dans leur bottin les avantages offerts par chaque restaurateur.

ATTENTION:

To avoid misunderstandings, we ask our members to please verify in their book, the advantages offered by each restaurant.

BOÎTE À SUGGESTIONS

Faites-nous part de vos expériences, c'est le meilleur moyen de nous aider et d'aider les restaurateurs à mieux vous servir.

Ce journal est le vôtre. Nous sommes ouverts à toutes vos suggestions. Si vous souhaitez y voir traiter certains sujets de votre choix, faites-le nous savoir

Vos suggestions resteront confidentielles.

SUGGESTION BOX

Let us know about your experiences because this is one of the best ways to help us, as well as the restaurant owners to serve you better.

This magazine is yours, we are therefore open to your suggestions.

This section of the bulletin is reserved exclusively for you to insert any comments or articles which are of interest to you let us know your ideas

Your suggestions will remain confidential

COMMENT VOUS AFFILIER?

C'est très simple. En retournant le bon d'affiliation dûment complété et signé que vous trouverez ci-joint à:

Cie de Gestion Visamondo Canada Inc.
 «RESTAURANT SÉLECTION» 84 Ouest Notre Dame, Suite 300 Mtl, QUÉ, H2Y 1S6
 Joignez-y un chèque ou mandat au nom de Visamondo Canada Inc.



PARRAINAGE



Faites profiter vos parents, amis, connaissances et relations des avantages de votre club et gagnez l'un des cadeaux que nous réservons à nos membres. Pour chaque nouveau membre, le parrain verra son nom autant de fois ajouté dans l'urne pour le tirage du 30 novembre 1982.

- De 6 à 12 cartes:**
1 carte «EXÉCUTIVE» ou son renouvellement
- De 13 à 24 cartes:**
1 carte «EXÉCUTIVE» ou son renouvellement + 1 certificat cadeau de \$50.00
- De 25 à 35 cartes:**
1 carte «EXÉCUTIVE» ou son renouvellement + 2 certificats cadeaux de \$50.00
- De 36 à 50 cartes:**
1 carte «EXÉCUTIVE» ou son renouvellement + 1 chèque de \$250.00
- De 51 à 75 cartes:**
1 carte «EXÉCUTIVE» ou son renouvellement + 1 chèque de \$500.00
- De 76 à 150 cartes:**
1 carte «EXÉCUTIVE» ou son renouvellement + un voyage pour 2 personnes en Floride pour une semaine.

Date limite: 30 juin 1983.
 (Les certificats cadeaux sont à consommer chez les restaurateurs affiliés.)

A \$65.00 INCLUDED MONEY ORDER
 A \$65.00 INCLUDED CHEQUE

NOM NAME	FIRST NAME PRÉNOM	Nr	APT. APPT.	
ADRESSE ADDRESS	NO.			
VILLE CITY	PROVINCE			
CODE POSTAL AREA CODE	TÉLÉPHONE			
MODE DE PAIEMENT: FORM OF PAYMENT		PLEASE WRITE YOUR DRIVING-LICENSE NUMBER		
<input type="checkbox"/> Chèque de \$65.00 inclus <input type="checkbox"/> Mandat de \$65.00 inclus		S.V.P. indiquez votre numéro de permis de conduire		
No de la carte de membre de la personne qui vous parraine.				
NUMÉRO DE RÉFÉRENCE REFERENCE NUMBER		DATE:		
SIGNATURE: _____				

A \$65.00 INCLUDED MONEY ORDER
 A \$65.00 INCLUDED CHEQUE

NOM NAME	FIRST NAME PRÉNOM	Nr	APT. APPT.	
ADRESSE ADDRESS	NO.			
VILLE CITY	PROVINCE			
CODE POSTAL AREA CODE	TÉLÉPHONE			
MODE DE PAIEMENT: FORM OF PAYMENT		PLEASE WRITE YOUR DRIVING-LICENSE NUMBER		
<input type="checkbox"/> Chèque de \$65.00 inclus <input type="checkbox"/> Mandat de \$65.00 inclus		S.V.P. indiquez votre numéro de permis de conduire		
No de la carte de membre de la personne qui vous parraine.				
NUMÉRO DE RÉFÉRENCE REFERENCE NUMBER		DATE:		
SIGNATURE: _____				

A \$65.00 INCLUDED MONEY ORDER
 A \$65.00 INCLUDED CHEQUE

NOM NAME	FIRST NAME PRÉNOM	Nr	APT. APPT.	
ADRESSE ADDRESS	NO.			
VILLE CITY	PROVINCE			
CODE POSTAL AREA CODE	TÉLÉPHONE			
MODE DE PAIEMENT: FORM OF PAYMENT		PLEASE WRITE YOUR DRIVING-LICENSE NUMBER		
<input type="checkbox"/> Chèque de \$65.00 inclus <input type="checkbox"/> Mandat de \$65.00 inclus		S.V.P. indiquez votre numéro de permis de conduire		
No de la carte de membre de la personne qui vous parraine.				
NUMÉRO DE RÉFÉRENCE REFERENCE NUMBER		DATE:		
SIGNATURE: _____				

HOW TO BECOME A MEMBER?

It is a very simple procedure. Complete and return the here to attached registration coupon duly filled to Cie de Gestion Visamondo Canada Inc. Restaurant Selection, 84 Notre-Dame Street West, Room 300, Montreal, Que. H2Y 1S6. Please add with the coupon your cheque or money order to be paid to the order of Visamondo Canada Inc.

Executive

CARTE DE MEMBRE

MEMBERSHIP CARD



RESTAURANT SELECTION®

NO.
EXP. DATE

Executive

CARTE DE MEMBRE

MEMBERSHIP CARD



RESTAURANT SELECTION®

NO.
EXP. DATE

Executive

CARTE DE MEMBRE

MEMBERSHIP CARD



RESTAURANT SELECTION®

NO.
EXP. DATE



SPONSORSHIP



Let your parents and friends seize the opportunity of your club's advantages and win one of the gifts we will offer to our members...

For each new member, the sponsor will see his/her name added every time in the urn for the November 30th, 1982 drawing.

From 6 to 12 cards:
An «EXECUTIVE» card or the renewal of an existing.

From 13 to 24 cards:

An «EXECUTIVE» card or the renewal of an existing plus a gift certificate of \$50.00

From 25 to 35 cards:

An «EXECUTIVE» card or the renewal of an existing plus 2 gift certificate of \$50.00

From 36 to 51 cards:

An «EXECUTIVE» card or the renewal of an existing plus a \$250.00 cheque.

From 52 to 75 cards:

An «EXECUTIVE» card or the renewal of an existing plus a \$500.00 cheque.

From 76 to 150 cards:

A trip for 2 people to Florida for one week.

Termination date: June 30th 1983. The gifts certificates are to be used at affiliated restaurants.