

AU MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN

François Morellet, pionnier de l'art systématique

■ « Tout en s'estimant heureux d'avoir vu ses œuvres portées à la connaissance du public, il (François Morellet) les considère néanmoins comme autant d'impostures infligées aux générations futures par une petite élite au pouvoir. Il peut, dit-il, se passer de statut et d'éternité et professe un véritable amour pour l'art public et clandestin, furtif et bon marché ».

JOCELYNE
LEPAGE

Ces deux phrases, tirées de la version française du catalogue qui accompagne la rétrospective Morellet au Musée d'art contemporain, sont citées hors contexte. Elles donnent néanmoins une idée de l'esprit critique et parfois irrévérencieux de ce drôle d'artiste. Un esprit humoristique et cynique qui fait contraste avec le caractère rationnel, logique et mathématique de son œuvre. Quand il parlait d'impostures, Morellet faisait allusion aux œuvres d'art intégrées à l'architecture. Et Morellet « fait » des intégrations architecturales, qu'il appelle « désintégration », « contre » des édifices. Cela l'excite, mais en même temps, il en a un peu honte, car c'est une élite qui décide, qui impose des œuvres d'art à de pauvres gens « obligés d'avaler des choses qu'ils n'ont pas demandées ». Pour cette raison, il aime bien les œuvres éphémères. « Rien n'est immortel », dit-il.

François Morellet, 58 ans, était de passage à Montréal la semai-

ne dernière pour monter l'exposition présentée actuellement au MAC, une exposition itinérante organisée par la Albright-Knox Art Gallery de Buffalo qui se retrouvera par la suite au Musée de Brooklyn, à New-York, avant de faire un séjour à Miami. Il profitait de la circonstance pour créer sur place, dans une des salles du Musée, une œuvre éphémère que l'on détruira à la fin de l'exposition, le 25 novembre prochain.

Morellet est un pionnier de l'art systématique en France, un courant du début des années cinquante qui se situe dans le prolongement de l'abstraction géométrique, et il fut l'un des fondateurs du Groupe de recherches d'art visuel, le G.R.A.V., né en 1960 et mort pendant l'insurrection de mai 68 à Paris. Mais ce n'est qu'en 1975, à l'âge de 49 ans, qu'il se consacra exclusivement à l'art, mettant un terme à une carrière d'industriel menée, dit-on, avec succès.

L'art systématique

Pour François Morellet, on parle d'art systématique quand il est possible à partir d'une œuvre d'énoncer un système très simple d'après lequel on peut refaire un même tableau. Ce système n'est pas forcément mathématique. Marcel Duchamp est systématique, dit-il, de même que Lichtenstein. Toujours pour Morellet, le recours à un système est une façon d'obtenir une distance vis-à-vis de l'œuvre, de prendre le contrepied de l'attitude romantique propre à ces artistes qui s'identifient à des surhommes inspirés. Morellet n'aime pas plus les artistes que les hommes politiques qui adoptent cette attitude, mais il voue une grande admiration à Mondrian, Duchamp, Rodchenko.

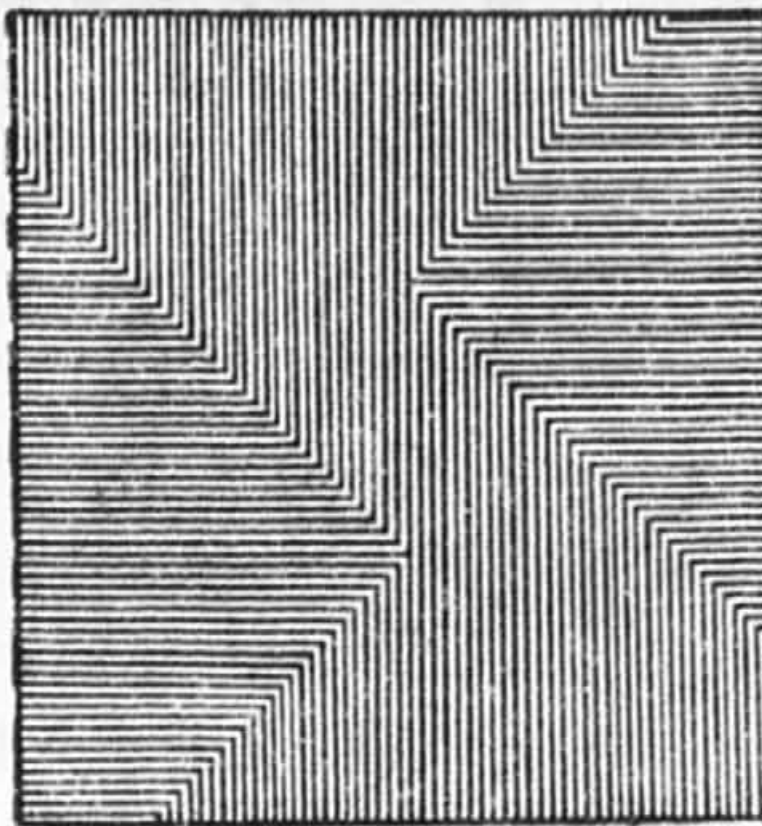
Pour lui, le refus de la subjecti-

vité en art, qui remonte au début du siècle, le renoncement à la séduction du message ou de la forme, la résistance à la tentation d'introduire le geste et l'affectivité, l'exclusion finalement de l'artiste, constituent la plus grande aventure artistique du XX^e siècle. Mais, ajoute-t-il, le public préfère encore que l'artiste se répande sur les tableaux.

Quant au Groupe de recherches d'art visuel dont il fut l'un des fondateurs avec Julio Le Parc, Horatio Garcia Rossi d'Argentine, Francisco Sabrino d'Espagne, Joel Stein et Jean-Pierre Yvaral de France, sa spécialité consistait à créer des œuvres qui demandaient la participation des spectateurs, des œuvres à manipuler ou des parcours à suivre. Certains membres, dont Morellet, souhaitaient même que les artistes, les concepteurs, conservent l'anonymat. En mai 68, le Groupe avait prévu une manifestation de rue qui fut éclipsée par la révolte étudiante. « Les gens avaient compris », dit Morellet, et le G.R.A.V. fut dissous.

Succès tardif

Si Morellet a attendu si longtemps avant de s'adonner exclusivement à son art, c'est qu'en quinze ans, il n'avait réussi à vendre que trois tableaux, et à trois artistes. Rien là qui puisse faire vivre un homme et sa famille. Et les activités du G.R.A.V., qu'il appelle les utopies soixante-huitardes, ne rapportaient aucun revenu. Mais dans les années soixante, ces mêmes tableaux se retrouvent dans des musées allemands et hollandais. On avait découvert là-bas que les œuvres des années cinquante de Morellet étaient en avance sur l'art minimal américain. C'est donc la possibilité de succès qui incita Mo-



Morellet, peinture, huile sur bois, 1954.

rellet à abandonner l'entreprise familiale pour mener une carrière artistique.

« Eh oui! dit-il, maintenant je vis comme un artiste dans le système pourri, mais pas plus, pas moins pourri que les autres systèmes ».

La rétrospective au MAC

La rétrospective présentée au MAC reconstitue le cheminement de l'artiste, depuis les tableaux géométriques des années cinquante jusqu'à aujourd'hui alors que l'artiste incorpore dans ses œuvres des branches ou d'autres éléments naturels qui, dit-il, viennent faire vivre la géométrie. Cette série s'intitule d'ailleurs *Geometree*. Entre les premiers tableaux systématiques où la couleur joue un rôle important et *Geometree*, on retrouve une œuvre à néons où la lumière, rythmée selon un programme électronique établi, trace des mots de trois lettres en anglais et en français, à la manière d'une montre digitale. Il est malheureux que le Musée de Buffalo n'ait pu rassembler plus d'œuvres de cette catégorie qui représentent un moment important dans la démarche de Morellet, mais il s'agit d'œuvres fragiles qui se déplacent difficilement.

On peut y voir aussi des pièces qui se situent à mi-chemin entre



photo René Picard, LA PRESSE

François Morellet devant l'œuvre éphémère, créée pour le MAC, qui continue sur la cloison les lignes du parquet.

la peinture et la sculpture, des œuvres simples, trompe-l'œil, constituées de tableaux blancs reliés entre eux par une rail ou un trait, ou placées selon une certaine inclinaison par rapport aux murs, des œuvres qui jouent avec l'intelligence du spectateur. Depuis le début de son aventure, Morellet n'a jamais renoncé aux systèmes, des systèmes que l'on peut prendre plaisir à découvrir

et qui sont souvent entièrement énoncés dans le titre des tableaux. Je donne un exemple en terminant: *Seule droite (cornière métallique)* passant dans deux carrés (toiles) ayant le milieu de leurs côtés en contact. Une rétrospective à ne pas manquer.

François Morellet: *Systèmes*, jusqu'au 25 novembre au Musée d'art contemporain, Cité du Havre.



photo Robert Nadon, LA PRESSE

Giuseppe Fiore devant « Coup renversé ». Détail.

À LA GALERIE 22 MARS

Fiore, ou le plaisir sensuel de peindre

■ Giuseppe Fiore est à peu près comme je l'avais imaginé l'an dernier, après avoir vu une exposition de ses œuvres à la galerie de l'UQAM. Fougueux et bon viveur, possédant une maîtrise certaine des différentes techniques acquises au cours des ans et approfondies par 23 années d'enseignement, techniques dont il respecte la spécificité, aimant la peinture au point d'en manger. C'est d'ailleurs en ces termes épicuriens qu'il me parlera, au cours de l'entrevue, d'un blanc vinylique tellement beau « qu'on en mangerait ». Et c'est en sautant dans les airs qu'il m'imera, pour moi, le fameux « coup renversé » au socer, titre de l'un de ses plus beaux tableaux.

À la Galerie 22 mars, Fiore présente une trentaine d'œuvres à l'huile, à l'acrylique, au pastel sec ou gras, ainsi que des dessins, qui constituent la suite de l'aventure amorcée à la galerie de l'UQAM. Une aventure qui consiste maintenant à trouver dans l'image, le plus souvent des images de sportifs en action, une espèce de décomposition où le geste, de plus en plus prononcé, prend de l'importance, devient plus spontané et plus violent,

plus proche, dit-il, de son caractère.

Pour Fiore, la figuration n'est qu'un prétexte et la saisie du mouvement, un autre prétexte, est un moyen d'extrapoler davantage ce que l'on connaît de l'image et ce qu'il est possible d'en faire. Les mouvements, dit-il, sont à exploiter picturalement; c'est un jeu pictural, ce n'est pas de l'illustration. Corps en mouvement, vus d'en haut, d'en bas, de différents points de vue, corps dont on ne reconnaît plus parfois que les mains et les doigts de pied, surfaces décomposées à restructurer, un joli jeu pour le spectateur.

Fiore ne s'en cache pas, faire de la peinture pour lui, c'est communiquer, et le recours à un référentiel même minime permet justement de faire entrer les gens dans le jeu tout en permettant à l'artiste de jouer son propre jeu de peintre. Il faut être un peu pédagogue, ajoute-t-il, autrement, on fait de l'art pour qui?

J. L.

Giuseppe Fiore à la Galerie 22 mars, 1333, rue Van Horne, Outremont, jusqu'au 21 octobre.

AU MUSÉE MARC-AURÈLE FORTIN

L'ineffable Robert La Palme

■ Difficile de savoir quand il est sérieux. À 77 ans, Robert La Palme, artiste-caricaturiste, n'a rien perdu de sa verve ni de ses emportements, pas plus qu'il n'a renoncé à une élégance certaine qui lui donne un petit air aristocratique. « Si vous cherchez un poseur, dit-il au photographe de *La Presse*, vous avez l'homme ». Poseur peut-être, quand il déclare par exemple avoir été le premier cubiste au Québec et le premier à faire du hard edge en Amérique; mais drôle, ça c'est certain, et artiste, c'est ce que ceux qui en doutent découvriront au Musée Marc-Aurèle Fortin.

JOCELYNE LEPAGE

Le Musée rend en effet hommage à l'artiste La Palme en présentant jusqu'au 13 janvier une petite rétrospective de son œuvre, depuis ses caricatures « cubistes » des années trente au zézé-chaussée, jusqu'à ses plus récentes, au sous-sol, une sorte de défilé de la petite histoire, surtout jusqu'aux années soixante. A propos des caricatures cubistes, La Palme raconte qu'il a eu re-

cours à des règles et à un compas pour dessiner à cette époque parce qu'il croyait que sa main tremblait. Or, on ignorait tout du cubisme à Montréal en ce début des années trente et un Français cultivé, perdu dans notre campagne montréalaise, avait pris rendez-vous avec La Palme après avoir découvert lesdites caricatures. Il croyait avoir enfin affaire à un être évolué. Il déchantait.

