



PHOTO RENÉ PICARD, LA PRESSE

V.-L. B. ou la rupture entre Montréal et les « provinces »

Si le premier tome de «*L'Héritage*» n'a pas la densité à laquelle M. Beaulieu a habitué ses lecteurs, il porte tout de même la plus grande signature de ce pays.

RÉGINALD MARTEL

L'oeuvre presque entière de M. Victor-Lévy Beaulieu est fondée sur l'absence de rapport historique entre la grande ville et ce que Jacques Ferron appelait « les provinces » du pays québécois. Les sociologues voient l'urbanisation comme un phénomène évolutif, comme le passage quasi obligé de la vie traditionnelle à la vie dite moderne; le temps d'une génération, ceux qui s'établissent en ville sont les acteurs d'une sorte de biculturalisme urbain et rural en sursis.

Contournant la question, M. Beaulieu, quand il transpose ses personnages de la « campagne profonde » à la ville, leur impose chaque fois une rupture malheureuse et irrémédiable. Il n'entend pas par là opposer quelque vision idyllique de la vie rurale à celle d'une vie urbaine qui serait concentrationnaire: parce qu'il est en soi d'abord, l'enfer est partout.

Dans «*Automne*», premier tome de *L'Héritage* (un ouvrage qui annonce près de deux mille pages), M. Beaulieu rend particulièrement saisissante la tension entre Montréal et les provinces, celle du Bas-Saint-Laurent en l'occurrence. A Trois-Pistoles vit Xavier Galarneau, paysan dur, protestant austère qui lit la Bible tous les dimanches. Il impose à tous sa loi impitoyable, refusant à ses enfants, qui n'ont pas sa force de caractère, la tendresse même bourrue dont ils auraient bien besoin.

Cet homme est seul et ne fera un pas vers personne. Qui condamne-t-il ainsi? D'abord lui-même, bien sûr. Il se punit inlassablement parce que dans une nuit de lumière et de démente il a fait l'amour avec sa fille. Cette nuit-là, il y a quatorze ans, Miriam Galarneau perdit l'enfance et s'enfuit à Montréal, rompant à jamais avec son père et tout le clan familial.

Dans cet exemple particulièrement dramatique, qui est au coeur du vaste roman de M. Beaulieu, la rupture de Miriam est antérieure à son exil urbain, elle en est la cau-

se immédiate et définitive. Un autre personnage, le plus fascinant sans doute, Philippe Couture, poète et homme d'affaires, est né lui à Montréal où il vit toujours. Pour lui aussi la campagne est le lieu de l'innocence de l'enfance, enfance perdue il y a longtemps à Cacouna où il passait ses vacances d'enfant, quand sa mère est entrée à jamais, folle et nue, dans la mer.

Il ne reste à Philippe que des images du paradis perdu qu'il croira reconquérir dans les bras d'une paysanne amoureuse comme lui des livres, princesse maléfique déchue que l'amour pourrait rendre à sa grandeur mythique. Chez Miriam et chez Philippe, ce qui fut brisé par la folie des autres demeure irréparable. Pour elle, vivre consistera à rendre tout à fait étanche sa hautaine solitude. Philippe sera sauvé peut-être mais au prix d'une autre rupture, puisque la femme qu'il aime, à la fin du roman, quitte mari et pays des Trois-Pistoles pour le rejoindre à Montréal.

Il n'est pas fréquent ici qu'un roman paraisse en même temps sous forme de livre et d'émission dramatique télévisée. Heureusement! En écoutant récemment quelques dialogues du plus célèbre téléroman de l'heure, je me demandais comment tant d'insignifiance, tant de banalités pourraient survivre à une lecture le moins critique. M. Beaulieu a-t-il d'abord écrit la dramatique, ensuite le roman? Il m'a semblé que oui en lisant le premier quart du roman. On y perçoit un effort parfois laborieux de mise en situation des deux groupes de personnages, celui qui vit à Trois-Pistoles et celui qui vit à Montréal. La télévision, qui n'est pas comme le roman soumise aux exigences de l'art, s'accommode peut-être bien de ce souci de clarté.

Mais le roman y perd en densité et ne prend vraiment son envol que lorsque M.

voir V.-L. B. en page J2



Jovette Marchessault



Yves Beauchemin



Marie-Claire Blais



Jacques Godbout



Gilles Marcotte

On ne peut plus écrire de roman comme avant le féminisme

Jacques Godbout donne le ton. Douze auteurs et critiques répondent. Les rapports entre les sexes ont-ils changé dans la littérature québécoise?

MONIQUE ROY
collaboration spéciale

Le féminisme a marqué les êtres, au point de changer l'écriture. Les règles du jeu sont définitivement changées et les choses ne seront jamais plus les mêmes. Pour les femmes, à l'origine de ces bouleversements, cela semble évident, mais pour les hommes, surtout les avant / après le féminisme, ça l'était beaucoup moins. Pourtant...

A 53 ans, Jacques Godbout affirme qu'on ne peut plus écrire de roman comme avant le féminisme «comme d'ailleurs avant le nationalisme, le scientisme, ces investissements humains qui changent profondément les rapports, laissant des traces dans la vie et dans la littérature.»

Yves Beauchemin croit que si un jour le féminisme disparaît, ce sera à cause de ses réussites et Michel Tremblay se dit davantage conscient. «Dans *Bonjour là, Bonjour*, je présenterais les femmes autrement, il aurait fallu que ce soit plus évident, il aurait fallu démontrer au lieu de montrer.»

Après ce grand brassage, les femmes abordent une terre neuve, n'ayant pas le recul nécessaire pour appréhender cette amorce de nouvelle civilisation.

Joyeusement hétérosexuel

Gilles Marcotte, qui fréquente la littérature québécoise depuis de nombreuses années, situe la différence entre les générations d'écrivains et non plus entre les hommes et les femmes.

«La société a changé, les rapports amoureux aussi, la famille s'est élargie, la tendresse apparaît dans l'amour qui devient moins ravageur, plus égalitaire et tout cela paraît dans le roman. Certains auteurs explorent un autre monde, non sans talent d'ailleurs, mais dans l'ensemble c'est assez joyeusement hétérosexuel.»

Mireille Simard, critique à *Châtelaine*, constate que les femmes dans les romans québécois et français ne parlent plus le même langage.

Mireille Simard



PHOTO PIERRE CÔTE, LA PRESSE

«L'homme est toujours le grand problème de toutes, mais les Québécoises sont plus sereines, plus positives. Ici, on n'a pas forcément besoin d'un homme, on continue à le chercher en toile de fond, en faisant autre chose, alors qu'en France, c'est pathétique.»

Le retour de la poupone

Ce que corrobore Michel Tremblay qui rentre de Paris, «abasourdi et choqué par le retour de la poupone. Le féminisme n'est plus à la mode et on en rit. Le machisme québécois, plus jeune sans doute, est moins ancré dans des traditions.»

Madeleine Gagnon qui, il y a onze ans, écrivait «*nous n'irons plus nous noyer dans les étangs qui longent vos châteaux*», se méfie d'une littérature qui serait édifiante, reflétant a posteriori les acquis de certaines luttes.

«Les écrits littéraires sont le lieu d'une totale liberté et ici, heureusement, cette liberté existe. Les livres actuels débordent de tout, eu égard aux rapports amoureux. Tous les interdits et tabous qui étaient le lot du Québec de la

voir FÉMINISME en page J2



Eurythmics attrape le « feeling » rock

Synthèse d'une enfilade de mues, «*Savage*» a enfin l'air incarné

ALAIN BRUNET
collaboration spéciale

Vous l'avez déjà reçue en pleine figure. L'image anti-prude d'Annie Lennox provoque volontairement. Elle qui projetait une certaine sobriété androgyne en début de carrière! C'est que la dame aux traits allongés nage dans une eau nettement moins distillée...

Petit théâtre-marketing qui camoufle un album des plus défendables, intégrant les meilleurs éléments des cinq microsillons précédents des Eurythmics.

De pute vêtue, grimee avec les plus vulgaires coups de pinceau, couronnée d'une perruque au peroxyde, elle fait éclater les pochettes du microsillon *Savage* et du 12 pouces *I Need A Man*. Annie Lennox déconcerte le temps de quelques secondes, le temps de mettre le nez sur la pochette et se dire: «Hein, c'est bien la fille des Eurythmics?!»

On est bien loin de la tête rousse évoquant les deux sexes, cheveux ras, l'air perdu dans les méandres d'une mystique confuse. Mais on a beau sursauter à la vue de son buste hyper-compressé par le décolleté de sa robe *cheap*, on ne reste que très peu de temps sur cette impression d'étonnement. En tout cas, c'est ce qu'on appelle un effet publicitaire réussi!

Du céleste au corrosif

Entendons-nous bien. Les Eurythmics ne provoquent pas tant que ça, ils s'assument simplement mieux. Ni les textes, ni cette mise en scène de pseudo-bordel, ni la musique n'agressent vraiment.

Du théâtre, certes, mais aussi une progression réelle dans l'imaginaire du duo. Lennox et Stewart écrivent effectivement moins de prières, combinent maintenant leur mysticisme primaire à une pensée moins idéalisée, troquent leur romantisme angélique pour la passion

SUITE À LA PAGE J5

LITTÉRATURE

V.-L. B.

V.-L. B. ou la rupture entre Montréal et les «provinces»

SUITE DE LA PAGE J1

Beaulieu, en virtuose comme toujours, plonge enfin au plus profond de ses personnages pour machiner cette prose lyrique qui fait de sentiments et de passions autrement banales un vaste mouvement, rythme et mélodie, capable d'envelopper tout à la fois le malheur d'exister et son envers, le désir qui va triompher, ne serait-ce qu'un instant, avant de ramener le héros dans le dénuement de sa désespérance.

Je ne saurais dire non plus, n'ayant eu l'occasion de voir aucun épisode de la série télévisée, si cette dernière (œuf ou poule, peu importe) est fidèle au roman. Je note en tout cas la grande part accordée pour une fois au réalisme, surtout dans la description de la vie rurale. Je la trouve un peu gênante car M. Beaulieu est d'abord un romancier de la folie, de la farce énorme et du fantastique, bref, de la démesure.

On sera tout de même servi, encore que ce soit moins copieusement qu'en d'autres romans, car l'Héritage a sa part de suicides spectaculaires, de folies douces ou extrêmes et de cette sexualité pas souvent conventionnelle (père et fille, frère et sœur, oncle et neveu, homme et animal) qui permet (ou interdit) de sombrer un instant dans un bonheur d'exister aussi fragile que coupable.

Cette vaste fureur suffit à faire oublier vite les tics d'écriture, les quelques clichés et les phrases naïves ou confuses qu'une meilleure révision aurait éliminés. Si le premier tome de l'Héritage n'a pas la densité à laquelle M. Beaulieu a habitué ses lecteurs, il porte tout de même, et c'est visible partout, la plus grande signature de ce pays. Ce qui n'empêche pas ce roman d'être aussi un hommage à ceux que M. Beaulieu considère comme nos meilleurs poètes. Pourvu que n'arrive pas à leur poésie ce qui arrive à celle de Philippe Couture, qui «s'est perdue en chemin, quelque part dans la lâcheté».

Victor-Lévy Beaulieu, L'HERITAGE (tome 1, L'Autonne), roman, Stanké, Montréal 1987.

Une histoire de l'Europe fascinante



JEAN BASILE

collaboration spéciale

Si l'on jette un coup d'œil sur une carte du monde, on voit immédiatement un territoire immense qui écrase tout de son poids massif : l'URSS. Puis viennent le Canada, les États-Unis, la Chine, le Brésil, l'Australie.

L'Europe est minuscule à côté et, dans cette Europe dérisoire, il y a la Grèce tout à fait insignifiante. La Palestine, qui est africaine, ne vaut guère mieux. C'est pourtant de ces deux derniers pays qu'est née la minuscule Europe, dont est née à son tour l'Amérique. Quant à la Russie on ne sait pas. Elle est, selon le cas, «le plus oriental des pays occidentaux ou le plus occidental des pays orientaux». Cette confusion existe chez les Russes eux-mêmes. D'où leur charme bien connu que répand dans le monde Gorbatchev.

L'Europe est en déclin, soit, mais, paradoxalement, comme le souligne l'historien Eugen Weber, «la fin de la domination de l'Europe sur le monde se produit au moment où la planète entière en est venue à porter sa marque... Les superpuissances d'Asie, d'Amérique ou d'Europe orientale incarnent les idées et la dynamique que les Européens de l'Ouest leur ont enseignées

ou imposées, il n'y a pas si longtemps».

