

RENOIR À BOSTON

Le peintre du dimanche

Il fait toujours dimanche dans les toiles de Renoir, vous ne trouvez pas? A quel autre moment ces personnages avec leur bonne tête populaire auraient-ils eu le temps de se balancer ainsi au soleil, de se promener dans la nature ou sur l'eau, de danser dans leurs plus beaux atours au bar du village, de se reposer, de tant sourire?

Et puis, il fait dimanche aussi au Museum of Fine Arts de Boston. Les parfums s'incrémentent dans les salles du Musée réservées à Renoir comme autrefois dans les églises où, mêlés à l'encens, ils troublaient l'ardeur religieuse pendant la messe. Les gens, endimanchés, attendent sagement leur tour à l'intérieur du Musée, comme on va à la communion. Ils sont d'une patience angélique.

On entre dans les salles au rythme de 700 personnes à l'heure. On est au moins 20 à la fois devant un tableau, tandis que 20 autres regardent le suivant, et ainsi de suite multiplié par 97 tableaux. Comme personne ne nous range en ordre de grandeur, certains pourraient se sentir frustrés. Mais tout le monde sourit: il fait beau et bon, c'est l'effet Renoir. On a tendance à prendre son temps.

L'exposition Renoir est finalement arrivée à Boston le 9 octobre, dernière étape de son périple. Elle avait d'abord été reçue à la Hayward Gallery de Londres et au Grand Palais à Paris où elle

a attiré respectivement 365 000 et 825 000 visiteurs environ. Un record pour le musée de Londres et la deuxième exposition en importance pour le Grand Palais, après *Les trésors de Toutankhamon*. Il faut dire qu'il n'y avait pas eu de

JOCELYNE
LEPAGE

Photos Michel Gravel

grande exposition Renoir à Paris depuis 1933, à Londres, depuis 1953, et aux États-Unis, depuis 1973 (à Chicago). A Montréal, notre Musée des beaux-arts avait servi un peu de Renoir en 1949 dans une exposition intitulée *De Manet à Matisse*.

Le monde aime pourtant Renoir, «le peintre de la joie de vivre». Le monde a toujours plus aimé Renoir que ne l'ont fait les historiens d'art et les critiques. Il est le plus populaire des impressionnistes, dit-on, et le moins impressionniste d'entre eux.

À en juger par la foule de vendredi matin, 18 octobre, l'exposition pourrait bien battre également des records d'assistance au Musée de Boston. Pas un Bostonien qui ne sache que Renoir (Wenouáá) est en ville. Même le guest house où j'ai finalement échoué, dans un quartier éloigné

du centre-ville, a son lot de dépliant sur l'exposition.

Un autocar blanc à impériale signé Renoir fait régulièrement la navette entre les grands hôtels et le Musée avec son chargement de touristes, rappelant ainsi aux Bostoniens combien une grande expo peut être intéressante pour l'économie locale.

Curieux d'ailleurs ces grandes expositions populaires où on sait d'avance que les conditions de visite et de «contemplation» ne seront pas idéales. Notre photographe Michel Gravel me faisait remarquer que c'est autant pour participer à un grand grand événement que pour voir un artiste aimé que les gens y vont en si grand nombre.

Mais aussi bien vous le dire tout de suite. Si vous trouvez que Renoir est le prétexte idéal pour visiter enfin Boston, cette ville que les Québécois ont tendance à contourner en allant à Cape Cod, vous n'êtes pas les seuls à avoir cette brillante idée. Je ne sais pas si le grand peintre en est le seul responsable, mais on trouve difficilement une chambre dans les grands hôtels même en réservant dix jours à l'avance. Vous êtes prevenus, Renoir et Boston, ville historique à l'architecture remarquable, en valent cependant la peine. L'exposition prendra fin le 5 janvier.

Au Musée de Boston, 97 toiles de Renoir ont été réunies, représentant ses diverses époques de 1866 à 1919. C'est un peu moins

qu'à Paris, mais suffisamment pour avoir une bonne idée de l'évolution curieuse, certains disent chaotique, de Renoir. On y retrouve quelques-unes des toiles les plus connues de l'artiste comme *La danse à Bougival*, *La danse à la ville*, *La danse à la campagne*, placées côte à côte, *La Parisienne*, *Madame Charpentier et ses enfants*, *Les canotiers*, *Monnet peignant dans son jardin*, mais pas *Le déjeuner des canotiers* ni *Le bal au Moulin de la Galette*. On y devine, même de loin, malgré la foule, les œuvres faites sous l'influence de Monet ou de Cézanne.

Une certaine importance (plus grande que dans les livres sur Renoir) est accordée aux œuvres de la dernière partie de sa vie, celle des nus féminins plantureux sur fond de nature, portant les seins haut et rond, images susceptibles de reconcilier bien des femmes d'aujourd'hui avec ce qu'elles sont et qui ne correspond guère aux critères rattachés de la mode des vingt dernières années.

Un parti-pris pour le bonheur

Si le style de Renoir change, une chose demeure constante: le parti-pris pour les scènes heureuses. Jamais de pleurs, de grimaces de dents, de peur, de pauvreté, de saleté, d'anxiété. La vie est belle, la chair est rose et fraîche, le soleil est bon, les enfants sont merveilleux. Si on ne craignait d'être ridicule, on penserait parfois à Bouguereau, un peintre que les Montréalais connaissent bien.

«La peinture, disait Renoir, doit être quelque chose de plaisant, de gai et de joli, oui de joli.» Il a dit aussi: «Un peintre, voyez-vous, qui a le sentiment des tons et des fesses, est un homme sauve.» Aujourd'hui, Renoir est certainement au paradis.

Mais ce peintre du bonheur, qui donne l'impression de travailler avec une aisance et une facilité tombées du ciel, par petites touches légères, lisses et chatoyantes et dans un éclatement de couleurs, était en fait un homme tourmenté, anxieux, nerveux, volubile, contradictoire et jamais satisfait de son travail. «Vers 1883, dit-il, il s'est fait comme une cassure dans mon œuvre. J'étais allé jusqu'au bout de l'impressionnisme et j'arrivais à cette constatation que je ne savais ni peindre, ni dessiner.» C'est alors qu'il s'est pâmé pour la Renaissance et la peinture du 18^{ème} siècle.

On voit bien cette cassure dans l'exposition alors que les thèmes de Renoir redeviennent academi-



Baigneuse, 1905.

ques et plutôt rétrogrades par rapport aux sujets choisis par les impressionnistes. Également beaucoup de portraits d'enfants et de jeunes filles «aux yeux de velours» et de bourgeois et bourgeois dans leur décor somptueux.

Renoir se considérait comme un ouvrier de la peinture, un décorateur, beaucoup plus qu'un artiste. D'origine humble, contrairement à ses amis Monet et Sisley, il a commencé à travailler à l'âge de 13 ans dans une fabrique de porcelaine. Plus tard seulement, il s'est inscrit à l'École des beaux-arts. Mais il a dû gagner sa vie et celle de sa famille. Aussi a-t-il reconnu avoir vendu des œuvres de pierre qualité uniquement pour survivre, ce qui a nué à sa réputation.

Impressionniste un temps, sous l'influence de Monet surtout, Renoir avait aussi un petit côté réactionnaire par rapport aux idées jeunes de son temps. On l'a dit plus à l'aise dans un 18^{ème} siècle qu'il avait idéalisé que dans le 19^{ème}. Il rêvait d'un monde où chacun a sa place et s'y sent bien. Une sorte de paradis terrestre.

Et c'est peut-être ce rêve de bonheur qu'il réussit encore à communiquer aux visiteurs à Boston.

Si l'attente, la foule, la chaleur, les odeurs, le temps perdu à la boutique temporaire pour trouver le catalogue de l'exposition et dénicher quelques souvenirs Renoir ne vous ont pas complètement épuisés, il reste tout le Musée de Boston à visiter, un des plus importants aux États-Unis. Et surtout l'aile renouée consacrée à l'art oriental qui vaut à elle seule une visite à Boston.

Ceux qui comptaient se rendre à Boston avec les Amis du Musée des beaux-arts de Montréal doivent renoncer à leur projet, la liste d'attente est déjà trop longue. Par contre, il est toujours possible de faire affaire avec une agence pour un voyage forfaitaire à Boston. À titre d'exemple, il y en a une qui annonce dans nos pages un voyage aller-retour par Québecair, deux nuits dans un excellent hôtel, le billet d'entrée au Musée et d'autres services, pour \$210. À vous de magasiner.

Les billets pour l'exposition Renoir sont en vente à Montréal aux guichets Ticketron.

Pierre-Auguste Renoir au Museum of Fine Arts de Boston, 465 Huntington Avenue, Boston, jusqu'au 5 janvier 1986.



Un autocar à impériale fait régulièrement la navette entre le musée et les grands hôtels de Boston.

Notes impressionnistes

Très belle ville chargée d'histoire, l'histoire des premiers habitants des États-Unis. Une architecture fascinante. On ne compte plus le nombre de vieilles maisons bourgeoises ou

JOCELYNE LEPAGE

d'anciens bâtiments bien conservés laissant deviner l'aisance des propriétaires. C'est en fait une petite ville (640 000 habitants environ) desservie par le plus vieux métro en Amérique et cernée par un agglomérat de banlieues d'où surgit par de multiples entrées un flot incessant de voitures. Mais deux panneaux placés à une sortie de la ville laissent entendre que Boston aimerait bien un certain retour des banlieusards chez elle. Il y est écrit en effet et je traduis: «Si vous viviez ici (premier panneau), vous seriez déjà rendu chez vous».

Le touriste à tout intérêt à être muni d'un plan de la ville et même dans ce cas, s'il est en voiture, il risque de tourner longtemps en rond. Des rues qui changent de nom ou de sens sans avertir et d'autres qui se mettent à trois pour porter le même nom. Des rues qui s'entrecroisent suivant un modèle complexe qu'on met du temps à comprendre à cause de notre habitude du damier montréalais. Un coup d'oeil dans les hauteurs et se découpent des paysages géométriques faits de rondeurs, de pointes, d'angles aigus appartenant à des buildings de différentes époques et de couleurs diverses.

