

LOUIS JOBIN À QUÉBEC

L'artisan-artiste

«Avis. M. L. Jobin, sculpteur, fait à savoir aux MM. du clergé et les Communautés religieuses qu'il fera sur commande autel, statues et ornements à prix modérés et qu'il ira sur demande à la campagne réparer et peindre en décor les statues d'Églises, etc...».

JOCELYNE
LEPAGE

C'est en plaçant des annonces de ce genre dans les journaux de Québec que Louis Jobin (1845-1928), sculpteur sur bois et statuaire, cherchait à accroître sa clientèle. Une clientèle sans doute nombreuse si on en juge par la production de l'artiste (appelez-le artisan, si vous préférez) estimée à un millier de pièces. Sculptures profanes et religieuses qu'il vendit aussi bien au Canada qu'aux États-Unis. On s'attend donc à ce que Jobin

ait été un sculpteur prospère, mais ce ne fut guère le cas.

«Nous sommes trop pauvres pour encourager suivant leur mérite les artistes qui naissent parmi nous» écrivait un journaliste dans le *Canadien* en 1886, en parlant de «l'humble artiste» Jobin. Cent ans plus tard, nous sommes peut-être moins pauvres, mais nos artistes ne sont guère moins humbles, financièrement parlant, bien sûr.

Il faut dire que l'époque Jobin grouillait de sculpteurs sur bois et qu'à la concurrence déjà vive qui existait entre eux s'ajoutait celle des manufacturiers étrangers, des fabricants en série. Les gros clients procédaient par soumissions et Jobin se retrouvait souvent le plus bas soumissionnaire. A peine de quoi payer le coût des matériaux. «Je sais, Monsieur, que je n'arriverai jamais à la fortune avec mes statues; mais que voulez-vous, je préfère mes statues à la fortune», répondait Jobin au journaliste qui l'interviewait. Je mourrai peut-être pauvre, mais de grâce, permettez que je ne m'éloigne pas d'un travail que j'aime d'amour.

Le Musée du Québec (à Québec) présente jusqu'au 7 septembre une rétrospective des œuvres de Louis Jobin. Il s'agit, nous dit-on, de la première rétrospective des œuvres d'un sculpteur traditionnel.

Le Musée n'a pas pour autant lésiné sur les moyens. Il a fait entrer en pièces détachées puis reconstitué un vrai char allégorique ce qu'il y a de plus kitch dans ses salles et dont tout le travail de sculpture a été exécuté par Jobin. C'est une des vedettes de l'exposition. Il a emprunté à la paroisse de Saint-Georges, en Beauce, une autre vedette, un énorme *Saint Georges terrassant le dragon*, sculpture en bois recouverte de feuilles de plomb qui fut restaurée et redorée pour la circonstance. Il a fallu une grue pour la soulever et la déposer au musée par je ne sais trop quelle fenêtre mystérieuse. Saint-Georges sera rendu à son propriétaire après l'exposition, mais le Musée en fera une copie qui pourra, celle-là, être replacée à l'extérieur de l'église préteuse. L'original entrera dans l'église où le temps fait moins de ravages.

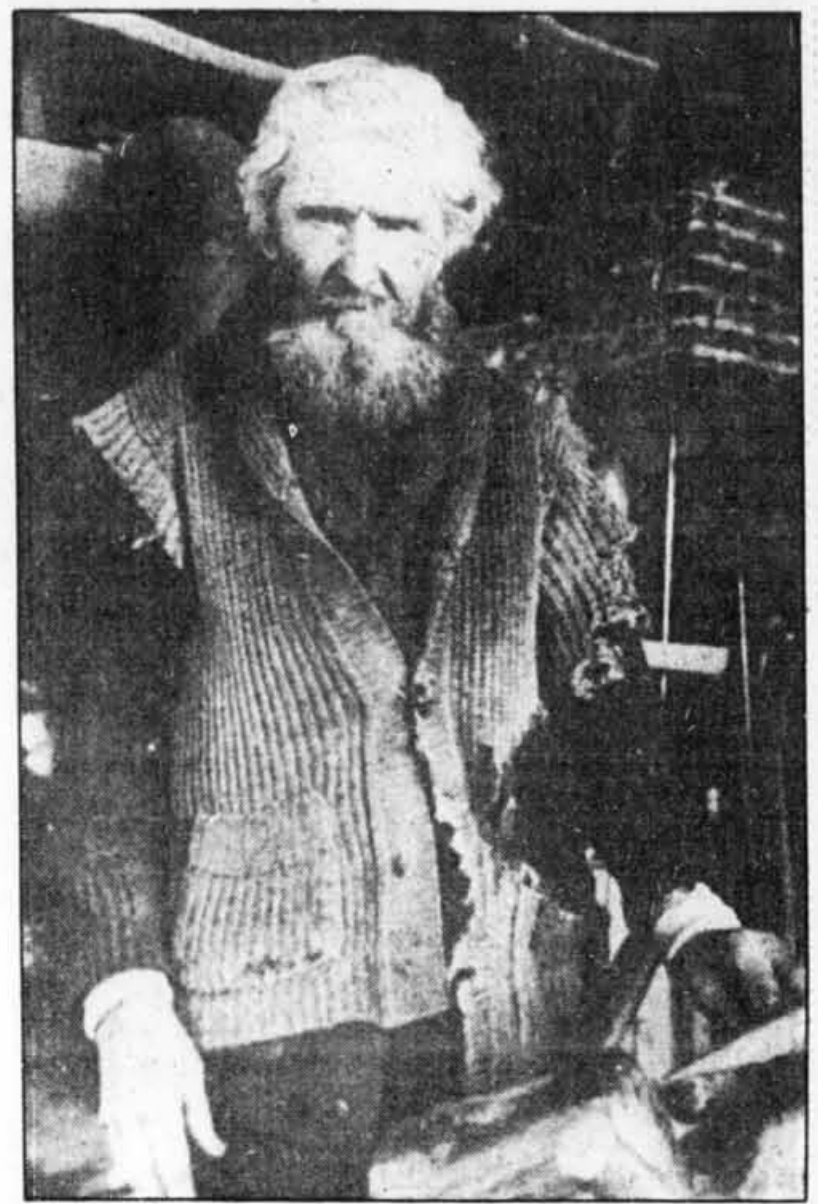
Le Musée a récupéré de ces vieilles figures-enseignes, sculptées en pied que l'on plaçait à l'extérieur des commerces pour représenter le genre de produits vendus. Notamment un superbe Indien (auquel il manque le calumet) qui servait à identifier une tabagie et un Neptune pour le *Neptune Inn*. À l'époque, le taux d'analphabétisme était élevé et les immigrants de différents pays ne cessaient d'affluer. Ces enseignes permettaient donc aux gens qui ne savaient pas lire ou ne connaissaient pas la langue, de s'y retrouver. Un boeuf identifiait le boucher, un loup, un manufacturier de pelletteries, un chevreuil, un commerçant en fourrures, etc.

Sont ainsi rassemblées une soixantaine de pièces importantes qui représentent les diverses facettes de la production de Louis Jobin. Elles sont regroupées en deux catégories à l'étage: les sculptures profanes et les sculptures religieuses. Dans l'œuvre de Jobin, les sculptures profanes, destinées à l'extérieur et répondant aux goûts du jour, ont presque toutes été détruites. Les sculptures religieuses ont quant à elles bénéficié de la protection divine.

Jobin est considéré comme le statuaire le plus prolifique de son époque et ses œuvres se caractérisent par leurs dimensions monumentales. Avec le temps, il s'était fait le spécialiste au Québec des énormes «sculptures en bois plombé» capables, croyait-on, de résister aux intempéries. La plus imposante, haute de 7,50 mètres (25 pieds) et pesant plus de 3000 kilos (7000 livres) est la plus volumineuse jamais commandée à l'époque à un sculpteur nord-américain (elle n'est évidemment pas au musée). Cette gigantesque *Immaculée Conception* digne du Livre des records Guinness, destinée à la région du Saguenay, fit d'abord un petit tour à Québec et à Montréal où on payait cinq cents ou dix cents pour l'admirer.

On peut voir au musée un bon nombre de pièces aux dimensions imposantes, mais aussi des petites statues pour les dévotions particulières ainsi que des reliefs. La plupart des sculptures et reliefs de Jobin sont, comme il le dit lui-même dans une annonce, peintes et décorées dans le style européen.

Dans une galerie du rez-de-chaussée, le Musée nous présente le sculpteur et son atelier à l'aide d'outils, d'objets, de parties de sculpture servant de modèles, de photographies et de documents d'archives. Il s'agit



Louis Jobin

d'un fonds unique dans l'histoire de la sculpture québécoise. C'est dans cette salle qu'une immense photo du vieux Jobin dans son cardigan usé et effiloché, entouré de ses outils et de ses statues, nous rend le sculpteur si attachant. On peut y voir également des photos d'œuvres aujourd'hui disparues et notamment des sculptures de glace que Jobin réalisa pour le plus grand Carnaval de Québec qui eut lieu en 1894.

L'exposition, qui connaît un grand succès populaire, s'accompagne d'un livre d'art (\$35) fruit des recherches approfondies de Mario Beland. La première partie, historique, pleine d'anecdotes, se lit comme un roman. La deuxième partie est un catalogue raisonné des pièces exposées au Musée.

C'est dans un musée rénové et débarrassé de ses faux plafonds que l'exposition Jobin est présentée. Si certains visiteurs s'ennuient des tapisseries disparues des murs, d'autres considèrent que pour la première fois, le Musée du Québec a l'air d'un vrai musée. C'est en tout cas la première fois depuis longtemps que le Musée se laisse admirer l'architecture.

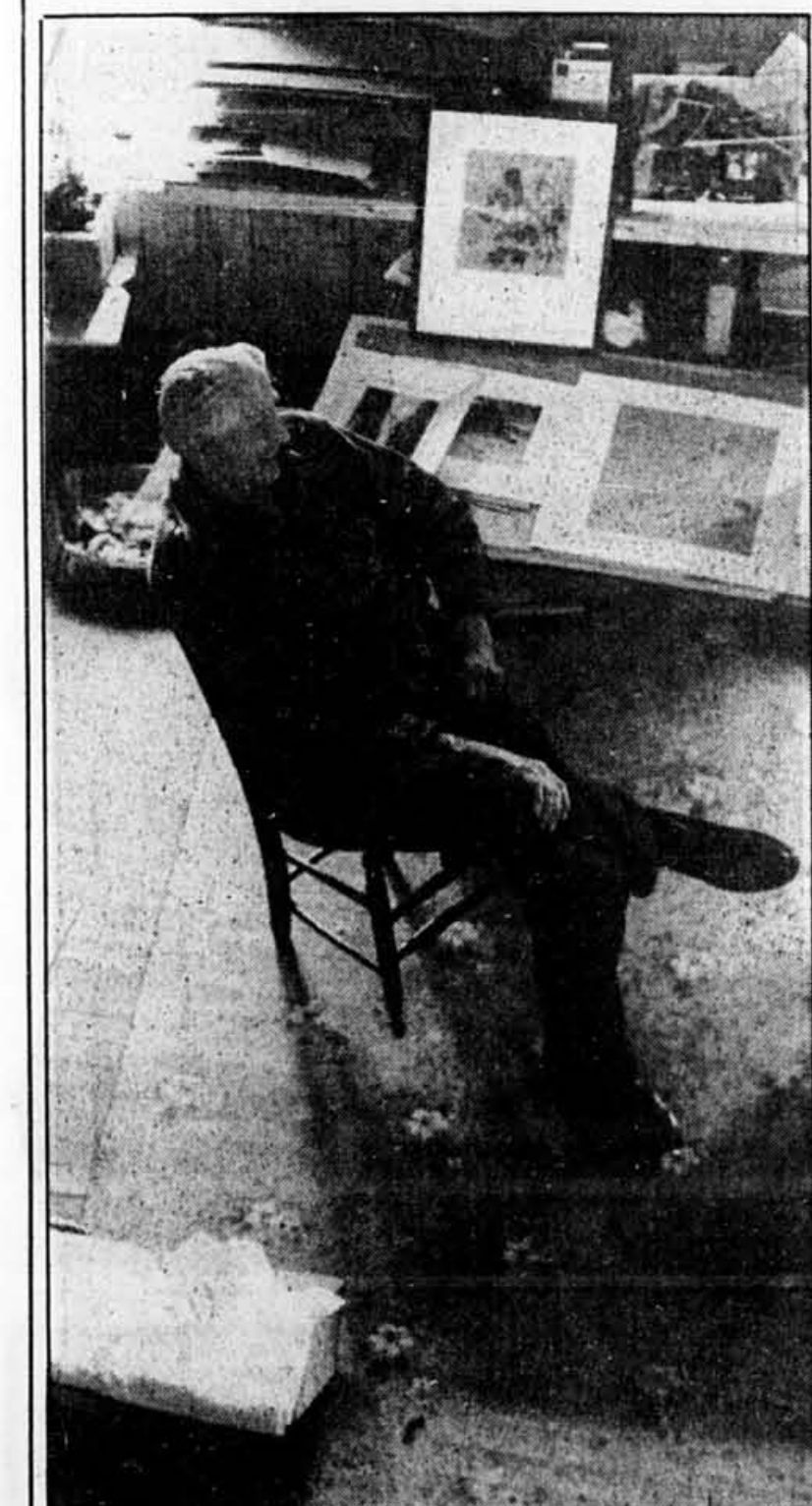
Louis Jobin, maître-sculpteur au Musée du Québec, 1, avenue Wolfe, Parc des Champs-de-Bataille, jusqu'au 7 septembre. Le Musée est ouvert tous les jours, de 9 h 15 à 21 h 00 et l'entrée est libre.



« Indien »



« Le char de l'Agriculture », 1880, de Louis Jobin, Paul Cousin et Pierre Gauvin.