Mais là où le visiteur risque d'être pris par surprise, c'est devant deux séries de travaux réalisés dans les années quarante et qui contiennent l'essentiel de l'art de La Palme: simplicité presque mathématique, absence de lignes pour séparer les couleurs (un jeu beaucoup plus complexe qu'il n'y paraît) c'est ce qu'il appelle « hard edge », perfectionnisme dans le dessin, humour intelligent qui se manifeste jusque dans les moindres détails. Et quel dur critique de notre société!

Quand on sait que les deux séries en question *Histoire de la médecine* et *Il n'y a pas d'armes secrètes* ont été réalisées pour devenir un calendrier dans le pre-



Robert La Palme, « Mackenzie King ». Vers 1945.

mier cas et pour orner les murs d'un manège militaire dans le second, la surprise prend de l'ampleur. Mais il faut savoir regarder ces œuvres à la loupe, elles ne se livrent pas entièrement au premier coup

d'œil et un peu de connaissances historiques de la médecine ou des guerres célèbres sont un atout souhaitable.

Dans un même souffle, Robert La Palme vous dira qu'il est le plus grand artiste du Québec, un précurseur, mais que s'il n'en tenait qu'à lui, jamais il n'aurait montré ses œuvres au public. Il se serait contenté d'en présenter les critiques élogieuses qu'il a eues à l'époque à New York et dans d'autres grandes villes par où elles sont passées. Dans un même souffle aussi il vous dira qu'il n'aime pas l'art abstrait, que c'est une farce, mais qu'il était tombé en amour avec Mondrian, il y a plusieurs années, en visitant, un peu ivre, une exposition de l'artiste dans un musée de New York. Si l'art abstrait est une farce, la caricature selon lui est un art et on pourrait ajouter, pour paraphraser le magazine *Croc*: ce n'est pas parce qu'on rit que ce n'est pas sérieux.

Rétrospective Robert La Palme au Musée Marc-Aurèle Fortin, 118, rue Saint-Pierre, Vieux-Montréal, jusqu'au 13 janvier.



Robert La Palme devant quelques-unes de ses caricatures.

photo René Picard, LA PRESSE

OEUVRES RÉCENTES DE

Maggie Schmidt

DU 16 AU 27 OCTOBRE
GALERIE KASTEL INC.

933-8735 1366, Avenue Greene, Westmount

MEMBRE: ASSOCIATION PROFESSIONNELLE DES GALERIES D'ART DU CANADA

SUZEL BACK

Métaphores
Oeuvres de batik
27 septembre au 3 novembre 1984

CENTRE DES ARTS VISUELS

350 ave. Victoria
Montréal H3Z 2N4

GREGORY KEITH

Céramique et projections
Mardi au vendredi de 10h à 18h, samedi de 10h à 17h.
Galerie subventionnée par le Ministère des Affaires culturelles de Québec et le Conseil des arts de la C.U.M.

OUVERTURE DE L'EXPOSITION

LOUIS DESAULNIERS

DEMAIN APRÈS-MIDI À 13h00
L'EXPOSITION SE POURSUIVRA JUSQU'AU 21 OCT.

galerie d'art michel bigué
1264 ouest, av. Bernard
Montréal H2V 1V9 495-3047

Heures d'ouverture:
mar., mer. 10h à 17h30; jeu., ven. 10h à 21h; sam. 10h à 17h; dim. 13h à 17h



«Ile Santorini, Grèce, 1984»

EXPOSITION

JEANNE RHÉAUME

15-27 OCTOBRE

Réception pour rencontrer l'artiste
le samedi 20 octobre de 15 h à 17 h

GALERIE WALTER KLINKHOFF INC.
1200, RUE SHERBROOKE OUEST 288-7306



«Jacobshavn» 24" x 30"

Peter Kerrigan

Sa vision
de l'Arctique

EXPOSITION
16-27 octobre

LA GALERIE CONTINENTALE
1450, rue Drummond, Montréal
842-1072

Mardi à samedi: 9:30-17:00

DIANE CHENAIL
«PAYSAGES POÉTIQUES»
du 13 au 28 octobre

Atelier
J. UKACS 1504, rue Sherbrooke ouest
933-9377

Mar. au sam.: 10h00 à 17h30; dim.: 14h00 à 17h00

ENCADREMENT
DE HAUTE QUALITÉ À
PRIX ABORDABLES
GROS ET DÉTAIL

SINGER DISTRIBUTION INC.
8162, chemin Devonshire, Mont-Royal
Lun.-ven. 9 h - 17 h
Sam. 9 h - 13 h 731-3871

galerie frederic palardy
YVES MARIE RAJOTTE
oeuvres récentes
jusqu'au 21 octobre 1984
PARTICIPATION AU 2^e SALON NATIONAL DES
GALERIES D'ART DU 18 AU 21 OCTOBRE
KIOSQUE #400
Ouvert du mar. au ven. de 11h à 17h; sam. et dim. de 13h à 17h
1170, av. Victoria, Saint-Lambert — 465-3337

EXPOSITION
Le Monde Fleuri de
Micheline Ramos
Jusqu'au 22 octobre

galerie d'art martin
805, rue Tellier, St-Hyacinthe, tél.: 774-6764
(ouvert du mercredi au dimanche in-
clusivement de 14 h à 17 h; les jeu-
dis et vendredis jusqu'à 22 h.)

E. J. HUGHES, R.C.A.
Huiles aquarelles dessins

Nous achetons peintures de qualité

Ouvert de 9 h 00 à 17 h 30 samedi de 9 h 00 à 17 h 00
Fermé dimanche et lundi

GALERIE DOMINION
Le plus grand choix de peintures et sculptures au Canada.
Dans la plus grande galerie marchand d'art au Canada.
1438, rue Sherbrooke ouest 845-7471 et 845-7833

EXPOSITION
DES OEUVRES RÉCENTES DE

JEAN CÔTÉ

du 14 au 27 octobre

Vernissage le dimanche 14 octobre
de 14 h à 20 h

Galerie France-Martin
COMPLEXE DESJARDINS
843-6852

EXPOSITION

ESTELLE FLEURY

JUSQU'AU 22 OCTOBRE 1984

Galerie BERNARD DESROCHES
1444, rue Sherbrooke Ouest, Montréal
(514) 842-8648

Ouvert de 9 h à 17 h 30, du lundi au samedi

EXPOSITION
ET LANCEMENT D'UNE BROCHURE DE

17 ARTISTES DE RENOM

LE DIMANCHE 14 OCTOBRE 1984
DE 13 H 00 À 17 H 00

Liane Abriev, Viateur Lapierre, Gilles Archambault s.c.a., Claude Le Sauter, Yvon Breton, Richard Montpetit, Maria Gabankova, Louis Muhlstock, c.g.p., Richard Héty, Françoise Pascals, Francesco Iacurto, r.c.a., William Showell, Kieff, Benoit Simard, Lacoureur s.c.a., Louis Tremblay, Hubert van de Walle

L'exposition se terminera le 22 octobre
Nous serons au 2^e Salon national des galeries
d'art au kiosque (no 406) du 18 au 21 octobre
Bienvenue à tous

Galerie Alexandre
1456, rue Sherbrooke ouest, Montréal
844-2593

EXPOSITION



DES OEUVRES RÉCENTES
DU PEINTRE

SYLVAIN FORGET

HÔTEL REGENCE HYATT
Salle les courants

LE DIMANCHE 28 OCTOBRE 1984
De 13 à 22 heures

LA SOCIÉTÉ CANADIENNE
DE L'AQUARELLE SCA



ANNONCE
sa série de démonstrations pour la saison 84-85 avec les peintres suivants: Meunier, Tougas, Ladouceur, Atkinson, Heidersdorf, Girvan, Hébert, Cochand, Archambault.
L'Animation des soirées sera faite par Micheline Belanger.

LES MARDIS DE L'AQUARELLE
débuteront LE 16 OCTOBRE à 20 heures

AU CENTRE CULTUREL DE VERDUN 768-1149
5955, Bannantyne, Verdun
Billets en vente au Centre

GALERIE ARCHAMBAULT

Salon National des Galeries d'Art

(palais des Congrès
du 18 au 21 oct. inclusivement
de 10 h à 22 h)

Il nous fera plaisir de vous
accueillir à notre kiosque
(#612) où vous pourrez voir
des oeuvres sélectionnées de:

Roger Alexandre
Gisèle Benoit (art animalier)
Monique Benoit (art animalier)
Gilbert Bourgouin
et les sculptures de Roger Langevin

mer., sam. 14 h à 18 h;
jeu., ven., 14 h à 21 h;
dim. 13 h à 18 h.

1303, rue Notre-Dame, Lavaltrie 1-586-2202
Route: Autoroute rive nord (40), sortie 122
Facilités de stationnement.



MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN DE MONTRÉAL

CITE DU HAVRE
MONTRÉAL

RÉVOLUTIONS PAR MINUTE
14 octobre au 11 novembre
L'exposition regroupe des enregistrements sonores réalisés par 21 artistes venant de différents horizons: arts visuels, performance, architecture...

FRANÇOIS MORELLET Systèmes
Jusqu'au 25 novembre
Une exposition organisée par la Albright-Knox Art Gallery de Buffalo, N.Y.

WESTERN FRONT/VIDÉO
Jusqu'au 11 novembre

VIDÉO 84
quatre installations
Jusqu'au 11 novembre

PITZ-KUMMER-SCHULZ Dispersions
Jusqu'au 14 octobre
Gare maritime Louis-Joliet, site du Vieux-Port de Montréal

Concert de T. Schulz
13 octobre à 14 h

Nous vous invitons à devenir membre de la Fondation des Amis du Musée d'art contemporain.

ENTRÉE LIBRE

Autobus 168, stations McGill et Bonaventure
Week-end, autobus du Musée
Téléphone: (514) 873-2878

Bienvenue au Musée!

Le Musée des beaux-arts de Montréal est heureux d'annoncer la reprise de ses activités. Quelques changements ont été apportés au calendrier des expositions temporaires. Nous vous prions d'en prendre note et nous vous invitons chaleureusement à nous visiter, du mardi au dimanche, de 11 à 17 heures, et le jeudi jusqu'à 21 heures.

Expositions temporaires

Lieux et visages: photographies des 19^e et 20^e siècles de la collection d'un peintre montréalais:
9 novembre - 16 décembre 1984

Dessins d'Anna Ticho, 1894-1980:
9 novembre - 9 décembre 1984

Avant-scène de l'imaginaire:
14 décembre 1984 - 20 janvier 1985

L'Italie. Un pays modelé par l'homme.:
14 décembre 1984 - 27 janvier 1985

Au fil des collections

Porcelaines des Compagnies des Indes:
jusqu'au 18 novembre

Animation

Écomusées/nouvelle muséologie:
dimanche 14 octobre, 14 h
Table ronde présentée dans le cadre du Premier atelier international Écomusées/nouvelle muséologie.

Panorama de films sur l'art:
les jeudis et dimanches, à compter du 25 octobre
Une sélection des lauréats du Festival international du film sur l'art de Montréal (1981-1984)

Activités éducatives

Ateliers
Le Service éducatif du Musée offre diverses séries d'ateliers destinés aux enfants, aux adolescents, aux adultes, et aux groupes scolaires. C'est le moment de vous inscrire! Renseignements: 285-1600, poste 136

Visites commentées
Sans réservation, mercredis et dimanches, 14 h
Groupes de 10 personnes et plus: réservation au moins trois semaines à l'avance, 285-1600, poste 135

Musée des beaux arts de Montréal
1379, rue Sherbrooke ouest, Montréal
Renseignements: 285-1600

Cars triomphe au festival vidéo-clip

(AFP) — Le groupe américain Cars, en remportant six récompenses dont le prestigieux clip d'or du premier Festival du vidéo-clip de Saint-Tropez, est le grand triomphateur de cette manifestation des quatre derniers jours.

Le festival a ras-

semblé dans la station balnéaire 18 participants représentant 381 sociétés en provenance de 21 pays.

Les Cars, un des groupes les plus populaires des États-Unis aujourd'hui, ont décroché cinq autres prix: script, direction, effets, montage, meilleur clip américain, et un prix dans la catégorie "long forms" (moyens métrages).

Groupe de Boston dirigé par le chanteur, compositeur et guitariste Rick Ocasek, les Cars ont été primés chaque fois pour le clip de You Might Think, de Charles et Jeff Stein.