Une ville de collégiens et d'étudiants. Boston est réputée aux États-Unis et dans le monde pour la qualité de ses collèges et de ses universités. On pense à Harvard et au M.I.T. par exemple. Un habitant sur cinq y est collégien. Cela fait beaucoup de joggers sur les trottoirs et dans les nombreux parcs. Des cyclistes qui n'osent emprunter les rues utilisent eux aussi les trottoirs.

Très peu de femmes en haut talons, les souliers de course sont à la mode, comme à New

York, même avec des robes de satin ou des habits de soirée. Si, à Boston, on n'a pas l'élégance aux pieds, on l'a à la tête pas seulement parce qu'on la plonge dans les livres, mais surtout parce qu'on la laisse aux coiffeurs. Jamais vu autant de salons de coiffure dans une ville. Y compris entre les galeries chic et les boutiques d'antiquaires de la rue Newbury.

Un beau port de mer rénové (en partie en tout cas) et habité dans ses condos, mais malheureusement coupé de la plus vieille partie de Boston par une atroce voie rapide surélevée. Un Vieux Boston retapé où il faut découvrir le fameux Faneuil Hall, regroupant à peu près tout ce qu'il y a de plus exotique à Boston.

Un bon nombre de musées pour satisfaire les besoins de la population savante, à commencer par le Museum of Fine Arts, le Musée d'Isabella Stewart Gardner (maison romantique imposante restée telle qu'elle était du temps de sa propriétaire collectionneuse d'art et de belles choses), l'Aquarium, le Musée des sciences et le planétarium Hayden, un Musée des enfants, un autre pour les transports, d'autres encore pour l'histoire afroaméricaine, le commerce américain avec la Chine, etc... et l'Institute of Contemporary Art.

Et l'Institute of Contemporary Art

Ecrasée peut-être par l'histoire, et trop proche sans doute de New York, Boston n'est pas une ville où on peut voir autant d'art contemporain qu'à Montréal. Il n'y a pas non plus de quartier où les galeries sont regroupées comme à New York, Toronto ou Montréal. On en compte bien quelques-unes rue Newbury, mais elles ne font même pas le poids (en quantité) avec notre seule rue Sherbrooke.

Mais il y a 50 ans, sous l'instigation de professeurs de Harvard, on y fondait l'Institute of Contemporary Art, qui loge depuis 1976 dans la moitié d'une vieille station de pompiers réno-

uée, rue Boylston. La surface totale d'exposition, répartie sur cinq salles équivaut à peine au quart de notre actuel Musée d'art contemporain de la Cité du Havre.

Depuis quelques années, on y présente des expositions sans thèmes, regroupant des artistes contemporains de différents pays (mais pas le Canada), pratiquant divers média et représentant des tendances qui peuvent parfois être à l'opposée les unes des autres. Ce n'est pas un musée puisqu'il n'a pas de collections. Mais on fait une grande place à la vidéo (c'est la spécialité de l'Institut) aux performances, à la danse, aux installations. On y reçoit des artistes étrangers qu'on loge quelque part dans Boston avec l'aide d'amis comme ce fut le cas récemment pour Bill Woodrow, un des sculpteurs britanniques les plus en vogue actuellement.

L'Institut fêtera bientôt son 50^{ème} anniversaire. À sa manière. En présentant, de décembre 85 à juin 86 trois importantes expositions qui mettront en évidence le caractère particulier de cet établissement controversé: la résistance à l'idéologie imposée par New York. Par exemple, alors que New York se branchait sur l'expressionnisme abstrait dans les années quarante, à Boston, on s'occupait de l'expressionnisme allemand et on présentait, pour la première fois en Amérique les Kokoschka, Edvard Munch et James Ensor qu'on fera venir à nouveau cette année en compagnie d'un bon nombre d'autres expressionnistes allemands du début du siècle.

Pour les Montréalais soucieux du sort réservé à leur Musée d'art contemporain, une visite à l'Institut, dans cette ville dépourvue de musée d'art moderne, s'impose. Il arrive parfois que les comparaisons soient à l'avantage de Montréal comme c'est le cas ici. Mais il arrive aussi qu'un tout petit institut, avec de petits moyens, fasse de grandes choses.

Institute of Contemporary Art, 955 rue Boylston, Boston.



Tout le monde aime Renoir, le «peintre de la joie de vivre...»

ARCHAMBAULT

DISQUES ET CASSETTES EN SPÉCIAL

JUSQU'AU 2 NOVEMBRE

RADIO-CANADA-SM-5047 BERLIOZ: Harold en Italie Orch. symph. de Québec - S. Streetfield. 999	ERATO-NUM-75207 TCHAIKOVSKY-TOLANTA G. YCHINEVSKAIA: N. Gedda - W. Graenros - M. Rostropovich. 2 disques. 2499	RCA-ARL-1-5323 JULIA HIGENES JOHNSON chante Gershwin. 899
DGG-415136-1 ORFF: Carmina Burana J. Anderson - P. Creech - J. Levine. Orch. symph. Chicago. 899	Version originale française VERDI: Don Carlos Domingo-Ricciardi-Raimondi-Abbado. Album de 5 disques. 4495	LONDON-414666-1 KIRI TE KANAWA: Blue skies (avec l'Orchestre de Nelson Riddle). 899

Lot choisi de disques et cassettes classiques Deutsche Grammophon, Philips et London à 899 chacun	Lot choisi de disques et cassettes E.M.I. importés de France à 1199 chacun
--	---

PHILIPS-6325182 BORIS VIAN: Le déserteur, etc. (Importation spéciale - Quantité limitée). 1499	PHILIPS-6680252 MICHEL LEGRAND CHANTE « Les moulins de mon cœur » et 23 autres titres. (Importation spéciale - Quantité limitée). 2 disques. 1499	PHILIPS-824872-1 ALAIN BASHUNG: Live tour 85 (Importation spéciale - Quantité limitée). 1599
POLYDOR-625125-1 Milla et Astor Piazzolla - Live at the « Bouffes du Nord ». (Importation spéciale - Quantité limitée). 1599	POLYDOR-2473109 IRENE PAPPAS: Odes (Importation). 1099	ADM-4003 Pipes and Strings of Scotland. (Carnemuse). 699

ARCHAMBAULT MUSIQUE

500 est. rue Ste-Catherine, Montréal 849-6201
COMPLEXE DESJARDINS 288-2444

VOS MAGASINS POUR LE DISQUE COMPACT
COMPTOIR TICKETRON
BILLET EN VENTE AU MAGASIN BERRI-STE-CATHERINE

Les soeurs Portal annulent leur comédie musicale

Le projet de comédie musicale *Rue des Néons*, qui devait être créée en janvier au théâtre Félix-Leclerc, a été annulé.

Le producteur Jean-Claude Lespérance a expliqué hier que le désistement d'une des quatre principales interprètes, Louise Portal, avait entraîné cette annulation.

L'abandon de la chanteuse et comédienne fait suite à une démission quant à la participation du co-compositeur Walter Rossi.

Jointe au téléphone, Louise Portal a simplement déclaré: « Pas de commentaire ». La chanteuse rock, qui tourne actuellement *Le déclin de l'empire américain*, avec le cinéaste Denys Arcand, a déjà enregistré plusieurs microsillons avec M. Rossi.

Selon M. Lespérance, Walter Rossi n'arrivait pas à « entrer dans le cadre de la production. En somme, il refusait d'être supervisé » par le metteur en scène René-Richard Cyr.

Rue des néons portait d'une idée originale de Louise Portal et de ses trois soeurs: Geneviève (de la comédie à succès *Pied-de-Poule*), Pauline et Priscilla Lapointe. Puis Marcel Lefebvre a écrit le livret et Robert Léger a composé la musique.

« La comédie musicale québécoise reçoit une claque majeure », a commenté M. Lespérance. La pré-production était presque terminée et la troupe devait bientôt commencer les répétitions. Cependant, a-t-il souligné, le ministère des Affaires culturelles n'avait encore rien versé d'une subvention prévue d'environ \$170 000. Il n'en va pas ainsi pour l'argent privé investi dans *Rue des Néons*.

— Presse Canadienne



Lorsque Radio-Canada a annoncé pour cette saison le retour d'un téléroman de style familial, et que ce serait une comédie, je me suis dit que le *Cosby Show* faisait des petits chez nous, et que c'était bien tant mieux.

Jusqu'à ce que je voie *Paul, Marie et les enfants*, qui a pris son envol le mercredi 9 octobre à Radio-Canada. Une émission produite par le service Jeunesse et écrite par Jean-Paul LeBourhis.

Oui, *Paul, Marie etc.* est un show familial. Ça se passe effectivement dans une grosse famille où il y a un papa, une maman et six enfants. Deux des enfants sont à papa, deux à maman et les deux derniers à papa-maman. Vous aurez compris que Paul et Marie sont deux divorcés qui avaient chacun deux enfants et qui en ont fait deux autres.

Non, hélas, *Paul, Marie etc.* n'est pas une comédie. Une comédie doit faire rire. Ce n'est pas le cas ici.

Paul, Marie etc. n'est même pas un téléroman.

L'émission bouge et crie beaucoup. Forcément, avec huit personnages. Mais tout ce mouvement est sans signification.

L'épisode de mercredi dernier racontait une dure fin d'après-midi dans la grande maison de NDG. Papa Paul voulait absolument aller à une première de film le soir. Il lui fallait faire le souper. Maman a eu un accident de voiture au coin de Laurier et St-Denis. Les jeunes enfants lui ont raconté leur journée. Un des plus vieux a rapporté des grillons qui se sont échappés dans le hall d'entrée. La sauce à spaghetti a brûlé. Papa a fendu sa culotte parce

PAUL, MARIE ET LES ENFANTS Un nouveau téléroman d'une rare insignifiance



Jacques Thisdale, le papa...

qu'il a engraisé. Enfin, papa, maman et l'aîné, dans leurs plus beaux atours, sont partis au cinéma. Fin.