C'est pourquoi Eugen Weber, qui est américain, s'est attaqué à une histoire monumentale de l'Europe⁽¹⁾ dont le second et le dernier volume vient de paraître. On y couvre la période allant des Lumières à nos jours, c'est-à-dire l'instant où la culture française a rayonné sur le monde entier non par les armes mais par l'esprit, jusqu'à la chute qui a commencé à la fin de la Deuxième Guerre mondiale avec l'avènement des deux superpuissances, les États-Unis et l'URSS.

La première qualité d'Eugen Weber, dont j'ai déjà parlé dans ces pages, est qu'il est extrêmement vivant et même très amusant. Son histoire de l'Europe n'a rien d'empruntée, rien de guindée. Il vogue avec esprit de pays en pays, de conflit en conflit et sait distraire d'un mot d'esprit quand la matière se fait lourde.

C'est ainsi que l'on trouvera maints bons mots dans le genre de celui-ci emprunté à Napoléon III : «L'impératrice est légitimiste, mon cousin est républicain, Morny est orléaniste, je suis socialiste; le seul bonapartiste est Persigny mais il est fou». C'est ainsi qu'il ne se gêne pas pour juger les «grands de ce monde». Ainsi voit-il Bismarck comme un névrosé. Eugen Weber n'en donne pour preuve que ce détail : l'unificateur de l'Allemagne, avec son casque pointu, se retira à la campagne quand il dut démissionner, en emportant avec lui sa collection de... 13 000 bouteilles!

des violons et des ça-va-bien, peut-être parce que ce serait trahir une réalité qui n'est pas celle de 90 p. cent des gens».

Une denrée luxueuse

Pour cette écrivaine de 35 ans, lucidité ne rime pas tous les jours avec sérénité.

«La lucidité, c'est l'anti-romantisme. Aujourd'hui, l'amour est une denrée luxueuse qui surgit ou non, alors qu'avant, c'était le but et que maintenant c'est un accompagnement dans la réalisation de soi. Les femmes sont moins béates mais moins nounoues».

Et voilà pourquoi votre fille n'est plus moutte et pourquoi elle écrit avec un tel bonheur.

LES ESSAIS

En réalité, on ne connaît pas l'histoire de l'Europe et on en parle souvent à tort et à travers selon les opinions du moment. Et comment la connaître vraiment? C'est un jeu de bataille confus et incontrôlable. Que sait-on de la Croatie ou des États baltes dont les ducs portaient la couronne fermée et devant qui les portes s'ouvraient à deux battants? Soit, on connaît un peu l'histoire de la Révolution russe mais qui s'imagine l'Espagne d'Alphonse XIII, retardée, anarchique. Qui s'imagine l'Angleterre au commerce fabuleux et à la misère populaire effroyable. Qui sait que la langue officielle de la Hongrie, du temps de la domination autrichienne, était le latin! On y chanta par exemple, le «Ça ira, Ça ira...» des révolutionnaires français dans la langue des Césars, «Hoc abbas...»

Eugen Weber prend les pays un par un, les démonte, les explique, nage comme un poisson dans l'eau dans les alliances qui se font et se défont. La France règne, bien entendu, mais l'Angleterre empoche et sème la zizanie pour maintenir ce qu'on appelait «une politique de balance». «Diviser pour régner», disait aussi Napoléon qui se retrouva à l'île d'Elbe par la grâce des Anglais justement. Il y a aussi l'Empire austro-hongrois dont on imagine mal la puissance malaisée depuis que l'Autriche

en est réduit à cette petite portion de territoire où règnent le souvenir des musiciens et la philharmonique de Vienne.

Eugen Weber est admirable quand il parle des mentalités. Il voit l'histoire un peu comme la voyait Michelet : l'histoire est humaine, trop humaine; c'est en comprenant les hommes que l'on comprend les événements.

En ce qui concerne les hommes, Eugen Weber peut être féroce. Il déteste la monarchie et, en général, tous les hommes providentiels qui tombent sur un peuple pour le relever et finissent toujours par le tromper. Les Rois de France sont des niais. Les empereurs autrichiens sont des demeurés. Les tsars des caractériels.

Mais il aime Voltaire parce que Voltaire avait quelque chose d'américain. Comme Franklin, Voltaire était un homme «moderne, utilitaire, pratique, concret; il préférait les canaux aux cours royales, la belle peinture à la gloire militaire; le sens de l'opportunité guidait son réformisme et sa vie privée. Son programme, celui des philosophes en général, était laïque, cosmopolite et humanitaire.» C'est un beau compliment quand on le compare avec ce qu'Eugen Weber dit des Junkers allemands, la noblesse terrienne qui était aussi un réservoir d'officiers. Leur formule était :

«Après Dieu le père vient l'officier de cavalerie, puis sa monture, ensuite il n'y a rien, rien, puis encore rien, puis il y a l'officier d'infanterie; très loin derrière viennent les civils; d'abord les officiers de réserve et puis tout le reste».

Mais si le monde change, Eugen Weber croit que la nature humaine reste la même. Par delà les convulsions, «les hommes continueront de naître, de souffrir et de mourir», écrit-il.

Cette synthèse brillante, caustique, a peut-être des failles techniques, je ne sais pas. C'est un livre passionnant à lire, un roman comme on dit. On y apprend sans douleur des tas de choses.

Au chapitre de l'histoire, il faut signaler aussi *L'État du monde, 1987-88*⁽²⁾. C'est un recensement exhaustif de ce qui se passe autour de nous par une nuée de spécialistes.

Le ton est simple. L'idéologie légèrement à gauche. On y trouve beaucoup de tableaux synoptiques, des cartes, des statistiques, etc. C'est très bon.

Cependant le dossier final sur les médias n'est pas très convaincant.

(1) UNE HISTOIRE DE L'EUROPE (des Lumières à nos jours), par Eugen Weber, 875 pages, éditions Fayard.

(2) L'ÉTAT DU MONDE, 1987-1988, en collaboration, 650 pages, éditions La Découverte/Boréal.

FÉMINISME

On ne peut plus écrire de roman comme avant le féminisme

SUITE DE LA PAGE J1

grande noirceur sont allègrement balancés dans notre littérature actuelle. Il y a parfois des allures orgiaques à ces grandes fêtes catastrophiques mais le retour du refoulé ne se fait pas avec des gants blancs».

Monique Proulx avoue être plus harmonieuse que ses personnages.

«Je n'arrive pas à mettre en scène un gars et une femme avec

des violons et des ça-va-bien, peut-être parce que ce serait trahir une réalité qui n'est pas celle de 90 p. cent des gens».

Une denrée luxueuse

Pour cette écrivaine de 35 ans, lucidité ne rime pas tous les jours avec sérénité.

«La lucidité, c'est l'anti-romantisme. Aujourd'hui, l'amour est une denrée luxueuse qui surgit ou non, alors qu'avant, c'était le but et que maintenant c'est un accompagnement dans la réalisation de soi. Les femmes sont moins béates mais moins nounoues».

Et voilà pourquoi votre fille n'est plus moutte et pourquoi elle écrit avec un tel bonheur.

Comme Francine Noël, dont le deuxième roman, *Myriam première*, est, selon Réginald Martel, «un des trois ou quatre grands romans de la décennie».

Optimiste et apaisante, Francine Noël croit que le sentiment amoureux ne change pas.

«Je n'ai pas encore tout dit ce que je veux dire sur l'amour. Je parle de ce qui m'intéresse, l'amour entre un homme et une femme, mais je ne suis jamais satisfaite de la façon dont j'aborde ça.»

Jovette Marchessault, l'une des voix revendicatrices des années 70, voit se dessiner une ère de réconciliation. «De plus en plus existe entre hommes et femmes une pensée de confiance qui



Francine Noël

est lumineuse, l'on n'attend pas nécessairement le pire de l'autre.»

Marie-Claire Blais, que la moindre question renvoie à l'essence même de l'existence, croit que les interrogations d'aujourd'hui n'ont pas changé depuis Platon.

«... mais dans des formes plus ravagées, plus destructrices, plus inquiètes.

«La description du rapport amoureux, extrêmement difficile, le devient de plus en plus, à mesure que l'on évolue. Avec la barbarie moderne, c'est plus discordant et angossant d'aller chercher la lumière intime au milieu d'une vie. Il y a un grand besoin de s'exprimer que l'on entend de l'individu affranchi de tout servage qui ne fait que commencer à s'exprimer dans la littérature marginale ou autre. Il y aura une clarté sur tout ce qui semble marginal et qui rejoindra l'universel.»

Certains voient la reproduction de la notion dominant/dominé dans le couple homosexuel, ce que Michel Tremblay refuse absolument.

«Si on veut lire sur le couple, je renvoie à *Hosanna*, écrit en 1971.»

Le «new deal»

Le prochain roman d'Yves Beauchemin, à paraître au printemps, traite des problèmes du couple et met encore en scène un enfant.

«Marié, père de deux enfants, je suis presque une publicité rassurante et normale. Dans la littérature québécoise à venir, je vois des oeuvres davantage au cœur de l'intimité familiale, avec trois ou quatre enfants. L'enfant, ça libère une chaleur nécessaire pour se projeter dans l'avenir... Mais peut-être me taxera-t-on de ligue du vieux poêle...»

Homme nouveau, tombé dans les relations égalitaires quand il était petit, Jacques Savoie a 35 ans et fait partie de la génération «du nouveau regard» (new look?).

«On commence à rire de l'échec du couple, comme chez Yvon Rivard. On fait un clin d'œil, on n'en meurt plus. Il y a le *new deal* entre les hommes et les femmes, l'urgence de faire des bébés. On assume de nouvelles contradictions, sans modèles.»

Le film tiré du roman de Jacques Savoie, *Les Portes tournantes*, sort dans quelques mois.

L'underground triomphant Victor-Lévy Beaulieu ne fait pas dans l'euphémisme. Ample et excessif comme ce pays qui est passion, l'auteur de l'Héritage ne navigue pas bien dans les eaux littéraires d'aujourd'hui «où règne l'underground triomphant parce qu'enfin praisolument politique».

Comment faire autrement, poursuit-il «dans une société qui n'en n'a plus que pour la marginalité déficiente parce que spectaculairement médiatique...»

Un jour, espère-t-il, «les vraies amours reviendront une fois que la dernière marginalité non exploitée encore, la gauchère, aura vaincu».

Comme le souligne Mireille Simard, finalement, les relations amoureuses ne se voient-elles pas à l'image du Québec, «un peu troubles, un peu désabusées, à la recherche de quelque chose».

Que les femmes, sans doute, devront encore une fois créer...

Denis Duquet Marc Lachapelle

LE GUIDE DE L'AUTO

88

Toujours le no 1

LA 22^e ÉDITION DU GUIDE DE L'AUTO LE PLUS COMPLET D'AMÉRIQUE

Vous y retrouverez les meilleurs achats pour 1988

- Matchs comparatifs
- Les prix / la consommation
- Tableaux comparatifs

Des analyses détaillées de tous les modèles de voitures et de camionnettes disponibles au Canada.

416 pages dont 32 pages en couleurs.

EN VENTE PARTOUT

OFFRE SPÉCIALE AUX ABONNÉ(E)S DE LA PRESSE: 20% DE RÉDUCTION

BON DE COMMANDE 544

Veillez me faire parvenir:

() exemplaire(s) de «Guide de l'auto 88» au prix de 16,95\$ chacun, plus 1,50\$ pour frais de poste et de manutention. Je suis abonné(e) à LA PRESSE. Veillez me faire parvenir () exemplaire(s) de «Guide de l'auto 88» au prix de 13,55\$ chacun, plus 1,50\$ pour frais de poste et de manutention.

NO d'abonné(e).....

IMPORTANT: Joignez à cette commande un chèque ou mandat payable aux Éditions La Presse Ltée. Vous pouvez également utiliser votre carte de crédit comme mode de paiement.

MASTERCARD ou VISA

No.....

À retourner aux: Éditions La Presse Ltée 44 ouest, Saint-Antoine, Montréal (Québec) H2Y 1J5

NOM.....

ADRESSE.....

VILLE.....

PROVINCE.....

CODE P.-STAL.....

TÉL.....

TOTAL CI-JOINT..... \$ (Plus 1,50\$ pour frais de poste et de manutention)

Prenez note que les échanges et les remboursements ne sont pas acceptés.

Deux façons rapides et efficaces de commander vos livres:

1. En composant le 285-6984 et en donnant votre numéro de carte VISA ou MASTERCARD. Ce service vous est offert du lundi au vendredi de 9 h à 17 h.