Ce festival a vu un second triomphateur: Michael Jackson qui a obtenu le clip d'argent pour son duo Say

Say Say avec Paul McCartney, une oeuvre signée Bob Giral-di.

Le plus célèbre des frères Jackson a également décroché le clip de bronze pour son fameux Thriller, de John Landis, et reçu les prix pour les chorégraphie, photographie, décors, costumes et casting.

Le reste du palmarès est le suivant:

— Meilleur vidéo-clip anglais: Two Tribes, du groupe Frankie Goes to Hollywood (Kevin Godley et Lol Creme).

— Meilleur clip australien: Elton John pour Sad Songs (Russell Mulcahy).

— Meilleur clip ouest-allemand: 1000 Tage Fete, de Makromad.

GALERIES D'ART

«ST-PAUL'S ART GROUP»
Exposition
et vente de
peintures
et sculptures
à l'entrée de l'Église
377, 44e Avenue
Lachine

Dates: mardi 16 oct.
de 19 h 30 à 22 h 00
mercredi et jeudi 17 et 18
oct. de 13 h 30 à 16 h 30
et 19 h 30 à 22 h 30.

LA LIGUE NATIONALE D'IMPROVISATION



PRÉSENTE

LES GLOBE-TROTTERS DE L'IMPRO

pour une série de 8 matchs seulement à Montréal

les 20, 21, 23, 24, 25, 26, 27, 28 octobre 1984.

Billets en vente à compter du lundi 1er octobre 1984, de midi à 19 h (Tous les jours sauf samedi et dimanche).

Au guichet du studio-théâtre Alfred-Laliberté à l'Université du Québec à Montréal, au Pavillon Judith-Jasmin (Coin Saint-Denis et Sainte-Catherine). Tél.: 282-3456.

SURVEILLEZ LA VENUE DES GLOBE-TROTTERS CHEZ VOUS.

19 octobre	Sainte-Agathe
11 novembre	Beloeil
23 novembre	Valleyfield
24 novembre	Longueuil
30 novembre	Joliette
9 décembre	Laval
11, 12, 13, 14, 15 décembre	à Québec

LA BRASSERIE
O'KEEFE
LIMITÉE

la presse
100 ans

Les Beaux Dimanches

Juste pour rire



Montréal en fête



Wagner



Juste pour rire

Jean-Guy Moreau et Thierry Le Luron présentent les numéros les plus drôles du Festival Juste pour rire. On sait que les plus grands comiques du monde francophone ont participé à ce festival tenu à Montréal cet été.

Réalisation: Laurent Larouche.

À 19h30

Montréal en fête

Pendant l'été, Montréal s'anime. Théâtres, concerts, festivals, expositions sollicitent citadins et touristes. France Nadeau nous guide dans les rues de ce Montréal en fête et rencontre des personnalités de la Métropole. Un reportage de Reflets d'un pays, réalisé par Fernand Gagnon.

À 20h50

Wagner

Au programme: des extraits de Tannhäuser et de Tristan und Isolde par Janice Yoes, soprano; Veronica Tennant et Raymond Smith du Ballet national du Canada dans une chorégraphie de Constantin Patsalas; et un orchestre symphonique de 78 musiciens sous la direction de Vladimir Jelinek.

Réalisation: Évelyne Robidas.

À 21h50



La télévision de Radio-Canada

Vous méritez ce qu'il y a de mieux

Service philatélique Société canadienne des postes Philatelic Service Canada Post Corporation



Offrez-vous la surprise et le plaisir de découvrir le monde des timbres

De nombreux groupes de philatélistes du Québec, en collaboration avec la Société canadienne des postes, sont heureux de vous inviter à l'exposition philatélique nationale, CANADA 84, les 25, 26, 27 et 28 octobre, à la Place Bonaventure, à Montréal.

CANADA 84 vous propose:

- jusqu'à 400 cadres où seront exposées des collections qui auront déjà mérité des prix. (CANADA 84 est sanctionnée par la Royal Philatelic Society of Canada);
- une Cour d'honneur où vous pourrez admirer des timbres rares;
- des comptoirs tenus par le service postal des États-Unis, l'administration postale des Nations Unies, et d'autres administrations postales étrangères;
- un stand spécial du Musée des postes, sur le thème du 450^e anniversaire du premier voyage de Jacques Cartier au Canada;
- la deuxième émission de timbres dans la série sur les locomotives du Canada;
- une série de conférences et de séminaires de nature à intéresser débutants et collectionneurs chevronnés;
- 40 boutiques et comptoirs philatéliques;
- des oblitérations spéciales;
- un feuillet-souvenir émis à l'occasion de CANADA 84;
- la Bourse aux timbres de la Société canadienne des postes et bien d'autres choses encore.

CANADA 84 offre une occasion merveilleuse de découvrir le monde fascinant des timbres. Cette exposition, qui viendra couronner le Mois de la Philatélie au Canada, promet d'être un événement des plus excitants. Profitez-en!



Canada84

EXPOSITION
PHILATÉLIQUE
NATIONALE

adultes: 3 \$
étudiants et gens de l'âge d'or: 2 \$
enfants (accompagnés d'un adulte): gratuit.

25, 26, 27 et 28 OCTOBRE, PLACE BONAVENTURE, MONTRÉAL

Vivre
heureux

Le
magazine
du bonheur
avec

ÉMILE GENEST



Tous
les jours
à 14h00

Vous pouvez y participer à

790-0661

cjms
RADIO 128

AM STÉRÉO

On est là
pour vous

Plus ils se convertissent, moins ils sont ...fidèles!

■ Êtes-vous convertis? Faites-vous partie de cette nouvelle génération de téléspectateurs qui peuvent, d'une pression du doigt, se jeter sur un autre canal dès que l'envie, ou l'ennui, sévissent?

Sachez que vous n'êtes pas les seuls à pinnoler. Selon les derniers Market Facts établis par la firme A.C. Nielsen, le nombre des propriétaires de convertisseurs a plus que doublé au Canada au cours des quatre dernières années. Le taux de pénétration qui était de 21 p. cent en 1980 a grimpé à 45 p. cent en 1984.

Les Québécois ne sont pas les plus convertis des Canadiens, mais ils sont bons deuxième, et au-dessus de la moyenne nationale. Ainsi, en mars dernier, 50 p. cent des foyers câblés au Québec avaient un convertisseur. En Ontario, c'est 58 p. cent. Dans les provinces de l'Atlantique, c'est 17 p. cent, le taux le plus bas.

Le convertisseur est en train de révolutionner nos habitudes de télévision. Rappelez-vous du temps où il fallait se lever pour changer de canal, ajuster les oreilles de lapin, aller se rasseoir. La force de l'inertie faisait qu'on changeait peu de canal. Nous

étions, à l'époque, l'auditoire captif par excellence.

Voilà que le convertisseur, qu'on appelle aussi câblodélecteur, permet la mobilité totale. Une émission qui ne démarre pas assez vite, l'arrivée de la pause commerciale, une tête qui ne nous revient pas et hop! nous sommes déjà loin. Les gens de la publicité s'arrachent les cheveux. Ils rêvent de publicité subliminale. Ils voient le jour où les personnages de téléromans brandiront la bouteille de ketchup, l'étiquette tournée vers nous, pour annoncer le produit.

Télé-Métropole a même adopté une politique nouvelle pour parer aux convertisseurs: toutes les publicités sont insérées à l'intérieur des émissions. Lorsqu'une émission prend fin, il n'y a pas de publicités. Juste CFTM canal 10 Montréal, et on passe à l'émission suivante. On ne veut pas donner le temps aux téléspectateurs de changer de canal.

La mobilité enchante le téléspectateur. Mais elle a ses mauvais côtés: on regarde maintenant la télé en pièces détachées. À la fin de la soirée, on ne sait plus très bien ce qu'on a vu et où. Et bien sûr, c'est le supplice dans le salon pour les personnes qui ne contrôlent pas le convertisseur et qui sont transportées, sans avertissement, d'un canal à l'autre.

Orgie de films demain

Parlant de convertisseurs, il en faudra un demain si l'on veut profiter de l'orgie de films présentés à Super Écran, la télévision payante de langue française qui s'appelle encore il y a un mois Premier Choix: TVEC. Le canal sera débrouillé pour présenter, de midi à deux heures du matin dans la nuit de dimanche à lundi, sept films.

Les films: Krull, Xanadu, Le fils de l'orage, Cocktail explosif. Avec les compliments de l'auteur, Mesrine et Chez Por-ky.

Mesrine, si ça vous intéresse particulièrement, commencera vers 9 h 50 demain soir.

On débrouille le canal pour attirer de nouveaux clients, bien sûr. Selon le directeur général de l'entreprise, M. Hubert Harel, le mois de septembre a été exceptionnel: c'était la première fois depuis novembre dernier que notre télévision payante voyait une hausse d'abonnements. Le phénomène s'est produit à travers la province et a donné une hausse de 6 p. cent d'abonnés, soit entre trois et quatre mille nouveaux clients.

Trouvez l'erreur: une vraie erreur

Je n'ai pas pu voir la première du nou-

veau jeu Trouvez l'erreur lundi dernier: même à Radio-Canada, personne n'a pu trouver de cassette de l'émission.

Mais un lecteur perspicace, M. Robert Prévost, journaliste, historien et homme d'esprit, a non seulement vu l'émission, mais il a repéré une erreur... involontaire des concepteurs du jeu.

Voici la lettre que M. Prévost m'a fait parvenir:

Il y a des gens, c'est bien connu, qui font de la poésie sans le savoir. Voilà maintenant que lorsqu'on commet volontairement des erreurs pour les besoins d'une émission, on en... remet sans s'en apercevoir! Et cela sous le chapiteau d'un grand jeu de la petite histoire.

Radio-Canada invite ses habitués à trouver l'erreur. En voici une que personne n'a relevée lundi soir dernier.

Michel Bégon, intendant de la Nouvelle-France, nous a-t-on dit, a donné son nom... aux bégonias.

Erreur, erreur. Il s'agit plutôt de son père, également prénommé Michel, ce qui peut suffire à mystifier les amateurs de la vulgarisation.

Michel Bégon, père, naît en 1638 à Blois. À l'âge de 45 ans, il devient intendant des Îles d'Amérique. Il y reçoit le botaniste Plumier, en mission d'herborisation. Charmé de l'accueil dont il a été l'objet, Plumier donne le nom de l'intendant à une plante nord-américaine, le bégonia.

Michel Bégon eut huit enfants. L'un de ses fils, Michel, fut intendant de la Nouvelle-France et un autre, Claude-Michel, gouverneur de Trois-Rivières.

Les bégonias devinrent vite populaires. À tel point que le peuple adopta une expression imagée à l'endroit de ceux qui se complaisaient dans l'exagération: «Pousse pas pépère dans les bégonias». C'est ce que j'aurais été tenté de dire aux chercheurs du grand jeu de la petite histoire si la télévision avait l'avantage d'émettre dans les deux sens!

(signé) Robert Prévost.

M. Prévost a consacré un chapitre de son livre La France des Québécois à l'histoire des Bégon.

Décidément, Trouvez l'erreur devra bien se tenir...

SEIFERT SE FERA REPRÉSENTER PAR SON FILS OU SA FILLE

Le lauréat du Nobel se dit « fou de joie »

■ PRAGUE (D'après Reuter et AFP) — Prix Nobel de littérature 1984, le poète tchécoslovaque Jaroslav Seifert a déclaré hier qu'il ne serait pas en mesure de se rendre à Stockholm, le 10 décembre prochain, pour y recevoir son prix, mais qu'il se ferait représenter soit par sa fille Jana, soit par son fils Jaroslav.

Dans une interview publiée hier par le quotidien suédois «Svenska Dagbladet», le lauréat déclare qu'il avait été fou de joie en apprenant la nouvelle jeudi sur son lit d'hôpital à Prague, où il est en traitement pour troubles cardiaques. Il est âgé de 83 ans.

«Je crois que toute la nation tchèque partage ma fierté», a-t-il dit.

Hier, M. Milan Klusak, ministre de la culture dans le gouvernement de la République tchèque

(regroupée avec la République slovaque au sein de la fédération de Tchécoslovaquie), s'est rendu à l'hôpital de Prague afin de féliciter officiellement le poète Seifert.

«Vos oeuvres sont chères au cœur de notre peuple, a déclaré le ministre, car vous avez élevé la voix du poète contre le fascisme et la guerre, chanté l'optimisme à la libération en 1945, glorifié, avec tendresse et une touchante beauté, votre cher pays, son peuple travailleur, le paysage tchèque et votre Prague natal et aimé.»