René Richard dans son atelier en juin, 1967.

RENÉ RICHARD

Le secret de la montagne

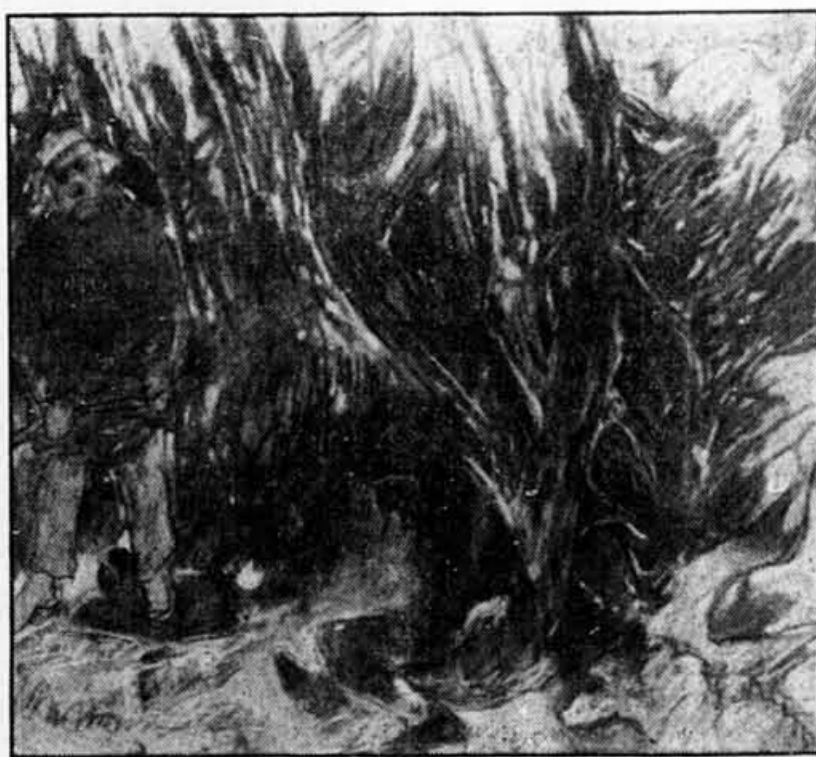
Le peintre-trappeur venu du Grand Nord erre, nostalgique, le long de la Seine, à Paris. Il est perdu. Il ne sait plus ce qu'il fait là. Soudain, il aperçoit un homme qui descend le fleuve, en canot. Cela ne l'étonne pas. C'est le contraire qui jusque là l'inquiétait. D'où venez-vous, lui demande-t-il? De Charençon, répond l'homme. Moi, je viens de l'Un-gava, dit avec fierté le peintre-trappeur. Et il invite l'homme à prendre le thé avec lui, au bord de l'eau. Paris ou pas, il traîne toujours sur lui un petit réchaud de camping.

JOCELYNE LEPAGE

Cette scène, bêtement résumée, est empruntée à *La montagne secrète*, de Gabrielle Roy. Quel beau film on pourrait tirer de ce roman! C'est René Richard (1895-1982) qui a inspiré à Mme Roy le personnage du peintre-trappeur et c'est un peu de la montagne secrète de Richard que nous sommes invités à découvrir ou à revoir à l'Hôtel de ville de Montréal pendant tout l'été.

Il y a des gens ici qui ne jurent que par les paysages. Y a que ça de vrai en peinture, disent-ils, parce qu'il n'y a de vrai que la nature. D'autres en ont vu tellement, et tellement de mauvais, qu'ils ne peuvent supporter en voir un de plus. Et ils rejettent les paysagistes en vrac, le bon grain comme l'ivraie. René Richard mérite pourtant d'échapper au massacre. Son aventure et d'homme des bois et de peintre est authentique, profonde et personnelle.

On s'en rend compte assez vite à partir de la trentaine d'huiles grand format et de la



Sans titre. Dessin au crayon de couleur sur papier brun.

vingtaine de dessins présentés à l'Hôtel de ville. Exécutés tous, ou presque, sur de l'arborite, du papier brun d'emballage ou du carton brun, entre 1940 et 1980. La toile est absente. Les dessins sont faits au crayon de couleur, au stylo-feutre et au stylo à bille.

C'est dans les forêts du Nord que René Richard nous fait pénétrer, aussi bien par les dessins que par les huiles. De durs forêts dépourvues de sentiers, le plus souvent vues, vécues et senties de l'intérieur, en ces endroits où l'homme est si proche des arbres qu'il n'en

voit pas la cime, où le recul et la fuite sont impossibles. On y fait la rencontre de quelques personnages, sans traits distinctifs, qui y habitent. On a froid et faim avec eux. On entend leur silence. Entre le ciel, la montagne, l'eau, les arbres, la neige, les humains et les chiens court, par on ne sait quelle magie, un circuit unificateur, enveloppant, englobant, qui est peut-être le secret de la montagne. Mais cela tient sans doute à la manière rapide et nerveuse avec laquelle René Richard travaillait, à son esprit de synthèse capable d'aller droit à l'essentiel.

René Richard, né en Suisse, est arrivé avec sa famille à Cold Lake, en Alberta, à l'âge de douze ans. Il prit assez vite le parti des bois empruntant à la sagesse des uns et des autres, coureurs des bois et Indiens, ce qu'il fallait savoir pour y survivre. Il se fit chasseur et trappeur, se lança toutes sortes de défis plus périlleux les uns que les autres, tenta la mort à quelques reprises. Et cela, un carnet de dessins à portée de la main.

La vente de fourrures lui ayant rapporté un petit pécule, il décida, un jour de 1926 de s'embarquer pour Paris afin d'y étudier la peinture. Il y rencontra Clarence Gagnon qui devint son maître. Puis il retourna à Cold Lake en 1930, reprit le chemin des bois qui le conduisent en 1939 à Baie Saint-Paul où il prit femme en 1942 et s'installa définitivement. Il avait alors 47 ans.

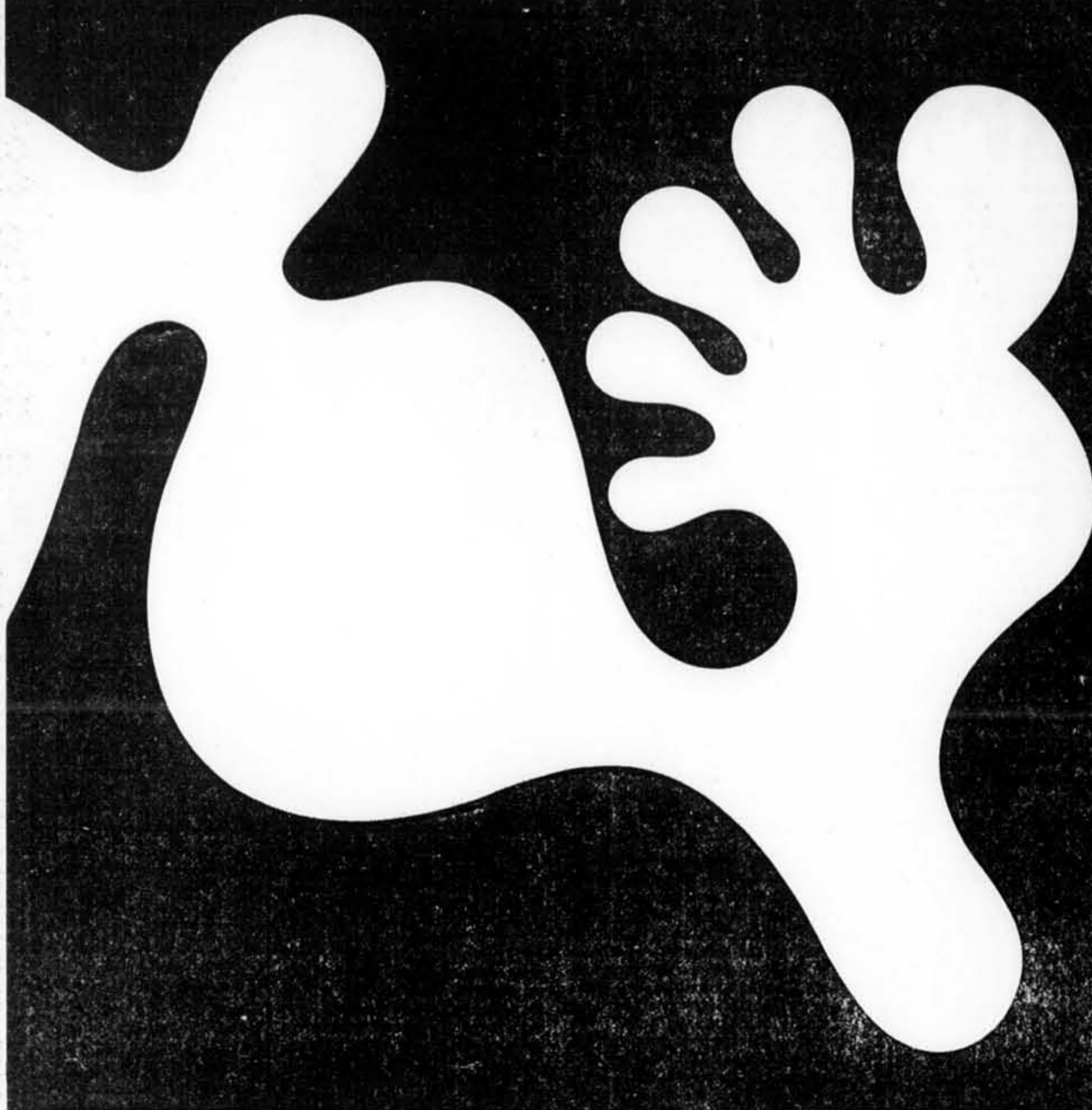
Il paraît que René Richard racontait avec autant de couleurs qu'il peignait. C'est en quelque sorte le Gabrielle Roy de la peinture québécoise.

Les huiles que nous pouvons voir à l'Hôtel de ville appartiennent à une série de grands formats exécutés entre 1950 et 1965 à partir de croquis antérieurs. Les dessins remontent aux années quarante.

L'exposition s'accompagne d'un catalogue (\$10) reproduisant en couleurs toutes les œuvres présentées à l'exposition. Le texte, signé Gabrielle Roy, est extrait du catalogue publié en 1967 pour une grande exposition Richard au Musée du Québec.

René Richard à l'Hôtel de ville de Montréal, 275 est, rue Notre-Dame, jusqu'au 1er septembre. Ouvert tous les jours de 10 h 00 à 18 h 00. Entrée libre.

Tout l'humour du monde



Mille cent dessins
du monde entier...

les caricatures en 3D
de John Martin Gilbert...

et Girerd en fête
(gare aux tartes à la crème)!

Ouvert tous les jours
de 10 h à 22 h
à partir du 2 juillet 1986
Adultes: 3,50 \$
Moins de 12 ans: 2 \$

Le Salon international
de la caricature
1100, rue Saint-Urbain
Complexe Guy-Favreau
(au cœur du quartier chinois)



Paris présente ses tapisseries

PARIS (AP) — Jusqu'au 17 août, la Ville de Paris présente une partie de ses collections de tapisseries au Musée du Petit Palais: une exposition qui tente de retracer l'histoire de cet art, depuis la fin du XVIème siècle jusqu'à la fin du XVIIIème siècle, à l'aide de quelques tentures appartenant à des séries sou-vent célèbres.

Riche d'une importante collection, conservée dans ses musées et particulièrement au Petit Palais, la ville de Paris essaie de mettre en valeur le patrimoine dont elle a la charge, sous ses meilleurs aspects, au travers d'une technique trop souvent oubliée.

L'exposition du Petit Palais a d'ailleurs permis de faire restaurer quelques chefs-d'oeuvre et le travail des restaurateurs, qui n'y est peut-être pas assez mis en valeur, est tout aussi admirable que les pièces elles-mêmes.

Bien sûr, lorsque l'on parle de tapisserie, le nom des Gobelins vient immédiatement aux lèvres. Mais il faut se souvenir qu'avant de devenir un des fleurons de l'art français sous l'Ancien Régime et particulièrement sous le règne de Louis XIV, la tapisserie avait déjà un passé glorieux.

Liée à une tradition ancestrale, la technique, surtout de haute lice, qui se développe en Occident à la fin de l'époque médiévale, n'était pas une spécialité française mais plutôt européenne. Il faut se rappeler des centres importants tels que Arras, Tournai, Audenarde... Mais, à partir du XVIème siècle, un centre resplendit tout particulièrement: Bruxelles. C'est là que la tapisserie va acquérir ses lettres de noblesse avec l'apport de la Renaissance italienne.

Le XVIIème siècle français ne sera que l'épanouissement de cet art, grâce à une politique avisée du mécénat royal qui a su réunir des artistes de talent et des praticiens compétents.

Cependant, avec le XVIIIème siècle, la tapisserie perdra sa prééminence à être l'image de la puissance et de la richesse et deviendra seulement une technique complémentaire des arts décoratifs.

Wertheimer



Made in circolo, bronze

NAISSANCE DE LA NATURE
AU

Musée d'art de Joliette

Ouverture: — Le vendredi 4 juillet à 16 h
— L'exposition se poursuivra jusqu'au 7 septembre

Soutien:
— Ministère des Affaires culturelles du Québec
— Ville de Joliette
Le Musée: 145, rue Wilfrid-Corbell
Joliette, tél.: 1-756-0311

II^e BIENNALE NATIONALE DE CÉRAMIQUE nd NATIONAL BIENNIAL OF CERAMICS

À TROIS-RIVIÈRES (QUÉBEC) AT TROIS-RIVIÈRES (QUÉBEC)
AU MANOIR DE TONNANCOUR AT MANOIR DE TONNANCOUR
864, RUE DES URSULINES 864, DES URSULINES STREET
17 JUIN AU 11, SEPT. 86 JUNE 17th TO SEPTEMBER 11th 86
ENTRÉE LIBRE DU FREE ADMITTANCE FROM
MARDI AU DIMANCHE TUESDAY TO SUNDAY
14h00 À 17h00 2:00 TO 5:00 P.M.
19h30 À 22h00 7:30 TO 10:00 P.M.