2. En nous faisant parvenir le bon de commande ci-joint.

LES MEILLEURS ACHATS DANS CHAQUE CATÉGORIE

LE POUR ET LE CONTRE

- Tableaux comparatifs
- Les prix / la consommation

TOUJOURS LE GUIDE LE PLUS COMPLET

2 MATCHS COMPARATIFS: • COMPACTES • 4 X 4

22^e édition

LITTÉRATURE

POÉSIE D'ICI

François Charron ou être ici comme ça en passant



GILLES TOUPIN



Il y a dans ce recueil d'étranges choses. Le lecteur y rencontrera notamment quelques anges au milieu du désert « qui vont et qui viennent sans savoir pourquoi ». Il rencontrera aussi la ville qui a la particularité de tomber « souvent amoureuse de ses passants ». Mais il aura surtout un immense plaisir à lire et à relire les poèmes de *La fragilité des choses*. C'est une belle oeuvre de François Charron qui, encore une fois, a le mérite de dire beaucoup en peu de mots.

François Charron vient de publier son vingt-cinquième ouvrage, ou à peu près, et il sait encore nous étonner.

Cette fois, il a un petit ton à la Kundera, surtout avec un titre tel que *La fragilité des choses*. Petite plaquette toute mince faite d'une succession de courts textes qui sont autant de délicats tableaux sur des thèmes existentiels qui vont de la solitude à la cruauté des hommes en passant par notre sentiment d'impuissance devant les mystères du monde.

Vous me direz qu'il s'agit là d'une bien grande entreprise pour un si petit recueil, mais voilà, en peu de mots — ce qui n'a pas toujours été l'habitude de François Charron — le poète réussit à toucher, à dire l'essentiel, à aller au fond des choses.

Avec une langue qui rappelle par excellence celle de Jacques Prévert (ce petit côté enfantin parfois dans le ton), Charron dissèque les instants de la vie, les isole, leur donne dans leur fulgurance une importance démesurée qui en restitue toute la beauté et tout le tragique. Voyez ce texte, par exemple, intitulé *Vivre*:

J'imagine que je suis ici seulement comme ça, en passant. Le miroir est rond devant moi. La terre est ronde. Je ne sais pas mentir. Rien d'autre ne m'intéresse pour le moment. Une fois lavé, je me sens mieux. J'ai les dents propres, mes mains restent blanches. Une femme sur mon lit dort à côté de moi. J'ai fermé la porte. Je la regarde dormir. La vie ne commence pas, la vie ne finit pas. Cette femme dort toujours. Les oiseaux dorment aussi. La porte ne ferme pas entièrement. La nuit reste facile. Il n'y a aucune silhouette sur les trottoirs. La vie se poursuit tout doucement. (p. 14)

La banalité du quotidien, la solitude de l'homme sur cette terre, les éléments naturels qui l'entourent, la nature par exemple qui chez Charron « s'use », tout concourt dans *La fragilité des choses* à nous ramener à l'inéluctable vérité de l'irréel du réel. Pour Charron « le monde a lieu » et il échappe à nos interrogations: « Certains vivants, ici et là, se livrent à des actes qui échappent à l'interprétation. Le champ d'incertitude que leurs valeurs pourraient se renverser. (p. 45)

Le poète écorche au passage le politique et ses intentions. Il dit: « Les drapeaux ondulent et se fatiguent derrière les hommes, derrière leurs pouvoirs ». (p. 11)

Mais entre le temps perdu, celui de « L'enfance qui brille au loin » et celui qui continue, il n'y a pas de véritable moment d'arrêt: « On se trouve pour un temps dans l'obligation d'avancer. Les jours passent, les jours sont passés ». (p. 21)

AU PLAISIR DE LIRE

Curiosités de janvier



JACQUES POLCH-RIBAS

Aimez-vous les chats? Aimez-vous la peinture? C'est Jocelyne Lepage qui m'a fait remarquer ce très beau livre qui rassemble les deux amours en question sous le titre: *Le chat et la palette*. De quoi s'agit-il? De cette complicité de toujours entre le petit animal voluptueux et imprévisible et les artistes. Ici: les peintres. Quelque part dans leur oeuvre, il y a un chat. Il est parfois sous une chaise, dans un pré, sur un lit, on le voit à peine au premier regard mais il suffit de le remarquer pour que, soudain, il s'éclaire et se mette à vivre.

Deux auteurs, tous deux conservateurs au musée du Louvre, se sont amusés à se passionner pour cette recherche du chat dans la peinture, du XVIe au XXe siècle. Ils ont écrit un texte qui est un véritable essai sur le chat, ses mythes, ses allégories, ses représentations... et un roman d'aventures. Puis ils ont débutsé cet animal dans les tableaux des maîtres: un exemple par peintre, c'est la règle suivie. Avec un commentaire, chaque fois, qui renseigne et fait rêver. Une très belle édition d'art, mêlée à la littérature. Se contemple et se lit, longuement.



Il y avait eu la *Chronique de l'Humanité*, et celle du Vingtième siècle, ces gros bouquins qui ressemblent à des encyclopédies pour amateurs de petite histoire. On y suit la progression des civilisations comme si on lisait le journal de chaque année qui passe. Voici la même formule, et le même format, pour cette *Chronique de la France et des Français*, qui va de la préhistoire à nos jours et ne semble rien oublier de ce qui se passa d'important, de spectaculaire aussi. Bourrée d'illustrations et de petites histoires vraies, qui firent l'histoire des Français. Une mine de renseignements, traités comme l'eût fait un journaliste. Le genre de livre à garder durant des années, il est indispensable. Je m'amuse à le parcourir.

En 1500 avant notre ère, les Poitevins sont déjà là. Ils adorent le soleil, ils se font même des casques en or, qui brillent. En 500, voilà les Celtes, portant eux aussi de jolis casques dorés, qui occupent la Normandie.

Vers l'an 60, les Gaulois (tiens, les voilà) font très peur aux Romains. Parce qu'ils portent la moustache et se peignent le corps avant le combat, afin d'effrayer leurs ennemis. On dit aussi que leurs femmes se maquillent, et qu'ils boivent comme des trous. L'assassinat de Vercingétorix fait la première page des journaux de l'an 50 (avant J-C).

Comment mange-t-on, au cours des âges? De la sardine salée, en Bretagne, il y a des usines dès l'an

200 (on ne dit pas si elles sont polluées). Un oeuf coûte un denier, mais une bonne oie grasse 200. Un avocat coûte 1000 deniers... (Ouf, j'ai eu peur, c'est un avocat pour une plaidoirie!) Les moines, paraît-il, aiment les plats épiciés, ils obtiennent le privilège de se servir en épices dans les magasins royaux (an 700). Les paysans, eux, mangent de la galette de sarrasin.

Ainsi de suite. Tout y est, comme si vous y étiez. Et, en 1534, un certain Jacques Cartier... A partir de là, c'est encore plus intéressant.

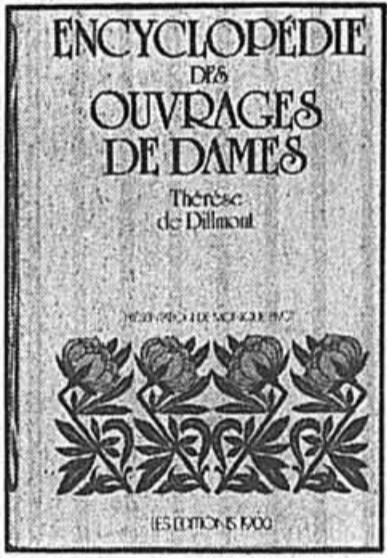


Sinon, si vous voulez seulement sourire avec nostalgie, les mêmes Éditions 1900 publient le fac-similé, sur papier «beurre»... devinez de quoi? *L'Almanach Vermot 1900!* Monument du mauvais esprit français, certes, rétro, de cette époque où l'on appelait un jeune Africain un «négrillon» et un vieux Français un «barbon»... L'Expo Internationale, les fiacres, la tolle époque. Mais aussi, celle où les plus célèbres écrivains ne refusaient pas de publier une nouvelle, un conte, un poème, dans l'*Almanach Vermot*. C'est toute une société qui s'ouvre devant nous, elle ne fait pas rire, elle fait sourire. Mais qu'est-ce qu'on apprend? De tout, des recettes de cuisine (regardez les menus bourgeois, à chaque page, ces gens-là bâfraient, et de bien bonnes choses) jusqu'au langage des fleurs (18 août, le lilas: fraîcheur et naïveté de la jeunesse!) en passant par toutes les recettes de santé, les plus écologiques. Souvent, il y a des dessins superbes. La BD avant l'heure. A feuilleter, pour des années.

Elisabeth Foucart-Walter et Pierre Rosenberg: LE CHAT ET LA PALETTE, 223 pages grand format, illustrées en couleur. Éditions Adam Biro, Paris, 1987.

Thérèse de Dillmont: ENCYCLOPÉDIE DES OUVRAGES DE DAMES, présentation de Monique Pivot, 802 pages format poche, relié et illustré. Éditions 1900, Paris, 1987.

ALMANACH VERMOT 1900: Fac-similé, 431 pages avec index, largement illustré, tout à fait d'époque. Éditions 1900, Paris, 1987.



LES BEST-SELLERS

1 Astérix chez Rahazade	Uderzo/Gosciny	Albert René	9
2 Les filles de Caleb (coffret)	Arlotte Cousture	Qué./Amérique	2
3 La Popessa	Murphy R. Arlington	Lieu Commun	10
4 La Bombe et l'orchidée	Fernand Séguin	Stanké	5
5 À la découverte de mon corps	Linda Madaras	Québec Agenda	1
6 Probablement l'Espagne	Claude Charron	Boréal	5
7 Ces femmes qui aiment trop	R. Norwood	Stanké	1
8 Dieu ne joue pas aux dés	Henri Laborit	L'Homme	5
9 Les chroniques	René Lévesque	Qué./Amérique	1
10 Brume	Stephen King	Albin Michon	1

Les listes nous sont fournies par les librairies suivantes: Albin (Place Longueuil), Bertrand, Les Bouquins, Boyer (Valleyfield), Champigny, Ducharme, Flammarion, Hermès, Leméac, Lire, Le Perchoir, Martin (Joliette), Montréalais, Ruffin, Sons et Lettres.

L'ÉCHANGE
ACHÈTE ET VEND AU MEILLEUR PRIX

disques, livres, cassettes, compact disc usagés

choix et qualité

3694 St-Denis
849-1913

713 est Mt-Royal
523-6389

MÉTRO SHERBROOKE MÉTRO MT-ROYAL

La Presse

PRÉSENTE

Les Matins Symphoniques

METRO

OSM ORCHESTRE SYMPHONIQUE DE MONTREAL

avec Charles Dutoit

Mercredi, 13 janvier, 10h30

À LA PLACE DES ARTS.

Marguerite Blais vous accueillera avec du café et des croissants, préparés par le restaurant François et Fils, gracieuseté de Métro.

Billets en vente au prix de 11\$ aux guichets de la Place des Arts.

Informations/réservations: 842-2112

MUSÉE

LES BIJOUX DE BRAQUE
UN FABULEUX TRÉSOR DANS LA VILLE

centre d'exposition
LÉON MARCOTTE
222, rue Frontenac, Sherbrooke
du 22 décembre 1987 au 31 janvier 1988
de 10 heures à 21 heures

LES BIJOUX DE L'EXPOSITION DE BIJOUX DE BRAQUE SONT INTÉRIEUREMENT VÉRIFIÉS À L'ÉCHELLE MICROSCOPIQUE POUR LA RÉALISATION DES PRÉCÉDENTS ET DES PIERRES EN FAMILLE ORIENTALE.

PRO D'ENTRÉE: ADULTE: 10,00 \$ ÉLÉVANT: 15,00 \$ ENFANT: 5,00 \$

Musée McCord d'histoire canadienne

Jouets de A à Zoo
Jouets et jeux du XIX^e et début XX^e siècles

Place aux jouets, l'enfant est Roi!

690, rue Sherbrooke ouest (Métro McGill)
Du mercredi au dimanche de 11 h à 17 h. Entrée: 1,00 \$
Information 398-7100

La 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.

Concours LANCE ET COMPTE

UN VOYAGE POUR 2 PAR SEMAINE

GROS LOT de 100 000 \$

Obtenu par les agents du Permanent

Jeu de 20 heures, à la télévision de Radio-Canada
Regardez "Lance et Compte"

Participez au concours en répondant à cette question!

Épisode:
1. Dans quelle ville Suzie poursuit-elle sa carrière?