Pour sa part, la Charte-77, principal mouvement dissident de Tchécoslovaquie, a félicité le nouveau prix Nobel, lui-même signataire de la Charte.

ÉCOLES DE SPECTACLES

VITRAIL

VENTE D'AUTOMNE du 11 au 20 octobre

Nous vous proposons plusieurs couleurs à prix réduits pour agrémenter votre automne.

Plus de 20 couleurs de verre à -25% et à -30%

Meule Wizard tête 1/4 et 1 pouce (quantité limitée) **11995**

SOUDURE 60/40 .5 kg **795**

RUBAN DE CUIVRE 7/32 1.25 mm **275**
plusieurs autres articles réduits

COURS

Apprenez les techniques du vitrail avec nos experts. Nos cours débutent à toutes les deux semaines. Inscrivez-vous dès maintenant.

L'ATELIER DU VITRAIL

4300, rue Ste-Catherine est, Montréal H1V 1X9 (entre Pie-IX et Viau)

255-7646

Pierre Pascau viré de Radio-Québec

■ Le journaliste Pierre Pascau vient d'être remercié de ses services par la direction de Radio-Québec. M. Pascau, qui avait été engagé il y a deux semaines à titre de journaliste invité à Suzanne Lévesque en direct, l'émission qui passe le dimanche soir, a appris hier que la direction des programmes de «l'autre télévision» ne voulait plus de lui.

Le coordonnateur de l'émission, M. Pierre Duceppe, n'est absolument pas d'accord avec la décision de la direction. Il a vainement tenté hier de faire renverser l'ordre. Dans une entrevue accordée à LA PRESSE hier, M. Duceppe a déclaré que malheureusement, cette décision était impérative, irrévocable et non discutable. Il a précisé que toute l'équipe était bouleversée et qu'elle ne partageait pas cette décision.

Selon M. Pascau, M. Duceppe a reçu des ordres de MM. Claude Desorcy et Claude Sylvestre, respectivement directeur des programmes et vice-président à la programmation de Radio-Québec.

M. Pascau affirme que M. Duceppe n'a pu lui donner aucune raison pour son renvoi. Pierre Pascau avait été engagé comme journaliste invité à l'émission Suzanne Lévesque en direct après son premier passage à l'émission il y a deux semaines. Son contrat spécifiait qu'il ferait cinq émissions. Selon lui, il était presque entendu qu'il ferait toute la saison comme journaliste invité.

M. Pascau était absolument estomaqué hier d'apprendre la nouvelle. Comme on n'a pas voulu donner de raison de son renvoi, il imagine deux hypothèses: ou bien Radio-Québec est tellement pédant qu'il ne peut accepter son genre de journalisme, ou bien on l'a trouvé trop sévère vis-à-vis du Parti québécois dans son émission radiophonique à CKAC.

Au moment de mettre sous presse, il avait été impossible de rejoindre les deux patrons de Radio-Québec. C'est M. Alain Guilbert, du journal Le Soleil, qui sera le journaliste invité demain.

CHOIX D'ÉMISSIONS

20:00 23 — «Citizen Kane»

Un classique du cinéma, signé Orson Welles. L'histoire est basée sur celle du baron de la presse américaine Randolph Hearst. Un film puissant, novateur (de 1941) et brillant. Avec Orson Welles et Joseph Cotten.

21:00 17 — «Pauline à la plage»

À la sortie de ce film à Montréal, René Homier-Roy et Chantal Jolis l'ont taillé en pièces. Avaient-ils raison? C'est d'Eric Rohmer.

23:05 2 — «Un cadavre au dessert»

Versión de Murder by Death, un pastiche de policier avec notamment Peter Falk, David Niven et Peter Sellers. C'était meilleur dans la version originale, où les imitations étaient mieux réussies.

L'accident de Dali dû à un court-circuit

■ GERONE (AP) — Selon des sources judiciaires, l'enquête officielle sur l'incendie dans lequel Salvador Dali a été grièvement brûlé, le 30 août dernier, retiendrait la thèse de l'accident.

L'enquête a été ouverte à la demande de certains proches du peintre catalan, afin de faire la lumière sur les circonstances de l'incendie qui s'est déclaré dans sa chambre à coucher. Le rapport, qui devrait être rendu public dans un proche avenir, ne

retiendrait aucune responsabilité particulière.

Selon divers témoignages, le feu aurait été provoqué par un court-circuit.

Salvador Dali, qui a dû subir des greffes de peau aux jambes et à l'abdomen, devait quitter l'hôpital le 4 octobre. Mais ses amis ont fait savoir qu'il n'en sortirait que la semaine prochaine, pour s'installer à la Torre Galatea, une tour en voie d'achèvement dans l'une des ailes du musée qui porte son nom à Figueras.

CFGL 105 F.M.

Mon choix... ma façon de vivre.



ECKANKAR

présente

des séances d'informations sur l'éveil de la conscience

Quel est le but de la vie? Ai-je vécu auparavant? Qu'y a-t-il derrière la voile de la mort?

le lundi 20h - le dimanche 14h
1319, Ste-Catherine est (métro Beaudry)

Montréal H2L 2H4
521-6518
521-0319

(entrée libre)

MASSAGE SUÉDOIS — SHIATSU

Initiation au massage suédois: Jeudi ou vendredi 18 h 30 à 21 h 30
Initiation au massage shiatsu: Mercredi 18 h 30 à 21 h 30
Durée: 12 heures (4 semaines)
Inscription dès maintenant

Coût: \$57.00

YMCA International
5550, ave du Parc
Montréal H2V 4A1
Tél: 271-2548

Le Centre International de Tarot, vous offre des cours

D'INTRODUCTION AU TAROT

pour connaître les 78 cartes & lire le tarot

Au Holiday Inn Richelieu (métro Sherbrooke)

Week-end intensif LES 27,28 octobre

pour informations & réservations, contactez LUC: 342-1010



EXPRESSION

XIII CONGRÈS D'EXPRESSION DRAMATIQUE

Enseignement et perfectionnement
26 - 27 - 28 OCTOBRE 1984

Université de Montréal
90 Vincent d'Indy

Coût: 50\$ membres de l'APEDQ
60\$ non-membres
30\$ étudiants

Rens.: ASSOCIATION DES PROFESSEURS D'EXPRESSION DRAMATIQUE DU QUÉBEC
C.P. 8
Snowdon Montréal H3X 1T3
Tél: 343-7436
270-8742
418-651-5182

LINDA RABIN

DANSE MODERNE

SESSION D'AUTOMNE: 10 sept. — 21 déc.

CLASSES
Technique moderne — tous niveaux
Ballot, «body therapies»

ATELIERS ET CLASSES
avec
PROFESSEURS INVITÉS

Contact improvisation — Andrew Harwood
Production — Richard Pochinko

Technique moderne — avancée et inter avancée
avec Kathryn Brown
(Toronto Dance Theatre et Studios Pavlychenko)

Programme d'entraînement professionnel commençant le 7 janvier 1985.

Pour renseignements appelez:

866-9814

372, Ste-Catherine ouest suite 324



LANCÉMENT DE NOTRE PROGRAMME 1984-85

de formation en shiatsu

1^{re} activité: Atelier sur le Ki (énergie vitale) les 27-28 octobre 1984

MAÎTRE INVITÉ: Shizuo Imaizumi, 7e dan du SHINSHIN TOITSU - AIKIDO

Président et instructeur en chef du New York Ki Society

N.B. CET ATELIER EST OUVERT À TOUS, même aux personnes qui ne sont pas intéressées à suivre le programme au complet.

SHIATSU KI QUÉBEC

565, avenue Monkland, NDG, Montréal H4A 1E4 (1-514) 483-5140

BONAVENTURE HILTON

L'hôtel de villégiature au-dessus de la Place Bonaventure
Y a toute la Provence qui mijote dans nos cuisines! Nos chefs affinent l'assaisonnement des «Délices Méditerranéennes» qui seront servis au brunch, dimanche, au Castillon.
Ça fleurit bon!

Un événement gastronomique. Une multitude de plats authentiquement méditerranéens pour le contentement des véritables amateurs de la fine cuisine du Sud de la France. L'élégant décor fin 17^e français du Castillon ajoutera certes à vos plaisirs.
Pour réserver, appeler au 878-2332.

Délices Méditerranéennes



OÙ TOUT LE MONDE EST CHEZ SOI

Ronald Biggs tourne au Brésil sa propre vie

(AFP) — Il tourne, pousse la chansonnette, son fils est déjà célèbre à dix ans, et lui-même coule à 54 ans des jours heureux à Rio de Janeiro, entre deux cours d'anglais aux policiers brésiliens. Ronald Biggs est devenu une vedette, et Scotland Yard désespère de mettre un jour la main sur lui.

Le 'Cerveau' connaît au Brésil une nouvelle gloire, après sa fameuse attaque réussie du train postal Glasgow-Londres en 1963 (butin: \$6 millions), son évadement de la prison de Wandsworth, près de Londres, en 1965, et son enlèvement rocambolesque en bateau jus-

qu'aux Barbades (Carraibes) en 1981.

En liberté conditionnelle depuis son arrivée au Brésil, en 1970, le gangster britannique le plus célèbre doit encore purger 28 années de prison en Angleterre. Mais Ronald Biggs ne connaît plus les geôles britanniques, grâce à Mike, 10 ans, son fils brésilien né d'une union passée avec la danseuse Raymunda Nascimento Brito.

En vertu de l'interdiction par la loi locale de l'extradition de parents d'enfants brésiliens, Ronald Biggs ne craint pas d'être expulsé vers la Grande-Bretagne. Ainsi en 1981, l'intervention à

la radio de son fils entraîna la libération de Ronald Biggs, qui avait été enlevé puis conduit aux Barbades par un groupe d'Anglais à bord du yacht 'Now Can I-2'.

Film sur sa vie

Ses admirateurs peuvent maintenant apercevoir Biggs dans le champ des caméras: il tourne le film de sa propre vie pour le réalisateur japonais Kiyoshi Wakamiya. Cachet de la vedette: \$8.000.

Cheveux blancs, le front creusé de profondes rides, Biggs a gardé la même ironie au coin des lèvres qu'avant le hold-up du siècle, malgré une opération de chirurgie plastique subie durant sa longue fugue après son évadement de 1965.

Le Cerveau a connu les désagréments de l'arroseur arrosé sur les hauteurs de Rio: il a été attaqué par les voleurs à la tire dans le célèbre Bondinho (trolleybus) jaune de Santa Teresa. C'est justement dans ce quartier que Biggs vient d'emménager, après avoir vécu jusqu'ici dans un appartement de Copacabana.

La nouvelle résidence de Ronald et Mike a été achetée avec l'argent... du film. Non content de préserver son père des aléas de la vie d'aventurier, Mike est déjà millionnaire à dix ans. Il est l'un des cinq membres du groupe de jeunes chanteurs du Balao Magico, actuellement en tête du hit-parade brésilien.

Plus de trois millions de disques, 3,5 millions de lettres reçues pour l'émission du groupe sur la plus importante chaîne de télévision d'Amérique Latine, O Globo: le Balao Magico est le nouveau phénomène de la chanson au Brésil.

Avant le succès de son fils, Ronald Biggs avait quelque peu tiré Diabolo par la queue à Rio. Il vendait sur la plage de Copacabana des chemises portant l'inscription 'J'ai été au Brésil et j'ai rencontré Ronald Biggs honnête'.

RESTAURANTS

Le Jardin de "Panos"
La première Brochetterie sur la rue Duluth

- Brochette de poulet (créateur de cette brochette)
- Brochette shish-kebab
- Calmar frits

INCLUANT: salade avec vinaigrette authentique et patates

APPORTEZ VOTRE VIN!

521, DULUTH EST midi à minuit **RÉS.: 521-4206**
Terrasse ouverte pour 200 personnes

LA CASA GRECQUE
200, rue Prince-Arthur est coin Hôtel-de-ville

Réservations: 842-6098 — 843-5258

APPORTEZ VOTRE VIN CHEZ NOUS C'EST COMME CHEZ VOUS

DÉPANEUR EN FACE
Choix de vin rouge et blanc
Vin blanc froid

LE MIDI SEULEMENT
Du lundi au vendredi de 11h à 17h et
sam. et dim. de 11h à 16h

BROCHETTE DE FILET MIGNON \$12.95

BIFTECK À LA GRECQUE \$6.95

SUPER SPECIAL 2 pour 1

MÉDAILLON DE FILET MIGNON \$11.95

BOEUF MACARONI À LA GRECQUE \$9.95

Servi avec soupe du jour, salade maison, riz Casa Grecque, pommes de terre maison, dessert et café.