La semaine précédente, l'action tournait autour de la plomberie défectueuse dans la maison. Ça criait, tempêtait, rigolait, mais pourquoi? Pour rien d'évident. Depuis le début, je cherche une signification à tout ce tohu-bohu. Sans succès.

Tous ces événements pourraient servir de point de départ à une comédie sur les relations inter-familiales. Surtout qu'ici on a des enfants de trois ménages et d'âges différents. Les plus vieux ont quelque part un père et une mère. Les voient-ils parfois? Rien là-dessus. Une grosse famille pleine d'enfants d'âges différents pourrait servir de tremplin à mille et une histoires ou l'on pourrait mieux comprendre les joies et les peines d'une famille. Rien là-dessus.

Le *Cosby Show* nous montre chaque semaine une histoire pleine de finesse sur les aléas de

la vie familiale. Les événements servent à faire connaître les personnages et débouchent sur une description juste de la vie d'aujourd'hui. Le dialogue est drôle et engageant. Dans *Paul, Marie etc.* les événements prennent toute la place et n'illustrent rien. Au moins pas encore, et ça fait trois semaines que ça dure...

Ding et Dong font un sketch fameux. *La petite vie*, dans lequel ils parodient un téléroman. Passe-moi le beurre de pépère. Les vidanges sont-elles passées? Fiffille a perdu son œil au centre d'achat. Le dialogue se déroule et le public croit de rire. Parce que tout ça ne signifie absolument rien.

Si *Paul, Marie etc.* était une parodie, on pourrait peut-être à gorge déployée. L'inconvénient, c'est que c'est un téléroman, et qu'il revient toutes les semaines. Toujours aussi vide.

A TVFQ, des nouvelles fraîches sans images

Depuis quelques jours, les téléspectateurs qui s'endorment devant TVFQ durant la soirée se réveillent à un son nouveau passé minuit: celui de Radio-France International.

À la fin des émissions de la semaine, TVFQ 99 se branche sur Radio-France International et diffuse la programmation de cette station à ondes courtes jusqu'à la reprise des émissions le lendemain matin à 9 h 30. On peut également entendre la radio à la télé de 16 h à 16 h 30.

Les téléjournalistes de TVFQ ont toujours une semaine de retard. Mais les curieux qui veulent savoir ce qui s'est passé à Paris et dans le monde le jour même peuvent maintenant satisfaire leur curiosité. En français et en anglais, puisque les bulletins sont bilingues. Et lire en même temps la programmation du lendemain à TVFQ affichée sur l'écran.

99 SUR PLEINS YEUX DEMAIN, C'EST DIMANCHE

pour les passionnés de variétés

Nouvelle émission animée par les célèbres Charlots et la jolie Désirée Noshush. Articles autour d'un invité vedette, en l'occurrence Johnny Hallyday, chansons et sketches se succèdent à un rythme endiablé! Soirée familiale par excellence, les téléspectateurs apprécieront cette formule relaxante où le rire est roi.

Avec France Gall, Christophe, Kate Bush, Eros Ramazzotti, Al Corley, Jesse Garron, Michel Sardou et Patrick Sébastien.

Riez un bon coup ce samedi 26 octobre à 21 h, en reprise le 2 novembre à 13 h 30, à l'antenne de TVFQ 99.

99 SUR LE CÂBLE

CHOIX D'ÉMISSIONS

- 21:00 (3) — «Pride and Prejudice»
Les fans de Laurence Olivier sont gâtés ce soir puisque ce canal offre deux films du grand acteur. Celui-ci date de 1940, est en noir et blanc et est une adaptation d'un roman de Jane Austen. À 23h, c'est *The Prince and the Showgirl*, en couleur et avec Marilyn Monroe.
- 23:45 (3) — «Hud»
Sans doute le meilleur film de Paul Newman, dans lequel il est un affreux macho, mais très beau et sexy par ailleurs. Une réalisation de Martin Fitt avec Patricia Neal et Brandon De Wilde.



David Letterman
23:30 (3) — David Letterman's Tri-State Area
Les fans de cet animateur parfois fort drôle ne voudront pas manquer cette spéciale dans laquelle on a fait un montage de diverses sorties bizarres de Letterman dans les environs de New York. Larry Bud Melman et John Cougar Mellencamp y seront.

HORAIRE RÉVISÉ

- 14:00 (3) (3) — Popeye
14:30 (3) (3) — Sketches Of Our Town Perth
18:05 (3) (3) — Impact
Invités: John Turner, Albert Jacquard, généticien, et David Roy du Centre bio-éthique de Montréal, Pierre MacDonald, de la Banque de Montréal, Normand Carrier, du ministère de la Justice du Québec.
23:15 (4) — Provincial Affairs
23:20 (4) — Newsfinal
23:50 (4) — Newsfinal
00:50 (4) — Saturday Night Theatre

Faites le bon contact!

Plus de \$25,000 en prix à Gagner

12 magnétoscopes RCA VKT-385

200 installations du câble

ET LE GRAND PRIX..

une Chevrolet Cavalier familiale 1986

ABONNEZ-VOUS ET GAGNEZ!

COMMENT PARTICIPER
Tous les abonnés de CF Cable TV Inc. en date du 16 décembre 1985 sont éligibles au tirage de l'automobile.

Seules les personnes qui s'abonnent à CF Cable TV Inc. entre le 9 septembre et le 30 novembre 1985 sont éligibles aux tirages hebdomadaires des magnétoscopes.

Pour gagner une installation du câble, il suffit de gratter trois symboles identiques sur le coupon de participation que vous recevrez avec votre première facture.

Règlements du concours disponibles au 8390 Mayrand, Montréal, Québec.
735-3711

GALERIES D'ART

À VENDRE
 Livre d'art Canada-Canada
 par
JEAN-PAUL LEMIEUX
 Comportant 12 sérigraphies signées
 Suzanne Lafèche Rena Savoie
 342-4514 733-2777 651-5888
 English: Charlevoix Cite Nord 1-514-770-7963
 Suzanne Lafèche Rena Savoie 342-4514 733-2777 651-5888
 French: Saguenay Lac St-Jean 1-418-543-5017
 St-Hyacinthe Drummond 1-418-647-5815
 Rimouski Gaspésie 1-514-774-6784
 Sherbrooke Estrie 1-418-733-1221
 Québec Métropolitain 1-418-647-5815
 Trois-Rivières Mauricie 1-819-373-3668
 Kamouraska 1-418-867-5750

EXPOSITION
RENOIR
BOSTON
 Départs: du 29 nov. au 1 déc. 85
 7 déc. au 9 déc.
 à partir de \$210 can.
 par personne (occ. quad.)
 Via Québécois
GUY TOMBS LIMITÉE
 1085, Beaver Hall Hill, Montréal,
 Qué. H2Z 1S7 — (514) 866-2071
 Acta-loto — Permis du Québec

Avec la participation de la maison
 d'oeuvres d'art REGENCY INC.
SERGE DUBREUIL
 et
MARCELLE HAMELIN
 vous invitent à les rencontrer
 à l'atelier galerie au
 210, rue Principale
 Saint-Sauveur-des-Monts
 (face à l'église) 1-227-4456
 sortie 60, autoroute du Nord
 Ouvert tous les jours sauf le mardi

Elca London
 EXPOSITION
PAUL FOURNIER
 1616 Sherbrooke O.,
 Montréal (514) 931-3646
 Membre de l'Association
 Professionnelle des Galeries d'Art
 du Canada Inc.



EXPOSITION
GRANT TIGNER
 3 — 14 novembre
 VERNISSAGE DIMANCHE
 3 novembre à 13 h
La Galerie
 1256, rue Saint-Mathieu
 (au sud de Sainte-Catherine) 932-4550



EXPOSITION
GABRIEL CONTANT
 1-12 DÉCEMBRE
 VERNISSAGE DIMANCHE
 1er DÉCEMBRE À 13 H
La Galerie
 1256, rue Saint-Mathieu
 (au sud de Sainte-Catherine) 932-4550

NOS CADRES
 contribueront
 au succès de votre
 prochaine
EXPOSITION
WISINTAINER INC.
 1887-1985

13 LITHOGRAPHIES
 DE
RIOPELLE
 (Parler de corde)
 et plusieurs oeuvres depuis 1967
 Aussi plus de 600 gravures et
 sérigraphies d'artistes québé-
 cois: COSGROVE — CERJ —
 DUMAS — L. JAQUE — P.
 LAMBERT — PELLAN
 et plusieurs autres

 4593, rue Rivard
 Montréal H2J 2N2
 Tél.: 843-4535
 Ouvert le dimanche sur rendez-vous

EXPOSITION
Galerie Prélude
 présente les oeuvres de
Alban Bluteau
Jean Ro
Jeanne d'Arc Lussier
 du 27 octobre au 1er novembre 1985
 Vernissage dimanche le 27 oct.
 de 13 h à 21 h, présence des artistes
Encadrements Longueuil
 440, rue Saint-Jean, Vieux Longueuil
 Vin et café 670-8080



THE 1984 MISS GENERAL
IDEA PAVILLION
 Conçue et réalisée par le trio
 torontois, la rétrospective
 General Idea est mise en cir-
 culation par la Art Gallery of
 Ontario.

atelier
Les IMPRESSIONNISTES
 et leur temps.
 AFFICHES LAMINEES
 de: MONET, RENOIR,
 MANET, SEURAT,
 HOMER, TWACHTMAN,
 ETC.
 Les Terrasses
 niveau métro McGill
 849-8243

Les MAÎTRES DU XX^e SIÈCLE
 AFFICHES LAMINEES
 de: PICASSO, MIRO,
 MATISSE, CHAGALL,
 KLEE, MAGRITTE,
 MONDRIAN, ROTHKO, etc.
 1024, av. Laurier ouest
 Outremont
 279-2188