- ★ Gagnez l'un des 12 voyages pour deux à Athènes en Grèce sur les ailes de KLM comprenant l'hébergement, les activités et 500 \$ offerts par Club Voyages
- ★ 1 000 litres d'essence Ultramar valable pour un an si votre bon provient de La Presse
- ★ ainsi qu'un gros lot de 100 000 \$ applicable à l'achat d'une maison, offert par les agents du Permanent.

POUR PARTICIPER: Remplissez ce bon de participation et déposez-le dans la boîte "Concours Lance et Compte" à l'une des stations-service Ultramar participantes ou bien postez-le à: "Concours Lance et Compte", La Presse
Case postale 5025, Succursale Place d'Armes, Montréal (Québec) H2Y 3M1

Tirage lors de l'émission de "Lance et Compte II", à compter du 7 janvier jusqu'au 31 mars 1988.
ÉCOUTEZ CKAC à Montréal, CHRC à Québec et les stations du RÉSEAU TÉLÉMÉDIA pour les indices et les tirages.

NOM DES GAGNANTS DE CETTE SEMAINE DANS LA PRESSE DE VENDREDI!

Participez autant de fois que vous le désirez, aucun achat requis.
Concours réservé aux résidents du Québec seulement.
Ce concours prend fin le 26 mars 1988.
Les règlements du concours sont affichés dans les stations-service Ultramar participantes et dans tous les kiosques et succursales du Permanent.

KLM, CLUB VOYAGES, CKAC 73, La Presse, Le Permanent, ARC, Ultramar

Épisode:
1. Dans quelle ville Suzie poursuit-elle sa carrière?

Réponse: _____ Épisode #

Nom: _____

Adresse: _____

Téléphone: _____ Code Postal: _____

Remplissez ce bon de participation et déposez-le dans la boîte "Concours Lance et Compte" à l'une des stations-service Ultramar participantes ou bien postez-le à: "Concours Lance et Compte", La Presse — Case postale 5025, Succursale Place d'Armes, Montréal (Québec) H2Y 3M1

Des McDonald's bien sympathiques

MIVILLE TREMBLAY

La grande question du Big Mac, enseignait un de mes professeurs d'économie, c'est de savoir si le tout est supérieur à la somme des parties. Pour certains, en combinant une tranche de boeuf haché à 100 p. cent, de la laitue, des tomates, des cornichons et un petit pain, on obtient un grand classique de la gastronomie américaine.

Pour d'autres, au contraire, cette association d'ingrédients résulte en un ensemble indigeste et indigne de la pauvre bête qu'il a fallu sacrifier.

Pour avoir vendu plus de 65 milliards de hamburgers, accordons à McDonald's le bénéfice du doute culinaire, même si plusieurs diront en avoir mangé de meilleurs.

Mais en combinant simplicité, économie, rapidité, propreté et franchisage, des ingrédients utilisés par plusieurs chaînes de restauration, McDonald's a connu un succès prodigieux, où le tout dépasse très largement la somme des parties.

Mais avant de vendre 32 p. cent des hamburgers et 26 p. cent des frites consommées dans tous les restaurants américains, McDonald's, on s'en doutera bien, a connu des origines modestes, en 1948, avec les frères Dick et Mac, à San Bernardino, en Californie.

Cette histoire remarquable est minutieusement racontée par John F. Love, dans son livre *Sous les arches de McDonald's*. Cet journaliste de *Business Week* a

bien fait son travail. Le texte n'est jamais aride quoiqu'un brin monotone. Sympathique, le portrait qu'il trace n'est pas complaisant et Love en tire des leçons d'affaires tout-à-fait pertinentes.

Les frères McDonald ont légué leur nom et les principes de base de la restauration minute, mais c'est à Ray Kroc, celui qui a débuté comme leur agent de franchisage, que revient le mérite d'avoir bâti cette multinationale. Ce qui a fait sa force, c'est d'avoir été plus têtue que tout autre dans l'application d'une formule que n'importe qui pouvait et peut encore imiter.

Parmi les principes qui lui sont chers, mentionnons le traitement

d'associé à part entière accordé à ses franchisés. Ceux-ci ont fait de l'argent bien avant que la société-Mère n'en fasse.

Signalons aussi son obsession à maintenir des standards de qualité invariables. Les fondateurs sont disparus, mais les dirigeants actuels perpétuent la recette et n'hésiteront aucunement, par exemple, à retirer au premier franchisé français ses droits sur douze restaurants parisiens, parce que la propreté laisse à désirer.

Pour approvisionner ses marchés européens et asiatiques, on n'hésitera pas davantage à introduire en Pologne et en Chine la culture de la pomme de terre Rus-

sets, originaire de l'Idaho, la seule jugée acceptable pour les frites.

De même, on fera des pieds et des mains pour s'assurer qu'aucun du demi million d'employés américains ne soit jamais syndiqué.

Dans le livre de Love, on apprendra aussi que McDonald's Canada est devenu le principal réseau en dehors des États-Unis, et que tous les franchiseurs ainsi que tous les fournisseurs sont canadiens.

En 1985, les 500 restaurants canadiens avaient un chiffre d'affaires moyen de \$1,5 millions US, soit 20 p. cent de plus que la moyenne mondiale. Comme quoi il n'y a pas plus de sot produit que de sot métier, il n'y a que de sottes façons de mener des affaires!

GALERIES D'ART

Atelier libre de dessin
Modèle vivant
Début 16 janvier
Tous les samedis de 13 h à 16 h
Rens.: 523-5351 ou 270-3198
6585, rue Saint-Denis, 3e étage
(Métro Beauvilliers) Académie Wattier

ATELIER de DESSIN et de PEINTURE
Débutants
Intermédiaires
Avancés
Début: 12 janvier
251-0950

ROBERT DORAIS
LE LAC AMOUR
HUILES SUR PAPIER
7-29 JANVIER 1988.

Galerie Alliance
680, RUE SHERBROOKE OUEST
MONTRÉAL (QUÉBEC) H3A 2S6
TÉL. (514) 284-3768
LUNDI AU VENDREDI DE 11 H À 17 H
GALERIE D'ART SANS BUT LUCRATIF
COMMANDITÉE PAR L'INDUSTRIELLE-ALLIANCE

NICOLE FOREMAN
AQUARELLES
DU 14 JANVIER AU 7 FÉV.
au jardin botanique

Ecole de Peinture du Québec
427, boul. Henri-Bourassa Est
Bureau 2, Montréal
Sortie de métro Henri-Bourassa

Cours de peinture et de dessin
PASTEL, AQUARELLE
3 heures par semaine
Durée: 15 semaines
SESSION HIVER 1988
Début: semaine du 18 janvier
Appelez du lundi au mercredi de 10 h à 17 h **388-0288**

CENTRE SAIDYE BRONFMAN
Documentation sur demande - Renseignements: 739-2301

SESSION D'HIVER — débutant le 10 janvier

- Dessin modèle vivant
- Dessin et peinture
- Aquarelle
- Photographie
- Sculpture
- Céramique
- Bijouterie

Programme créatif pour ENFANTS et ADOLESCENTS (aussi besoins spéciaux)

Appréciation d'Art: (en anglais)
● L'Art et la technologie (8 fév.)
● Joie de Vivre: L'Art en France (19 avril)

5170, Chemin de la Côte-St-Catherine, Montréal, Québec H3W-1M7

JEAN Mc EWEN
LA PROFONDEUR DE LA COULEUR
DU 11 DÉCEMBRE 1987 AU 24 JANVIER 1988

MIROIR SANS IMAGE: TOUT RÉFLÉCHI

Des couleurs chatoyantes. L'opacité et la transparence des couleurs, du fond à la surface. Brillance! Jean Mc Ewen les peint à pleines mains.

Découvrez ce peintre poète grâce au Musée des beaux-arts de Montréal qui vous ouvre la peinture abstraite. Révez!

Plus de la moitié des oeuvres présentées proviennent de collections privées nord-américaines. Du jamais vu! Une première rétrospective.

Catalogue, affiche autographiée par l'artiste, audioguide, visites commentées amicales.

Exposition commanditée par le Comité bénévole du Musée
Billets en vente au Musée — droits d'entrée habituels
Du mardi au dimanche, de 10 h à 17 h — le Musée est fermé le lundi

TABLE RONDE SUR L'ART CANADIEN DES ANNÉES 50
Le dimanche 24 janvier 1988, à 13 h 30
Auditorium Maxwell-Cummings du Musée — entrée libre

MUSÉE DES BEAUX-ARTS DE MONTRÉAL
1379, rue Sherbrooke Ouest (métro Guy) (514) 285-1600

Conférence
Jean Mc Ewen, peintre et poète
de Constance Naubert-Riser, professeur
au département d'histoire de l'art de
l'Université de Montréal et conservatrice
invitée pour l'exposition Jean Mc Ewen
Le dimanche, 10 janvier 1988, à 15 h
Auditorium Maxwell-Cummings du Musée
Entrée libre

Visites commentées
de l'exposition Jean Mc Ewen
ou de la collection permanente
Tournée du dimanche, à 13 h 30
Mercredi-Musée, à 11 h 30
Pause-Musée, jeudi à 12 h 15
Sans réservations
Lieu de rencontre: Accueil du Musée
Droits d'entrée au Musée

Concerts de Noël
Organisés par le
Comité bénévole du Musée
Le dimanche, 10 janvier 1988, à 15 h
La chorale de la cathédrale orthodoxe
ukrainienne de Sainte-Sophie
Sous la direction de M. W. Woloschuk
Salle d'orientation du Musée
Droits d'entrée au Musée

DISQUES

ESA-PEKKA SALONEN

Un Messiaen à entendre; un Nielsen à éviter

CLAUDE GINGRAS

■ Quelques enregistrements — une demi-douzaine au total — nous avaient fait connaître le jeune chef finlandais Esa-Pekka Salonen, qui faisait ses débuts à l'Orchestre Symphonique de Montréal cette semaine.

Le meilleur de ces enregistrements est celui de la spectaculaire *Turangalla-Symphonie*, en dix mouvements, de Messiaen, réalisé chez CBS avec le Philharmonia Orchestra de Londres, dont Salonen est le « principal guest conductor ». Cet enregistrement est disponible dans les trois éditions courantes: en deux disques 33-tours, en deux cassettes et en deux disques compacts, à la différence que l'édition en compact (M2K 42271) contient également deux oeuvres de Lutoslawski, jouées par l'Orchestre Philharmonique de Los Angeles: la troisième Symphonie et le cycle *Les Espaces du sommeil*, où le texte de Robert Desnos est chanté par le baryton John Shirley-Quirk.

Avec l'Orchestre Symphonique de la Radio Suédoise, dont il est le directeur artistique, Salonen a entrepris, également pour CBS, une intégrale des six Symphonies du compositeur danois Carl Nielsen.

La première tranche de cette intégrale nous apportait, en 1986, une bonne lecture, sans plus, de la quatrième Symphonie, *L'Inextinguible*, la plus connue des six (MK 42093). Il en est de même de la première Symphonie, op. 7, qui vient de paraître (MK 42321).



Esa-Pekka Salonen

Sauf dans le mouvement lent, Salonen y adopte des tempi trop rapides, qui laissent une impression de superficialité. Fait assez révélateur, ce sont les oeuvres se-

condaires qu'il dirige le mieux: l'ouverture *Helios*, complément de disque de la quatrième Symphonie, et la *Petite Suite* op. 1 pour cordes, offerte avec la pre-

mière Symphonie. Le chef danois Thomas Jensen, qui travailla avec Nielsen (lequel est mort en 1931), signa de cette première Symphonie, en 1952, et avec l'Orchestre Symphonique de la Radio Danoise, un enregistrement de référence (London, LL 635, réédition Eclipse, ECS 570) qui, réécoulé aujourd'hui, nous révèle une oeuvre bien différente de ce que nous propose le jeune Salonen.

L'oeuvre, il est vrai, contient assez peu: des échos de Brahms, de Bruckner. Raison de plus pour souligner ces éléments, ce que fait Jensen et que ne fait pas Salonen. Comme la version Jensen est aujourd'hui difficile à trouver, et comme les enregistrements de la première Symphonie de Nielsen sont, de toute façon, peu nombreux, on ne se trompera pas en choisissant immédiatement, et sans attendre le reste de l'intégrale Salonen, celle de Herbert Blomstedt et le même Orchestre de la Radio Danoise que chez Jensen, disponible en édition économique Seraphim à raison de deux coffrets de trois disques chacun (SIC 6097, SIC 6098).