Corporation de la Biennale nationale de céramique.
C.P. 1596, Trois Rivières (Québec) Canada. G9A 5L9

jacques Hudon

SÉRIGRAPHIE
ET ACRYLIQUE
26 JUIN AU
18 JUILLET

Galerie Alliance

680, rue Sherbrooke ouest
Montréal (Québec) H3A 2S6
(514) 284-3768

BUR 279-4213
RES 436-1262
Galerie d'Art
NORMAND PAQUIN, ENR.
3300, BOUL. STE-ADELE, P.O. JOR 110
EXPOSITION
DU 21 JUIN AU 30 JUIN INCL.

John Der
Louise Kirouac
Jeannine EveReil

Vernissage samedi 21 juin
de 13h à 18h
Lundi au vendredi: 9h à 18h / Samedi et dimanche: 10h à 17h
4 km au nord de Ste-Adele sur la route 117
Sortie 67 de l'autoroute
Face au Motel Altitude

RENÉ RICHARD



GALERIE
michel-ange
430, rue Bonsecours
Vieux Montréal 875-8251

L'art est vivant

Space Invaders
Les envahisseurs de l'espace
Exposition organisée et mise en circulation par la Mackenzie Art Gallery, Regina
Jusqu'au 31 août
La magie de l'image
Photographies tirées de la Collection permanente
Jusqu'au 31 août
Music for Passageways
Installation sonore de Robin Minard
Jusqu'au 6 juillet
Rencontres avec l'artiste
les dimanches 29 juin et 6 juillet à 13 heures.
Entrée libre
Autobus 167
Métro McGill
Cité du Havre
873-2878

MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN DE MONTRÉAL

Le Musée d'art contemporain est subventionné par le Ministère des Affaires culturelles du Québec et le Ministère National du Canada.

1^{ère} BIENNALE INTERNATIONALE DÉMAIL SUR CUIVRE DE LAVAL

Oeuvres de tous les pays
du
26 JUIN AU 7 SEPTEMBRE



Merci à Benson & Hedges (Canada Inc.) et Banque Nationale du Canada

MAISON DES ARTS, 1395 boul. de la Concorde ouest
Heures d'ouverture: 13h00 à 22h00 — 7 jours
ENTRÉE LIBRE — Rens.: 662-4442

12^{ième} Anniversaire



ANTHIKITES
BONAVENTURE
26 juin — 29 juin 1986
PLACE BONAVENTURE, MONTRÉAL

Heures d'ouverture:
Jeudi, 26 juin 11h à 22h
Vendredi, 27 juin 11h à 22h
Samedi, 28 juin 11h à 22h
Dimanche, 29 juin 11h à 18h

Admission 3.00\$ Enfants 75¢
Une réalisation de Obsession Antiques Ltd
(514) 933-6375

ATTENTION
ARTISTES,
SÉRIGRAPHE
L'ATELIER DE SÉRIGRAPHIE DE MONTRÉAL
L'ASM OUVRIRA SES PORTES
À L'AUTOMNE '86
AU CENTRE-VILLE DE MONTRÉAL
UNE TRENTAINE D'ESPACES ÉQUIPÉS,
SERONT OFFERTS EN LOCATION
L'ANNÉE, MOIS, SEMAINE
INFORMATION:
(514) 659-2022
(514) 843-5505

MIRO

PLUS DE 20 OEUVRES ORIGINALES DE JOAN MIRO
LITHOGRAPHIES ET AQUATINTES DE 1963-1978
À LA GALERIE SAMUEL LALLOUZ
1620, SHERBROOKE OUEST (2^e ÉTAGE)
TÉL.: 935-5455

LE 7^e FESTIVAL DE JAZZ DE MONTRÉAL

Grand Prix du tourisme, un demi-million de spectateurs

Des retombées économiques de \$30 millions

■ En ajoutant de nouveaux sites dans l'aire délimitée par le Complexe Desjardins, la Place des Arts, le TNM et le Spectrum, le Festival international de jazz de Montréal sera en mesure d'accueillir un demi-million de spectateurs pour cette septième édition.

JEAN BEAUNOYER

Les prévisions budgétaires sont de l'ordre de \$2,5 millions et les retombées économiques évaluées à \$30 millions selon l'étude réalisée par Econosult. De ce montant \$9 millions seront dépensés par les touristes venus à Montréal spécifiquement pour le Festival de jazz.

L'étude précise que la durée moyenne du séjour du touriste est de neuf jours et qu'il dépense \$407 par jour. Les touristes, plus

précisément ceux qui viennent de l'extérieur de Montréal, constituent 19 p. cent des spectateurs du Festival de jazz : les Québécois forment la majorité des visiteurs avec 9,9 p. cent de la clientèle, les Canadiens 4,8 p. cent, les Américains 3,53 p. cent et on assiste à une augmentation de la population touristique à chaque année.

Une clientèle instruite

Qui va au Festival de jazz ? Quelqu'un qui trois fois sur quatre est francophone et qui deux fois sur trois est de sexe masculin. Il a un niveau de scolarité élevé (82,7 p. cent ont fait des études post-secondaires), est âgé de 34,5 ans et a un revenu élevé (30 p. cent au-dessus de \$25 000 par année). Il appartient à la catégorie des professionnels et assiste à six événements du festival.

Qui paye ce festival ? Les billets d'entrée évidemment, les cartes de membres, les

commanditaires et les fonds publics. Mais précisons que le festival limite son objectif de financement de fonds publics à environ 20 p. cent de son budget total. L'an dernier le total des subventions ne dépassait pas \$300 000 et selon un étude des Hautes Études Commerciales le retour fiscal touché par les gouvernements à même les retombées économiques du festival, sont de 20 fois supérieures aux subventions.

Et finalement qu'est-ce qui attire les gens au Festival de jazz ? Surtout les spectacles gratuits. Cette année, pas moins de 15 spectacles gratuits par jour, 1 000 musiciens qui participeront à l'événement et du jazz pour tous les goûts.

En somme, une entreprise saine, sans cesse en croissance à l'intérieur d'un événement à but non lucratif qui s'est mérité le Grand Prix du tourisme québécois l'an dernier.

Un retour dans le passé avec Woody Herman

■ Le big band, ce dinosaure du jazz, espèce en voie de disparition, a su résister au temps et aux modes avec des chefs comme Woody Herman. Dernier survivant de l'époque glorieuse du jazz américain et de ses big bands, le *Young Thundering Herd* de Herman nous a fait plonger dans les années 40, pour le spectacle d'ouverture du septième Festival international de jazz, hier soir.

DENIS LAVOIE

C'est un menu très varié qu'a concocté Herman, pour ce spectacle qui marque ses 50 ans de direction d'orchestre. Et le vieillard de 72 ans, n'a pas cédé sa place pour chanter, esquisser quelques pas de danse et bien sûr emboucher la clarinette.

Un peu de nostalgie, mais surtout l'éclat d'une belle machine de musique, qui résonne fort, avec ses cuivres ; des grands classiques, voilà ce que nous a offert Herman.

Toujours composé de jeunes musiciens, qui n'étaient pas nés au moment où Woody Herman amorçait sa carrière il y a 50 ans, le *big band* du clarinettiste a surtout intéressé un public âgé. Ça ne l'a pas empêché de reprendre à son compte des musiques bien modernes, comme *Pools* du groupe Steps Ahead.

Deux pièces de John Coltrane, une de Thelonius Monk, le spectacle de Herman se présente comme une petite anthologie du jazz. Et l'homme ne manque pas



Woody Herman, à 72 ans, après 50 ans de direction d'orchestre, ne donne pas sa place à la clarinette.

photo Bernard Brault, LA PRESSE

d'humour, ce qui ne gêne pas le spectacle.

Avec la participation du trio de François Bourassa en première partie du spectacle, et du saxophoniste invité Al Cohn en fin de programme, c'est un spectacle triple que ce show d'ouverture. La trop longue durée du spectacle a dû incommoder les spectateurs qui prévoient as-

sister à un autre show. Certains ont d'ailleurs quitté la salle avant la fin.

Du trio de Bourassa signalons qu'il a fourni une excellente prestation, après un bref mot d'introduction du président du FIJM, Alain Simard. C'était comme un examen de passage pour le jeune trio qui a remporté

le concours du Festival, l'an dernier. Le public a bien apprécié.

Quant à Al Cohn, il est venu donner un autre ton, plus feutré, au spectacle du big band. Après avoir apprécié les jeunes solistes de l'orchestre dans leurs courts solos, on apprécie toute la différence d'entendre un vieux pro comme Cohn.



Antonio Carlos Jobim, ce soir à la Place des Arts.



AUJOURD'HUI

- 12:00 La Parade du jazz
Place des Arts
Complexe Desjardins
Bloc LD (gratuit)
- 16:00 Jazz pour tous
Scène Emery
Ensemble vocal Jazz Bemol 9 (gratuit)
- 17:30 Les Terrasses
Patrimoine
Le Grand Café
Carl Tremblay Blues Band
Barclay Road Jazz Cartoon (gratuit)
- 18:00 Rendez-vous
Scène Emery
Digital 5 (gratuit)
- 18:00 20:00-22:00
La Cinéma-thèque québécoise présente
Cine-Jazz
Pianistes bop Joe Albany
Barry Harris et Thelonius Monk
- 18:30 Stage Bands
Scène Air Canada
Complexe Desjardins
Ecole secondaire St-Luc (gratuit)
- 19:00 Les Grands Concerts
Belvedere
Théâtre St-Denis
The Michel Petruccianni Trio

- 19:00 CBC Stereo présente
Jazz Band
Spectrum de Montréal
Benny Carter et le Red Wilson Trio
- 19:30 CBF-FM 100.7 présente
Jazz sur le vif
St-Denis II
Ogane Song
- 20:00 Montreal Jazz
Scène Emery
Dutch Robinson (gratuit)
- 20:30 Les concerts Air Canada
Scène Air Canada
Strictly Taboo (gratuit)
- 20:30 Les Spectacles Belvedere
Scène Ontario
Holiday Brothers (USA) (gratuit)
- 21:00 Événements spéciaux
Place des Arts
Salle Wilfrid-Pelletier
Command Performance et
Radio-Canada présentent
Antonio Carlos Jobim
- 21:00 Les Spectacles Lowenbrau
Scène Maisonneuve présente
en reprise au Club Soda
23 h 30 — Entrée libre
Ciel-MF présente
Astor Pizzola et l'Orchestre
Métropolitain du Grand-
Métropolitain
Jim Zeller's Blues Deluxe (gratuit)
- 21:30 CBC Stereo présente
Pianissimo
Bibliothèque nationale
Monty Alexander
Hors-série
Lowenbrau présente au
Spectrum de Montréal
La comédie musicale 1926
- 22:00 CBF-FM 100.7 présente
Les Concerts de l'Union
européenne des
radiodiffuseurs
St-Denis II
Irene Sweitzer Suisse (SSR)
- 23:00 CBF-FM 100.7 et CBC Stereo
présentent
Jazz dans la nuit
Théâtre St-Denis
Clarnet Summit Irene Sweitzer

Pas question d'encarcanner Wayne Shorter

■ « Devant le jazz moderne, je ne me situe nulle part ». Pas question d'encarcanner Wayne Shorter dans un casier quelconque. Le saxophoniste refuse carrément l'étiquette, comme il l'a d'ailleurs toujours fait à toutes les étapes de sa carrière. N'est-ce pas le propre de tout créateur libre de toute catégorie ? Pour décortiquer tout ça, un portrait-entrevue s'impose.

ALAIN BRUNET

collaboration spéciale

Après une association de 14 ans avec le génial clavieriste Joe Zawinul, Wayne Shorter vole de ses propres ailes. Depuis l'automne dernier, il roule effectivement son groupe sur les scènes de l'Occident. « La réponse est explosive », se plaît-il à souligner. Un album solo accompagne le maître du saxophone lyrique. De facto, « Atlantis » est un des rares témoignages que l'on puisse entendre de son unique facture ; on sait à quel point l'intimité de Shorter et Zawinul a été créative, productive et novatrice.

Né en août 1933, Shorter provient d'une des premières générations afro-américaines à avoir bénéficié d'une formation académique. Jeune étudiant, il écoutait l'émission radiophonique *Make believe ballroom* animée par un certain Martin Block, Newyorkais qui fut un des premiers diffuseurs du bebop. Fasciné par ce style, le jeune étudiant de Newark comprit rapidement que les Parker, Powell, Gillespie, Monk étaient les artistes qui le touchaient le plus au monde. Inutile de vous dire que l'académisme a rapidement pris le bord, une fois le diplôme obtenu.

Puis Shorter grimpe très rapidement les échelons de l'excellence technique, passant par

l'Université de New York (N.Y.U.), par le travail à l'usine pour payer ses études. Shorter a dû trimer dur pour arriver à ses fins, comme la plupart des Noirs américains de cette génération.

Lors de concerts locaux, le célèbre Max Roach (que l'on a d'ailleurs entendu l'an dernier) l'invita à jammer avec son groupe qui jouait alors au Café Bohemia ; un jam fort concluant, qui lui mérita le respect de tous les grands de l'époque. Puis un séjour obligatoire dans l'armée avant de se lancer définitivement dans une brillante carrière jazzistique.

Miles Davis...