«Aucune attente, nous avons agrandi»

La Baleinière
Diner dansant à notre salle Le Harpon ven., sam., dim.,
mangez au son de la musique de Carlos et Carmita mer. au dim.

Entrée au choix: cocktail de crevettes de Matane, escargots bourguignons, soupe à l'oignon, coquille St-Jacques, moules marinière. Incl. salade verte.

ASSIETTE DU PÊCHEUR
Demi-homard, crevettes, patences, pattes de crabes, langoustines, sole bouquetière.

L'ASSIETTE DU HARPON
Crevettes, patences, cuisses de grenouilles, pattes de crabes, langoustines, filet de sole bouquetière.

SURF 'N TURF
Langoustines, filet mignon

18.95\$ au choix

L'ENTRECÔTE
au choix **17.95\$**

Incluant café espagnol, choix de digestifs

Gâteau d'anniversaire offert par la maison sur réservation

5860, boul. Léger, Montréal-Nord (coin Lacordaire) stationnement gratuit
Ouvert dimanche au jeudi 16h à 1h • vendredi et samedi 16h à 2h

FESTIVAL À VOLONTÉ
Langoustines et cuisses de grenouilles incluant: coquille St-Jacques ou soupe à l'oignon salade verte **\$19.95**

Le 14 octobre 7 films gratuits avec Super Écran

Faites l'expérience du cinéma maison gratuitement
Le 14 octobre, Super Écran sera accessible à tous les abonnés du câble munis d'un câblesélecteur

- 1 Krull (Midi)**
Drame fantastique — G.B. 1983
- 2 Xanadu (14h30)**
Avec Olivia Newton-John et Michael Beck
- 3 Le fils de l'orage (16h15)**
Comédie dramatique de Henri Safran
- 4 Cocktail explosif (18h00)**
Avec David Carradine et Kate Jackson
- 5 Avec les compliments de l'auteur (20h00)**
Al Pacino et Dyan Cannon
- 6 Mesrine**
Les 18 derniers mois de Jacques Mesrine
- 7 Chez Porky (Minuit)**
Comédie de Bob Clark, avec Dan Monahan et Alex Karras



*Cette offre promotionnelle ne confère aucun droit supplémentaire aux abonnés de Super Écran

RESTAURANTS

Le Marignan
présente sa nouvelle
TABLE D'HÔTE

FESTIVAL DE BROCHETTES FRANÇAISES

- brochette de filet porc **\$7.95**
- brochette de poulet **\$8.95**
- brochette de filet d'agneau **\$9.75**
- brochette de veau **\$9.95**
- brochette de bœuf **\$10.50**
- brochette de fruits de mer **\$14.95**

Accompagnés de délicieuses sauces.
Inclus: potage ou pâté de foie, thé ou café.

2067 Stanley Rés.: 288-3434
Stationnement de 3 h gratuit à la maison Alcan (en face)

La solution pour vendre:
les **ANNONCES CLASSÉES** de **la presse**
285-7111

Beaucoup de gens connaissent le **COUSCOUS**...
Tres peu en connaissent la vraie saveur

«meilleur restaurant»
Gault et Millau

la Medina
Spécialités marocaines authentiques
3464, rue Saint-Denis
ouvert tous les jours de 17h30 à 24h **282-0359**

RESTAURANT à la BARRIQUE
1345 est, rue Fleury Rés.: 387-5655

CHANTEUR-GUITARISTE ESPAGNOL

POUR BIEN PASSER UN SAMEDI SOIR

RESTAURANT Papa Carlo
Carlo Dell'olio, chef propriétaire

- Repas d'affaires
- Table d'hôte tous les soirs **13 \$ - 16 \$ - 19 \$**

Spécialités particulières:
Magret de canard — confit — assiette du pêcheur de l'A-
dratique — huîtres — arrivage de poissons frais et de mou-
les de France — bouillabaisse — pâtes maison et scaloppines.

Spécial «soupe-tôte» du lun. au ven. de 17 h à 19 h **8.00\$**

220, boul. Crémazie ouest
sortie Saint-Laurent du Métropolitain **388-9594**
Stationnement gratuit. Rés. 388-9594

Au Bourassa
Cuisine française et fruits de mer
Spécial du mois:

- Langoustines et cuisses de grenouilles **11,95\$**
- Médailon de filet mignon, sauce au poivre **9,95\$**

Potage, salade, dessert inclus.
Il y a musique et danse au bar «Version»

6150, boul. Henri-Bourassa, Montréal-Nord
Rés.: 322-6760

STATIONNEMENT FACILE ET GRATUIT

MAINTENANT OUVERT LE SAMEDI DÈS 17 H 00

PRINCE CHARLES

Entrecôte grillée sur charbon de bois
Gratin de fruits de mer
Surlonge au poivre
inclus soupe, dessert, café **10.95**

Salle de réception «bar»
27, rue Liège est Rés.: 381-6794
Une rue au sud de Métropolitain

LA MAISON DE L'ORIENT HANCHOW
10236 LAJEUNESSE
angle FLEURY, Montréal

Pour les connaisseurs en cuisine orientale
BAR SALON — BOISSONS TROPICALES — RÉCEPTIONS
CHOIX DE VINS

RÉSERVATIONS 388-9291

En octobre, venez manger chez moi...

les produits de chez nous

En collaboration avec **Industrie Québec**

ASSOCIATION DES RESTAURATEURS DU QUÉBEC

À LA GRANDEUR DU QUÉBEC
OCTOBRE LE MOIS DE LA RESTAURATION

L'Association des Restaurateurs du Québec a choisi comme thème de l'année 1984-85

LA POMME DU QUÉBEC

et vous invitent à célébrer avec eux!

Magnifique DINER DANSANT
les vendredis et samedis soirs

de 19h à minuit avec **MUSICIENS**

Francois et fils

TABLE D'HÔTE à compter de \$14.95

REPAS COMPLET

UNE NOUVELLE ENTRÉE RUE SAINT-CATHERINE

COMPLEXE DESJARDINS
Réservations: 843-4088
Stationnement gratuit après 17h à l'intérieur

Chez **PAPA DAN'S**
Un restaurant pas comme les autres!

Un dîner sensationnel vous attend

SPÉCIAL DE FIN DE SEMAINE
VENDREDI SOIR
SAMEDI ET DIMANCHE TOUTE LA JOURNÉE

CÔTE DE BOEUF RÔTIE AU JUS
ou
FILET DE DORÉ AMANDINE **12.95**

accompagné «à volonté»
de notre immense comptoir à salade et d'une fantastique table à dessert, thé ou café.

PLACE BONAVENTURE 878-4569

RESTAURANTS

Une tradition montréalaise depuis 1938

Moishes

«Le meilleur bifteck au monde»

- Bifteck de Côte Junior 14 onces \$1375
- Saumon frais au four \$1325
- Sole de Douvres au four ou grillée \$1575
- Poulet grillé sur charbon de bois (recette spéciale de la maison) \$1000
- Filet de veau grillé sur charbon de bois (sauce aux champignons légèrement arrosée de vin) \$1450

Pommes de terre Monte Carlo ou frites, marinées, salade de chou, petit pain maison.

Repas complet du midi de \$9 à \$11.50

Stationnement gratuit - 3961 Saint-Laurent
845-1696 845-3509

Vieux
Kitzbühel SUR LE LAC
305, boul. Perrot - Ile Perrot
453-5521

OCTOBRE LE MOIS DU GIBIER ET DE LA VOLAILLE

Pour cette occasion nous servirons tous les «mardis et mercredis soir» des spéciaux comme: chevreuil, oie, faisane, canard, perdrix, caille et poulet cornouaille. Accompagné de notre accordéoniste: Harry!

Ces menus sont également disponibles à notre restaurant au 5332 Ch. Queen Mary sans Harry! 488-4757

BRASSERIE TASCHEREAU

SOUPER ET DANSE JEUDI ET VENDREDI
SAMEDI
SOUPER DANSANT AVEC L'ORGANISTE André Gagnon
Repas complet \$325 à partir de

DINER D'AFFAIRES TOUS LES JOURS

3683, boul. Taschereau, Saint-Hubert

TROÏKA

UNE EXPÉRIENCE UNIQUE!
Découvrez les délices de la cuisine franco-russe à notre charmant restaurant où le décor et les musiciens créent une atmosphère authentique.

2171, rue Crescent Rés.: 849-9333

NOUVEAU!!

RESTAURANT A LA
Catalogne

BRUNCH DES CHASSEURS

Dimanche de 11h30 à 14h30

- Pâté de chevreuil - Pâté de foie
- Pâté de lapin - Viandes séchées
- Buffet de salades
- Potage à l'orge perlé
- Civet de chevreuil (ou)
- Truite fraîche chasseur (ou)
- Cailles farcies aux pruneaux (ou)
- Lapin forestière
- Pâtisseries maisons - Fromages

311, rue St-Paul est
Vieux Montréal
Réservations svp au: 866-6254

La Mère Martin

«Le meilleur rôti de bœuf en ville»
Cuisine renommée depuis 123 ans

- FILET MIGNON avec cuisses de grenouilles ou crevettes, ou pétoncles \$1395
- VEAU PARMIGIANA veau tendre gratiné et pâtes persillées \$995
- CUISSES DE GRENOUILLES à la provençale \$895

Spécial servit avec soupe du jour ou salade verte

PLUS TABLE D'HÔTE COMPLÈTE à partir de \$895
DINER D'AFFAIRES à partir de \$325 (au Pub)
Dinez et dansez les Vend, Sam, Dim.
Gâteau d'anniversaire offert par la maison sur réservation

990 ST-ANTOINE O. (coin Mansfield) 866-3461

A deux pas de la Place Bonaventure — Stationnement gratuit à l'arrière
Sam. et dim. des 16 h • Salles de réception disponibles sans frais

Restaurant
South Seas

Venez déguster nos spécialités avec votre famille!

Cuisine chinoise cantonnaise
Plus de 300 mets délicieux

6690 ouest, St-Jacques Tél.: 489-3897
Licence complète

Granada LA OÙ UNE VISITE S'IMPOSE

LE PREMIER pour ses fruits de mer
LE MEILLEUR pour son rôti de bœuf

Table d'hôte incluant: soupe ou salade, dessert et café

- CÔTE DE BOEUF RÔTIE AU JUS servie avec pomme de terre au four et légumes 1295\$
- UN HOMARD VIVANT (bouilli ou grillé) servi avec pomme de terre 1195\$
- FILET MIGNON Tournedos aux champignons servi avec pommes de terre 1295\$
- FILET DE SOLE MARINIÈRE servi avec légumes et pommes de terre 1055\$
- SCALOPPINI LOMBARDIA servi avec riz de légumes 895\$

SPECIAL POUR 2
RÔTI DE BOEUF 2795\$

Incluant: 1 bout. de vin maison
soupe du jour ou salade du chef

Rés.: 384-1522 9920, boul. St-Laurent (angle Sauvé)

BRUNCH INTERNATIONAL AU CHAMPAGNE

AUX BEAUX JARDINS RESTAURANT

Chaque dimanche, notre restaurant «Aux Beaux Jardins» rend hommage à la gastronomie d'un pays particulier. De plus, pour exalter votre palais, notre Brunch vous propose une excursion culinaire qui vous guidera aux quatre coins du monde.

Commencez votre semaine en beauté en vous joignant à nous ce dimanche. Vous dégusterez les finesses de la FRANCE et le champagne servi à volonté. Des musiciens ambulants joueront vos airs préférés.

19.50\$ par personne.
7.85\$ pour les enfants de moins de 12 ans.

POUR RESERVER, APPELEZ LE 731-7821
Au Canada, sans frais, 1-800-361-6243

SPECIAL WEEK-END
25\$ par personne, par jour, en occupation double.

LE PAVILLON, HOTEL DE LUXE, AEROPORT INTERNATIONAL DE DORVAL
Sortie Montée de Liesse
7700, Côte de Liesse St-Laurent, Montréal (Québec) H4T 1E7

La Terrasse Grecque Brochette

La Terrasse Grecque en plus de son menu habituel grec vous invite à déguster sa nouvelle spécialité

«une superbe cuisine italienne»

Le bon service et la belle atmosphère vous y attendent

380, boul. Saint-Martin Ouest, Laval
Rés.: 663-4982 - 89

Villa Massimo

Tout le charme méditerranéen!
Spécialités italiennes et fruits de mer

En spécial pour le mois d'octobre
L'ASSIETTE NEPTUNE \$995

comprenant 1/2 homard, 2 crabes d'Alaska, 3 cuisses de grenouilles, 5 moules servies avec languini au polourdes.