GALERIE MIHALIS
 1550 Sherbrooke o.
 932-4554
EXPOSITION
MOE REINBLATT
 1917-1979
 Peintures à l'huile, sculptures de bronze,
 dessins, estampes originales.
 JUSQU'AU 9 NOVEMBRE

SYLVIA LEFKOVITZ
 Bronzes
 et
 peintures récentes
 Vernissage
 mardi 29 octobre,
 19h30
galerie l'art français
 372, Laurier Ouest
 Montréal
 Tél.: 277-2179

General Idea
 Du mardi
 au dimanche
 de 10h à 18h
 Plus de 100 000
 visiteurs
 Baie-Esplanade,
 Toronto
 Du 22 septembre
 au 3 novembre
 Cite du Havre
 873-2878

**MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN
 DE MONTRÉAL**


EXPOSITION
PEINTURES RÉCENTES DE
GABRIEL BONMATI

 du 27
 octobre
 au
 3 novembre
 1985
 VERNISSAGE
 le dimanche
 27 octobre
 à 13 h 00
 L'artiste sera
 présent
MAISON D'ART ST-LAURENT INC.
 916, boul. Décarie
 Saint-Laurent
 744-6683
 Mar. - mer.: 10 h 00 à 18 h 00
 Jeu. - ven.: 10 h 00 à 20 h 00
 Sam.: 10 h 00 à 17 h 00 Dim.: 13 h 00 à 17 h 00

RENCONTREZ LE PEINTRE DE CHARLEVOIX le samedi 2 nov. de 13 h à 17 h

BRUNO CÔTÉ

LANCEMENT DE SON LIVRE.



GALERIE ART & STYLE
 4875A, RUE SHERBROOKE OUEST, WESTMOUNT, TÉL.: 484-3184
 CETTE PUBLICITÉ TIENT LIEU D'INVITATION AU VERNISSAGE.

LIFE

THE SECOND DECADE: 1946-1955

UNE EXPOSITION DE 200 PHOTOGRAPHIES PRÉSENTÉE PAR UNITED TECHNOLOGIES CORPORATION
 MUSÉE MARSH DE SAINT-LAMBERT, 49 RIVERSIDE DRIVE, DU 30 OCTOBRE AU 1^{er} DÉCEMBRE

ABRI FISCAL
 oeuvres d'art d'artistes canadiens et québécois cotés

LOCATION/ACHAT

B. Modeste
 L. Brunet
 I. Karacsony
 G.E. Gingras

Jeannine Roy
 Monique Bedard
 Etienne Windisch
 Serge Dubreuil

Marcelle Hamelin
 Jean-Paul Lapointe
 Stanley Cosgrove
 Léo Ayotte

Tex Lecor
 Fernand Labelle
 Claude Carette
 et autres

A PARTIR DE 1800
 /mois sans intérêt

Pour la modique somme de 18,00\$ par mois, devenez propriétaire d'un tableau de qualité de peintre coté.
 Cette formule permet à nos clients de faire l'acquisition permanente de un ou plusieurs tableaux de qualité, sans déboursier d'argent comptant et d'étaler ces achats sur une période de deux ans, à un coût moindre que la valeur probable du ou des tableaux acquis à la fin du bail.
Une bonne affaire!

Retournez à:
**MAISON D'OEUVRES D'ART
 REGENCY INC.**
 400, boul. Labelle
 Bureau 440
 Chomedey, Laval (Qué.)
 H7V 2S7

Je désire obtenir plus d'informations sur la formule location/achat des tableaux de qualité.

Nom..... Prénom.....
 Titre..... Compagnie.....
 Adresse..... Tél.....
 Ville..... Code postal.....

Tél.: (514) 687-2096 Ext. sans frais: 1-800-361-9322

RESTAURANTS

Butch Bouchard
NOUVEAU FESTIVAL
 ENTRE **L'HUITRE** et le **BOEUF**
 Vous avez le choix!
 MENU COMPLET **1395\$**
GEORGES COULOMBE
 Le vendredi et samedi dès 19 h 30 et le dimanche dès 19 h
 Gâteau d'anniversaire gratuit sur réservation d'un groupe.
 881, boul. de Maisonneuve est
 Rés.: 527-1221

TROÏKA
 Excellente nourriture
 Musiciens andiablés
 Atmosphère romantique
 Unique et inoubliable!
 2171, rue Crescent
 Rés.: 849-9333

Judi - vendredi - samedi (le soir)
«La fête des Huitres»
 sur écailles - en brochettes - Rockefeller - gratinées à l'ancienne et notre fameuse soupe aux huitres.

Le Sing Sing

Café Restaurant
 346-8434

304 Richelieu
 St-Jean-sur-Richelieu



Brunch tous les dimanches
 Adultes **\$15.00**
 Enfants: 9 ans et moins **\$8.00**

Gastronomie italienne et fruits de mer
 Ouvert à l'année

Table d'hôte, midi et soir
 486, 1ère Rue, Richelieu
 Tél.: (514) 658-6689

20 minutes de Montréal
 Pont Champlain, autoroute des Cantons de l'Est - 10, sortie 29 vers Richelieu ou route 112, vers Richelieu

Nouveau **Granada**
 Là où une visite s'impose.
 No 1 pour son rôti de boeuf
 le meilleur pour ses fruits de mer
SUPER SPÉCIAL
 NOTRE FAMEUX
 RÔTI DE BOEUF PRIMEUR OU
 CREVETTES GÉANTES GRILLÉES
 INCLUANT
 SOUPE OU SALADE
 CHOIX DE DESSERT
\$9.95
 Le tout

ESSAYEZ NOTRE VIN
 MAISON IMPORTÉ
 BLANC OU ROUGE **\$9.95** bl.
 Réservations: **384-1522**
 9920, boul. Saint-Laurent
 (angle rue Sauvé)

LA PLACE UNIQUE
 RESTAURANTS & BARS INC.
 8255, boul. Taschereau
 Brossard
676-0306

RIB STEAK **8.95\$**
2 HOMARDS **9.95\$**
DE 12 OZ CHACUN

COUPON DE 5¢
 sur présentation de cette annonce sur facture de 30¢ et plus. Valable jusqu'au 30 novembre.

SAMEDI SOIR
 de 17 h à 22 h
Buffet-dance **9.95\$**

MERCREDI et JEUDI
SOIRÉE COCKTAIL POUR DAMES
 Boisson tropicale gratuite

SALLE DE RÉCEPTION
 jusqu'à 200 personnes - Musiques et danse du mercredi au dimanche soir

DIMANCHE 10 h à 15 h
GRAND BRUNCH **7.95\$**
 (complet de 50 peds)
ENFANTS: 1/2 PRIX
GRAND BUFFET **8.95\$**
 16 h 30 à 22 h
 (complet de 50 peds)
ENFANTS: 1/2 PRIX
ASSIETTE PRINCIPALE **4.95\$** à partir de

Le Tripin
 436, Place Jacques-Cartier
 Vieux Montréal
 Réservations: **861-1386**
 Tous les dimanches de 11 h à 15 h
SUPER BRUNCH ROYAL à \$9.75
1er NOVEMBRE
SUPER DÉGUSTATION GASTRONOMIQUE D'HUITRES
 Réservez et achetez vos billets

Vieux Kitzbühel
 CUISINE AUTRICHIENNE À SON MEILLEUR
VOUS INVITE POUR SON FESTIVAL ANNUEL DU GIBIER ET VOLAILLE
SPECIALITÉ: CHEVREUIL, FAISAN, OIE, PERDRIX, CAILLE, LIEVRE, SANGLIER.
 À DEUX ENDROITS:
 AU 505, BOUL. PERROT, ILE PERROT **453-5521**
 AU 5332, CHEMIN QUEEN MARY **488-4757**
BRUNCH DU DIMANCHE
 ACCOMMODATION POUR GROUPE ET MARIAGE

LE RESTAURANT DE FRUITS DE MER LE PLUS ORIGINAL
POISSONNERIE
TOUS LES JOURS OU LE GOUT ET LES PRIX VOUS PLAIRONT...
DINER
 1 1/4 lb de HOMARD **\$7.99** FRAIS
A VOUS AU PRIX D'AUTREFOIS
1498, STANLEY coin de Maisonneuve 842-1964

LA **ROMA**
 la cuisine italienne de qualité
TABLE D'HÔTE
 Spéciaux à partir de **\$12.75**
 servis dès 5:00 p.m. à tous les jours.
SPECTACLES BANQUETS
 2017, rue Peel (coin de Maisonneuve)
 Stationnement gratuit au 2055, rue Peel
POUR RÉSERVATIONS 842-4141
 propriétaire et gérance de La Dilatante

Au Poulet Doré
 Là où chaque «Poulet doré» est un délice depuis près de 40 ans
 • Poulet grillé à la broche
 • Steaks «de marque rouge» exclusivement
 • Tables d'hôtes variées, du lundi au vendredi de 11 heures à 14 heures
 • Permis complet
 • Livraison gratuite
 • Salles disponibles pour groupes
 • Groupes 15 personnes et plus, prix spéciaux sur réservation
C'est un rendez-vous...
 340, est Ste-Catherine Pres St-Denis
288-2441

BROCHETTERIE MYKONOS
 Pas besoin de faire un vol de 8 heures pour apprécier la merveilleuse cuisine et l'atmosphère de Mykonos.
 Chez nous, le lieu de la fête, le plaisir de marquer un événement par un repas de distinction hors d'œuvre (hors d'œuvre) de fruits de mer, salades aux légumes et au fromage, la poissonerie, les brochettes grillées, de la moussaka et des desserts variés. Ce sont des recettes typiques de Mykonos et elles sont préparées avec amour.
 • Cuisine traditionnelle et authentique (retour à 1828, rue Sherbrooke ouest (angle Malin)
 Réservations: 489-3711
 Ouvert du lundi au dimanche de 11h30 à minuit
 Capacité: 400 personnes • Réservez maintenant pour vos parties de Noël
SUPER SPECIAL
 Côte de boeuf de marque rouge 16 oz.
 Servi avec sauce, salade et pommes de terre. **9.95\$**
BRUNCH DU DIMANCHE 9.95\$
 (Enfants de 12 ans et moins 1/2 prix. Brunch seulement)
 APPRÉCIEZ VOTRE VIN
 SÉLECTIONS AU MENU DU JOUR