Blomstedt, comme son aîné Jensen, donne à la musique inégale de Nielsen une dimension insoupçonnée. L'impression, en écoutant Salonen, est que le jeune homme n'a tout simplement jamais entendu ces interprétations... Et pourtant, il a signé une *Turangalla* extraordinaire de couleur, de mouvement et de puissance — peut-être même la meilleure version actuelle de cette oeuvre.

Eurythmics attrape le « feeling » rock

SUITE DE LA PAGE J1

et autres dérivés de la chose charnelle. Lennox chante la désillusion amoureuse, elle raconte la ménagère qui s'envoie sauvagement en l'air. Son monde est éminemment plus cru, elle se rapproche de la vie sur Terre, quoi.

Et elle assume pleinement son image de star, la grande Lennox; elle s'est même fait allongé les ongles — même si, dans ce cas-ci, ils ont l'air tout à fait rapportés —, elle affirme une image sexuelle nettement plus crue, et paradoxalement plus proche des stéréotypes féminins. Bien sûr, tout ça n'est que du théâtre...

Les tubes? Y'en a tout plein sur *Savage: I Need A Man*, *Beethoven, I've Got A Lover*, *You've Place a Chill in my Heart* et *Savage* en témoignent allègrement. Il y a même une sympathique parodie de folk avec *I Need You*.

Même mue dans la musique Rappelons que les Eurythmics se sont fait connaître pour la subtilité d'une production à haute teneur technologique, qui laissait paraître de fort belles superpositions de voix et de claviers synthétiques.

De superbes albums comme *Sweet Dreams Are Made For This* et *Touch* conféraient donc au duo une facture unique, et un premier statut de stars intermédiaires, à mi-chemin entre l'alternatif et le commercial. Puis c'est l'association avec la grande Aretha Franklin, dont le style déteindra un peu sur Lennox. Une chanson en duo avec la reine du soul sur *Be Yourself Tonight*, une autre avec Stevie Wonder à l'harmonica, et les Eurythmics négocient un premier virage afro-américain.

Et avec le disque suivant, *Revenge*, c'est la tentative rock, l'élargissement aux équations de base de la pop blanche et occidentale. Une tentative coucouça, sinon palotte, dont le plus heureux résultat est sans aucun doute *Missionary Man*. C'est là que Lennox prend des airs de femme-cuquette nettement moins androgyne qu'auparavant.

Ce qui a parfois eu l'air maladroite chez les Eurythmics finit enfin par avoir l'air incarné. Qu'est-ce? Le feeling du rock, ni plus ni moins. Et voici le dernier microsilicon, qui est peut-être la première production à avoir synthétisé toute cette enfilade de muses.

Le rock a enfin l'air authentique, parfaitement intégré, les transitions de styles s'effectuent sans problèmes aucuns. Le soul, la ballade et même le



folk s'enchaînent très bien. Il faut d'ailleurs goûter les potentialités vocales de Lennox — entre autres dans *Brand New Day* —; les notes graves sont plus puissantes, l'érailement plus mordant, la personnalité encore plus magnétique, bref la voix de la Britannique s'avère encore plus forte qu'elle ne l'a jamais été.

Stewart: musicien et producteur

Point de vue musique, on doit parler des meilleurs tics de Dave A. Stewart. Les trames synthétiques sont riches, tout en demeurant simples et efficaces. Trop efficaces, même; un peu plus d'audace n'aurait rien changé à la rentabilité.

Depuis quelques temps, c'est son travail de producteur qui l'emporte. On ne peut effectivement parler d'une complexification, mais au contraire, d'une tentative subtile de simplification de sa créativité.

Pas subtile dans le disque précédent, cette dilution tenait davantage de la typique adaptation de bardes intelligents qui ont décidé de faire les très grosses ligues, de faire les rockeurs lorsqu'ils n'en sont pas. On a vu ça souvent, de bons groupes qui finissent par niveler par le bas. Typique procédé chez les pop stars.

Mais dans ce cas-ci, toutes les dimensions des Eurythmics apparaissent sans avoir l'air d'un collage artificiel. Même une saveur typiquement Stonienne sur *I Need A Man*, probablement liée à la récente collaboration de Stewart sur le disque-solo de Mick Jagger.

En somme, le techno-pop aérien se moule avantageusement au rock des tripes, à un rythme n'blues fort bien livré, à une musique de danse bien fagottée. En somme une culture fort bien digérée par les Eurythmics. Ça marche déjà très fort au Canada (déjà 150 000 exemplaires vendus!), et ça risque de marcher pour la première fois chez nos voisins du sud.

Eurythmics, SAVAGE, RCA 6694-1-R, + cassette et compact.



On doit parler des meilleurs tics de Dave A. Stewart. Les trames synthétiques sont riches, tout en demeurant simples et efficaces. Trop efficaces peut-être. Cette photo d'Annie Lennox et Dave Stewart a été prise en 1986 lors de la sortie du cinquième album du groupe.

NOUVELLES DU DISQUE

Un troisième Beethoven pour Daniel Barenboïm

CLAUDE GINGRAS

■ Des pianistes comme Arrau, Brendel, Gilels et Rubinstein ont enregistré trois fois chacun les cinq Concertos de Beethoven. Daniel Barenboïm les a également enregistrés trois fois, mais à trois titres différents. La première fois, en 1967-68, il y était soliste, avec Klemperer et le New Philharmonia, chez EMI-Angel. En 1975, il les gravait comme chef d'orchestre, à la tête du London Philharmonic Orchestra, et avec Rubinstein comme soliste, chez RCA. Il vient de les réenregistrer, cette fois comme chef et soliste, dirigeant du piano l'Orchestre Philharmonique de Berlin, de nouveau chez EMI-Angel.

UN OPÉRA D'ALBÉRIC MAGNARD

■ Le chef d'orchestre Michel Plasson, qui semble vouloir se faire une spécialité des opéras français obscurs — on lui doit *Padmavati*, d'Albert Roussel, chez EMI-Angel —, vient d'enregistrer pour la même marque le *Guercoeur* d'Albéric Magnard (1865-1914), que certains commentateurs appellent « le Parsifal français ». L'enregistrement réunit José van Dam, Hildegard Behrens, Nadine Denize et Gary Lakes. Plasson y dirige, comme à l'accoutumée, son Orchestre du Capitole de Toulouse.

Concurremment, la marque française Bourg sort un autre enregistrement de *Guercoeur*, celui-là une réalisation de la Radio française d'il y a plusieurs années, avec Bernard Demigny, Marisa Ferrer et Fernand Faniard, sous la direction du compositeur Tony Aubin.

UN NOUVEL « AMAHL »

■ Un nouvel enregistrement de *Amahl and the Night Visitors*, le petit opéra de Noël de Menotti, vient de paraître, sous la marque britannique TER, avec les interprètes de la production de 1986 du Covent Garden. Le compositeur avait réglé la mise en scène et a supervisé l'enregistrement.



Daniel Barenboïm



Gustav Leonhardt

UN «MESSIAH» DE TORONTO

■ Le plus récent enregistrement de *Messiah*, le célèbre oratorio de Handel, nous vient de l'Orchestre Symphonique de Toronto dirigé par son chef, Andrew Davis, chez EMI-Angel. Les solistes: John Aler, Kathleen Battle, Florence Quivar et Samuel Ramey, avec le Mendelssohn Choir.

BACH «TRANSCRIT» PAR LEONHARDT

■ Lors de son récital de début de saison à Montréal, Gustav Leonhardt avait joué en rappel sa propre transcription pour clavier de la Sarabande de la sixième Suite pour violoncelle seul de Bach. Du même coup, le claviciniste faisait la « promotion » de son dernier enregistrement, un compact EMI-Angel sur lequel il joue ses transcriptions pour clavier de trois oeuvres de Bach: la sixième Suite pour violoncelle seul et les Sonates nos 1 et 3 pour violon seul.

UN DISQUE DE GIMENEZ

■ Le ténor argentin Raúl Gimenez, qui chantait Almaviva dans *Il Barbiere di Siviglia*, de Rossini, en avril 1986 à l'Opéra de Montréal, vient d'enregistrer un groupe d'airs d'opéras de ce compositeur, avec le Scottish Chamber Orchestra, pour la marque britannique Nimbus. À la direction: un autre nom associé à l'ODM, le chef italien Michelangelo Veltri.

DES WAGNER DE CLEMENS KRAUSS

■ La marque Audis publie des enregistrements «live» d'opéras de Wagner dirigés par Clemens Krauss, chef associé davantage à Richard Strauss (dont il dirigea les premières d'opéras et fut même le librettiste). De la saison 1953 à Bayreuth date une *Tétralogie* complète avec Astrid Varnay, Wolfgang Windgassen, Ramon Vinay, Hans Hotter, Gustav Neidlinger, Josef Greindl, Ludwig Weber et Regina Resnik. De la même scène, même année: un *Parsifal* avec Vinay et George London. Et de Munich, 1944 (donc pendant la guerre): un *Fliegender Holländer* avec Hotter et Viorica Ursuleac, qui était la femme de Krauss.



David Sylvian: entre le pop et l'avant-garde

■ Si ça continue, Sylvian va léviter, ou il ne permettra de méditer avec ses textures novatrices, son riche bagage iconoclaste, ses idées particulièrement brillantes. Or le problème, c'est que Sylvian ne donne que dans les atmosphères calmes, mélancoliques, aussi léchés qu'inhabituels.

Depuis la fin de Japon, Sylvian a défié les lois du marché, est parvenu à survivre en façonnant une musique à mi-chemin entre le pop et l'avant-garde. Pop pour la forme chanson, pour des mélodies vraisemblablement digests, puis avant-garde pour la notion d'arrangement proche du jazz actuel, du minimalisme américain, des courants les plus sérieux de la nouvelle musique instrumentale.

Il a, comme il se doit, recruté parmi les plus intéressants artisans du jazz et de la pop-bizarre. Le guitariste David Torn (auteur de l'excellent *Cloud About Mercury* sur ECM), le claviériste japonais Ryuichi Sakamoto, le contrebassiste Danny Thompson, le trompettiste Mark Isham, etc. Certains jours, on se dira que Sylvian devrait boire moins de tisane... En d'autres temps, on se dira que ce travail ne fait que du bien au pavillon auditif, et qu'à la longue, il finit inévitablement par séduire. Perspective d'une perception instable... De toute façon, beaucoup d'oreilles chercheuses qui ne connaissent pas encore cet artiste ont intérêt à le découvrir...

David Sylvian, SECRETS OF THE BEHIVE, Virgin VL 2471 + cassette + disque compact.

à l'affiche de votre Club International VIDÉO FILM



DHORCAS
DISPONIBLE BIENTÔT
WARNER HOME VIDEO



LA VEUVE NOIRE
Elle séduit... Elle tue.
MAINTENANT DISPONIBLE
CBS



THE CURSE
DISPONIBLE EN FÉVRIER
MEDIA



COMMENT POURRA-IL LEUR RÉSISTER! ?
CAMPUS
Aphrodisiaque
VERSION FRANÇAISE DE «PARTY ANIMAL»
MILLO VIDEO

Restaurants

CUISINE FRANÇAISE FAITE PAR LES PATRONS
Le Garrochet
 2098, rue Jean-Talon (rég. en. du 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.