De 59 à 64, Art Blakey and the Jazz Messengers a été son foyer d'accueil dans le monde des grands, comme il l'a d'ailleurs été pour tant de virtuoses de l'improvisation ; une véritable école pour blowers de premier plan. Puis sa carrière décolle pour de bon avec la prestigieuse formation de Miles Davis, un des plus importants rassemblements de toute l'histoire du jazz : Herbie Hancock au piano, Ron Carter à la basse, Tony Williams à la batterie. Via cette formation tout étoile, Shorter se révèle comme un des plus brillants compositeurs de sa génération, plongé dans un jazz poursuivant la tradition du hard bop, du cool, avec des teintes absolument lyriques. Il faut d'ailleurs écouter ses lumineuses sessions d'enregistrement sur étiquette Blue Note : *Super Nova*, *Adam's Apple*, *The all-seeing eye* sont de celles-là.

Ensuite, Shorter participera de plain pied à l'importante transition du jazz acoustique à son éclatement vers une multitude d'avenues, qu'elles soient électriques, synthétiques ou strictement acoustique. Weather Report naît de la rencontre de Joe Zawinul, ce fantastique pia-



Wayne Shorter sera lundi soir au Saint-Denis.

niste et ingénieur autrichien qui avait débuté sa carrière nord-américaine avec feu-Cannonball Adderley. Par le biais d'un des albums de Miles (*In a silent way*) la rencontre Zawinul-Shorter amorçait sa germination.

Certainement une des associations les plus marquantes des dernières décennies. Combien de groupes ont utilisé W.R. comme baromètre ? L'esthétique dégagée par ce groupe est devenu un fondement de la musique moderne, qui lie le jazz aux mul-

tiplés possibilités sonores disponibles sur cette petite planète.

Weather Report

Or lorsque Shorter se donne lui-même de la place, on n'a pas nécessairement affaire au son que l'on a tendance à lui coller. « C'est toujours comme ça. Certains voudraient que Weather Report demeure, d'autres veulent que je m'exprime davantage dans mes propres affaires. Mais je ne crois pas que l'on puisse comparer ce que je fais actuellement au son de Weather Report. Ce n'est ni meilleur ni pire. Avec Weather Report, il s'agit en quelque sorte d'une fabrique de sons, un résumé de voyages, un travail collectif. Lorsque je me réalise dans un projet solo, les gens peuvent m'entendre davantage », de souligner l'artiste.

On a effectivement reproché à maintes reprises la rareté des solos de Shorter au sein de Weather Report. « Au fond cela m'importe peu de faire quelque chose de complexe ou non. Il faut avant tout que l'essence se manifeste dans mon travail », précise-t-il. Et lorsque que je lui demande de définir sa conception de l'essence, il me répondra : « Ce qui transcende la vérité, les mensonges, les valeurs et les émotions profondes ». Il y a du bouddhisme là-dessous, c'est lui qui me le dit. En d'autres termes, Wayne Shorter s'applique à découvrir les phrasés les plus prenants, les teintes les plus sensuelles, les véritables clés de l'improvisation ou de la composition. Bien au-delà des prouesses techniques... Sur ce plan, Shorter a fait ses preuves depuis belle lurette ! Un as du soprano et du ténor, qui n'a pas de préférence pour l'un ou l'autre de ses instruments.

Atlantis

Depuis l'album *Native Dan-*

cer, le saxophoniste n'avait pas enregistré de témoignage. « J'étais beaucoup trop occupé ailleurs », précise-t-il. Plusieurs années après ce merveilleux enregistrement qui nous a fait connaître le fantastique chanteur brésilien qu'est Milton Nascimento, Shorter est revenu à la charge l'automne dernier avec l'album *Atlantis*, qui marquait sa rupture provisoire (peut-être définitive... le musicien a été peu bavard à ce sujet) avec son vieux complice Zawinul. « Avec *Atlantis*, je trace un parcours de couleurs avec un minimum de crayons. Mais il s'agit d'un disque beaucoup moins spontané que *Native Dancer* ; les orchestrations, les arrangements, l'écriture y sont plus compliqués ». Un son qui manifeste effectivement une grande complexité ; voix de femmes et d'enfants dépeignent un fond impressionniste, pendant que la section rythmique balaie tout sur son passage. Musique ultra-moderne, semi-acoustique, les synthétiseurs et claviers électroniques y étant peu présents.

Sur scène, le son risque d'être différent de l'album puisque aucun des musiciens présents à l'enregistrement n'a pu se libérer pour la tournée. Ils sont pour la plupart des accompagnateurs importants : Larry Klein, par exemple, est le bassiste-mari-accompagnateur de Joni Mitchell (avec qui Shorter a déjà collaboré) ou encore le batteur Alejandro Acuna est en tournée avec Al Jarreau etc.

On aura donc droit au personnel suivant : Mitchell Foreman au piano, Garry Willis à la basse et Tom Brechtlin à la batterie. Ces musiciens doivent sûrement avoir été très sur le volet. Car ne joue pas avec Shorter qui veut. Un must « Dans la nuit », à partir de 23 h lundi soir au Saint-Denis.

LE 7^e FESTIVAL DE JAZZ DE MONTREAL

Du jazz à l'eau...

Au programme on annonçait le jazz pour tous, le jazz sur le vif, le ciné-jazz, le Montréal jazz, le jazz dans la nuit mais personne n'avait pensé au jazz à l'eau. C'est ce que la nature nous a offert, hier, journée d'ouverture du 7^e Festival international de jazz de Montréal : « Si c'est le prix à payer pour avoir une semaine de beau temps, moi je veux bien être philosophe », disait André Ménard, l'un des grands responsables du festival.

JEAN BEAUNOYER

L'an dernier, c'était à peu près la même histoire et je me souviens avoir vécu la même frustration. Nous arrivons, rue Saint-Denis, gonflés à bloc et tout ce dont on entend parler, ce sont des annulations. La scène Emery, peinte au latex, faisait pitié à voir à 4 h de l'après-midi. Délavée comme une poignée d'amateurs de jazz qui s'obstinaient à attendre le beau temps en sirotant une bière au Grand Café ou à la terrasse du Faubourg.

Au théâtre Saint-Denis, on attendait Woody Herman pour une dernière répétition. Aux quatre coins de la salle, des trompettistes de 18 ou 20 ans s'étaient calés dans un fauteuil et s'exerçaient en attendant le maître. Tranquilles et sages comme la pluie.

Bel après-midi pour interviewer (à lire dimanche) André Ménard, l'homme le plus caché de Spectra-Scène qui se livrait entre deux appels de son nouveau téléphone cellulaire. A trois heures il annulait les spectacles gratuits de la rue Saint-Denis et à 4 h il renonçait à fermer la rue Sainte-Catherine entre Saint-Urbain et Jeanne-Mance. Pas de spectacle aux terrasses de la Place des Arts et le McGill Stage Band prenait place à l'intérieur du Complexe Desjardins.

Froid et bien loin des musiciens au Complexe Desjardins. L'interroge une dame et un monsieur d'un certain âge : « Nos fils sont



photo Bernard Brault, LA PRESSE

Jazz transport...

musiciens. L'un d'eux devait se produire sur la scène Emery et le spectacle a été annulé. Dommage ! il a raté la seule chance qu'il avait de se produire. Un autre de nos fils est ici au Complexe Desjardins. C'est froid comme atmosphère, ça ne ressemble pas au jazz de la rue Saint-Denis et il devrait y avoir plus de monde.

L'ouverture officielle

A peine 300 ou 400 personnes au Complexe et pas tellement plus ailleurs. Là, où il y avait vraiment foule, c'était à la salle de

presse où le premier ministre Bourassa, Mme Bacon ministre des Affaires culturelles et Marcel Masse, ministre des Communications, venaient souligner de leur poids et de leur discours, l'ouverture officielle du Festival de jazz, édition 1986.

Alain, président du festival en a profité pour souligner humoristiquement certaines coupures au chapitre des subventions et tout ce beau monde a finalement trinqué au succès plus que prévisible d'un festival qui n'avait pas encore pris sa vitesse de croisière.

On sait déjà que les ventes de billets atteignent \$1 million et la majorité des habitués du festival attendent que la pluie cesse afin de se manifester. Le véhicule qui fait la navette entre la rue Saint-Denis et le site du Complexe Desjardins, celui qu'on nomme « la ligne musicale » n'était pas en opération, hier, et Montréal ressemblait au Montréal de tous les vendredis.

Heureusement Monsieur Météo annonçait du soleil pour aujourd'hui et demain et un médium de la rue Saint-Denis allait égayer notre après-midi, en nous prédisant l'avenir du festival. Vous savez très bien que tout est possible, rue Saint-Denis en été. On fait d'étranges rencontres et ce médium prédisait aux organisateurs de ce festival, le plus grand festival de la décennie en 1986. Les yeux tournés vers l'au-delà, il voyait de grands sommets pour l'avenir : « On vous épie de partout et je vois Paul McCartney incognito, rôder dans les rues de Montréal, cherchant à comprendre le phénomène ». J'aurais bien aimé savoir où se trouvait McCartney afin de réaliser l'entrevue de l'année mais le médium avait d'autres préoccupations. Il cherchait la musique de jazz sur la terrasse et avait complètement oublié la pluie.

Au Grand Café, un vidéo nous ramenait le spectacle de Miles Davis présenté l'an passé aux petites heures du matin. Enfin le jazz vivait !

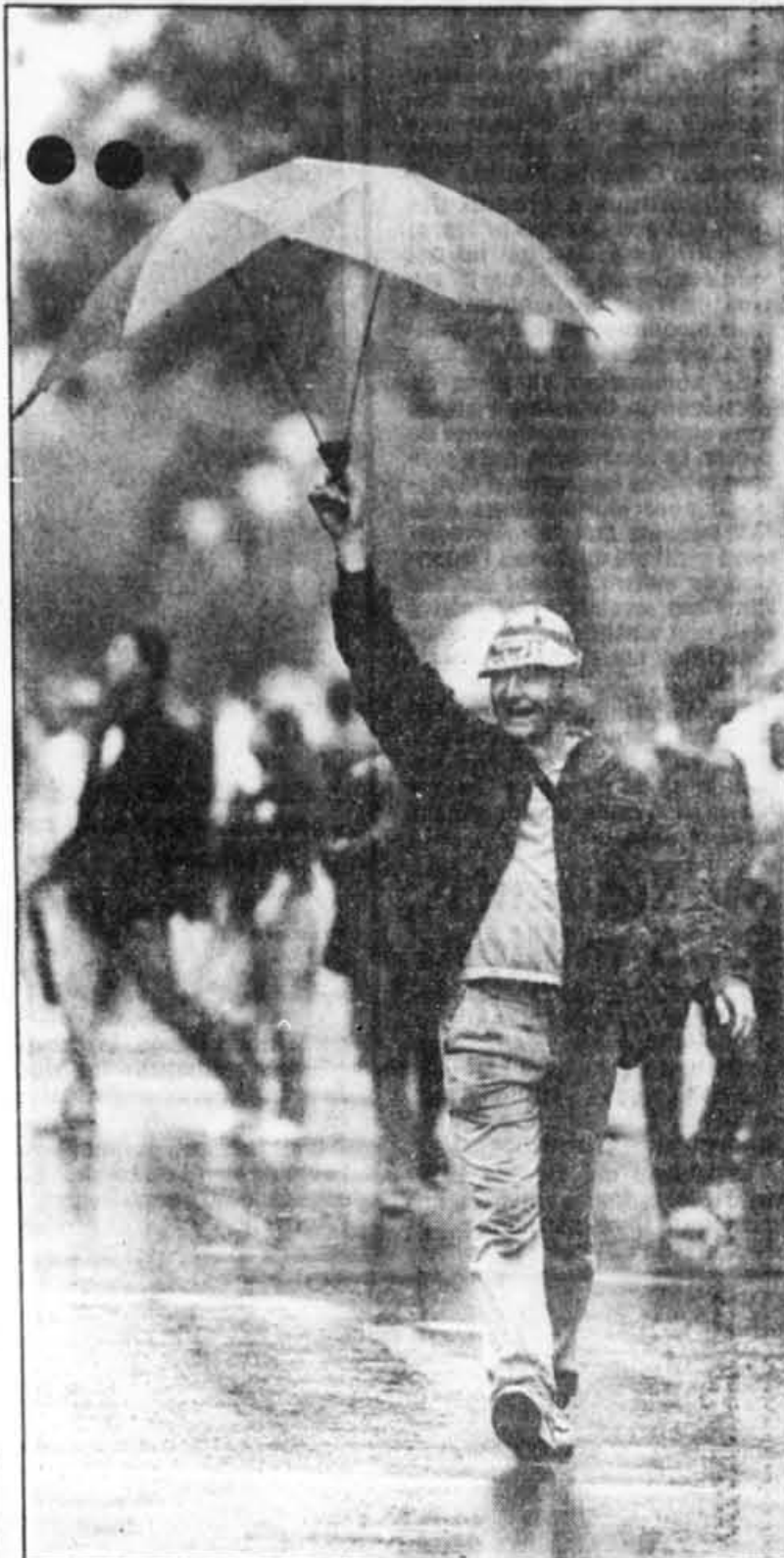


photo Bernard Brault, LA PRESSE

Parapluie stéréo pour un Festival de jazz.

Le Concours, une rampe qui a lancé Lorraine Desmarais, Michel Donato...

Le concours du Festival international de jazz de Montréal est devenu un rituel essentiel à l'événement. Cette année, c'est à l'échelle canadienne que le concours se propose de rayonner. Cinq régions divisent le pays, cinq groupes représentent leurs territoires respectifs. Le Festival peut dorénavant prétendre à la découverte d'une recrue d'envergure nationale.