3 AUTRES RAISONS D'OPTER POUR LE KEG
 • DES STEAKS ÉPAIS ET JUTEUX
 • DES FRUITS DE MER SUCCULENTS
 • UNE SALLE DE RÉCEPTION DE 50 À 150 PERSONNES
Keg'chose de spécial
LE KEG
 25 est, St-Paul Vieux-Montréal
 Rés.: 871-9093

AUX BEAUX JARDINS RESTAURANT
BRUNCH INTERNATIONAL DU DIMANCHE
 Commencez votre semaine en beauté en vous joignant à nous ce dimanche.
 Vous dégusterez les finesses culinaires de la FRANCE.
 Des musiciens joueront vos airs préférés.
 16,95\$ par personne
 Moitié prix pour les enfants de moins de 12 ans
LE PAVILLON HOTEL DE LUXE
 7700, Côte de Liesse, St-Laurent, Montréal, Québec, H4T 1E7
 Sortie Montée de Liesse

Le Reine Elizabeth
TOUS LES DIMANCHES le BRUNCH du BEAVER CLUB
LE BRUNCH DES BRUNCHES
 Une avalanche de spécialités signées Edward Merard **\$18.75**
 Maître cuisinier de France
 Moitié prix pour enfants de moins de 10 ans
 2 services 11h et 13h30
 Réservations: 861-3511, poste 2227, 2228, 2230
Le Reine Elizabeth
 Hôtels CN

Vita
 Y'a de la joie au **VITA**
 11 h à 14 h 30
Brunch musical du Dimanche 9.95 \$
SOLANGE ROCHAS
CLAUDE EDMOND Soirées musicales les vendredi, samedi et dimanche
GUY HUART
Spécial semaine excepté le samedi
 Assiette du pêcheur 11,95\$
 Langoustines et filet mignon 11,95\$
 Cuisses de grenouilles à la provençale 7,95\$
 Brochette de filet mignon 7,95\$
 Filet de sole provençale 5,95\$
Samedi menu table d'hôte
 Restaurant: 10714, boul. Pie-IX, Montréal-Nord
321-2340

DANS LE VIEUX MONTRÉAL
 La super soirée DE LA MARINE est repartie plus folle que jamais!
le Vieux Rafiot
 406, rue Saint-Sulpice 288-7770 L'équipage du Vieux Rafiot vous propose
LA SOIRÉE DE LA MARINE UNIQUE AU CANADA
 • Victuailles en abondance
 • Amphore de vin rouge
 • Spectacle bidon
 • Accordéon musette
 • Service en patins à roulettes
 • Danse
TOUS LES DIMANCHES, BUFFETS CHAUD ET FROID
 11 h 30 à 15 h 00 **À VOLONTÉ 9.50\$**
 FANTASTIQUE BRUNCH - BUFFET
 15 h 00 à 20 h 30 **SUPER BUFFET CAMPAGNARD 9.50\$**

Une tradition montréalaise depuis 1938
Moishes
 Le meilleur bifteck au monde
 — Bifteck de Côte Junior 14 onces **\$14.25**
 — Saumon frais au four **\$14.00**
 — Sole de Douvres au four ou grillée **\$16.25**
 — Poulet grillé sur charbon de bois (recette spéciale de la maison) **\$10.50**
 — Filet de veau grillé sur charbon de bois (sauces aux champignons légèrement arrosées de vin) **\$15.50**
 Pommes de terre Monte Carlo ou frites, marines, salade de chou, petit pain maison.
 Repas complet du midi de **\$9.75 à \$12.25**
 Stationnement gratuit - 3961 Saint-Laurent
 845-1696 845-3509

LA CITADELLE
 est fier de vous annoncer
SON FESTIVAL DE BUFFET 9.95\$
À PARTIR DU 21 OCTOBRE
 par personne (à volonté)
 lundi: la province Française
 mardi: les recettes du Québec oubliées
 mercredi: le spécial fruits de mer
 jeudi: avant, les pâtes
 vendredi: l'agneau de la fête aux pieds
ENFANTS MOINS DE 6 ANS GRATUIT — 8 À 12 ANS MOITIÉ PRIX
 Pour renseignements ou réservations **844-8851**
HÔTEL LA CITADELLE
 410, rue Sherbrooke ouest, Montréal

AUTOMNE AU PORTUGAL
 au restaurant-bar un avant-goût pour vos vacances
ALGARVE SOL SALLE DE BANQUETS
 «Un restaurant fidèle à la tradition», Françoise Kayler, LA PRESSE
TABLE D'HÔTE 9.25\$
 Dimanche: Riz aux fruits de mer, Agneau boulangier
 Lundi: Morue grillée à la manière de l'Algarve, Lapin chasseur
 Mardi: Casserole de poisson à la portugaise, Escalopes de veau aux champignons
 Mercredi: Homard Thermidor, Canard à l'orange
 Includant: soupe ou salade et dessert
 Jeudi: Cuisse de grenouilles provençales, Filet mignon avec langoustines
 Vendredi: Assiette du pêcheur, Mignon de porc et palourdes sautées, Entrecôte grillée avec homard, Brochette de filet mignon, Homard grillé
 Samedi: Entrecôte grillée avec crevettes à l'ail, Homard grillé
 Tous les dimanches de 12 h à 17 h, dîner au prix de **6.50\$** avec musique
3956, boul. Saint-Laurent
 Dîner d'honneur d'été: à partir de 11 h 30 à 15 h 00
 Stationnement gratuit, sur DuRoi et Saint-Dominique
Tél.: 843-4729

LA GRILLADERIE
KLONDIKE
 METROPOLITAIN ET CÔTE-DE-LIESSÉ première sortie à l'ouest du rond-point Des...
 Pour votre agrément
SOUPER DANSANT
 ven. et sam. de 19 h 30 à la fermeture avec
Denis, pianiste **Chuck, chanteur**
 Musique et chansons internationales
FESTIVAL D'HUITRES
 1 douzaine d'huitres **7.95\$** Huitres Rockefeller **8.95\$**
 Huitres panées **6.95\$** Rib Steak New York cut **9.95\$**
 Venez célébrer votre anniversaire chez-nous, gâteau gratuit.
 Table d'hôte du midi **5.95\$** à partir de
 Gratuit pour enfants de moins de 8 ans
 Table d'hôte du soir **8.95\$** à partir de
SALLE DE RÉCEPTION
RESERVATIONS: 744-5841 STATIONNEMENT GRATUIT

La Goelette
 8551, boul. St-Laurent (pres du boul. Métropolitain)
388-8393
7 JOURS PAR SEMAINE
FESTIN POUR 2
 INCLUANT: une bout. de vin importée de France.
2 IMMENSES ASSIETTES DU PÊCHEUR 39.95\$ pour 2
 comprenant chacune 1/4 homard, langoustines, crevettes et cuisses de grenouilles, servis avec notre soupe aux palourdes ou salade César et café.

LE BORDELAIS
 FINE CUISINE
 1000, boul. Gouin ouest, Bordeaux, Montréal
 Pour réservations: 337-3540
LUNDI SOIR
 Assiette de fruits de mer du patron **14.95\$**
MARDI et JEUDI SOIR
FESTIVAL D'HUITRES
MALPÈQUE DE CHOIX à volonté 21.95\$
MERCREDI: SOIRÉE DES DAMES
 (1/2 prix sur toute la nourriture)
SAMEDI: MENU DE DÉGUSTATION
 6 services - 3 choix dans chacun
 Promotion tous les jours
 Demandez: Jeannine

RESTAURANTS

DU VIN



Jacques Benoit

92 nouveaux portos!

Quelque... 200 variétés différentes de raisins sont cultivées sur ce sol ingrat, à force d'acharnement!

Là-dessus, 48 variétés — ce qui est énorme et constitue une autre particularité frappante — sont autorisées pour l'élaboration des portos blancs (20 variétés permises) et rouges (28), alors par exemple qu'on n'utilise que quatre cépages pour les meilleurs rouges et un seul pour les meilleurs bourgognes rouges.

Les Portugais? les Anglais?

Personne ne s'entend sur l'identité des créateurs du porto, c'est-à-dire de sa méthode d'élaboration, au 18e siècle.

Pour certains, ce furent les Anglais, pour d'autres les Portugais qui en eurent l'idée.

Cette méthode est grosso modo la suivante.

Foulés et donc bien écrasés, les raisins sont mis à fermenter pour seulement une très courte période de temps, soit de deux à six jours au maximum (contre une dizaine de jours pour les bourgognes rouges et jusqu'à 21 pour les meilleurs bourgognes).

Dès que le vin a atteint un degré alcoolique d'environ 7 p. cent, en fait, et alors qu'il renferme encore du sucre non-fermenté, on écoule la cuve, le vin étant alors déversé dans une autre cuve.

Dans cette seconde cuve est versée en même temps de l'eau-de-vie de vin (du brandy) de 77 p. cent de degré alcoolique, à raison d'une partie d'eau-de-vie pour quatre de vin.

Résultat, le degré alcoolique du mélange atteint aussitôt envi-

ron 20 p. cent, la fermentation, qui stoppe à un taux alcoolique de 16 p. cent, est arrêtée, le vin — le porto naissant — conservant par conséquent une certaine quantité de sucre non-fermenté.

À cause de cela, on dit que les portos sont des vins fortifiés, auxquels on a donc ajouté de l'alcool, comme c'est aussi le cas pour les Xéres.