LES SORTIES QUI-FONDU-BIEN!
LA FONDERIE
 VENÉZ DÉGUSTER NOS FAMEUSES FONDUES
 • chinoise
 • bourguignonne
 • fromagère
 10145, Lejeunesse (coin Saint) Pour réservations: 382-8234

UN PETIT GOÛT DE BREL
SPECIALITÉ:
 Viande chevaline
 Frites maison
 Aussi table d'hôte variée
 Cuisine française jusqu'à 22 h
 Après 22 h du jeudi au samedi, une vraie boîte à chansons sur les traces de Brel, Félix, Ferré... dans l'ambiance intime et chaleureuse du foyer.
Le Bistrot d'autrefois
 1229, rue St-Hubert 842-2808

LE BRUNCH DU DIMANCHE
BUFFET DE 75 ÉLÉMENTS
 • 10 plats chauds
 • Rosbif de Chicago
 • Comptoir de desserts
ENTRE 11 h et 14 h 30
ADULTES: 12,95 \$
 ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS: 4,95 \$
731-7771
La Diligence
 DÉCARIE ET JEAN-TALON

Specialités marocaines authentiques
 • Couscous • Tajines
 • Pastilla • Mechoui
 Table d'hôte
 Meilleur restaurant Gault et Millan
 Parking à l'arrière du restaurant
la Medina
 3464, rue Saint-Denis
 ouvert tous les jours de 17h30 à 24h
 282-0355

le bal saint-louis
 82, rue Prince-Arthur est
 bistro restaurant
288-2423
 Brunch tous les dimanches de 10 h à 15 h avec musique

LA TABLE D'HÔTE POUR DEUX PERSONNES
 incluant 1 bouteille de vin à partir de 17 h tous les jours

Entrées:
 Feuilleté d'escargots à l'ail ou Petite salade de cresson ou Soupe du jour

	Sans vin	Avec vin
Linguini Florentine	28.95\$	30.95\$
Scalopini Veronica	28.95\$	34.95\$
Brochette de filet mignon aux deux poivres	28.95\$	34.95\$
Brochette de poulet à la grecque	27.95\$	33.95\$
Cuisses de grenouilles à la provençale	27.95\$	33.95\$
Sole de Douvre grenobloise	30.95\$	35.95\$
«Ribs steaks» au beurre rouge	30.95\$	35.95\$
Terre et mer: 3 crevettes, 2 cuisses de grenouilles, 1 filet mignon	32.95\$	38.95\$

Dessert: gâteau au fromage, thé ou café
 Réservations: 288-2423

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

LES ANNONCES CLASSÉES
285-7111
 La Presse

Pizzelli II
SPECIAL CETTE SEMAINE
 Soupe ou salade verte
 • Salade d'avocats ou
 • Escalope melanzane ou
 • Pizza al italiana (no 13)
 Venez goûter aussi à nos succulentes entrées et à nos desserts.
 Bouteille de vin Thé ou café **31.99\$** pour 2
LIVRAISON GRATUITE
 au Plateau Mont-Royal 849-6620 849-4646
4250, St-Denis (angle Rachel)

Joe's
SPECIAL FILET MIGNON \$5.95
 incluant le bar à salade valable dim., lun. et mardi
SPECIAL SHISH KEBAB \$9.95
 1459, rue Metcalfe
 Rés.: 842-4638

Kyoto
GRILLADES À LA JAPONAISE SOUPER POUR DEUX À 19.88\$
 Contre-filet sur hibachi ou poulet à la Kyoto. Votre repas comprend une soupe, une salade, des hors-d'œuvre aux crevettes, l'entrée, des légumes, du riz et du thé.
 Cette offre est valide jusqu'au 31 janvier 1988
2055, rue Mansfield, Montréal (près rue Sherbrooke) 849-8061

Ça, ça fait du bien!
 PARTI-PACIFIC

La Diligence
25^e ANNIVERSAIRE
2^e personne: gratuit 17.95\$
 2^e PERSONNE GRATUIT
RÔTI DE CÔTE DE BOEUF AU JUS OU COMBINÉ DE RÔTI DE CÔTE DE BOEUF ET BROCHETTE DE CREVETTES DU GOLFE.
 Bar à salade, hors-d'œuvre, pâtes et fruits frais de Montréal, choix de pommes de terre, pain frais et beurre. Valable pour le mois de janvier.
La Diligence • 7385, BOUL. DÉCARIE • 731-7771

FAITES VOTRE PLACE... ET FAITES-VOUS PLAISIR!
 Partez à la découverte de bons petits plats avec les professionnels du milieu

- Cuisine évolutive**
 Nouvelle cuisine renouvelée et imaginative de réalisation facile, présentation attrayante avec les produits du terroir.
- Cuisine-minceur**
 Ce cours s'adresse à des adeptes de la cuisine renouvelée et se veut un guide de la saine alimentation à basses calories.
- Cuisine internationale**
 Ces cours vous permettent de voyager par la découverte de plats traditionnels et originaux d'Italie, d'Espagne, de Suisse, d'Afrique du Nord, de Chine et d'Australie.
- Cuisine au micro-ondes**
 Avoir le plaisir d'utiliser le four à micro-ondes adapté à la cuisine moderne.
- Le monde des vins**
 Le monde des vins et ses origines, la fermentation et l'entreposage, la découverte des vins de France et finalement, leur dégustation.
- L'art de la dégustation**
 Étudier dans une atmosphère détendue, les phases de la dégustation, tout en découvrant les principales régions viticoles dans le monde.
- Comment bien recevoir chez soi**
 Comment réussir et personnaliser une réception chez soi, tout en respectant l'étiquette, le dressage et la décoration de la table, la sélection des menus, le montage d'un buffet, etc.

Les cours débutent la semaine du 18 janvier 1988.
HÂTEZ-VOUS!
 Faites-vous plaisir! Inscrivez-vous les 4, 5, 11 et 12 janvier 1988, entre 18 h et 21 h.
2015, rue Drummond Montréal (Québec) (514) 281-1919
COLLEGE LASALLE

CASA GRECQUE
 apportez votre vin

200, RUE PRINCE-ARTHUR EST (coin Hôtel-de-Ville) 842-6098 Métro Sherbrooke

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

8245, BOUL. TASCHEREAU (angle Napéon, Brossard) Tél.: 443-0323

Chez nous comme chez vous!
spécialités:
 LANGOUSTINES - FRUITS DE MER - STEAKS - BROCHETTES

FESTIVAL FRUITS DE MER 11.95\$
 Filet de saumon rouge, crevettes et pétoncles ou crevettes géantes façon Papillon
 Chaque plat servi avec soupe, salade César, riz, pommes de terre et champignons.
 P.S.: Réservez tôt pour vos rencontres du temps des fêtes.
 N'oubliez pas, la Casa Grecque demeure le rendez-vous idéal pour célébrer la Noël et le réveillon du Jour de l'an. Venez vous amuser dans une ambiance agréable et n'oubliez pas d'apporter votre vin.
 Nous acceptons des groupes de 15 à 150 personnes pour toutes les occasions.

RAMADA RENAISSANCE DU PARC
 présente avec fierté ses médaillés d'or.
 Notre équipe gagnante du Grand Salon Culinair du Québec, s'est mérité 5 médailles d'or, 3 d'argent, un trophée de division ainsi qu'un certificat honorifique.

Félicitations à (de gauche à droite) Lyne Côté, deuxième sous-chef, Sylvain Cormier, premier sous-chef, Urs Gasser, chef, Patrice Desrochers, deuxième tournant ainsi que Chantal Monpetit, deuxième tournant.

Le Rendez-Vous
 Une rencontre culinaire
 pour les fins palais dans une atmosphère somptueuse. Notre salle à dîner, récemment redécorée, offre chaque jour une table d'hôte, diners d'affaires, ainsi que les choix raffinés de notre menu.
 Ouvert tous les jours, midi et soir

Hors-d'oeuvre
 Le duo de saumon fumé et mariné à l'aneth
 Le bouquet de crevettes et sa sauce créole
 Le coffret de ris de veau et d'escargots au marsala
 La tarte aux poireaux et sa petite salade
 Les moules aux tomates, ail et fines herbes
 San marzano
 Tomates fraîches et séchées, mozzarella, basilic
 Victoria
 Saumon fumé, crème sûre, câpres et algues

Salades
 La salade César
 Le suprême de volaille fumé en salade
 La salade du marché aux noix de pins

Potages
 La classique à l'oignon
 La crème de volaille au maïs et fromage bleu
 La soupe de moules au curry

Pâtes
 Les linguini à la crème de pesto
 Les fettucini aux asperges vertes et à l'orange
 Les tortellini en filo
 Les fettucini aux deux brochettes de pétoncles

Entrées
 Le filet de boeuf au chaource fondu
 L'involenti de veau à la menthe et limette
 Le médaillon de chevreuil aux champignons sauvages
 Le blanc de volaille au cassis
 Le croissant d'agneau au blé entier
 Le filet de saumon mariné, grillé
 La sole de douvre grillée ou meunière
 Le filet de rouget à la mode cajun
 La côte de veau grillée à la moutarde de meaux
 Le mariage de crevettes et pétoncles en brochettes
 Stationnement intérieur gratuit.

3625 avenue du Parc, Montréal, Québec H2X 3P8 Tél (514) 288-6666

REPAS DANSE ROMANCE
 Samedi à partir de 20 heures
 Le tout pour **\$21.95**
 Offrez-vous une soirée inoubliable. Un succulent buffet chaud avec fruits de mer succulents et rôti de boeuf. Des desserts éblouissants... et plus encore... un festin accompagné de danses et de romance, au son des rythmes de Marco Mazza et de son orchestre.

NOTRE CHEF VOLE LA VEDETTE. NOTRE BUFFET DU DIMANCHE VOUS LE PROUVERA
 à partir de **\$15.95** pour enfants de moins de 10 ans **\$7.50**
 Offrez-vous un brunch inoubliable, digne des plus fins gourmets

DIMANCHE de 11 à 14 h 30
 Un spectacle magique pour les enfants
 Un violoniste qui vous sérénade à votre table et Marco Mazza au piano

BAR Nuances
 DANSEZ AU SON DE VOS MÉLODIES FAVORITES DU MARDI AU SAMEDI AVEC

Don Richards
 HÔTEL RAMADA AEROPORT
 8600, Côte-de-Liesse, St-Laurent
 Réservations: 342-2288

Du vin

C'est le temps d'acheter les bourgognes rouges

JACQUES BENOIT



Un nombre grandissant d'amateurs québécois possède aujourd'hui une cave, alors que la chose était très rare il y a 10 ans.

Mais, petites ou grandes, celles-ci renferment surtout des bourgognes rouges. En raison du potentiel de vieillissement remarquable de ces vins, mais aussi à cause de la succession presque ininterrompue de bons millésimes, pour le Bordelais, depuis la fin des années 70.

S'ajoute à cela, d'habitude, un certain nombre de bouteilles des meilleurs rouges italiens et américains, des portos, quelques bourgognes blancs et vins de la Loire, et puis, presque inmanquablement, très peu de bourgognes rouges!

Parce qu'on les juge trop cher pour ce qu'ils ont à offrir, mais également parce que bien peu de ces vins — du moins parmi ceux vendus d'ordinaire au Québec — peuvent tenir plus d'une dizaine d'années, vous répondront la majorité des amateurs.

A mon sens, et comme je le laissais déjà entendre la semaine dernière, le temps est néanmoins venu d'en acheter... pour connaître le fabuleux plaisir que procurent les bons bourgognes rouges parvenus à leur apogée!

L'exemple le plus récent, pour moi, est le Chambertin Clos de Bèze 78 Faiveley, qui coûtait \$41 à l'automne 82, mais qui serait carrément inabordable s'il revenait sur les tablettes, puisqu'il se vendrait aisément deux ou même trois fois ce prix!

Dégusté en décembre, c'était du bourgogne dans toute sa splendeur. Moyennement coloré, avec un bouquet exubérant et offrant une incroyable

gamme de nuances, pas tellement puissant en bouche, mais subtil, complexe, avec des saveurs d'une extrême séduction... « Il y a des arabesques dans le vin », dit-on parfois en Bourgogne pour évoquer la merveilleuse complexité gustative que peuvent acquérir les meilleurs de ces vins.

Le hic...

Heureusement, cette subtilité et cette complexité ne sont pas le fait unique de vins des plus prestigieuses appellations (Chambertin, La Tâche, Richebourg, Musigny, etc.), tous vendus désormais à des prix ahurissants, même à New York!

Car — avantage que continue à offrir la Bourgogne —, on y trouve des vins de très grande classe, même dans des appellations jugées secondaires, telles que Beaune, par exemple, ou encore Volnay.

Mais la demande pour ces vins est si grande, partout dans le monde, qu'on doit s'attendre à payer, obligatoirement, dans les \$20 et plus pour en obtenir de qualité, susceptibles de vieillir un certain nombre d'années.

Et il ne faut pas croire que leurs prix diminueront, comme cela risque de se produire bientôt pour les bourgognes, dont les prix faramineux découragent de plus en plus de consommateurs.

Dans le cas des bourgognes, il faut s'attendre, au contraire, à ce que leurs prix continuent à grimper.

Pour deux raisons étroitement liées: la production réduite, environ le quart de celle de bourgognes rouges, ainsi que le renouvellement actuel de l'intérêt pour ces vins. (Aux dires de l'auteur et connaisseur français Michel Dovaz, la petitesse de sa production met d'ailleurs la Bourgogne à l'abri d'un effondrement des prix comme celui qui affecta les bourgognes rouges au milieu des années 70.)

La qualité du millésime 85 pour les bourgognes rouges est une autre raison d'en acquérir, car on ne reverra peut-

être pas de sitôt des vins de cette classe, les meilleurs étant des vins bien charnus, avec une rare ampleur de saveurs. Cependant, il ne faut pas croire que tous sont forcément des réussites. « La moitié de la récolte est excellente, la moitié est de qualité moyenne », ai-je entendu à Beaune même, dans la bouche du négociant et propriétaire bourguignon Rolland Remoissenet.