ALAIN BRUNET
collaboration spéciale

Souvenez-vous de Michel Donato il y a quatre ans, le groupe « Quartz » trois ans plus tôt, Lorraine Desmarais en 84, le trio de François Bourassa l'an dernier. Tous sont unanimes : ce concours leur a procuré contrats, possibilités d'enregistrement et autres retombées intéressantes. Et plus le Festival grossit, plus le concours devient important aux yeux du public. Par exemple, le concours a certainement aidé Lorraine Desmarais à établir sa réputation ; son talent est certainement le principal facteur de son actuel succès (elle joue à guichets fermés), mais l'événement a sûrement aidé.

Les critères

« Nous avons tenté d'assouplir les critères de sélection de façon à recueillir un maximum de participation dans toutes les régions », souligne David Jobin, directeur-adjoint à la programmation au Festival, et grand responsable du concours. Depuis le printemps dernier, chaque ville a passé par deux étapes de sélection : pré-sélection de cinq demi-finalistes qui devaient se produire en spectacle, et sélection d'une formation gagnante par région.

Les critères de sélection étaient les suivants : n'avoir jamais fait de disque distribué commercialement, avoir au moins une heure de matériel original, avoir fait au moins un spectacle professionnel en salle. Pas de limite d'âge ou d'expérience. Il s'agit donc de déterminer la meilleure formation quel que soit l'âge, en autant qu'elle n'ait jamais endisqué.

Louise Beauchesne

Pour la région de l'est du Canada (le Québec, si vous préférez), le groupe de Louise Beauchesne et son « latin band » a remporté la palme. Cette jeune pianiste fraîchement sortie de l'université McGill semble très influencée par Thelonious

Monk, ainsi que par les textures rythmiques afro-cubaines et brésiliennes. Elle bénéficie d'ailleurs d'une très solide section de percussionnistes, qui maîtrisent ce bagage sans problèmes. Au programme lundi.

Halifax Jazz Vanguard

Les Maritimes sont représentées par le très sobre Halifax Jazz Vanguard, dirigé par le trompettiste Robin Shier. Un quintette des plus sobres, des plus propres. Du jazz blanc des années 60, exécuté avec professionnalisme. Cool sur les bords. En spectacle vendredi.

Claude Ranger

La région du centre (l'Ontario) a choisi le quintette de Claude Ranger, certainement le plus prestigieux des artistes en lice pour cette finale canadienne. Ce batteur d'origine montrealaise a connu une carrière comparable à celle de Michel Donato, accompagnant des artistes de réputation internationale, tels James Moody, Sonny Greenwich, Phil Woods, Moe Koffman etc. Mais il n'a jamais fait de disque à son propre compte ! Un quintette ultra-professionnel qui promet de voyager entre le hard bop et les ponctuations modernes. A voir jeudi.

John Ballantyne

La moisson des Prairies s'appelle John Ballantyne, jeune pianiste, jeune vingtaine, beaucoup de dextérité. Y a du Powell, du Bill Evans, du Tatum etc. Pas de style encore défini, mais une excellente synthèse académique du jazz des années 50 et du début des années 60. Un des plus intéressants prospects au pays. Sur scène mercredi.

Mr Toads Wild Ride

Finalement, la région du Pacifique sera représentée par Mr Toads Wild Ride, le seul groupe de jazz funk en lice. En plein dans le courant des années 70, tout à fait prisé par la côte ouest nord-américaine. On termine le concours avec ce groupe, samedi prochain.

Et le jury s'avère pan-canadien, sinon international : Alain Gerber, écrivain et collaborateur au *Jazz Magazine*; Gilles « Soliloque » Archambault (*Le Devoir* et Radio-Canada); Ron Roberts, pigiste des provinces Maritimes; Neil Sandell, de Radio-Canada (Toronto); Raymond Baril, journaliste d'Edmonton. Alors faites vos jeux, la compétition s'avère corsée, tous les soirs à la salle Saint-Denis II, à partir de 17 h.



Charles Angelo Winn en face du Saint-Denis, en début de soirée hier.

photo Bernard Brault, LA PRESSE

Le jazz pour politique...

Encore étudiant et déjà inscrit parmi les meilleurs jazzmen de Montréal, François Bourassa a sa part de célébrité. Moins que son père et pour de toutes autres raisons. Le jeune musicien, fils de premier ministre, ne fait pas de politique. Ce qui en fait une vedette de l'actualité, c'est la musique, sa musique, le jazz.

DENIS LAVOIE

Lauréat du concours du Festival international de jazz l'an dernier, avec son trio, après avoir été du spectacle de clôture du Festival, il ouvrait hier le septième Festival de jazz, en première partie du big band de Woody Herman et Al Cohn. La veille on lançait son premier disque, *Reflet I*, le 4 juillet son trio jouera au Saint-Denis II, dans le cadre de la série des Concerts de l'Union européenne de radiodiffusion, et au lendemain du festival, du 9 au 19 juillet, son trio sera en vedette au Puzzle de l'hôtel du Parc.

Loin de se glorifier d'une première réussite, François Bourassa rappelle ce que fut sa participation au concours du Festival international de jazz de Montréal : « C'était pas pour gagner. J'ai même été surpris de l'emporter sur des musiciens plus expérimentés ».

Sérieux, des suites de ce succès il dira : « On est en demande, et ça nous pousse à travailler davantage ». Comme disent les Américains *Nothing succeeds like success*. Et le trio de François Bourassa, inconnu il y a un an, a eu droit à toutes les scènes de jazz cette année.

FRANÇOIS BOURASSA



« J'ai pris plus d'assurance », affirme François Bourassa. photo Michel Gravel, LA PRESSE

Musicien avant tout, inscrit à une maîtrise en jazz au New England Conservatory de Boston, Bourassa ne se sent pas à l'apogée d'une carrière qui débute à peine. « Musicalement ce n'est pas un aboutissement que ce premier disque, note le jeune

musicien. Il y a encore bien du chemin à faire. Je me suis d'ailleurs amélioré personnellement ».

Cette première expérience de travail en studio, rattachée au fait d'avoir remporté le concours du Festival de jazz, a beaucoup intéressé François Bourassa, qui aurait aimé en faire davantage.

L'avenir, surtout, le préoccupe. Il terminera ses études musicales l'an prochain. Après, une fois passée l'euphorie du succès d'hier ?

Pianiste et compositeur, il dit du jazz qu'il est, « pour l'instant, mon moyen d'expression naturel ». En fait, c'est la fraîcheur de sa façon de refaire le jazz dans une forme plutôt traditionnelle, qui a valu à Bourassa de remporter le concours de jazz.

Claviériste, le musicien parle de l'ajout de l'électronique. Mais le piano acoustique, instrument très complet, reste son instrument privilégié, l'outil idéal pour composer.

« J'ai pris plus d'assurance », affirme encore le jeune musicien, rencontré lors du lancement de son disque. De gagner le concours du festival de jazz l'incite à poursuivre une carrière où le talent musical est mis à rude épreuve.

Jeune, le trio de François Bourassa représente comme un espoir de continuité dans l'avenir du jazz, toujours bien vivant à Montréal. Les deux musiciens qui accompagnent François Bourassa, Yves (batterie) et Guy Boisvert (basse), sont eux aussi aux études, inscrits en jazz à l'université Concordia.

Puttnam passe à Hollywood

BEVERLY HILLS, Californie (UPI) — Le producteur britannique David Puttnam présidera à partir du 1er septembre aux destinées du géant hollywoodien Columbia Pictures.

M. Puttnam a produit des films tels que *Chariots of Fire* et *The Killing Fields*, qui lui ont valu des Oscars, ainsi que 27 autres oeuvres cinématographiques reconnues pour leur qualité et leur message social.

Sa nomination au poste de président de Columbia Pictures a été annoncée en conférence de presse. Le producteur, qui a souvent critiqué les studios d'Hollywood pour leur tendance à se fier toujours aux mêmes recettes, a expliqué qu'il avait l'intention de mettre l'accent sur des films qui seraient «humanistes mais non sentimentaux, et commerciaux mais non complaisants».

David Puttnam succède à M. Guy McElwaine, qui a quitté son poste en avril. Il a signé un contrat de 30 mois avec Columbia et recevra un salaire annuel de \$1 million.



Jacques Auger et Claude Blanchard, les animateurs de L'Étêshow

Juste pour rire passera aux États-Unis et en Angleterre

Gilbert Rozon, le grand boss du Festival Juste pour rire, était très content de lui hier. Il a vendu des extraits de *Just for Laughs*, la partie anglaise de son festival, aux USA et à l'Angleterre.

C'est le réseau payant Showtime aux États-Unis qui a acheté une heure de stand-up comics. En Angleterre, c'est le Channel 4 qui a commandé six demi-heures. Actuellement, M. Rozon discute avec l'Australie.

L'ÉTÊSHOW ET STATION SOLEIL

Entre le pire et le meilleur des talk-shows

■ Savez-vous ce qui me fait le plus plaisir aujourd'hui? Je pars en vacances. C'est déjà bien plaisant. Mais mon contentement est encore plus total quand je pense que je n'aurais plus à regarder les shows de télé qui m'ennuient à mort.

L'Étêshow par exemple. Voilà une émission fort déprimante. Pourtant, elle est enregistrée dans un décor charmant, celui de La Ronde. Un endroit relaxe où il est facile de trouver à s'amuser.

Sauf à L'Étêshow. Au début, l'émission a senti l'improvisation à plein nez. Les chroniqueurs n'avaient pas l'air à savoir ce qu'ils faisaient là. « Je ne vais pas tenter de vous expliquer comment fonctionnent les feux d'artifice », a dit l'une d'elles. Et pourquoi est-ce qu'elle n'aurait pas essayé? Parce que ça aurait demandé un effort...

Mais au-delà des chroniqueurs occasionnels, qui ont au moins le génie de ne pas être là trop souvent, il y a les deux piliers de l'émission, Claude Blanchard et Jacques Auger. M. Blanchard est le barman attiré de la populaire émission *Montreal en direct*. On le voyait deux fois par semaine à son bar. On le voit, et surtout on l'entend tous les soirs à L'Étêshow. C'est beaucoup trop.

Car s'il a le don de conter des histoires plattes et d'arracher quand même des rires au public, M. Blanchard n'est absolument pas doué dans l'interview. Et c'est hélas dans ce rôle qu'il se retrouve cet été. La première qualité d'un interviewer c'est d'écouter son vis-à-vis. M. Blanchard n'écoute pas, et il lui arrive même de se tromper de nom en s'adressant à l'invité.

En fait, l'interviewer devait être Jacques Auger. C'est lui qui pose les questions, mais il arrive souvent que l'interviewé réponde à M. Blanchard. On a résolu le problème en associant les deux animateurs côte à côte: on ne voit plus à qui l'invité répond, c'est déjà ça.

Mais M. Auger semble complètement obnubilé par la présence de Claude Blanchard, au point de rire de ses moindres réparties. Finalement, il n'y a pas d'animateur à l'émission. Tout ça dérive terriblement.

Nous sommes ici devant un cas de laisser-aller insupportable. Comme si les patrons du 10 avaient dit: «C'est assez bon pour un show d'été.» En fait l'histoire se répète: le 10 avait improvisé il y a quelques étés en engageant Jacques Normand pour remplacer Michel Jasmin un été. Une grosse erreur.

Une demi-heure après L'Étêshow, à l'autre télévision, il y a un vrai talk show. Jean-Pierre Ferland est revenu, aussi fin qu'avant, aussi chaleureux, dans une émission fort bien structurée, amusante, réconfortante. Nous sommes à l'autre bout de l'échelle.

J'avoue que j'ai eu très peur: tout l'hiver, les *Tapis rouge* de Ferland à Radio-Canada ont été généralement fort mal faits. Je me disais: « Mon beau Jean-Pierre aurait-il perdu la main? »

Non. *Tapis rouge* était un égarement. *Station Soleil* est une merveille qui se renouvelle chaque soir. L'émission avec Joe Bocan fut un petit chef d'oeuvre. Que cette fille est spectaculaire! Ces idées d'entrevues du vendredi où une vedette interviewe une autre vedette est fort amusante. Le Dr Morgentaler interviewant Suzanne Lévesque! Le bon docteur était un peu en panne à la fin et bien sûr Suzanne a retrouvé son rôle d'intervieweuse. Jean Dumas est toujours aussi cool à l'information. Les deux filles de cette année, Rachel Verdon et Lise Garneau aux entrevues se débrouillent fort bien. Bref, ça n'a jamais si bien marché que cette année.

C'est le show que je vais continuer de regarder, même en vacances, alors que je ne vais regarder que ce qui me plaît.

Louise Cousineau



Modigliani: \$4,5 millions

LONDRES (AFP) — Un tableau du peintre Amedeo Modigliani, *Jeanne Hébuterne au foulard*, a été adjugé 1,94 million de livres (\$4,5 millions) aux enchères, à la salle des ventes londonniennes Christie's.

Le tableau qui date de 1919 avait été estimé à environ un million de livres par les experts de Christie's, avant la vente.