De nombreuses maisons

Faits avec des raisins extrêmement riches en sucre et en matières colorantes, les très jeunes portos (comme j'ai déjà eu le bonheur d'en goûter dans le Douro) ont une couleur bleutée parfaitement opaque... on dirait de l'encre!

En bouche, c'est « du bifteck », comme je l'ai entendu dire là-bas par un vieux propriétaire, Carlos Champalimaud, de la Quinta do Cotto.

On fait au Portugal avec cette matière première, selon le type de vieillissement, plusieurs types de vin, qui tous ont leurs charmes. Dans la grande majorité des cas, enfin, ce sont des vins d'assemblage (comme d'ailleurs les champagnes), qui sont produits par l'assemblage de différents vins ou avec des raisins provenant de multiples vigneronnes.

C'est un choix exceptionnel de ces vins à la fois originaux et si séduisants qu'a mis en vente la SAQ au milieu de la semaine dernière... soit en tout très exactement 92 vins, des moins chers aux plus coûteux!

Dans cet éventail sont représentées la majorité des grandes maisons les plus fameuses

(Croft, Cockburn, Taylor's, Graham, Quinta do Noval, etc.) mais aussi des firmes moins connues, telles que Niepoort's, d'origine hollandaise, qui fait des vins pleins de finesse très appréciés entre autres en Belgique.

De même, pour la première fois au Québec, on trouve aujourd'hui en même temps tous les types de portos, dont deux *vintage characters*, tous ces vins étant en vente dans les Maisons des vins mais aussi dans plus d'une vingtaine de succursales régionales.

Des portos dégustés

Mercredi de la semaine passée, histoire sans doute de nous mettre mieux l'eau à la bouche, la SAQ offrait aux journalistes spécialisés dans le domaine de déguster à ses laboratoires tous ces vins.

Malheureusement, on n'invita que les journalistes des revues, et on «oublia» d'inviter ceux des quotidiens, dont l'auteur de ces lignes...

J'ai néanmoins pu goûter jusqu'ici sept de ces vins (dont quelques-uns il y a déjà un moment) deux de ceux-ci offrant à mon sens un rapport qualité-prix remarquable.

Le moins cher des deux est le *Senior Tawny Niepoort's* \$11,20, tout à fait à l'image des vins de Niepoort's que j'avais découverts au Portugal. La robe est moyennement foncée, les odeurs typiques des tawnies et très fines pour un vin de ce prix, alors que c'est en bouche un vin assez peu corsé, tout à fait harmonieux, presque du niveau du

Quinta do Junco dont je parlais plus haut.

L'autre est le *Fonseca Bin 27*, \$14,10, un de ces *vintage characters* qu'on voit rarement, et lui aussi d'un excellent rapport qualité-prix. Très foncé, c'est un vin aux odeurs prononcées et intenses, riche en bouche et faisant penser, plutôt qu'à un *vintage*, à un *super-late bottled vintage*. Déjà disparu de la Maison des vins de Montréal, mais on peut le trouver dans les succursales qui offrent la même sélection.

Les autres sont, d'abord, le *Tawny Soalheira 10 ans Borges & Irmao*, \$15,75, relativement foncé, sucre, un peu fruste, sans la qualité du Quinta do Junco 75 de la même maison. Autre *tawny*, le *Niepoort's 20 ans*, \$24,35. Pas tellement coloré, c'est un vin portant lui aussi la marque de commerce Niepoort's, fin et subtil, assez peu sucré, qu'aiment les amateurs de portos plutôt légers. Le *Cockburn 20 ans*, \$19,45, est de son côté un peu plus corsé, et très bon lui aussi, sans toutefois atteindre les sommets.

S'ajoutent deux portos *vintages*. D'abord le *Quinta do Noval 70*, \$42,65, d'un très bon millésime, un vin au bouquet (les odeurs) élégant, moyennement corsé et aux saveurs bien marquées... payé à l'automne 83 l'équivalent de \$18 au Portugal!

Puis, beaucoup plus corsé mais moins élégant, le *Quinta de Vargellas Taylor's 68*, \$33,70, aux odeurs et aux saveurs compactes, costaud, savoureux.

Les différents types de portos sont, rappelons-le: le *ruby*, jamais millésimé et fait avec des

vins jeunes, qui est le porto le moins cher et le plus courant; le *tawny*, vieilli plusieurs années en barriques de bois où le vin prend une couleur orangée (il y a le *tawny ordinaire*, non-millésimé; le *tawny millésimé*, d'une année précise; le *tawny fait d'un assemblage de vins de différentes années*, avec indication de la moyenne d'âge des vins entrant dans sa composition, 10 ans, 20 ans, etc.); le *late bottled vintage*, un vin millésimé, d'année de qualité moyenne, et ayant vieilli quatre à cinq ans en fûts; le *porto vintage*, le plus grand, un vin toujours millésimé laissé seulement deux ans en fûts et mis après en bouteilles; le *porto blanc*, à boire en apéritif, avec du soda et un glaçon si on veut; enfin, un vin non reconnu par la loi portugaise mais qu'on trouve encore, le *vintage character*, qui est un assemblage de quelques vins d'années différentes, vieillissant environ une demi-douzaine d'années dans des barriques. L'assemblage donnant un vin d'une qualité qu'on juge proche de celle des plus prestigieux portos, les *portos vintage*, d'où l'expression *vintage character*.

Avant pris part à la dégustation de la SAQ, l'auteur du Guide du vin-Guide d'achat, Michel Phaneuf, dit avoir trouvé particulièrement bons, en portos *vintages*, le *Graham 80*, \$16,75 la demi-bouteille; le *Warre's 80*, \$30; le *Smith Woodhouse 77*, \$38,05, et le *Barros 82*, non pas exceptionnel, dit-il, mais fort agréable compte tenu de son prix modique, \$14,15.

Les portos, comme on sait, sont à boire essentiellement comme digestifs.

LA CASA GRECQUE LAVAL
 1459 BOUL. ST-MARTIN OUEST LAVAL
 SPÉCIALITÉS: FRUITS DE MER STEAKS ET BROCHETTES
 RES. 663-1031 663-1039
SUPER SPÉCIAL 2 pour 1
 Lundi, mardi, mercredi et jeudi de 17 h à 24 h
 à partir de \$11.95 à \$17.95 pour 2 personnes incl.: soupe, salade, riz et pommes de terre maison
 LE MIDI 7 JOURS PAR SEMAINE de 11 h à 17 h
 SPÉCIAL 2 pour 1 À PARTIR DE \$7.95 POUR 2
 Apportez votre vin (dépanneur à côté)
 Nous acceptons des groupes de 15 à 150 personnes pour toutes les occasions.

Nouveau restaurant italien
Il Rubesco
 Table d'hôte du midi de 11h30 à 20h00
 Table d'hôte du soir
 Ouvert du lun. au ven. de 11h30 à 23h00
 Sam. de 16h30 à minuit Dimanche ferme
 371, Guizot est 388-6608

MANHATTAN BAR RESTAURANT
 EXCELLENTE CUISINE FRANÇAISE
 TABLE D'HÔTE TOUTS LES MJDIS à partir de 12.95\$
 Choix de menus complets le soir
 SPÉCIALITES DE POISSONS FRAIS
 1181, avenue Union 866-4275
 Ouvert le samedi et le dimanche de 18 heures
 Stationnement en face

Au Bourassa Cuisine française et fruits de mer
 SPÉCIAUX DU MOIS
 Assiette de fruits de mer: 2 langoustines, 2 patenônes, 2 potes de crabe, 2 cuisses de granouilles, servis sur nid de riz. 9.95\$
 Brochette de filet mignon, servie sur nid de riz. 9.50\$
 Breuvage en sus.
 Musique et danse à notre bar «VERSION»
 6150, boul. Henri-Bourassa, Montréal-Nord
 Rés.: 322-6760 ou 325-0718
 Stationnement gratuit et facile.

LE PUNCH D'OCTOBRE offert à tous nos clients du dimanche ou mercredi
Gargantua & Pantagruel
 Restaurant français
 UNE NOUVELLE EXPERIENCE GARGANTUESQUE!
 TABLE D'HÔTE 13.95\$
 ENTREE «A VOLONTÉ» - panier de crudités, compotier à charcuterie salade, 6 plats principaux à votre choix, plus choix de dessert
 APPORTEZ VOTRE VIN BIENVENUE AUX GROUPES
 3875, ST-DENIS Ouvert 17 h à 22 h 30
 Pour réservation 843-6317

LA CASA GRECQUE
 200, Prince-Arthur (angle Hôtel-de-Ville)
 Pour le repas du soir
 Spécialités: SCAMPI - FRUITS DE MER STEAKS - BROCHETTES.
 APPORTEZ VOTRE VIN DÉPANNEUR EN FACE
 N'oubliez pas!
 Notre spécial 2 pour 1
 tous les midis - 7 jours par semaine à compter de LUNDI AU VENDREDI DE 11H À 17H SAMEDI ET DIMANCHE DE 11H À 16H
 Choix de: brochettes, escalopes de veau, filet mignon. Incluant: soupe, salade, pommes de terre, riz, dessert, thé ou café.
 RÉSERVATIONS: 842-6098 — 843-5258

Le Plat d'Argent
 LA TABLE LA PLUS RAFFINÉE À LAVAL
 POUR SON 20e ANNIVERSAIRE REDÉCOUVREZ «LE PLAT D'ARGENT» ET SA NOUVELLE DÉCORATION
 ainsi que son nouveau menu gastronomique d'automne EN COMPLÈMENT DE LA CARTE
 MENU D'AUTOMNE 1985
 La terrine de bœuf à l'ail
 La mousse de foie aux œufs de caille
 La sautée d'epinard au fromage
 La turlutte de bourgogne niçoise
 Le format de gibier du Québec
 La crème de boulet fine champagne
 Le salmis de perdrix ou vinaigre de champagne
 Le suprême de saumon ou coque de mer
 Les médaillons de veau breuxelles en crepine
 Le gigot d'agneau rôti au bouquet de Provence
 Le filet de bœuf à «Stragonoff» au petit rose
 La bouquetière de légumes
 La salade version
 La mousse au chocolat Plat d'Argent
 Le sorbet aux deux parfums
 Le dessert du jour
 Menu complet 20,00\$
RESTAURANT FRANÇAIS
 Salon privé, banquet, mariage
 1790, boul. des Laurentides (au nord de la 440)
 Vimont, Laval, Québec
 Rés.: 669-6874

Rive Gauche
 Dans une atmosphère rustique et chaleureuse sur les bords de la majestueuse rivière Richelieu
 TABLE D'HÔTE MIDI ET SOIR
 Sortie 112
 Route Transcanadienne (20)
 1810, boul. Richelieu
 Beloeil (Québec) J3G 4S4
 Réservations: (514) 467-4650
 Lundi ferme

Joe's LA MAISON DU BIFTECK STEAK HOUSE
 Où la qualité et la valeur ne changent jamais. LA MAISON DU STEAK avec les grandes portes rouges
SPÉCIAUX
 TRUITE DÉOSSÉE \$7.95
 SHISKEBAB \$8.95
 Incluant bar à salade, soupe et café
 Sur présentation de cette annonce, recevez 1 caraton de vin maison gratuit par couple. Valable jusqu'au vendredi 18 octobre 1985 seulement.
JOE'S STEAK HOUSE, L'ORIGINAL
 1459, METCALFE 842-4638
 Salles de réceptions. Principales cartes de crédit acceptées.