Enfin, une dernière bonne raison d'en mettre un certain nombre de bouteilles dans sa cave est que la SAQ en offre un bien meilleur choix qu'à l'habitude, comme je le faisais remarquer la semaine dernière.

Mais... il y a un hic.

À savoir que les quantités de chaque vin commandées par la SAQ sont minuscules, souvent pas plus de 25 caisses pour tout le Québec! Dans ces conditions, il devient presque impossible de recommander des vins, les stocks disparaissant des entrepôts de la société d'État le jour même où ils y entrent, pour ainsi dire. En d'autres termes, les amateurs avisés auraient avantage, dès qu'ils repèrent un vin de qualité et dont le prix leur convient, à s'en procurer sans tarder.

Trois vins

J'ai ainsi repéré pour ma part, récemment, trois bourgognes rouges 1985 au potentiel remarquable.

Des vins tous trois très jeunes, plus colorés et beaucoup plus riches que ce à quoi on s'attend de bourgognes rouges, encore tout en fruit, comme on dit, et n'offrant donc pas ce caractère à la fois boisé et épicé si fréquent chez ces vins.

Apparu peu avant Noël, le moins cher, le **Monthélie 1985 Joseph Drouhin**, \$26,50, est déjà épuisé — du moins des entrepôts, en raison de la quantité dérisoire achetée par la SAQ, soit 25 caisses — quoiqu'on pouvait le voir encore, la veille du jour de l'an, à la succursale du 900, rue Beaubien est, à Montréal.

Bien coloré, pourvu d'un bouquet en-

core tout d'une pièce mais plein de promesses, sentant les framboises, c'est un vin corsé, solide, charnu et tannique, pas particulièrement fin mais savoureux. Très bien équilibré, il n'atteindra sans doute pas son apogée avant six à huit ans.

Le **Volnay 1er Cru En Champans 85 Roux Père et Fils**, beaucoup plus cher (\$38) et pas épuisé celui-là, est un vin pourvu lui aussi d'une belle robe foncée, au bouquet à la fois très pur, distingué et profond, finement boisé. En bouche, il ravit! Soyeux, très riche, il a des tannins d'une grande finesse, qu'on sent à peine tant ils sont bien enrobés par son fruité. Ce sera à mon sens, dans environ six ans, une pure merveille, avec cette séduisante complexité des meilleurs bourgognes.

Le dernier, enfin, qui n'est pas encore disponible mais que j'ai eu l'occasion de goûter, le **Pommard Clos des Epeaux 85 Comte Armand**, est... d'un autre genre! Encore plus coloré, pourvu d'un bouquet très réservé mais dans lequel on perçoit un énorme potentiel, c'est un vin incroyablement puissant, concentré et corpuent, qu'on a presque l'impression de mâcher, ce qui, soit dit en passant, est conforme à la réputation de ce Pommard exceptionnel. La gorgée avalée, son goût persiste très longtemps, avec un après-goût de bois neuf et de vanille. Son prix, toutefois, reste encore un mystère, quoiqu'il faille s'attendre à le payer sans doute plus de \$40...

Les autres bourgognes rouges 85 que j'ai goûtés jusqu'ici — et dont il est impossible de savoir s'il en reste ou pas en cette période d'établissement de l'inventaire — sont les suivants:

■ **Bourgogne 85 Faiveley**, \$15,30, aux saveurs simples et agréables, moyennement corsé, légèrement tannique.

■ **Bourgogne 85 Jaboulet-Vercherre**, \$13,50, un peu plus corsé que le précédent, plus rustique, et dont j'ai déjà

fait état dans cette page en même temps que du précédent.

■ **Rully 1er Cru Raoul Clerget 85**, \$16,50. Mauvaise bouteille? Mauvais vin? Peu coloré, sentant le porto de basse qualité, c'est un vin sans fruit, très quelconque.

■ **Auxey-Duresses 85 Labouré-Roi**, \$19,15, assez peu coloré, avec ce bouquet aux notes un peu végétales fréquentes chez les bourgognes rouges, un vin assez acide, sans beaucoup de chair, pas mauvais mais sans rien de bien particulier.

■ **Santenay Clos Rousseau Fernand Chevrot 85**, \$20,65, relativement coloré, au bouquet bien fruité et à la fois un peu végétal, assez charnu, velouté, un vin un peu plus que moyennement corsé et aux saveurs plutôt rustiques. Correct, mais loin d'avoir par exemple le potentiel du Monthélie de Drouhin.

■ **Meursault 85 Ropiteau**, \$23,20. Foncé sans l'être beaucoup, avec un joli bouquet. Passablement tannique, de bonnes saveurs, assez corsé, quoiqu'on le souhaiterait plus charnu. Bien, mais cher.

■ **Beaune Clos de l'Écu 85**, \$36,40. Assez coloré lui aussi, mais moins que le Monthélie, c'est un vin au bouquet du style du Santenay Chevrot, mais en plus distingué. Pas très corsé, relativement charnu, souple, il s'agit d'un vin bien fruité, mais arrivant loin derrière le Volnay En Champans. Trop cher.

Un cours sur le vin

La plupart des cours d'introduction à la connaissance des vins débutent fin janvier ou début février, et, comme à l'habitude, on en trouvera sous peu la liste ici-même.

L'exception est le cours donné par l'Amicale des sommeliers qui commence mardi prochain, 12 janvier, 19 heures, au Holiday Inn-Richelieu. Six soirées, dégustation à chaque cours, \$125, on s'informe au 582-0667.

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

SOUPE-TÔT
de 5 h à 6 h 30
CÔTE DE BOEUF RÔTIE AU JUS
OU
DORÉ AMANDINE
OU
CREVETTES GRILLÉES
895\$
Servi avec salade maison
ou
soupe du jour et café

NOTRE FAMEUX FESTIN POUR 2 TOUJOURS 4295\$

STATIONNEMENT GRATUIT
Salle de réception disponible

Nouvelle table d'hôte à partir de **2095\$**

Millaire

• Salle à manger
• Salle de réception
911, rue Jean-Talon est
271-6103

Cuisine française
apprêtée au goût
des gens d'ici

le **st-malo** inc.
De 11h30 à 23h00
Fermé le dimanche
(514) 845-6327
1605, rue St-Denis
Montréal, Québec

RISTORANTE
Frank

SPÉCIAL DU MIDI
TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS
65, rue Saint-Zotique est
Rés.: 273-7734

LE RESTAURANT DE FRUITS DE MER LE PLUS ORIGINAL

POISSONNERIE

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

SPÉCIAUX DE SOUPE-TÔT À PARTIR DE **699\$** de 17 h à 18 h 30

1498, STANLEY coin de Maisonneuve 842-1964

Le Chant d'Alain
Fine Cuisine

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

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT
VOTRE SOIRÉE DE LA SAINT-VALENTIN
MENU TOUT À FAIT SPÉCIAL POUR L'OCCASION

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

VIENT DE PARAÎTRE

Le guide du **VIN**

Michel Phaneuf

GUIDE D'ACHAT
incluant 1400 vins commentés

• Retrospective 1982-1987
• Un avant goût des Bourgeois 1985
• Bieres importées
• Nouvelle section à vins fortifiés
• Les meilleurs achats

LE GUIDE DU VIN 88
par Michel Phaneuf

Pour une septième année consécutive, Michel Phaneuf présente son GUIDE DU VIN. L'édition 1988 comprend plus de 1 400 vins accessibles aux consommateurs ainsi qu'une retrospective des meilleurs vins vendus au Québec de 1982 à 1987. Ce guide comprend aussi une foule de conseils sur les meilleurs rapports qualité / prix, sur la façon de servir les vins et sur l'accord des plats et des vins.

Le guide d'achat le plus complet du genre au Québec.
296 pages EN VENTE PARTOUT

Deux façons rapides et efficaces de commander vos livres des Éditions La Presse.

- En composant le **285-6984** et en donnant votre numéro de carte VISA ou MASTERCARD. Ce service vous est offert du lundi au vendredi de 9h à 17h.
- En nous faisant parvenir le bon de commande ci-joint.

OFFRE SPÉCIALE AUX ABONNÉ(S) DE LA PRESSE: 20% DE RÉDUCTION

BON DE COMMANDE 765

Veuillez me faire parvenir ()
exemplaire(s) du LE GUIDE DU VIN 88 au prix de 12,95\$ chacun, plus 1,50\$ pour frais de poste et de manutention.

Je suis abonné(e) à LA PRESSE. Veuillez me faire parvenir () exemplaire(s) du GUIDE DU VIN 88 au prix de 10,35\$ chacun plus 1,50\$ pour frais de poste et de manutention.

No d'abonné(e).....

IMPORTANT: joignez à cette commande un chèque ou mandat-poste payable aux Éditions La Presse Ltée.

Vous pouvez également utiliser votre carte de crédit comme mode de paiement.

M/CARD ou VISA

No.....

À retourner aux
Éditions La Presse, Ltée
44, Saint-Antoine Ouest
Montréal (Québec) H2Y 1J5

NOM.....

ADRESSE.....

VILLE.....

PROVINCE.....

CODE POSTAL.....

TÉL.....

TOTAL..... \$ (plus 1,50\$ pour frais de poste et de manutention)

CI-JOINT.....

Prière de noter que les échanges et les remboursements ne sont pas acceptés.

RESTAURANT
Papa Carlo
FINE CUISINE ITALIENNE ET FRANÇAISE

Tous les soirs de 17 h à 22 h
TABLE D'HÔTE EN VEDETTE **1350\$**

NOUVEAU - NOUVEAU TOUS LES SAMEDIS

DÎNER DANSANT
avec le trio «Grupo Latino»
Réservations dès maintenant

Sortie Saint-Laurent du Métropolitain
Stationnement privé **388-9594**

220, boul. Crémazie Ouest

KLONDIKE
Venez goûter la différence

STEAKS, FRUITS DE MER ET SPECIALITES ITALIENNES DE 1re QUALITÉ
5805, Transcanadienne • 744-5841
(Sortie 65 du Métropolitain, 1 minute à l'ouest de Decarie)

15 CREVETTES (préparées de 3 façons) **1095\$**

STEAK 16 oz **995\$**

18 SCAMPI **1395\$**

Comprend salade et pain maison
Laissez nos experts faire de vos anniversaires et parties une vraie célébration.

Hostellerie Les Trois Tilleuls
(514) 584-2231

SAINT-MARC-SUR-RICHELIEU

RELAIS & CHATEAUX

L'art du bien recevoir.

Table d'hôte midi et soir

Hostellerie Rive Gauche

Beloeil

(514) 467-4650 (Sortie 112, Route 20)

Restaurants

Une bonne résolution: manger du poisson

FRANÇOISE KAYLER

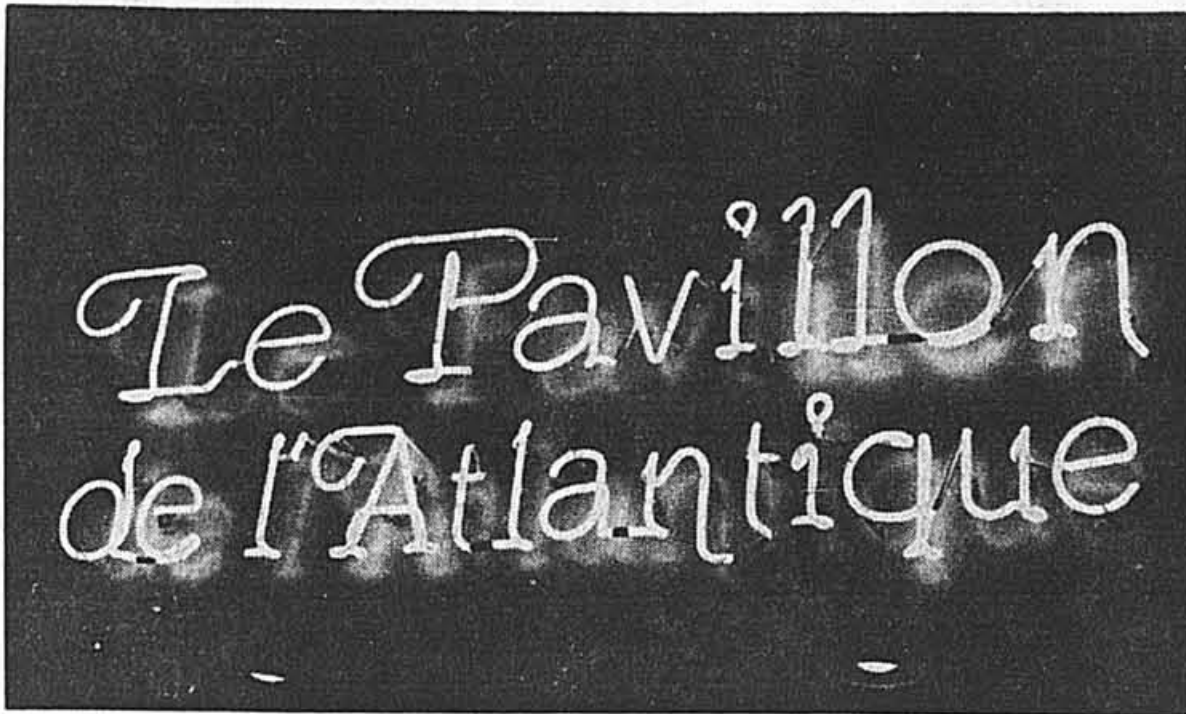
Après les fêtes, on a généralement envie de se sentir léger. Pour la ligne d'abord et, dans ce cas, le poisson est la viande qui répond parfaitement à ce que l'on attend d'un repas sans lourdeur. Pour le poisson n'est pas toujours aussi facile à faire, un plat de poisson atteignant souvent la cote d'un plat de viande. Le poisson est une chair qui a la valeur de toutes les viandes, aussi bien du point de vue de la diététique que de celui de la gastronomie. On a, ces temps derniers, jeté de l'ombre sur les produits de la mer. Mais l'enquête qui avait fait déborder la charogne n'a empêché personne de consommer de la viande de boucherie. La morue est parasitée. Cette situation qui est loin d'être nouvelle, n'est pas plus alarmante (et peut être moins) que le fait que la volaille, dont le taux de consommation est en progression constante, est infestée de salmonelles.