D É C O M P T E



TITRE	INTERPRÈTE	TITRE	INTERPRÈTE
1. WEST END GIRL	PET SHOP BOYS	13. NO PROMISES	ICE HOUSE
2. SAY IT SAY IT	E.G. DAILY	14. I WOULDN'T LIE	YARBOROUGH & PEOPLE
3. ONE STEP CLOSER TO YOU	GAVIN CHRISTOPHER	15. YOU'RE ALL PLAYED OUT	LIFE
4. SLEDGE HAMMER	PETER GABRIEL	16. SONG IN MY HEAD	MARTHA & THE MUFFINS
5. I CAN'T WAIT	NU SHOOSZ	17. PETER GUN	ART OF NOISE
6. YOU NEED MORE CALYPSO	RALPH McDONALD	18. DIGGING YOUR SCENE	BLOW MONKEY
7. INVISIBLE TOUCH	GENESIS	19. LET'S GO ALL THE WAY	SLY FOX
8. ALL I NEED IS A MIRACLE	MIKE AND THE MECHANICS	20. PAPA DON'T PREACH	MADONNA
9. WHAT HAVE YOU DONE FOR ME LATELY	JANET JACKSON		
10. DON'T FORGET ME	GLASS TIGER		
11. SOMETHING ABOUT YOU	LEVEL 42		
12. MOVE AWAY	CULTURE CLUB		

LE DÉCOMPTÉ EST DIFFUSÉ AUJOURD'HUI À 15 h SUR LES ONDES DE CKMF/94

CHOIX D'ÉMISSIONS

- 16:30 **17** — **Rockschool**
Le rock, ça s'apprend. Première d'une série de cours sur les techniques et les instruments du rock.
- 20:00 **3** — **«My wicked wicked ways: the legend of Errol Flynn»**
Errol Flynn a été un des acteurs les plus populaires de Hollywood dans les années 30-40. Mais il était bien courageux. Ce téléfilm raconte sa carrière, depuis son arrivée à Hollywood en 1935 jusqu'à son procès pour viol en 1943. Pour voir le vrai Errol, voir plus bas à 21 h.
- 21:00 **17** — **Les dames de la côte**
La meilleure télésérie de l'heure, même si elle n'est à sa troisième diffusion. Avec Fanny Ardant.
- 21:00 **3** — **«Gentleman Jim»**
Errol Flynn joue le rôle du champion de boxe Jim Corbett dans ce film réalisé par Raoul Walsh.
- 00:00 **2** — **«1900»**
Le grand film de Bertolucci, la grande saga de la lutte des classes à travers l'histoire de deux hommes nés le même jour, l'un riche et l'autre pauvre. Avec Burt Lancaster, Robert De Niro, Gérard

Depardieu, Donald Sutherland et Dominique Sanda. Attention vous en avez pour la nuit: ça dure cinq heures.

HORAIRE RÉVISÉ

- 13:55 **3 7 13** — **La Coupe du monde de soccer**
Match pour la 3e position. France vs Belgique.
- 18:05 **2** — **Impacts**
Émission tournée à Vancouver et à San Francisco sur *Le Bassin du Pacifique* (2e de 2). Invités: John Richards, économiste, Simon Fraser University; John Wilson, vice-président, Bank of America; Laurier Lapierre, journaliste; John Lewis, politologue, Stanford University; Jean Cormier, vice-président, British Columbia Resources Investments Corporation. DERNIÈRE ÉMISSION DE LA SAISON.

RESTAURANTS

BROCHETTERIE
Colosse de Rhodes
Spécialité en cuisine grecque et italienne
Table d'hôte 645\$
à partir de
inclus: soupe, dessert et café

GÂTEAU GRATUIT
POUR GROUPE DE 10 PERSONNES
ET PLUS SUR RÉSERVATION.

1 homard 1 1/2 lb avec **\$13.95**
6 oz filet mignon

1873, St-Louis, Ville St-Laurent
Pour rés.: 744-3856
Heures d'ouverture: lun. au ven.: 11h à 23h
sam.-dim.: 16h à 23h

Cuisine française recherchée

Le Pichet

MAINTENANT OUVERT LE DIMANCHE SOIR
Réservations: 845-9461

Fondue chinoise à volonté **13.75\$**
Spécial du samedi et dimanche soir
Table d'hôte à 1/2 prix

Crème de légumes ou assiette de charcuterie
Canapé aux champignons ou salade Anne-Marie

Rôti de veau forestière **17,80\$ 8,80\$**
Filet de truite florentine **18,80\$ 9,40\$**
Rouleau de sole aux petits légumes **20,00\$ 10,00\$**
Escalope de volaille sur fettauccini **22,00\$ 11,00\$**
Rôti de bœuf au jus **24,00\$ 12,00\$**
Crème caramel ou poires fraîches au sirop d'orange

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

LA TOUR DORÉE

Succulents steaks et fruits de mer
Délicieuses spécialités grecques
Spectacle grec et international chaque vendredi et samedi

TOUS LES VENDREDIS SOIR,
CHAQUE 2e PERSONNE: 1/2 PRIX DE LA TABLE D'HÔTE

SAMEDI, TABLE D'HÔTE À PARTIR DE **10.95\$**

680, rue Sherbrooke ouest
(angle University) Stationnement disponible - Facilités pour banquets
Tél.: 844-4677
844-4290

Auberge Le Vieux Saint-Gabriel

La plus vieille auberge d'Amérique depuis 1754

Cuisines française et québécoise
Ouvert de 11 h 30 à 23 h 30

- Steak au poivre \$18.50
- Médaille de veau aux agrumes \$13.95
- Civet de canard aux pommes de Rougemont \$12.95
- Escalope de lotte à l'effiloché d'endives \$12.00

Bar: Accordéoniste-chanteur de 20 h à 2 h Jeudi, Vendredi, Samedi
Salles de réception jusqu'à 175 personnes

BRUNCH TOUS LES DIMANCHES de 11h à 15h
\$14.95 adultes **\$7.95** enfants

426 St. Gabriel
878-3561

Restaurant La Baleinière

SUPER SPECIAL POUR 2 PERSONNES
Une bouteille de vin rouge ou blanc importé de France et café.
Entrées: Coquille St-Jacques, assorts à la bourguignonne, soupe à l'oignon gratinée, cocktail de crevettes de Malène ou salade César.

À VOLONTÉ
LINGUISTIQUES ET CUISSES DE GRENOUILLES incluant: coquille St-Jacques ou soupe à l'oignon et salade César **19.95\$**

Mangez au son de la musique de CARLOS et CARITA
Mercredi au dimanche - Samedi, dîner dansant à notre salle Le Harpon.

ASSIETTE DU PÊCHEUR
1/2 homard frais, pattes de crabe d'Alaska, crevettes, moules, langoustine, pétoncles et filet de sole. **42.95\$**

4 HOMARDS de 1 1/2 lb pour 2 pers. (bouillis ou grillés avec riz plat et légumes) **39.95\$**

TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS à partir de **11.95\$**

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE OFFERT PAR LA MAISON SUR RÉSERVATION
CES SPÉCIAUX SONT EN COURS TOUS LES JOURS
Dîner d'affaires à partir de 4.95\$ du lun. au vend.

Réservations: 324-2900
Stationnement — Ouvert de 11 h à 24 h

5860, boul. LÉGER
MONTREAL-NORD

Restaurant **Claude St-Jean**

LA PLACE DU STEAK

FESTIVAL DE GUISSSES DE GRENOUILLES À VOLONTÉ

1er choix, cuisses de grenouilles
ou 2e choix cuisses de grenouilles et filet mignon.

Le tout servi sur riz avec beurre doux ou beurre à l'ail et pain à l'ail.

Super buffet, brunch du dimanche au champagne de 11h à 15h

Toujours le même propriétaire depuis 1962
162, boul. Taschereau, Greenfield Park
Res.: 672-3330

Les Papillons de Rhodes

BROCHETTERIE - AMBIANCE UNIQUE

Nouveau
Mezzanine avec solarium pouvant accueillir des groupes de 80 personnes.

Licence complète

Apportez votre vin ou essayez le nôtre au prix de la S.A.Q. + service

Table d'hôte
Du dimanche au vendredi
En vedette: Le festin du Papillon
• Filet mignon, cotelettes d'agneau, pétoncles, crevettes, servi avec riz, pommes de terre, salade César, soupe, baklava et café.
Seulement **\$12.45**

Spécial du jour du dimanche au jeudi
pasticcio
macaroni à la grecque avec boeuf haché et crème béchamel, soupe, baklava et café inclus.
Seulement **\$5.25**

280 Duluth est 842-5885-6

Écoles

SESSION ÉTÉ DU 7 JUILLET AU 23 AOÛT

BALLET CLASSIQUE
Méthode d'enseignement RUSSE VAGANOVA

avec le professeur mondialement connu
Mme SONA VARTANIAN
diplômée de l'URSS

- Jazz avec Dorian Joe Clark 3 programmes distincts:
- Programme académique • Adultes • Enfants
- Classes ouvertes aux professionnels

Renseignements et inscription maintenant: 866-1771
486, rue Sainte-Catherine ouest, Montréal, Québec H3B 1A6 No de permis 749876

CENTRE TECHNIQUE NADEAU*
FRANCINE PARROT

INFORMATION GRATUITE AVEC VIDÉO

LUNDI 30 JUIN - HEURE: 20 h
755, rue Duquesne (près Lafontaine) sous-sol du presbytère
(Metro Cadillac, autobus 32 Lacordaire Sud)
Début des cours: 7 juillet
Francine Parrot, prof. diplômée
Rens: 384-2983 * Marque déposée du C. de Yoga C. Maher Inc.

SESSION ÉTÉ

ÉCOLE DE DANSE LES CORYPHÉES

- BALLET
- JAZZ
- FLAMENCO
- MODERNE
- ET AUTRES

1012 EST, MONT-ROYAL
527-3036

École de danse **MOUVEMENT**
6415, rue des Écotes Metro Beaubien

Directrice: **Nicole O'Kelley**

STAGE INTENSIF DU 4 AU 22 AOÛT 1986

- ★ BALLET CLASSIQUE
- ★ BALLET JAZZ
- ★ CLAQUETTE (Choix de nombreux cours complémentaires)

NIVEAUX: ÉLÉMENTAIRE / INTERMÉDIAIRE
PROGRAMME DE JOUR OU DE SOIR
\$75.00 (15 classes/semaine) \$120.00 (25 classes/semaine)
(pas de frais d'inscription)

ÉGALEMENT: SESSION RÉGULIÈRE D'ÉTÉ — juillet 86, août 86
INFORMATIONS DES MAINTENANT (514) 728-0061

L'université du vin

DU VIN



Jacques Benoit

Trois facultés d'universités françaises (Bordeaux, Dijon et Montpellier) décernent le diplôme d'oenologie, qui est la science de l'élaboration et de la conservation des vins.

Ce pays si réputé pour la qualité de ses vins compte, de plus, un établissement unique au monde, l'Université du vin de Suze la Rousse, à mi-chemin d'Avignon et de Lyon.

« Nous ne donnons pas le diplôme d'oenologie. Notre but n'était pas de faire ce que les facultés faisaient déjà très bien, mais de faire autre chose », expliquait son directeur général, M. Patrick Gallant, dans une interview à LA PRESSE à l'occasion de sa visite récente au Québec.

Installé dans un château du 12e siècle, l'établissement a le statut d'université libre d'État depuis 1980. « Ce qui veut dire que l'État a un regard sur la formation, mais cela ne donne pas d'argent », dit son directeur général, lui-même oenologue.

Qu'y fait-on? qu'y enseigne-t-on?

Les débuts, en 1978

Cela commença par un laboratoire d'analyse des vins et de recherche, qu'il avait ouvert

lui-même et auquel les vignerons faisaient appel quand ils avaient des problèmes, rappelle d'abord Patrick Gallant.

Puis, en 1977, la dégustation devint obligatoire pour tous les vins d'appellation d'origine — pour qu'ils aient le droit de porter leur appellation —, selon les règlements de la Communauté économique européenne. Il fallait donc pour cela des salles de dégustation, constituer des jurys, etc.

« Nous avons alors pensé qu'il était bon de rassembler dans un même lieu toutes ces activités », dit-il.

Fondée l'année suivante, en 1978, l'Université offre aujourd'hui une gamme étendue de services: installations pour les dégustations réglementaires; laboratoire d'oenologie; centre de congrès et de réceptions, plus une banque de données informatisée sur le vin et la culture de la vigne.

« C'est une des seules en Europe », dit Patrick Gallant, et elle est accessible au public par Minitel », c'est-à-dire aux abonnés de cette banque, à laquelle on a accès par téléphone et un terminal d'ordinateur.

Enfin, il y a le programme de formation... plus vaste que tout le reste!

« Nous avons chaque année une quarantaine de stages de courte durée, d'un à cinq jours, qui s'adressent au milieu viticole, mais aussi aux gens de la périphérie, acheteurs, amateurs, oenophiles, etc. », qui ont donc déjà des connaissances sur le sujet.

Il précise: « On ne fait pas de formation initiale, mais on a

des week-ends de dégustation pour des oenophiles qui ne veulent pas devenir des professionnels. »

Les sujets traités vont de l'initiation à la dégustation aux multiples aspects de l'élaboration des vins, en passant par les vins des différentes régions françaises, la viticulture sous tous ses points de vue, la vente des vins, etc.

S'ajoutent à cela des stages de longue durée: formation de sommelier conseil, de spécialistes de la vente et enfin, droit de la vigne et du vin (1).

Implanté dans la région des Côtes du Rhône, l'établissement s'intéresse néanmoins à tous les vins de France, ainsi qu'à ceux des autres pays.

« Notre objectif est de parler de tous les vins. Quand on aborde toutes les questions qu'on aborde, on est obligé de le faire par tous les vins », dit son directeur général.

Les professeurs

Curieusement — du moins à première vue —, l'Université n'a pas de personnel enseignant à temps plein.

« Notre façon de travailler est un peu particulière. La plupart de nos professeurs sont dans des compagnies privées ou dans d'autres universités. Notre formation est très dynamique parce qu'elle fait appel aux forces vives. Elle n'est pas seulement théorique, mais pratique. Ça débouche directement sur le vignoble », dit Patrick Gallant.

Dans le même esprit, il a lui-même un pied dans les vignes, à titre de conseiller de producteurs comme par exemple le

Cellier des Dauphins, aujourd'hui bien connu au Québec.

Quelles questions lui posent-elles? quels problèmes les vignerons demanderont-ils à un laboratoire d'oenologie de résoudre?



photo Réal St-Jean, LA PRESSE

Patrick Gallant

« J'ai à planter deux hectares de vignes. Quels cépages devrais-je planter? » nous demandera-t-on par exemple. Souvent, il faut planter des cépages complémentaires, pour augmenter la qualité. On peut nous poser des questions sur le type de porte-greffes à utiliser (2), sur les engrais. Je donne une réponse globale mais le détail est fait par des spécialistes. »

« Ou alors, poursuit-il, on l'interrogera sur la durée de cuvaison pour un vin rouge, c'est-à-dire le temps pendant lequel laisser les peaux des rais

ins dans la cuve de fermentation; sur les techniques d'embouteillage, ou encore sur les précautions à prendre dans le cas de vins qui seront exportés.