LE LUTETIA
 Gérard Boyer au LUTETIA du 29 oct. au 4 nov. 1985
 L'Hôtel de la Montagne vous annonce sa semaine gastronomique champenoise dans sa salle à diner «Le Lutetia».
 Notre chef invite Gérard Boyer, consacré chef de l'année 1984 par Gault et Millau, sera de retour du 29 octobre au 4 novembre pour nous faire goûter les spécialités de son Relais-Château «Les Crayères» à Reims.
 Durant ce festival, deux menus exécutés par son équipe seront en vedette et Monsieur Boyer sera à votre disposition pour répondre à vos questions culinaires sur la gastronomie champenoise.
 Pour l'occasion, nous aurons aussi quelques champagnes inédits servis au verre ou à la bouteille.
 Et si les recettes sont importées de France, ce n'est que pour mettre en valeur nos produits frais du Québec.
Menu dégustation
 La salade des pêcheurs de l'Île de la Madeleine
 Le feuilleté d'escargots champenoise
 Le carré d'agneau frais rôti
 Le nougat glacé au sirop d'érable
 Le café
 Les mignardises
Menu gastronomique
 La salade Lutetia
 Le gâteau de St-Jacques aux écrevisses
 Les Goujonnettes de sole aux Huîtres de Malpeque et caviar maison
 Le sorbet au champagne
 Le filet de caribou sauce venaison
 Les délices de la ferme
 L'assiette gourmande
 Le café
 Les mignardises
L'HOTEL DE LA MONTAGNE
 1430, rue de la Montagne, Mtl
 Le Lutetia est ouvert du lundi au samedi de 18h à 23h. Pour toutes réservations, veuillez communiquer avec André Le Boubennec ou Jacques Moisan.
 Téléphone: (514) 845-5656 ou (514) 288-5656

Festival des huîtres
 les perles de l'Atlantique
 Sous toutes les formes vous découvrirez des huîtres succulentes!
BRASSERIE 12 (LACHINE) INC.
 625 - 32e Avenue
 Lachine, Qc H8T 3G6 - 637-1212
BRASSERIE 12 (LASALLE) INC.
 730 - 90e Avenue
 LaSalle, Qc H8R 3A1 - 365-4634
BRASSERIE KRAUSMANN INC.
 1195, Place Phillips
 Montréal, Qc H3B 3C9 - 861-4649
BRASSERIE KRAUSMANN INC.
 Place du Cartier - 1111, St-Urbain
 Montréal, Qc H2Z 1X6 - 395-8758
RESTAURANT EL TORO INC.
 1647 est, Fleury
 Montréal, Qc H2C 1S9 - 387-7367
RESTAURANT LE CAFÉ LAURIER INC.
 394 ouest, Laurier
 Montréal, Qc H2V 2K7 273-2484
RESTAURANT ALADIN INC.
 6255 ouest, boul. Gouin
 Montréal, Qc H4K 1A7 - 336-7770
RESTAURANT LE BORDELAIS INC.
 1000 ouest, boul. Gouin
 Montréal, Qc H3L 1K9 - 337-3540
BAR-RESTAURANT L'INVITÉ INC.
 1270 ouest, Bernard
 Outremont, Qc H2V 1V9 - 277-3577
«CHEZ MARCOUX»
 7733, boul. Taschereau
 Brossard, Qc J4Y 1A3 - 676-0341
 Service de l'administration et de la mise en marché
PÊCHERIES ATLANTIQUES du QUÉBEC INC.
 787, rue du Marché Central, Montréal, Qué. HAN 1J8382-9070
 Pêcheries atlantiques

RESTAURANTS

AUX QUATRE-SAISONS

Un vrai restaurant dans un hôtel

Ce n'est certainement pas par hasard que le Quatre-Saisons a baptisé sa salle à manger Le Restaurant. Depuis déjà plusieurs années la salle à manger d'hôtel tend à disparaître pour prendre les caractéristiques d'un restaurant. Mais la

re faut-il qu'il les prennent bien.

Du côté du décor, rarement a-t-on pu réussir à créer une ambiance pareille. Rafraîchissante, calmante, invitante à la détente, parfaitement délassante et stimulante dans le bon sens du terme. Le Restaurant tourne en rond autour d'un pavillon central qui ressemble à ceux que l'on voit sur les très belles gravures de jardins anciens. Avec des colonnes rondes et des colonnes carrées qui jouent un double rôle, celui de faire des reflets grâce aux miroirs qui les recouvrent, mais des reflets en trompe l'oeil, car ces colonnes servent aussi à cacher les tables et à préserver l'intimité des convives. On sait qu'il y a du monde dans cette grande salle, mais on

ne voit presque personne. Et on n'entend rien. Sur les murs, une tapisserie au pointillé magique.

Le service est mené de main de maître...avec des gants de ve-

confiée à un sommelier. Dom Jean a une solide réputation. Il travaille comme doit travailler un sommelier. La carte des vins est, évidemment, à la hauteur du sommelier.

Le menu est relativement court, qualité peu courante, et bien construit. Une suggestion de quatre plats composés pour ceux qui surveillent les calories et la teneur en sel dans leur alimentation s'y ajoutent, avec des noms qui allient diététique et gastronomie.

La Fantaisie de foie gras au caramel de primeurs était un moussé de foie gras de canard, d'une finesse remarquable, présentée sous un petit aspic qui laissait voir en transparence un jeu de légumes en parcelles.

Deux tresses miniature d'une pâte légère accompagnait cette entrée délicate et parfumée.

Les huîtres étaient tièdes sur leur écaille, sous une pellicule blonde et sur leur eau, rondes et charnues, douces comme si la chaleur ne les avait pas touchées.

Le pot-au-feu de homard et de lotte était présenté dans une assiette creuse. C'est un plat élégant où le poisson et le crustacé se partagent une sauce au vin rouge, une sauce très légère. Les deux textures, les deux saveurs se répandaient agréablement. Quelques petits légumes, dans l'assiette, soignaient la présentation et donnaient une note rafraîchissante.

Le citron de l'éventail de veau est repris en zeste cheveu d'ange parsemés sur les petites tranches de viande. Le veau était d'une blancheur irréprochable. La pièce détaillée et ouverte en éventail était accompagnée d'une sauce courte et légère qui ne réussissait pas complètement à faire oublier que la viande était un peu sèche.

Au dessert, c'est le chariot qui se promène. Un beau chariot, composé pour que tout soit savoureux, léger, et ne laisse que des bons souvenirs.

LE RESTAURANT Hôtel Quatre-Saisons 1050, rue Sherbrooke ouest 284-110

FRANÇOISE KAYLER

dissociation d'avec l'hôtel n'est pas toujours parfaitement faite, même si, dans certains cas, le lien peut avoir du charme.

Le Restaurant est un vrai, et un beau restaurant. On n'a pas lésiné sur les moyens à prendre pour tendre vers la perfection. Certains diront que seul un hôtel peut avoir ces moyens là. Enco-

L'Américain 1550, Fullum cote Maisonnette Rés: 523-2551 Ferme le dimanche Un veni de Bretagne dans la cuisine française!

Restaurant Le Piémontais Cuisines italienne et française Fermé le dimanche 1145A, rue de Bullion (angle Dorchester) Montréal 861-8122

fleur bleue 4897, rue Berri (coin Saint-Joseph) sous toit du métro (Laurier) Tél.: 523-2858 Tous les dimanches de 11h à 15h. «LE BRUNCH DES BRUNCHES» Seulement 7\$50\$ par pers.