Tous les soirs notre guitariste
«Antonio Perez»
8025, boul. Taschereau, Brossard
Réservations: 678-1004
Ouvert de 11 h du matin à minuit

LE RESTAURANT DE FRUITS DE MER
LE PLUS ORIGINAL
POISSONNERIE

OU LE GOUT ET LES PRIX VOUS PLAIRONT...

TOUS LES JOURS
DINER 1 1/4 lb DE HOMARD FRAIS \$799

A VOUS AU PRIX D'AUTREFOIS

SAMEDI: 1/2 lb de crevettes décortiquées
DIMANCHE: Assiette des Maritimes
LUNDI: Pattes de crabe Queen à volonté
MARDI: L'Assiette des sept mers
MERCREDI: Assiette du capitaine
JEUDI: Brochette de crevettes géantes
VENDREDI: Brochette, pétoncles et crevettes

\$899

«SOUPE-TÔT»
De 17h à 18h30
SURF & TURF
(5 onces filet mignon et 3 scampi)
ou DINER DE SCAMPI

\$899

1498, STANLEY coin de Maisonneuve 842-1964

Celebración 84

du 19 octobre au 3 novembre

Les activités:

- Des musiciens cubains, à la salle à dîner, qui vous feront danser sur les airs traditionnels de Cuba.
- Un chef cuisinier cubain qui élaborera un menu spécial pour la salle à dîner.
- Un artisan du tabac qui fabriquera des cigares sur mesure.
- Kiosque d'information sur les attractions touristiques de l'île. Distribution de documentation.

Les prix:**

- Voyage pour 2 personnes à Cuba, tiré au hasard, comprenant avion, hébergement et repas pour 1 semaine.
- Bouteilles de rhum cubain, nombreux repas et séjours à notre hôtel.

Pour célébrer le 50^e anniversaire des lignes aériennes **CUBANA**

Un tirage spécial pour un deuxième voyage à CUBA aura lieu le 2 novembre!

Avec le fameux groupe musical «LOS PAPINES»

Grande Celebración 84 Cubaine

au Holiday Inn de la Place Dupuis!

Voici votre chance de gagner un voyage à Cuba ou l'un des nombreux prix offerts aux participants. Venez découvrir Cuba et vous amuser dans cette atmosphère toute en musique, en danse et en activités variées... Profitez-en aussi pour vous offrir un bon repas à notre salle à dîner qui vous propose un menu spécial pour l'événement.

*De 18 h à 22 h — relâche le 28 octobre. Réservations appréciées.
**Il faut manger à la salle à dîner pour être éligible au tirage.

Une occasion à ne pas manquer!

Holiday Inn
PLACE DUPUIS
1415, rue St-Hubert, 842-4881

BUREAU DE TOURISME DE CUBA
440, boul. Dorchester ouest, suite 1212, Montréal (Québec) H2Z 1V7
Tél.: 875-8084

BRUNCH TOUS LES DIMANCHES de 11 h à 15 h

Adultes \$13.95 Enfants \$6.95

Auberge Le Vieux Saint-Gabriel
LA PLUS VIEILLE AUBERGE D'AMÉRIQUE DEPUIS 1754

Cuisines canadienne et française
Au cœur du Vieux Montréal
426, St-Gabriel — 878-3561

Restaurant • Bar • Salles de réception
Bar • Accordéoniste • Chanteur • Mercredi de 20h à 1h a.m.

TABLE D'HÔTE: Tous les soirs de 17:30 à 20h — \$15.

Restaurant
Butch Bouchard

Présente
«L'Etoile de l'opérette française»
ANNIE GALOIS en compagnie de GEORGE COULOMBE

Les vendredi, samedi et dimanche du 12 octobre au 21 octobre seulement

Annie Galois George Coulombe

NOUVEAU FESTIVAL entre L'HUITRE et le BOEUF

Réservations: 527-1221
881 boul. de Maisonneuve est

Vita

Y'a de la Joie au VITA

11 h à 14 h 30
Brunch musical du Dimanche 9.95 \$

SOLANGE ROCHAS
CLAUDE EDMOND
Séances musicales les vendredis, samedi et dimanche

SERGE BROUSSEAU
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 6.95\$

Samedi menu table d'hôte

Restaurant - Piano Bar - Salles de réception
10 714 Boul. Pie IX, Montréal-Nord 321-2340

Casa FERNANDEZ

Cuisine italienne recherchée
Cellier enrichi de grands crus d'Italie

Repas d'affaires
Table d'hôte tous les soirs
Relâche le dimanche

50 est, rue JARRY
près de Saint-Laurent
Réservations: (514) 381-9650

festin pour deux
7 jours par semaine
Une bouteille de vin importé de France (rouge ou blanc)
Salade maison ou soupe aux palourdes

Deux immenses plats comprenant:
Un demi-homard, langoustines grillées, crevettes géantes, cuisses de grenouilles, servis avec riz pilaf, café ou thé.

Seulement 39.95\$ pour 2

ho la! la!
LANGOUSTINES et CUISSES DE GRENOUILLES (2 assiettes combinées)
Un bouteille de vin importé, salade maison ou soupe aux palourdes, café ou thé

LES HUITRES SONT ARRIVÉES
Pour seulement **31.95\$** pour 2

la Goélette
8551, boul. St-Laurent 388-8393
(pres du boul. Métropolitain)

LE BORDELAIS FINE CUISINE
1000, boul. Gouin ouest
Bordeaux, Montréal
Pour réservations: 337-3540

DIMANCHE SOUPER FAMILIAL
«côte de bœuf au jus» 795\$
au bas prix de

MARDI ET JEUDI SOIR FESTIVAL D'HUITRES
à volonté «6 services» 1995\$

LUNDI SOIR
Cuisses de grenouilles «à la provençale» 795\$
MERCREDI SOIR DES DAMES

Promotion tous les jours
Pour renseignements: 337-3540

Café du BOULEVARD

C'est plein de vie

Avec l'atmosphère grouillante d'un bistro parisien, vous trouverez de quoi satisfaire tous vos appétits et toutes vos humeurs.

Table d'hôte tous les soirs
Souper dansant du mercredi au samedi inclusivement avec Marcel, guitariste, clavieriste, chanteur

POUR VOTRE SOUPER DE FAMILLE, DIMANCHE, LE CAFÉ DU BOULEVARD, POURQUOI PAS!
Samedi — dimanche ouvert à partir de 17h.

3735, boul. Saint-Martin ouest
près de Curé-Labelle, à Laval Rés.: 687-8083
Stationnement additionnel au Parc du Meuble

Joe's

AVEC LES GRANDES PORTES ROUGES au 1459 Metcalfe entre Mansfield et Peel

SPECIAL DE LA SEMAINE

BIFTECK D'ALOYAU (T-Bone) 16 onces \$10.95

Agé à la perfection.
Incluant notre compotier à salade.

Menu du jour
repas complet à partir de \$4.95
Réservations: 842-4638
«Salles de réception disponibles»

RESTAURANTS

Bordeaux 82 (bis) et deux revues

DU VIN

Jacques Benoit

De petits bordeaux rouges 1982, mais aussi des vins de classe moyenne de la même région, continuent d'apparaître un à un sur les tablettes des magasins de la S.A.Q.

Deux de ces vins récemment arrivés (mais je n'ai pas encore tout goûté) sont de qualité exceptionnelle pour leur prix, et ils confirment, d'éclatante façon, la très grande réputation de ce millésime pour les vins de la région de Bordeaux.

Les deux vins sont toutefois des produits des Maisons des vins, et ne sont donc pas vendus, malheureusement, dans toutes les succursales.

Le plus prêt à boire est le **Château Patache d'Aux Médoc 82**, \$10,60, un vin séduisant, au charme irrésistible. La robe (la couleur) est presque opaque, violacée et très belle, avec des odeurs bien fruitées, typiques de la fameuse variété de raisins Cabernet-Sauvignon.

La bouche suit, en ce sens que le goût est à la hauteur de ce qu'annonce le bouquet du vin. Moyennement corsé, concentré et riche. Bien présents, les tanins sont néanmoins d'une extraordinaire tendreté... comme on dit d'une viande qu'elle est tendre. Savoureux. En vente aux Maisons des vins et dans les principales succursales régionales.

les, entre autres celles de la Place Versailles, rue Sherbrooke est, du Carrefour Laval à Laval, des Promenades Saint-Bruno et aussi du boulevard Newman, à LaSalle.

Le second vin est le **Saint-Émilion Grand Cru 82 Union des producteurs de Saint-Émilion**, \$9,90, embouteillé par cette coopérative spécialement pour les Maisons des vins et vendu seulement dans ces magasins. C'est lui aussi un vin tout à fait réussi et dont la S.A.Q., dit-on, a déjà décidé, et avec raison, de faire venir un second arrivage, vu le succès qu'il obtient déjà.

La robe est d'un beau pourpre foncé, les odeurs généreuses et délicatement vanillées, flatteuses et typiques des vins faits avec beaucoup de raisins du cépage Merlot. Un vin corsé, aux saveurs bien affirmées, quoique ses tanins soient passablement accusés et qu'il soit même un peu astringent. Délicieux lui aussi dès maintenant, à la condition de le prendre en mangeant, ce qui atténue la sensation tannique. Apté à un vieillissement de plusieurs années.

Les succursales ordinaires

Un autre petit bordeaux du même millésime vient également de s'ajouter à ceux qu'on trouve déjà dans les succursales ordinaires, bien qu'on ne le voie pas encore dans tous les magasins.

Il s'agit dans ce cas d'un vin de simple appellation Bordeaux, le Château Mille-Secousses, \$8,50, beaucoup moins intéressant que les précédents. Comme il semble que ce doive être le cas



pour bien des bordeaux 1982, c'est lui aussi un vin foncé, riche en couleur.

Son bouquet est toutefois bien moins plaisant que celui des deux premiers vins, à cause entre autres d'une odeur de vinaigre, ou d'acétate d'éthyle comme disent les spécialistes, qui se mêle à ses autres odeurs. Corsé en bouche, rustique, très astringent et même âcre, et donc déséquilibré du point de vue des saveurs.

Il n'a donc pas du tout l'intérêt de ce qu'on peut considérer à l'heure actuelle comme les deux meilleurs petits bordeaux rouges 82 de succursales ordinaires, et dont il a déjà été question dans cette page il y a déjà quelques semaines. A savoir le Roc de Lussac Lussac-Saint-Émilion, \$8,45, tendre et velouté, et puis le Château le Gardera Bordeaux

Supérieur, \$8,25, aux bonnes odeurs de Cabernet-Sauvignon, un peu plus tannique que le Roc de Lussac, et tous deux d'un très bon rapport qualité-prix.

De nouveaux arrivages

Il y a... des semaines comme celle-ci, et il faut de même signaler le retour de deux autres bordeaux 81, vendus ceux-là aux Maisons des vins mais aussi, comme le Patache d'Aux, dans les grandes succursales régionales.

Le premier vin, dont l'arrivée du printemps dernier se vendit très rapidement, est le **Château Belgrave Haut-Médoc 81**, \$12,30, qui est un rouge appartenant à la catégorie des crus classés de la région du Haut-Médoc, qui sont en règle générale les meilleurs vins. Concentré, corsé,

un vin qui reste comme au printemps le bordeaux rouge 81 offrant le rapport qualité-prix le plus avantageux.

Le second est un vin d'appellation Pomerol, le **Château Moulinet 81**, \$17,45. Quasi violet, charnu en bouche, très bien équilibré.

La Barrique

Deux publications québécoises viennent, coup sur coup, de faire leur apparition dans les succursales de la S.A.Q. et sont maintenant offertes à la clientèle.

La première à avoir été mise ainsi en vente est la Barrique.

Celle-ci est une revue qui a déjà une tradition bien établie, puisqu'elle existe depuis une douzaine d'années. Jusqu'ici, toutefois, elle n'était distribuée que par la poste.

Consacrée aux vins et aux spiritueux, la Barrique met l'accent principalement sur les vins, « parce qu'il y a bien sûr moins à dire sur les spiritueux » explique sa directrice et propriétaire, Claire Plante-Lambin.

Celle-ci est connue... comme le loup blanc dans le monde du vin montréalais. Elle a son franc-parler, et elle sait être mordante, parfois féroce, et aller droit au but.

Avec son arrivée dans les succursales de la S.A.Q., la Barrique, dit-elle, restera néanmoins fidèle à ce qu'elle était. Ainsi, et en plus des chroniques régulières, chaque numéro traite plus longuement, en un ou plusieurs articles, d'un produit ou d'une gamme de produits.