Le poisson est un élément de plus en plus choyé par la restauration. On dit, que pour un cuisinier, c'est le sujet idéal pour mettre ses compétences en valeur. Et, effectivement, on ins-

crit maintenant des plats de poissons aussi cuisinés, et souvent plus cuisinés, que des plats de viande, aux menus de nos bons restaurants. Ce qui n'empêche pas les établissements consacrés au service des poissons et fruits de mer de continuer à servir, sans complication et sans avoir recours à la magie de la cuisine, des plats qui les mettent simplement en valeur.

Le Pavillon de l'Atlantique est né peu après l'Expo, reprenant une enseigne qui avait servi avec succès les produits marins des Provinces des Maritimes. Installé dans un sous-sol de la rue Peel, le restaurant a emménagé dans la Maison Alcan à l'ouverture de celle-ci. Il bénéficie de cet environnement exceptionnel, ouvrant portes et terrasses sur une place publique toujours à l'abri des intempéries.

À l'intérieur, le décor a conservé un style lourd et confortable que l'on associe depuis longtemps à la chaise « capitaine », aux hublots, ancrages marines, figures de proue et lampes de cuivre. La salle est grande, bien découpée pour créer des îlots distincts, l'éclairage est dosé pour créer une ambiance agréable, le service est efficace et précis. L'ensemble a cependant quel-



que chose d'un peu impersonnel, d'un peu froid bien que baigné d'une lumière chaleureuse.

Le Pavillon de l'Atlantique, qui est alimenté par toutes les eaux du globe et qui privilégie le frais, propose une grande carte en la complétant chaque soir par une table d'hôte.

La bisque de homard avait bon goût. Une certaine lourdeur dans la consistance en faisait un bon potage, mais une bisque sans finesse et sans caractère. La chaudrée, par contre, était savoureuse et légère tout en étant pleine de fruits de mer et de petites cubes de pommes de terre, cuits sans l'être trop. Servie en petit bol, c'est le type de préparation que l'on aimerait voir en soupe!

On ne peut trouver façon plus simple de présenter un plat de crevettes: des crevettes sur du riz. On ne peut trouver façon plus exacte de faire apprécier

re, cuits sans l'être trop. Servie en petit bol, c'est le type de préparation que l'on aimerait voir en soupe!

On ne peut trouver façon plus simple de présenter un plat de crevettes: des crevettes sur du riz. On ne peut trouver façon plus exacte de faire apprécier

Bisque
Chaudrée
Vivaneau
Crevettes
Crème caramel
Gâteau au chocolat
Café
Menu pour deux, avant vin, taxe et service: \$43.70.

des crustacés. Bien décortiquées, queues exceptées, roses, tendres et presque juteuses, de taille respectable, ces crevettes étaient parfaites pour régaler un amateur. Le riz était un simple et bon accompagnement, aussi soigné dans sa préparation que s'il avait été un grand plat.

Le vivaneau était servi à la façon de la Nouvelle-Orléans. Grillé, le poisson l'étoilé et la chair était sèche. Une sauce l'accompagnait, forte en Tabasco. C'est un plat de poisson qui peut se défendre pour ceux qui n'aiment pas vraiment le poisson. Des pommes de terre frites, bien faites, ou une pomme de terre au four pouvait compléter ce plat.

Au dessert, la crème caramel était douce et fine et le gâteau au chocolat était aussi léger en texture que franc en goût.

PAVILLON DE L'ATLANTIQUE
Maison Alcan
1188 Sherbrooke ouest
285-1636

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)

Ristorante L'AVENURA
Le goût de l'Italie
99, AV. LAURIER OUEST
(Coin rue St-Urbain)
Res.: 271-3095

Pa Bretonne
Apportez votre vin
Animation musicale
DÉBUT 12 JANVIER
CUISINE FRANÇAISE ET ITALIENNE
1874, Plessis, Montréal-Québec
Réservations: 526-5486
Brunch à partir de 11 h
FERMÉ LE LUNDI

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

Vous allez voir «CATS»?
Venez à l'avant-spectacle.
la sila
Le raffinement de la cuisine italienne.
10 ans déjà!
Ouvert de 17 h 30
2040, rue St-Denis, 844-5083

FONDUE CHINOISE A VOLONTÉ
FINE CUISINE A PRIX POPULAIRES
Salle de réception, cap. 6 à 20 personnes
Les Trois Lanternes
Ouvert dim., lun., mar., mer. jusqu'à 10 h 30 p.m.
Jeu., ven., sam. jusqu'à minuit tous les mîdis du lundi au vendredi
6218, rue St-Denis
Avec réservation 276-9971

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

Le Américain
Un vent de Bretagne dans la cuisine française!
Membre de l'A.R.Q. (Association des Restaurateurs du Québec)
1550, Fallum coin Maisonneuve
Res.: 523-2551
Fermé le dimanche

Solmar
L'ORGUEIL DE LA CUISINE ET DU SPECTACLE
MENU DE GALA AVEC VIN INCLUS
VARIÉTÉ DE BOEUF, VEAU, VOLAILLE, GIBIER ET FRUITS DE MER
FADO ET DANCE 365-4562
111, rue Saint-Paul Est 861-4062
Beaucoup de stationnement 861-3210

CHEZ Butch Bouchard
LA FILET MIGNON MANIE se continue
REPAS COMPLET à compter de 15.95\$
Soirées musicales les samedis et dimanches avec DENYS LAVERGNE et ses invités
TABLE D'HÔTE le soir à compter de 11.95\$
Salons privés pour gens d'affaires.
881, boul. de Maisonneuve est
Res.: 527-1221
Stationnement gratuit à l'arrière
Métro Berri-de Montigny
Sortie couloir Dupuis

Restaurant français La Dubelloire
MENUS DÉGUSTATION Déjeuner d'affaires
Chef: Denis Noeser
Res.: 281-1842
4287, rue Saint-Denis
Fermé dimanche et lundi

LA MER A BOIRE
Restaurant
429, rue St-Vincent Vieux-Montréal
Res.: 397-9610
Salle de réception disponible
FESTIVAL DE GUISSSES DE GRENOUILLES
Venez vous réchauffer auprès de notre foyer

le Vieux Rafiot
La super soirée DE LA MARINE est répartie plus folle que jamais!
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, RIENS, ROULONS
• Victuailles en abondance • Accordéon musette
• Amphore de vin rouge • Service en patins à roulette
• Spectacle bidon • Danse
TOUS LES DIMANCHES, BUFFETS CHAUD ET FROID
11 h 30 à 15 h. À VOLONTÉ 10.50\$ 15 h à 20 h 30
FANTASTIQUE BRUNCH-BUFFET 10.50\$ SUPER BUFFET CHAMPAGNARD 10.50\$

Chaque samedi
GEORGES COULOMBE
chante à la
Vieille France
CUISINE RAFFINÉE
52, rue Saint-Jacques (près Place d'Armes)
TABLE D'HÔTE \$10.95
à partir de
Réservations: 332-2771 845-1575

Ristorante CINZIA
DÉJÀ 10 ANS
La mamma est toujours là!
GASTRONOMIE ITALIENNE

Diners d'affaires du mardi au vendredi
Ouvert 7 jours sur 7
1732, rue St-Denis • Res.: 843-4386
"Buono Appetito"
De la Mamma!

Gargantua & Pantagruel
RESTAURANT FRANÇAIS
TOUS LES LUNDIS 15.95\$ 9.95\$
NOTRE TABLE D'HÔTE VALABLE JUSQU'AU 25 JAN.
APPORTEZ VOTRE VIN • RÉSERVATIONS: 843-6317
3873, RUE SAINT-DENIS STATIONNEMENT: ROY ET SAINT-DENIS
SPECIAL GROUPES 15 ET PLUS 9.95\$
lundi, mardi, mercredi

Restaurant authentiquement québécois
SAMEDI, DIMANCHE et MARDI
Samedi 20% d'escompte avant 18h ou après 21h
CHATEAUBRIAND OU CHATEAU DU PÊCHEUR POUR 2 PERSONNES
incluant une bouteille de vin rouge ou blanc, salade verte ou escargots à l'ail et café 46.95\$
JEUDI, VENDREDI ET DIMANCHE Festival de longuettes à volonté incluant escargots à l'ail, pain à l'ail et salade verte 19.95\$
PAIN À L'AIL GRATUIT AVEC REPAS
PLACE DE l'Artisan
191, boul. Montagne, Boucherville
Res.: 655-6820/1117 du mardi au dimanche

ILE DE FRANCE
RESTAURANT FRANÇAIS ÉLÉGAN
PIANO BAR TOUS LES SOIRS
SOUPERS DANSANTS VENDREDI ET SAMEDI SOIRS
Animé par SHELDON KAGAN
Stationnement au sous-sol
801, boul. de Maisonneuve Ouest
Réservations: 849-6331
McGill
NOUVEAU! OUVRE LE DIMANCHE À PARTIR DE 17 H

TOUT COMPTE FAIT
AUBERGE LA BELLE POULE
une soirée chez nous c'est tellement plus savoureux, élégant et même économique.
406, rue Saint-Sulpice (coin St-Paul) Vieux-Montréal
Réservations: 288-7770
Stationnement gratuit après 18 h

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

Brochette de Crevettes & Quart de Poulet 2ième Personne - GRATUIT -
INCLUANT: choix de pommes de terre ou riz, salade de pain, crèmeuse, choux et beurre (viande blanche suppl. .90)
13.95\$
SAMMY'S RIBS
14068, boul. Gouin (2 blocs à l'est de St-Jean) 624-0121
7500, Victoria (et De la Savane) Appartient et est géré par le restaurant La Dilligence 739-3317

l'Hotel Shangila
MONTRÉAL
NOS DINERS DANSANTS DU SAMEDI SOIR de 18 h 30 à 23 h
En décembre, les vendredis et samedis Animés par le groupe «V.I.P.»
Superbe buffet chaud et froid : 25\$
ET NOTRE BRUNCH DU DIMANCHE de 11 h 30 à 15 h
Animé par le duo «Hany et Natalie»
Buffet à volonté: 19.95\$
3407 rue Peel (angle Peel et Sherbrooke)
Informations et réservations, demandez l'hôtesse au: 288-4141 (#6155)

St-Jacques HONORE
LURES FINES - ASSIETTE
GRILL • RESTAURANT • BAR
La maison historique du Faubourg
DEJEUNER GOURMAND EN MUSIQUE
FLÛTE ET VIOLONCELLE DIMANCHES SEULEMENT
Servi de 11:00 à 14:30
ADULTES: \$18.50 Enfants (moins de 12 ans): \$12.00
Res.: 932-5550, Le Faubourg Ste-Catherine, 1816, Ste-Catherine Ouest
FONDANT AUX BANANES & CHOCOLAT • THE & CAFE
FRUITS • CEURS BÉNÉDICTE • RÔTI DE BOEUF & POMMES