Lesquelles, incidemment, recommandez-vous de prendre? lui ai-je demandé en songeant aux observations fréquentes, comme quoi les vins ne goûtent pas ici la même chose que sur place.

D'abord, répond-il, il faut faire une filtration plus poussée, « pour que le vin ne contienne plus ni germes, ni bactéries », afin par exemple d'éviter les reprises de fermentation que peut entraîner la présence de levures.

Deuxième précaution, traitement par le froid, puisqu'il peut se former des cristaux (du bitartrate) dans un vin qui subit un coup de froid, le phénomène étant dû à un des acides du vin, l'acide tartrique, que le froid fait se cristalliser.

Pour éviter cela, on provoque l'apparition du bitartrate, afin d'en débarrasser ensuite le vin, d'une des deux façons suivantes, précise-t-il: en abaissant la température du vin à moins cinq Celsius et en le laissant à cette température pendant huit jours; ou encore en mettant dans le vin des cristaux de bitartrate « à moins un degré, sous agitation pendant 24 heures. Les cristaux qui sont naturellement dans le vin vont s'accrocher à l'essai qu'on y a mis et précipiter avec eux.

C'est une technique qui est vieille de trois ou quatre ans. »

La troisième précaution consiste à réduire la teneur en cuivre et en fer du vin, par les traitements appropriés, afin d'évi-

ter les troubles (sous forme de nuages) dont une quantité trop grande de ces métaux peut provoquer l'apparition.

La dernière précaution, et qui est de toute évidence la principale cause de la différence de goût, parfois, entre un même vin bu ici et là-bas, est « une dose d'antioxydant suffisante, le SO², ou anhydride sulfureux, un dérivé du soufre extrêmement utile, employé depuis le 18e siècle comme protecteur contre l'action de l'oxygène sur les vins.

A cause des chocs qui subissent inévitablement les vins destinés à l'exportation (« le temps de transport, le temps de stockage, le séjour sur les quais »), il faut donc, dit-il, élever la dose de SO² de 10 milligrammes par litre.

Pour le vin blanc, qui en renferme normalement de 35 à 40 milligrammes, la teneur sera élevée à 45 milligrammes. Dans le cas du vin rouge (30 à 35 milligrammes d'habitude), on en mettra 40 milligrammes.

Mais, peut-on ajouter, une trop grande quantité de SO² altérera les odeurs et les saveurs du vin...

Enfin, les stages donnés par l'Université s'étalent sur toute l'année et ils sont payants. On peut obtenir le programme en écrivant à l'adresse suivante: Université du vin, Château de Suze la Rousse, 26790 Suze la Rousse, France.

(1) Pour les questions juridiques, l'enseignement a été conçu avec la faculté de droit d'Alsace — Strasbourg et conduit au D.E.S.S. (Diplôme Supérieur Spécialisé).

(2) À cause de l'insécurité qui règne dans les vignobles européens depuis des années, les cépages américains sont recommandés, car ils sont plus résistants aux phylloxères.

RESTAURANTS

L'ÎLE DE FRANCE

Authentique décor de brasserie parisienne
Petit déjeuner dès 7h

SPÉCIAUX LE MIDI ET LE SOIR à partir de **6,95\$**

Piano-bar du lundi au vendredi de 17h à 20h
Buffet de hors-d'œuvre gratuit

Spécial pour 2
choucroute royale, service avec 2 Homards en pression seulement **24,95\$**

801, boul. de Maisonneuve ouest
Rés.: 849-6331
Ouvert les samedis à partir de 18h fermés les dimanches.

Gengis Khan BBQ à la mongole

Les adultes l'adorent et les enfants aussi

Grillez à votre table la viande que vous aimez choisie (nouveau choix de sanglier et de bison)

OU

Goûtez une nouvelle spécialité mongolienne: la fondue.

Trempez votre viande, vos légumes dans un délicieux bouillon ou dans des succulentes sauces mongoles.

4961, chemin QUEEN MARY (est de Décarie) 739-3838
Lundi-vendredi, déjeuner de 11 h à 14 h
Diner, 7 jours sur 7, de 17 h à 23 h

RESTAURANT à la BARRIQUE

CUISINE CONTINENTALE et FRUITS DE MER

Le raffinement par excellence.
Musique du jeudi au dimanche
1345, rue Fleury est
(Ahuntsic) Rés.: 387-5655

la Perla

Soupe ou salade

Assiette de cuites de grenouilles La Perla pour 2 pers. avec bouteille de vin. **32,50\$**
Médaille de veau Cadillac pour 2 pers. avec bouteille de vin. **35,50\$**

Assiette de crevettes à la marinara pour 2 pers. avec bouteille de vin. **35,50\$**

Inclus: dessert, café. Ces plats sont servis avec nos délicieuses pâtes maison.

Musique le vendredi et le samedi de 19h à la fermeture.
Fermé le dimanche et le lundi soir
OUVERT POUR LES VACANCES
6010, rue Hochelaga
Rég.: 255-7900 (M. BALDO)

UBALDO le seul restaurant 5 étoiles à Montréal

NOUVELLE TABLE D'HÔTE de 11 h à minuit
incluant salade italienne, thé ou café

PLATS PRINCIPAUX DE VIANDES OU PÂTES de 6,50\$ à 10,00\$

Ne manquez pas notre festival de pâtes

274-7461 ou 271-2951
88, rue Bernard ouest, coin St-Urbain

Samuel II

Terrine de saumon
Chevreuil sauce grand veau
Confit de canard et son maigre

291, rue Richelieu
St-Jean-sur-Richelieu
à 15 min. du pont Champlain
Réservations: 1-347-4353

Koryo

Restaurant coreen
Une invitation au festin du pays du matin calme

3442, rue Saint-Denis (metro Sherbrooke)
Réservations: 845-3383

HANCHON

LA MAISON DE L'ORIENT

10236 LAJEUNESSE angle FLEURY, Montréal

Pour les connaisseurs en cuisine orientale

BAR SALON
BOISSONS TROPICALES
RÉCEPTIONS
CHOIX DE VINS

RÉSERVATIONS 388-9291

30 jours d'été

Ouvert jusqu'à 3 heures du matin

Ouvert 24 heures par jour le fin de semaine

Cuisine d'Europe centrale
Lunches, dîners et repas tardifs, desserts décadents à des heures indues pour gens d'affaires à la mode.

Brunches de fin de semaine 2,75\$ - 15,95\$

Un voyage vers le goût

4330, boul. St-Laurent (angle Marie-Anne) 845-9442

la Goelette 388-8393

8551, BOUL. ST-LAURENT pres du boul. Métropolitain

FESTIN pour 2
7 JOURS PAR SEMAINE
incluant 1 bouteille de vin importé

2 IMMENSES ASSIETTES DU PÊCHEUR

Comprenant chacune 1/2 homard, langoustines, crevettes, cuisses de grenouilles, servis avec notre soupe aux palourdes ou salade César et café.

39,95\$ pour 2 pers.

FESTIVAL DU HOMARD
(pour 2 personnes)

3 homards frais (1 lb à 1 1/4 lb chacun)

1 bouteille de vin importé
Salade maison

35,00\$ pour 2 pers.

SALLE DE RÉCEPTION DISPONIBLE

Le Relais Verapin

Unique en son genre
677-6378

Cet été venez découvrir l'un des premiers sites de restauration de la rive-sud. (Érigé en 1836)

Nouveau
Notre serre est désormais ouverte. Faites-vous plaisir, venez prendre un repas ou juste un verre.

Brunch \$8,99
Dimanche de 10 à 15 heures
Oufs et crêpes préparés à votre goût.
plus une multitude de bonnes choses toutes fraîches du jour.
Divertissement avec un magicien.

Buffet \$9,99
Vendredi, samedi et dimanche dès 17 heures.
Rôti de boeuf à volonté, ainsi qu'un vaste choix de victuailles appétissantes.
Chansonnier du jeudi au dimanche en soirée.

Juin \$9,99
Notre meilleur spécial du mois de juin
Entrecôte grillée de boeuf pur, catégorie Canada "A"
Min. 1/2 lb ou plus. Comprend: entrée, dessert, thé ou café.

295, rue St-Charles o Longueuil
3 minutes à l'est du pont Jacques-Cartier

Longueuil
Stationnement gratuit
Principales cartes de crédits acceptées.

À chacun son métier: le nôtre est de vous faire bien manger!

Juin: (les jeudis, vendredis et samedis soir)
LE MOIS DU HOMARD

304, Richelieu, St-Jean-sur-Richelieu
346-8434

À 20 min. du pont Champlain

Le Sing Sing

Rien ne vaut notre plat combiné au homard

Succulentes côtes levées poulet barbecue accompagnés de notre sauce spéciale

La Diligence plus demi homard frais \$13,95

ceci inclut naturellement notre fameux comptoir de salades et de fruits frais. Le plus grand choix à Montréal, plus de 70 plats à volonté servis avec le pain maison chaud.

Servi à compter de 17 h
Valable jusqu'au 12 juillet

Autres menus table d'hôte offerts tous les jours.

La Diligence

7385, boul. Décarie et Jean-Talon 731-7771

LE GRAND BUFFET FRUIT DE MER ET ROASTBEEF
Les samedis à partir de 18 heures

Savourez les délices d'une variété de fruits de mer: homard, crevettes, crabe, pétoncles, moules, saumon et autres.

Notre chef coupera votre roastbeef à votre goût et les fruits de mer sont préparés à la sauce de votre choix, sans compter notre sélection de desserts irrésistibles. Musique et danse.

22,95 \$ par personne, digestif de courtoisie au bar l'Armagnacais inclus.

DÎNER À LA CHANDELLE DANS VOTRE CHAMBRE
Vendredi et samedi (disponibilité limitée)
Au menu: 6 services, apéritif, une bouteille de vin français, digestif.

75,00\$ par personne, occupation double, chambre de luxe incluse, plus taxe et service.

BRUNCH MUSICAL
Les dimanches de 11h à 15h

Venez vous régaler à notre buffet chaud et froid. Fruits de mer à volonté, rôti de boeuf au jus, omelettes faites à votre goût et les desserts. Musique, Riki le Clown, photos-souvenir et cadeaux sont au rendez-vous.

16,95 \$ par personne, moitié prix pour les enfants de moins de 12 ans.

POUR RÉSERVER: 731-7821
7700, Côte de Liesse
Saint-Laurent, Montréal
Québec H4T 1E7
Sortie Montée de Liesse

LE PAVILLON HOTEL DE LUXE

LE VIEUX PÊCHEUR restaurant maritime

VALEUR INCOMPARABLE TOUJOURS FRAIS

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

HOMARD VIVANT 7,99\$

CÔTE DE BOEUF au jus 9,99\$

PATTES DE CRABE QUEEN à volonté (lundi seulement) 10,99\$

SAM. 28 JUIN PETONCLES GRILLÉS AU SHERRY
DIM. 29 JUIN BROCHETTE DE CREVETTES GEANTES
LUN. 30 JUIN TERRE ET MER (FILET MIGNON 6 on et 3 CREVETTES GEANTES)

MAR. 1 JUIL. STEAK DE SURLONGE 8 on et HOMARD
MER. 2 JUIL. ASSIETTE DU CAPITAINE
JEU. 3 JUIL. ASSIETTE DU PÊCHEUR
VEN. 4 JUIL. 1/2 LIVRE DE CREVETTES DECORTIQUÉES AU BEURRE À L'AIL

8,99\$ par personne

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

Pour toutes les offres spéciales ci-dessus, ajoutez 1\$ pour diner, à compter de 15 h

SPÉCIAL DES «BOUFFE-TÔT»
DÎNER DE SCAMPI ISLANDAIS et CREVETTES
OU CÔTE DE BOEUF DE CHOIX AU JUS **7,99\$**
Du lundi au vendredi, 17 h à 18 h 30

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

RESTAURANTS

Du nouveau au Méridien: bonne table dans un petit restaurant

L'hôtel sur le toit qu'est Le Méridien a maintenant pignon sur rue, avec une entrée propre qui le dissocie du Complexe Desjardins. D'autres changements ont modifié la

FRANÇOISE KAYLER

physionomie de cet établissement. Les restaurants ont changé de place et les noms se sont perdus. Le Restaurant de France et le Vieux Marché n'existent plus. Le Café Fleuri les a remplacés.

Si la configuration de cet hôtel Air France reste la même, le bouleversement de la restauration a changé l'image générale. On entrerait au Restaurant de France par la grande porte. On n'accède maintenant au Club, qui le remplace, qu'après avoir traversé une salle ou l'on sert, midi et soir, un buffet. Celui qui n'est pas pre-

venu peut facilement rebrousser chemin. D'autant plus que l'accueil n'est pas toujours dans le ton. Ce soir là, il avait résolument opté pour le style «waitress».

Le changement d'orientation a entraîné une modification du décor. Les grandes baies vitrées laissent toujours entrer le décor extérieur, sans obstacle. Mais on a dû obscurcir la grande cuisine ouverte qui mettait de l'animation et qui n'est plus maintenant qu'un point mort. Tout au fond de la grande salle se cache Le Club derrière une cloison bleue.

Le vrai restaurant est là. Petit, bien décoré, confortablement installé, joli et reposant. Le service y est fait avec art et métier. On y présente une carte courte, doublée d'une table d'hôte et d'un menu minceur et l'on affirme qu'elle se renouvelle toutes les semaines.