Ce furent les vins italiens pour le premier numéro vendu dans

les succursales (à la suite d'un voyage récent de sa principale rédactrice en Italie) et c'est pour le numéro actuel, le whisky écossais, dont Claire Plante-Lambin raconte l'histoire et explique les méthodes d'élaboration.

Une nouvelle chronique de vulgarisation vient toutefois de s'ajouter au contenu habituel, portant celle-ci sur les vins et écrite par quelqu'un du milieu, Patrick Le Chêne.

La revue paraît sept fois l'an et coûte \$2.

À table

Le second magazine, À table, en est de son côté à ses premiers pas, puisque son numéro d'automne est le premier numéro publié.

Également consacré aux vins et aux spiritueux, mais aussi à la cuisine, le magazine traitera en plus de bière à l'occasion, une boisson dont on parle sans doute trop peu, explique son directeur, Maurice Chénier.

Au sommaire entre autres de ce premier numéro: une visite de ce qu'on considère d'habitude comme la plus grande, sinon l'une des plus imposantes caves à vin de restaurant du Québec, un tour d'horizon des vins de liqueur (portos, etc.) et la cuisine du Saguenay-Lac-Saint-Jean, avec des vins pour la mettre en valeur.

À table paraîtra quatre fois, l'an, à moins, souligne Maurice Chénier, que la demande n'amène la revue à accélérer son rythme de parution, ce qui n'est pas impossible.

Le magazine se vend \$1.

RESTAURANT IL CAPRICCIO
et son hôte: ENRICO

VOUS INVITE À DÉGUSTER SA CUISINE CLASSIQUE ITALIENNE.

DÎNERS D'AFFAIRES

Pour réservations 844-2479

1421 BISHOP FERMÉ LE DIMANCHE

Le Fripon

La famille **SCAMPI** est arrivée avec

plat de SCAMPI grillés à la provençale AU CHOIX
panaché de SCAMPI et cuisses de grenouilles 11,95\$
panaché de SCAMPI et coquille St-Jacques
panaché de SCAMPI et papillon de filet par pers.

Table d'hôte à partir de 7,00\$

Rés.: 861-1386 436, Place Jacques-Cartier
Vieux-Montréal

Attention à tous les amateurs de vin et bière

Les Vins de Cana

Votre spécialiste

Distributeur des produits **Winemaster**

4917, Ste-Catherine est. Montréal 254-3446

Lundi à vendredi 11h00 à 18h00
Samedi 10h00 à 16h00

L'Escalier Bretonne

4007, rue Saint-Denis (angle Duluth) Montréal
Tél.: 843-6354

Le Triskell

3470, rue Saint-Denis Montréal (metro Sherbrooke)
Tél.: 281-1012

CRÊPÉRIES BRETONNES

Cartes Visa, Master et American Express acceptées

Rôtisserie BAR-B-Q

Au Poulet Doré

\$5.40

1/2 poulet, cuit et mariné, pain grillé, sauce, salade de chou

340 est, rue Sainte-Catherine pres Saint-Denis 288-2441

Restaurant • Livraison • Comptoir • Permis complet
Ouvert 11 à 3 a.m. Dim. 11 à 2 a.m.

BROCHETTERIE MYKONOS

Pas besoin de faire un vol de 8 heures pour apprécier la merveilleuse cuisine et l'hospitalité de Mykonos...

Chez vous, au cœur de la ville, se trouve un merveilleux restaurant grec qui offre de délicieux hors-d'œuvre (pikilia) chauds et froids, des feuilletés aux épinards et au fromage, du poisson frais, des brochettes tendres, de la moussaka et des desserts succulents. Ce sont des recettes typiques de Mykonos et elles sont préparées avec amour.

«Cadre agréable et atmosphère détendue.»

BRUNCH \$9.95
Menu de 11 h 30 à 18 h
Enfants de 12 et moins 1/2 prix.
(Brunch seulement)

RIB STEAK SURCHOIX
Marque rouge 16 onces \$9.75
Servi avec sauce et salade César

APPORTEZ VOTRE VIN
Spécial sur MENU DU JOUR
5828, rue Sherbrooke ouest angle Melrose
Réservations: 489-3711
Ouvert du lundi au dimanche de 11 h 30 à minuit
Capacité 400 personnes

Le Pichet

2155, rue MACKAY (une rue à l'est de Guy)

Cuisine française recherchée

Réservation: 845-9461
Ouvert le dimanche

SPÉCIAL SAMEDI ET DIMANCHE
pour 2 personnes \$44.75

Soupe du jour
Mousseline de foie de Volaille
Châteaubriand Bouquetière
Salade César
Dessert du jour

The ou café
Un pichet de vin maison

FONDUE CHINOISE \$13.75

TABLE D'HÔTE EXCLUSIVE \$14.75
à partir de

Réservez maintenant pour les «Partys» de Noël (Prix spéciaux pour groupe)

LE SABAYON

cuisine française et grecque

TABLE D'HÔTE \$11.50

Orchestre pour le plaisir de la danse.

Dancez le ZORBA et le SIRTAKI avec nos dynamiques Bouzoukis.

Stationnement intérieur gratuit le soir

666, rue Sherbrooke ouest, coin University
Réservations: 288-0373 ou 288-3872

Dans le VIEUX MONTRÉAL

le Vieux Rafiot

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 20h30

FÊTES BUONS
RIONS BOULONS
EN L'EN PIRE DU PAYSAN

- victuailles en abondance
- amphore de vin rouge
- spectacle bido
- accordéon musette
- service en patins à roulettes
- danse

TOUTS LES DIMANCHES BUFFETS CHAUD ET FROID À VOLONTÉ

11h30 à 15h00 FANTASTIQUE BRUNCH-BUFFET 9.50\$
15h00 à 20h30 SUPERBE BUFFET DE LA MARINE 9.50\$

Stationnement gratuit tous les soirs après 18 h 00

Le Relais Verapin

LE RESTAURANT CENTENAIRE DE LA RIVE-SUD

Une cuisine par excellence

Brunch du dimanche

Croissants, brioches, danoises fraîches du jour, salades assorties, boeuf bourguignon, saucisses, jambon à l'érable et ananas, bacon, fèves au lard, oeufs brouillés ou à la coque, pâtisseries maison, salade de fruits frais, jus d'orange, etc.

TOUTS CES PRODUITS SONT FRAIS DU JOUR

Voyez la performance de TED OUTERBRIDGE tout au long du brunch

8.95

Buffet du V.S.D. soir à volonté

RÔTI DE BOEUF ET FRUITS DE MER 12.95\$

NOUVEAU — NOUVEAU

TOUTS LES LUNDIS SOIR, GRILLADES DE BOEUF ET BAR SALADES OUVERT de 7.95\$ à 12.95\$

Gagnant du 1^{er} prix de la Société d'horticulture et d'écologie de Longueuil 1984.

VENREDI ET SAMEDI SOIR CHANSONNIER À VOS TABLES

RESERVEZ TOT POUR LE TEMPS DES FÊTES

Venez vous divertir au bar dans un décor rustique. RÉS.: 677-6378

295, rue Saint-Charles ouest, Longueuil

PRINCIPALES CARTES DE CRÉDIT ACCEPTÉES

VASTE STATIONNEMENT

四川樓 Restaurant

SZECHUAN

LE RENDEZ-VOUS DES GOURMETS QUI ADORENT LES DÉLICES D'UNE EXCELLENTE CUISINE CHINOISE.

Dîner d'affaires du lundi au vendredi de 11h à 15h.

Ouvert tous les soirs de 17h à 23h.

400, rue Notre-Dame ouest (près de la rue McGill)

Rés.: 844-4456-7

UN TOUT NOUVEAU CONCEPT À VOIR!

Le Restaurant le four à bois de Tony Massarelli

Musiciens tous les mardi, vendredi et dimanche soir

18 ASSORTIMENTS DE PIZZAS
POULET et CÔTES LEVÉES
cuits au four à bois

STEAKS et PÂTES

Repas complet pour gens d'affaires pour aussi peu que \$4.50

Salles disponibles pour réception ou «party» de Noël

6386 rue Papineau, coin Beaubien Rés.: 725-4749

licence complète

Dans le VIEUX MONTRÉAL

le vieux rafiot

406, rue Saint-Sulpice
Réservations suggérées au 288-7770

AMATEURS D'HUITRES
tous les jeudis et vendredis soirs à partir de 18h

«PARTIE D'HUITRES»

- Huitres sur écaillés à volonté
- Sûpe aux huitres
- Feuilletés aux huitres et aux moules
- Moules marinières
- Gratin d'huitres
- Beignet d'huitres tartare
- Entrecôte surchoix grillée
- Comptoirs aux multiples salades

Seulement 13.50\$ par personne

STATIONNEMENT GRATUIT TOUTS LES SOIRS APRÈS 18 h 00

Auberge la Belle-Poule

406, rue Saint-Sulpice (coin Saint-Paul)

Réservations: 288-7770

Vieux Montréal
Stationnement gratuit tous les soirs après 18 h 00

SUPER SPÉCIAL DE SCAMPI

- Super SCAMPI grillés au beurre à l'ail
- Super SCAMPI et entrecôte grillée
- Super SCAMPI et coquille St-Jacques
- Super SCAMPI et médaillon de filet
- Super SCAMPI et cuisses de grenouilles

PAR PERS. 12.95\$

12^e Anniversaire

Menu pour notre 12^e anniversaire

FESTIVAL DE BIFTECK ET LANGOUSTINES

Potage et salade verte

Langoustines à la provençale (scampis) servies avec riz \$13.95

ou

10 oz de bifteck de surlonge de marque rouge ou 12 oz de bifteck de côte ou 7 oz de filet mignon avec champignons sautés.

Les biftecks sont servis avec légumes frais et pommes de terre au choix.

gâteau maison ou salade de fruits frais the ou café

Dîners de gens d'affaires à compter de 6.45\$

tous les jours incluant le dimanche.

Réservations 254-2125 ou 254-5712

Venez célébrer avec nous notre 12^e anniversaire et nous vous offrirons un délicieux cadeau d'une valeur de \$12

5780 Sherbrooke est, coin Lacordaire

TOUS LES DIMANCHES

Le Brunch

du

BEAVER CLUB

LE BRUNCH DES BRUNCHES

Une avalanche de spécialités signés: Edward Mérard

\$15.75

Moitié prix pour enfants de moins de 10 ans

2 services 11 h et 13 h 30

Réservations au 861-3511 postes 2227-2228-2230

Le Reine Elizabeth
Hôtels CN

On se prépare d'ici pour demain

RESTAURANTS

DANS LE CENTRE VILLE

C'était hier et c'est encore aujourd'hui

Entre les tours qui montent tout autour, cette petite maison de la rue Victoria a l'air d'avoir été oubliée la par un constructeur désireux de laisser une trace, un vestige de ce qui se faisait à une autre époque, pour servir de témoin le jour où les petites maisons n'existeront plus. Le Caveau y loge depuis de nombreuses années. Et l'on di-

FRANÇOISE KAYLER

rait que, fidèle à ses murs, la cuisine se maintient dans un type de restauration qui a tendance à disparaître. Comme l'eau qui coule sur les plumes d'un canard, le temps glisse sur le Caveau.

C'est une petite maison mais le nombre des tables qui s'y trou-

vent est étonnant. D'étage en étage, les salles à manger se multiplient dans une unité de décor reposante. Le Caveau s'inspire sans doute de son nom pour faire des salles fermées, comme on les fermait autrefois, avec des petites tables serrées mais tout de même indépendantes, des lumières basses mais qui éclairent bien. Sur les murs des boiseries et des tableaux, sur les tables des nappes blanches, autour des tables un service rapide, discret et tout de même attentif.

D'un escalier à l'autre la maison a conservé l'atmosphère chaleureuse d'une maison. D'une salle à manger à l'autre l'ambiance est la même. Même au Petit Caveau, la salle à manger dotée d'un bar tranquille, de-

corée de marionnettes à fils et de poissons rouges en aquarium encastré dans le mur. Et, d'un

Soupe du jour
Petite salade
Blancs de volaille à la crème
d'échalote
Médallions de porc, marchand de vin
Tarte aux abricots
Gâteau au chocolat
Café
Menu pour deux, sans vin, avant
taxe et service: \$20.

étage à l'autre, on a l'impression que ce restaurant est un restaurant d'habitués.

La cuisine aussi semble faite

pour des clients qui peuvent prendre cette maison pour leur maison. C'est une cuisine qui penche du côté de la cuisine familiale. Le menu table d'hôte, baptisé le «menu des habitués» a beaucoup de charme, et c'est dans cette gamme que le Caveau devrait se maintenir.