LA MER A BOIRE RESTAURANT TABLE D'HÔTE DU MIDI \$525 à partir de REPAS COMPLET \$995 à partir de 429, ST-VINCENT Rés.: 397-9610 Salle de réception disponible

A BOUCHERVILLE Restaurant aux Trois Lucarnes SOUPER POUR DEUX Includant: soupe ou salade de chet, dessert, thé ou café ou 1/2 LITRE DE VIN Dimanche, lundi, mardi FETTUCINI ALFREDO 15,95\$ Mercredi, jeudi, vendredi BROCHETTE DE FILET MIGNON 19,95\$

Lanterna Verde Réservations: 695-5333 620, boul. St-Jean, Pointe-Claire coin Hymus - sud de la Transcanadienne

Restaurant «LES FILLES DU ROY» Vieux-Montréal le tableau de chasse Menu de gibier exceptionnel caribou, mouflon, des montagnes, bison, sanglier, héron, etc. 1 FOIS L'AN SEULEMENT PIANISTE: jeudi, vendredi et samedi soir Rés.: 849-3535 415, rue Bonsecours Stationnement gratuit

CINQUE PORTS CINQUE PORTS FRUITS DE MER ET GRILLADES GRAND SPÉCIAL (16 an.) Rôti de côte de boeuf au jus 9,95 12 cuisses de grenouilles à la provençale 9,95 12 scampi grillés 16,95 2 homards vivants, bouillis ou grillés 12,95 Carré d'agneau complet par personne 12,95 incluant soupe ou salade et café M.B.: 1 douz. d'huîtres fraîches Malespas ou Carapaz 7\$ 417, rue Saint-Jacques, métro Victoria Rés.: 845-0223

Restaurant Sancho Pansa CUISINE ESPAGNOLE ET FRANÇAISE FESTIVAL DE MOULES \$895 Soupe ou salade, dessert et café incl. OUVERT LES DIMANCHES 3458, av. du Parc, pres de Sherbrooke, 844-0558

LA VIEILLE LISBONNE Spécialité de fruits de mer SPÉCIAUX DU MOIS Tous les jours 9,95\$ le soir 7,95\$ le jour 3702, boul. St-Laurent, 288-7963 Ambiance familiale - Musique d'ambiance

Restaurant aux Trois Lucarnes SOUPER POUR DEUX Includant: soupe ou salade de chet, dessert, thé ou café ou 1/2 LITRE DE VIN Dimanche, lundi, mardi FETTUCINI ALFREDO 15,95\$ Mercredi, jeudi, vendredi BROCHETTE DE FILET MIGNON 19,95\$ SPECIAL tous les jours de la semaine SOUPER POUR DEUX Includant: Soupe à l'oignon gratinée ou Salade César ou Bisque de homard, plat principal 30 morceaux de Scampi par personne ou Steak au poivre ou Filet doré amandine 1 litre de vin inclus Dessert, thé ou café 42,95\$ SALLE DE RÉCEPTION La Seigneurie Disponible pour parties de Noël Réservez tôt (60 personnes) Sortie 92 Après le tunnel L.H. Lalontaine Rés.: 655-1834

Le Pichet Cuisine française recherchée Réservation: 845-9461 Fondue chinoise à volonté \$137\$ Spécial du samedi soir Table d'hôte à 1/2 prix Polago cressantière Terrine du chet Quiche lorraine ou concombre austro-dois Filet de morue aux fruits de mer 12:40 8\$95 Côte d'agneau à la provençale 13:40 9\$95 Gigolette de canard confis 24:40 10\$95 Goujons de saumon aux huîtres 24:40 11\$95 Escalopes de veau aux truffes 24:40 12\$95 Salade de fruits ou bavaresis au chocolat 2155, rue Mackay (une rue à l'est de Guy)

Brochetterie les Oliviers Tournedos de filet mignon Crevettes sautées à l'ail Shish-kebab, souvlaki Spécial du mercredi au samedi Tournedos et «Surf'n Turf» Includant: soupe du jour, salade, pomme de terre et riz maison. Menu variant de \$69\$ à \$119\$ Appportez votre vin Réservez maintenant: 525-9703 1393, boul. Dorchester est Face à la maison Radio-Canada Fermé le dimanche

Pourquoi pas «allemand» BERLIN cuisine authentique allemande table d'hôte le midi et le soir 101, avenue Fairmount ouest Montréal (coin St-Urbain) Rés.: 270-7398 Fermé le lundi

La Petite Marmite SPÉCIALITÉS FRANÇAISES ET CRÊPES BRETONNES 7064, boul. PIE-IX, Mtl Table d'hôte à partir de \$12.95 Dîner d'affaires à partir de \$6.50 FESTIVAL DE MOULES Rés.: 727-3540

Auberge De Vieux Saint-Gabriel La plus vieille auberge d'Amérique Depuis 1754 Cuisines canadienne et française Ouvert de 11 h 30 a.m. à minuit Steak au poivre flambé 18,50 Les langoustines grillées 20,25 Carré d'Agneau provençale (2) 34,00 Chateaubriand bouquetière flambé (2) 37,50 Table d'hôte: Tous les soirs \$15.50 ou moins Brunch: \$14.95 adultes \$7.95 enfants Bar: Accordéoniste-chanteur de 20 h à 2 h Jeudi, Vendredi, Samedi Salles de réception jusqu'à 175 personnes 426 St. Gabriel 878-3561

La Cafetière MARCHÉ DE L'OUEST SALLE À MANGER LICENCIÉE SERVICE DE TRAITEUR - FACILITÉ POUR RÉCEPTIONS LA CÔTE DE BOEUF GRILLÉE 16 oz Soupe aux légumes ou salade César, choix de pommes de terre, pain, beurre 825\$ PÉTONCLES ET CREVETTES Soupe aux légumes ou salade César, choix de pommes de terre, pain, beurre 825\$ EARLY BIRD de 16 h à 19 h Soupe aux légumes frais ou salade César SCALLOPINI de VEAU Princess, Zingaro ou fines herbes STEAK DE SAUMON GRILLÉ 695\$ DORNE DE FLETAN GRILLÉE Des nouvelles grillades SALADE DE FRUITS FRAIS et CAFÉ Toute la semaine sauf les mardis et jours fériés 11598 de Salaberry D.D.O. juste à l'ouest du boul. des Sources Réservations: 683-0531

LA TOUR DORÉE Steak et fruits de mer succulents. Spécialités grecques délicieuses. Dinez et dansez au son de notre orchestre et de ses maitresses grecques et internationales chaque vendredi et samedi soir. JUSQU'AU 31 OCTOBRE DU LUNDI AU VENDREDI 1/2 PRIX DE LA TABLE D'HÔTE POUR CHAQUE 2e PERSONNE Samedi table d'hôte 995\$ à partir de RÉSERVEZ MAINTENANT POUR VOTRE PARTIE DE NOËL PRIX SPÉCIAUX POUR GROUPES 680 ouest, rue Sherbrooke coin University Tél.: 844-4677 844-4290

Les Papillons de Rhodes BROCHETTERIE - AMBIANCE UNIQUE APPORTEZ VOTRE VIN DIMANCHE DE 13 H À 17 H AMENEZ LES ENFANTS!!! MENU BAMBINO (jusqu'à 12 ans) comprenant: soupe, dessert, bœuf, brochette et choix de sautés/bombes ou pasticcio (pilées de macaroni, bœuf haché et crème béchamel) servi avec salade et choix de riz ou pommes de terre \$495 seulement Ballons et autres surprises vous attendent! TABLE D'HÔTE tous les jours sauf le samedi à partir de \$895 Dîner d'affaires du lundi au vendredi de 11 h à 16 h à partir de \$595 ATTENTION! Réservez dès maintenant pour vos parties de Noël, nous accueillons les groupes jusqu'à 60 personnes. Gâteau d'anniversaire disponible sur demande. Pour renseignements et réservations: M. Dimitri 842-5885 280, rue Duluth Est

Assiette au Bœuf FAMEUX pour sa cuisine française et Europe Centrale Vous invite à passer une agréable soirée avec le fameux accordéoniste. MARINICA ET SES MUSICIENS en provenance de Roumanie (accordéon, symbole ancien, violon et contrebasse) Musique gitane, classique et internationale Ambiance chaleureuse. TABLE D'HÔTE à partir de 1090\$ Nombres choix à la carte. Ouvert tous les jours de 12h p.m. à 1h a.m., samedi, dimanche de 17h à 1h a.m. 1220, rue Crescent, Montréal Réservation 866-7454

La Lucarne Le menu du mois 15,95\$ Ce mois-ci, le chef vous propose un menu complet comprenant le potage du jour ou le jus, un choix de cinq entrées aussi recherchées que les moules farcies à la provençale; une sélection de cinq plats principaux exceptionnels, comme la cuisse de canard à la cèvenole ou le lapin à la moutarde ainsi qu'un choix de desserts aussi succulents que le bavarois aux amandes; le tout conclu par un café ou un thé de première qualité. 1030 OUEST, RUE LAURIER, OUTREMONT Pour réservations: 279-7355

NOUVEAU EXQUIS RAVISSANT LE GRAND BUFFET INTERNATIONAL joignez-vous à nous ce SAMEDI et dégustez les finesses culinaires de notre GRAND BUFFET INTERNATIONAL comprenant ROASTBEEF ET FRUITS DE MER À VOLONTÉ, DANSE ET MUSIQUE. LE SAMEDI SOIR à partir de 18h 21,95\$ par personne moitié prix pour les enfants de moins de 12 ans POUR RÉSERVER, APPELÉZ LE 731-7821 LE PAVILLON, HOTEL DE LUXE AÉROPORT INT'L DE MONTRÉAL 7700, Côte de Liesse Saint-Laurent, Montréal (Québec) H4T 1E7 Sortie Montée de Liesse

MARDI MERCREDI et DIMANCHE SOUPER POUR DEUX CHATEAUBRIAND ou PLATEAU DU PÊCHEUR \$3995 Includant: une bouteille de vin, l'entrée, café CREVETTES À VOLONTÉ MARDI, MERCREDI, JEUDI \$1495 Tous les jours SURF & TURF Filet mignon - Crevettes Langoustines - Cuisse de grenouilles \$1095 Dimanche, mardi et mercredi FESTIVAL DE CUISSES DE GRENOUILLES À volonté \$795 Mercredi Samedi SUPER-ASSIETTE DE FRUITS DE MER Comprenant: 1/2 homard, cuisses de grenouilles, langoustines, crevettes, pétoncles \$1295 Jeudi et vendredi LANGOUSTINES ET CRABE D'ALASKA «À VOLONTÉ» \$1795 SEMAINE DU CARRÉ D'AGNEAU \$2995 POUR DEUX Pour votre anniversaire de naissance Café espagnol gratuit! A l'occasion de L'HALLOWEEN nous offrons un digestif à tous nos clients portant un déguisement. 191, boul. MORTAGNE, BOUCHERVILLE Rés.: 655-8820 / 1117