La crème de pleurotes florentine, servie dans une tasse était d'une finesse crémeuse qui réconcilie avec le service d'une «soupe» en été, aussi délicate en version chaude que peut l'être une vraie vichyssoise, en version froide.

Le Méridien a l'audace de servir des oeufs vigneronne. C'est une entrée robuste qui commande un bon appétit. Poches, déposés sur un petit toast, les oeufs sont accompagnés d'une sauce au vin rouge et de petits escargots. Ce mariage «classique», oeufs-vin rouge, était particulièrement bien réussi avec une sauce légère et bien équilibrée, des escargots tendres et savoureux qui punctuaient agréablement le tout.

Le coup d'oeil et le coup de fourchette allaient de pair dans l'assiette de saumon à la purée de fenouil. La tranche de poisson était belle, cuite avec deli-

catasse, la sauce était douce et onctueuse, juste ce qu'il fallait pour répondre à la chair serrée et mettre en valeur le goût du poisson. La garniture, adaptée au plat, complétait la décoration de l'assiette.

Le suprême de canard aux petits navets confits était un beau et bon plat. Les tranches de poitrine étaient rosées, à peine ourlées de gras, délicatement savoureuses. Les navets et la sauce courte accompagnaient classiquement et harmonieusement la volaille. Les petits légumes de la garniture complétaient le tout avec élégance.

Les desserts, présentés sur chariot, étaient beaucoup moins intéressants que la cuisine. Le savarin était parfait en pâte mais la façon de le baptiser ne rendait pas justice à cette pâtisserie connue. La tarte aux fraises manquait de délicatesse, assise sur une pâte trop lourde.

Au Club du Méridien, comme dans beaucoup de restaurants en ce moment, on est en face d'une triste évidence, la disproportion qui existe entre le prix du vin et le prix du repas. Une table d'hôte de grande qualité, préparée par un bon chef: \$17,50... Une bouteille de muscadet: \$27...!

Crème de pleurotes florentine
Oeuf vigneronne
Suprême de saumon, purée de fenouil
Suprême de canard aux petits navets
Tarte aux fraises
Savarin
Café
Menu pour deux, avant vin, taxe et service: \$36.

LE CLUB
Hôtel Méridien
Complexe Desjardins
285-1450



Chateau Madrid
DINER ET FLAMENCO
TABLE D'HÔTE
À PARTIR DE 15\$95
Opérations du mardi au dimanche à 20 h et 21 h. Avant ou après le théâtre ou toute autre soirée. Notre cuisine est ouverte jusqu'à 1 h du matin. Venez dîner avec nous et la joie sera la même.
Venez dîner à notre terrasse. Des plats variés à 50\$
1177, rue de la Montagne (l'coin de rue à l'ouest du Centre Sheraton)
Réservations: 861-3710

Restaurant Le Piémontais
Cuisines italienne et française
Nous serons en vacances du 29 juin au 27 juillet inclusivement, nous serons frais et souriants pour vous recevoir dès le 28 juillet à compter de 11 heures.
Fermé le dimanche 1145A, rue de Bullion (angle Dorchester) Montréal 861-8122

Casa FERNANDEL
Cuisine italienne recherchée
50 est, rue JARRY près de Saint-Laurent
RÉSERVATIONS: (514) 381-9650

LA MER À BOIRE
TABLE D'HÔTE DU MIDI à partir de \$550
REPAS COMPLET LE SOIR à partir de \$995
429, ST-VINCENT
RÉS.: 397-9610

L'Américain
1550, Fullum coin Maisonneuve
RÉS.: 523-2551
Fermé le dimanche
Fermé du 29 juin au 21 juillet - BONNES VACANCES

LE PORTUGAL À MONTRÉAL AU Solmar
MENUS SPÉCIAUX VIN COMPRIS FADO ET DANSE 7 SOIRS
111, rue Saint-Paul Est 861-4862
Vieux Montréal si occupé 861-3210

L'Ancre d'Or
«Le restaurant le plus intéressant qui s'est ouvert dans le Vieux Montréal depuis des années».
Helene Rochester, THE GAZETTE
BRUNCH DU DIMANCHE de 11h à 14h30 \$11.95
SPÉCIAL POUR DIMER D'AFFAIRES
777, de la Commune ouest (à l'ouest de la rue McGill) OUVERT 7 JOURS SUR 7
Réservations: 875-5162 Stationnement gratuit

Au Bourassa
SPÉCIAL DU MOIS
Soupe du jour ou salade verte
Escalope de veau à la crème et estragon ou Emincé de filet de bœuf à la Dutch 11.95\$
Filet de sole amandien ou Cuissees de grenouilles beurre à l'ail 11.50\$
dessert du jour, thé ou café
Notre bar-terrasse est ouvert
6150, boul. Henri-Bourassa est Montréal-Nord
Réservations: 322-6760 Stationnement facile et gratuit

RESTAURANT LA PORTE SZECHUAN
Spécialités szechuanaises et pékinoises.
Fermé le lundi
5369, av. du Parc 271-3205

LA MAISON DU Spaghetti
RENOMMÉE DEPUIS 10 ANS À JOUETTE
Fermé de 14 h à 23 h - Terrasse
16 sortes de spaghetti • fettucini • lasagne • steak • lapin comptoir à salades inclus
Groupe jusqu'à 50 personnes Petite salle.
5318, avenue du Parc (entre Fairmount et St-Viateur)
RÉS.: 273-1465
Lun. au mer.: 11 h à 23 h. jeu. au sam.: 11 h à 1 h. dim.: 16 h à 23 h.

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

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

VIEUX KITZBÜHEL
sur le lac
cuisine autrichienne à son meilleur dans un décor typique.
505, boul. Perrot Sud 453-5521
Ile Perrot.
JOIGNEZ-VOUS À NOUS À L'OCCASION DE NOTRE FÊTE D'ÉTÉ ANNUELLE. LE DIMANCHE 29 JUIN À COMPTER DE 17 HEURES. ORCHES-TRE TYROLIEN, B.B.Q. À L'EXTÉRIEUR, DANSE.

Gargantua & Pantagruel
RESTAURANT FRANÇAIS
Une nouvelle expérience gantaguesque
TABLE D'HÔTE 14.95\$
ENTRÉE - À VOLONTÉ - panier de crudités, comfort à charcuterie, salade, 7 plats principaux à votre choix, plus choix de desserts.
Apportez votre vin, bienvenue aux groupes
Stationnement gratuit avec réservation entre 17 h et 19 h
3873, ST-DENIS Ouvert 17 h à 22 h 30
POUR RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS 843-6317

RESTAURANT LES FILLES DU ROY
VIEUX-MONTRÉAL
TOUS LES DIMANCHES
SUPER BRUNCH QUÉBÉCOIS
MUSIQUE ET CHANSONS 14.50\$
OUVERT TOUS LES JOURS
RÉSERVATIONS 849-3535
415 rue Bonsecours

Restaurant-Café-Terrasse La Channe Suisse
Une chef, Une famille, Une ambiance... De la bonne cuisine
DE DELICIEUSES RECETTES SUISSES ET FRANÇAISES DANS UNE CARTE ALLIANT LA TRADITION ET LA CRÉATION
TABLES D'HÔTES \$16.50 À PARTIR DE FERMÉ LE LUNDI
À 20 MIN DE MONTRÉAL, AUTOROUTE 13, AU COEUR DU VIEUX ST-EUSTACHE
163 rue St-Étienne, St-Eustache Tel.: 491-0566

LA CASA GRECQUE
APPORTEZ VOTRE VIN DÉPANNÉUR EN FACE
Pour le repas du soir
Spécialités: SCAMPI - FRUITS DE MER - STEAKS - BROCHETTES
N'oubliez pas! Notre spécial 2 pour 1
LUNDI AU VENDREDI DE 11 H À 17 H
Châta de brochettes, escalopes de veau, filet mignon mousseline, soupe, salade, pommes de terre, riz, dessert.
200, Prince-Arthur (angle Hotel-de-Ville)
RÉS.: 842-6098 843-5258

FESTIVAL DE CUISSES DE GRENOUILLES
REPAS COMPLET 10.95\$
Venez entendre des airs d'opérettes, tels que: Oklahoma, South Pacific, My Fair Lady, etc.
avec VILMA FRIFILETTI DENYS LAVERGNE
Artistes de réputation internationale les samedis des 19h30.
Butch Bouchard 881, BOUL. DE MAISONNEUVE EST
RÉS.: 527-1221
Stationnement gratuit à l'arrière Metro Berri-de Montigny Sortie couloir Dupuis

nouveau! cuisine française
La Bretelle
Unique Les Dégustations surprises Apportez votre vin
OUVERT 7 JOURS
GUITARISTE CHANTEUR ven. sam.
1874, Plessis (sud Ontario) res. 526-5486

Fami
Pour les soupers dansants du mercredi au dimanche, José Maria, chanteur et organiste
FESTIVAL DU HOMARD 8.95\$ (2 pour 16.95\$)
MENU SPECIAL DE JUIN
• Fettuccini aux crevettes 7.95\$
• Scaloppini de veau Grand Duca 9.95\$
• 12 langoustines à la façon du chef 13.95\$
Diner d'affaires
Nous offrons une table d'hôte du dimanche au vendredi à partir de Salles de réception 7.75\$
Réservations: 521-0194-527-8313
3132, Sherbrooke est

LE TRICOLORE
Succombez à la tentation tous les soirs sans vous occuper du prix.
Prix unique de 17\$ comprenant entrée, plat principal
Exemple de choix:
Entrée: Asperges fraîches Moules Poulette Foie gras de canard Feuilleté d'escargots et autres.
Plat principal: Veau aux cépes Homard frais Faisan au calvados Carré d'agneau Saumon frais au champagne et autres.
RÉS.: 843-7745 2065, rue BISHOP

LA CASA GRECQUE LAVAL
1459 BOUL. ST-MARTIN OUEST LAVAL
RÉS.: 663-1031 663-1039
SPECIALITÉS: FRUITS DE MER STEAKS ET BROCHETTES
SUPER SPECIAL 2 pour 1 Lundi, mardi, mercredi et jeudi de 17 h à 24 h à partir de 10.95\$ pour 2 personnes incl.: soupe, salade, riz et pommes de terre maison
Le midi Lundi au vendredi de 11 h à 17 h Samedi et dimanche de 11 h à 16 h 7.95\$ pour 2
SPÉCIAL 2 pour 1 à partir de 7.95\$
Apportez votre vin (dépanneur à côté) NOUS ACCEPTONS DES GROUPES DE 15 À 150 PERSONNES POUR TOUTES OCCASIONS

LE RESTAURANT DE FRUITS DE MER LE PLUS ORIGINAL
LA POISSONNERIE
TOUS LES JOURS OÙ LE GOÛT ET LES PRIX VOUS PLAIRONT...
DINER 1 1/4 lb de HOMARD FRAIS \$7.99
À VOUS AU PRIX D'AUTREFOIS
SPÉCIAUX TOUS LES JOURS À PARTIR DE 7.99\$
«SOUPE-TÔT» De 17h à 18h30 SURF & TURF (5 onces filet mignon et 3 scampi) ou DINER DE SCAMPI \$7.99
1498, STANLEY coin de Maisonneuve 842-1964

La Reine de la Mer inc.
GROSSISTE ET DÉTAILLANT DE POISSONS ET FRUITS DE MER FRAIS OU CONGELÉS DU CANADA ET IMPORTÉS
OUVERT AU PUBLIC
PAYEZ ET EMPORTEZ PROFITEZ DES PRIX DU GROSSISTE
FESTIVAL DU HOMARD
DES ÎLES-DE-LA-MADELEINE
HOMARD VIVANT OU CUIT À LA VAPEUR
Seulement 4.50\$ la livre
1065 PAPINEAU COIN SUD-EST DORCHESTER-PAPINEAU 522-6703
VASTE STATIONNEMENT ATTENDANT

La Saulaie
Restaurant des gourmets Boucherville inc.
CUISINE FRANÇAISE ÉTABLIE DEPUIS 20 ANS SUR LES RIVES DU ST-LAURENT
Pas besoin d'une occasion spéciale pour se régaler avec sa «Table d'hôte»
Le midi de 7,50\$ à 16,00\$
Le soir de 14,50\$ à 23,50\$
Venez découvrir l'ambiance chaleureuse et détendue de La Saulaie
Salles de réception Certificats-cadeaux
RÉSERVATIONS: 655-5664 ou 655-0434 1161, Marie-Victorin Est Boucherville

PLAQUE DE l'Artisan
CHANSONNIER GUITARISTE
NOUS FÊTONS LA FÊTE DU CANADA
Mardi et mercredi seulement Homard à volonté 22.95\$
Dimanche 1 homard 7.95\$ 2 homards 12.95\$
Mardi, mercredi et dimanche, souper pour deux CHATEAUBRIAND ou PLATEAU du PÊCHEUR 44.95\$ incluant une bouteille de vin, l'entrée et le café
Tous les jours SURF'N TURF Filet mignon - crevettes - langoustines - cuissees de grenouilles 12.95\$
Mercredi, samedi SUPER-ASSIETTE DE FRUITS DE MER Comprendant: 2 homards, cuissees de grenouilles, langoustines, crevettes, petoncles 14.95\$
191, boul. MORTAGNE, Boucherville RÉS.: 655-6820/1117 du mardi au dimanche

Aladin 336-7770
tous les jours
HOMARD FRAIS (1-1/4 lb bouilli ou grillé) ou CÔTE À L'OS GRILLÉE (Rib steak) 16 on. servie avec salade ou soupe aux palourdes et pain à l'ail 9.99\$
Lundi, mardi, pattes de crabes 11.95\$ Jeudi, cuisses de grenouilles à volonté
servi avec soupe du jour et salade
MERCREDI, SOIRÉE DES DAMES 6255 boul. Guoin ouest - rés.: 336 7770