Choisie à la carte, l'entrée à tendance nouvelle cuisine n'était pas dans la note. Le fondant d'avocat et crevettes (\$4.75) était beau: tranche verte sur fond de tomate rouge émaillé du rose des crevettes. L'avocat était effectivement bien fondant mais le fond de tomate, avec une texture épaisse et un goût fort, n'avait rien du coulis devenu traditionnel. Les petites crevettes n'avaient aucune douceur. L'ensemble du plat n'avait pas d'équilibre. Par contre, choisie

également à la carte, la langue de veau ravigotte (\$3.75) était belle. La langue coupée en fine julienne mêlée avec des rubans de feuilles vertes était bien «ravigotée».

La soupe du jour était une bonne préparation maison avec pommes de terre et cresson. Une salade faite de feuilles de romaine et de carottes râpées, assaisonnée avec une vinaigrette légère constituait une petite entrée saine.

Le porc en médaillons, sauce marchand de vin, était traité comme une viande rouge. Le résultat était intéressant. La viande, coupée sur une bonne épaisseur, était tendre et savoureuse, bien cuite et bien rôtie. Une sauce légère et vigoureuse l'accompagnait.

Le blanc de volaille à la crème

d'échalote était une belle escalope de volaille, tendre, cuite avec une humidité moelleuse, nappée d'une sauce crème à consistance agréable et à saveur tenue. Les deux plats étaient garnis de légumes bien préparés et les portions étaient bien calculées.

Au dessert, le Caveau ne se dément pas. La tarte aux abricots était une jolie pâtisserie légère et savoureuse et le gâteau au chocolat était aussi beau que bon, fondant et fin.

LE CAVEAU
2063 Victoria
844-1624

La chronique Croque-Midi, consacrée aux repas d'affaires, paraît tous les mercredis dans la section Vivre Aujourd'hui de La Presse.

Beaucoup ne savent pas où nous trouver

LE CAFÉ de la PETITE HALLE

Il est important de le leur dire...

1425, rue Bishop 849-1294

entre Ste-Catherine et Maisonneuve
Venez découvrir nos spécialités!

Chateau Madrid

Spectacle: danseurs de flamenco, 20 h et 23 h
ERLIO GILL, concertiste - harpiste

Table d'hôte à partir de **12,95\$**

Dîner d'affaires du lundi au vendredi
Tous les vendredis paella **5,00\$**

Avant ou après le cinéma, le théâtre ou toutes autres sorties, nous vous offrons une superbe variété de plats jusqu'à 1 h du matin.

MARBELLA CLUB

Samedi, soirée brésilienne
venez danser au son de la samba avec le groupe
«SAMBA BALANCE»
et goûter des boissons exotiques...!

A partir de 21 h
861-3710 — 1177, rue de la Montagne
1 rue à l'ouest du centre Sheraton

LE BŒUF... À LA MODE

277, rue Saint-Paul est, Vieux Montréal
(deux entrées à l'est de la place Jacques-Cartier)

Reservations suggérées 866-0963

SUPER FESTIN DE SCAMPI AU CHOIX

- SCAMPI grillés avec beurre à l'ail
- SCAMPI et médaillon de filet
- SCAMPI et coquille St-Jacques
- SCAMPI et cuisses de grenouilles

875\$ par personne

MARDI, MERCREDI et JEUDI soir, un repas table d'hôte GRATUIT pour chaque dame accompagnée.

Tous les dimanches de 11 h 00 à 15 h 00
notre fameux brunch buffet seulement **8,25\$** par personne

Lanni

DINER DANSANT DU MERCREDI AU DIMANCHE AVEC JOSE MARIA CHANTEUR ORGANISTE

FESTIVAL DE LANGOUSTINES À 9,95\$

SPECIAUX POUR LE MOIS D'OCTOBRE

LES ENTRÉES: ESCARGOTS «LANNI» OU MARINARA OU SOUPE DU JOUR OU SOUPE À L'OIGNON

ASSIETTES PRINCIPALES

- SURF & TURF (filet mignon 5 onces, 4 langoustines, 4 cuisses de grenouille, 2 patenelles) **19,95\$**
- MÉDAILLON DE FILET MIGNON SAUCE AU POIVRE **16,95\$**
- ASSIETTE DU CAPITAINE (1/2 homard, 3 langoustines, 4 cuisses de grenouilles, 2 patenelles, crevettes farcies) **18,95\$**
- NOISETTES DE VEAU SAUCE AU POIVRE (flambe à votre table) **14,95\$**

DESSERT: UN GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE OFFERT PAR LA MAISON SUR RÉSERVATION

SALLE DE RÉCEPTION

— RÉSERVER DES MAINTENANT POUR VOS PARTY DES FÊTES —
— APPELER POUR RÉSERVATION: 527-8313 ou 521-0194
3132, rue Sherbrooke est

Brochetteerie les Obviens

Tourneados de filet mignon, Crevettes sautées à l'ail, Shish-kebab, Souvlaki.

menu variant entre **6,00\$ à 10,95\$**

Apportez votre vin

Reservez maintenant: 525-9705
1343, Boul. Dorchester est.

Pace à la maison Radio-Canada

RESTAURANT CUISINE FRANÇAISE FAITE PAR LES PATRONS

Le Garroche

2096, Jean-Talon (angle Duvernay)
Tel. 725-9077

Table d'hôte à partir de **\$6,95** de 11 h à 23 h

Ouvert tous les jours de 11 h à 23 h
Samedi et dimanche de 11 h à 24 h

FESTIVAL D'AUTOMNE DU PORTUGAL DANS LE VIEUX-MONTREAL AU Solmar

Cuisines portugaise et internationale

ON OFFRE PENDANT LE FESTIVAL

Souvenir pour toutes les dames
Tirage d'un voyage à Lisbonne via CP Air en écoutant nos artistes portugais

Table d'hôte à partir de **\$9,95**

111, rue Saint-Paul est (angle Saint-Vincent)
861-4562 — 3210

UNE FINE CUISINE ITALIENNE RUE PEEL

De TONY Il Galantino

Dîner d'affaires et table d'hôte tous les soirs

1446, rue Peel
Rés.: 285-8735

Ouvert: 7 jours, lun. à vend. de 11 h 30 à minuit
Sam. et dim. de 17 h à minuit

LE TRICOLORE

La meilleure cuisine française au meilleur prix en ville!

Tous les soirs **TABLE D'HÔTE** comprenant 5 services du lun. au ven. à **\$10,50** et samedi soir **\$14,50**

Tous les MIDIS «Repas d'affaires» de **\$5,50 à \$9,50** incluant chorizo d'hors-d'œuvre et pâtisseries

2065, rue Bishop Réservations: 843-7745

RESTAURANT L'Élite de la restauration montrealaise

Annexe au Latini: 1130, rue Jeanne-Mance
Près de la Place des Arts

restaurant Da Pizzataro
Stationnement gratuit

RESERVATIONS: 861-3166

La Petite Marmite

Spécialités françaises et crêpes bretonnes

La tartelette Argenteuil ou La gratinée suisse ou La brochette d'escargots

Le lapin au Pernod

Le médaillon de filet d'agneau au poivre rose

L'assiette du pêcheur

Les fraises Mont Blanc

Tous les jours de 6 h 30 à 20 h 00
Table d'hôte de 6,75 à 10,95\$

7064A, boulevard Pie-IX 727-3540

TOUT NOUVEAU AU RESTAURANT LES CRUSTACÉS

Gâteau d'anniversaire gratuit

PIANISTE - CHANTEUR

ASSIETTE DE SCAMPIS CUISSÉS DE GRENOUILLES SURLONGE STEAK

HOMARD

servi avec salade César, légumes frais, riz ou pomme de terre

Valide tous les jours sauf le samedi jusqu'à 18h seulement.

FESTIVAL DES VINS

Café espagnol et digestif

5706 est, rue Sherbrooke, coin Dickson
Réservations: 256-2185

Page Mella

Là où l'on peut déguster 25 sortes de pizzas cuites dans des fours au bois d'écorché

Réservations: 849-4680
107, rue Prince-Arthur est

AUX DÉLICES DE SZECHUAN

ou le savoir-faire au service du savoir-vivre

Un relais de la gastronomie chinoise (F. Kayler)

Spécialités szechuanaise et pékinoise

1735, ST-DENIS
Renseignements et Réservations: 844-5542

Restaurant Le Piémontais

Cuisines italienne et française

Ferme le dimanche

1145A, rue de Balcan
Angle Dorchester-Montreal
Réservations: 861-8122

FINE CUISINE ITALIENNE ET FRUITS DE MER FESTIVAL DE SCAMPIS \$12,95

servi avec riz, beurre à l'ail et salade César

Dégustez nos **HUITRES MALPEQUE**

TABLE D'HÔTE tous les soirs

TOUS LES MARDIS: SOIRÉE DES DAMES

Après le jour

Apéritif offert gratuitement par la maison

Facilités pour groupes

Rés.: 527-4141
901, rue Rachel Est
Licence complète — Cartes de crédit acceptées

PROCHETTERIE RESTAURANT DU VIEUX PORT

FESTIVAL DU STEAK

Le bœuf de marque rouge cuit sur charbon de bois!

- Rib steak, 16 onces
- Surlonge, coupe New York, 16 onces
- Steak au poivre
- Cœur de filet mignon

seulement **\$9,95**

servi avec soupe à l'oignon, choix de salade César ou du chef, patate au four et crème sure.

Apportez votre vin!

Ouvert 7 jours par semaine de 11 h à minuit

39, St-Paul est, Vieux Montréal
Réservations: 866-3175-3246 (salle privée disponible)

Chez Demos

«Un des pionniers de la rue PRINCE-ARTHUR est maintenant situé au»

3788, Laval, coin Roy (métro Sherbrooke)

UNE CARTE INTÉRESSANTE de \$8,95 à \$10,75

Crème d'avocat froide - Beignet de crevettes - Brochette de viandes mixtes - Calmars - Cuisses de grenouilles et poissons frais...

SPECIAL DU JOUR à \$11,95

comprendant: soupe ou entrée, plat principal avec riz, pomme de terre ou salade et un dessert.

APPORTEZ VOTRE VIN

Réservation au 843-4741

Ouvert 7 jours de 7 h à 23 h 30
principales cartes de crédit acceptées

chez Govinda

Cuisine purement végétarienne

UN RESTAURANT NATURE POUR LES FINES BOUCHES

1 le gramme

SPECIAL DU MIDI

Soupe incluse avec achat minimum \$3.25

3678, ST-DENIS
Sherbrooke
Res.: 843-8510

Bar - Restaurant LA PAELLA

Pour manger la meilleure PAELLA en ville!

Table d'hôte

tous les soirs à partir de **\$6,95**

Lundi soir, 20h30

JOSÉ FIGUEROA
et les **MARIACHIS**
Marcos chanteur-guitariste (vend. sam., dim. 19h.)

163 est, Ste-Catherine
Res.: 288-2556

FESTIVAL D'HUITRES (sur écailles)

Mardi et mercredi

6 huitres Malpeque **\$1,99**

12 huitres Malpeque **\$2,98**

REPAS D'HUITRES

soupe aux huitres
huitres sur écailles
huitres Rockefeller
Casino • gratinées • frites

GRABES D'ALASKA JEUDI À VOLONTÉ \$14,95

TOUTE LA SEMAINE 1 lb \$12,95

Tous les jours: **SURF & TURF**

Filet mignon, crevettes, langoustines, cuisses de \$9,95 ou 1 homard complet \$14,95

Mardi et dimanche

FESTIVAL DE CUISSÉS DE GRENOUILLES

à volonté **\$7,95**

Mardi et dimanche

LANGOUSTINES À VOLONTÉ \$7,95

Mardi et dimanche

BROCHETTES \$7,95

Filet mignon ou fruits de mer, patate

SEMAINE DE LA SALADE CÉSAR \$1,99

Sortie 92 après le tunnel Louis-H.-Lafontaine

PLACE DE l'Artisan

du mardi au dimanche

191, boul. MONTAGNE, BOUCHERVILLE
Rés.: 655-6820

Chansonnier guitariste

BENE! BENE!

Servi avec salade et panier de pain

Escalope de veau milanaise

Tendre veau pané servi avec spaghetti sauce à la viande

8,95

Cuisses de grenouille provençale

Servies sur un ntd de riz à la vapeur et tomates provençale

8,95

Notre chef vous offre aussi une table d'hôte à tous les jours.

Le brunch à gala du dimanche

de 11:30 à 14:30 **9,95** Une tradition Paesano!

BRAVO PAESANO!

La fine cuisine italienne préparée selon toutes les règles de l'art

PAESANO

5192 Côte-des-Neiges 731-8221