

D'UNE EXPOSITION À L'AUTRE

Au Centre Saidye Bronfman: le dessin «contaminé»

Mais quelle belle «contamination» pour reprendre l'expression de Diana Nemiroff, la conservatrice responsable de l'exposition présentée actuellement au Centre Saidye Bronfman. *Dessin-Installation* regroupe les oeuvres de six artistes choisis par Mme Nemiroff: Jocelyne Allouche, Sylvie Bouchard, Nancy Johnson, Elizabeth Mackenzie, Robert McNealy et Greg Snider qui ont en commun d'entraîner le visiteur dans un parcours déconcertant, parfois théâtral, où les genres ne tiennent plus. Comment parler de dessin dans leur cas? Mme Nemiroff le fait très bien dans le catalogue qui accompagne l'exposition. Je me contenterai de vous donner le goût d'embarquer dans le jeu proposé par les artistes.

C'est un archer, immense, dessiné sur un faux mur portant une carte géographique de l'Amérique à l'envers, qui nous accueille à l'entrée. La fleche pourrait

nous être destinée. Cet archer est placé dans un environnement, un espace, composé d'objets hétéroclites dont on cherche la clef qui permet à Robert McNealy de les associer. Car ils sont associés quelque part, on le sent. Une roue étrange en bois, un cône de guingois qui a des allures d'édifice, une clôture, une boule qui est peut-être la Terre, des traces de main par terre. Une oeuvre fascinante qui pose des questions, mais lesquelles?

Sylvie Bouchard, pour sa part, nous entraîne dans un couloir qui tient du labyrinthe et dont les parois sont constituées de panneaux en bois vernis sur lesquels sont dessinés des intérieurs et extérieurs évoquant des lieux moyenâgeux. Escaliers qui ne mènent nulle part, ouvertures qui nous ramènent à l'intérieur, coffres dont le contenu est gardé secret. Un environnement clos sur lui-même qui me rappelle l'atmosphère de l'extraordinaire roman

de Umberto Eco, *Le nom de la Rose*.

Peut-être est-il plus directement question de dessin dans l'oeuvre narrative de Nancy Johnson. Une série d'images dessinées grossièrement évoquent des moments d'émotion intense chez une jeune femme qui semble s'interroger sur l'affection qu'elle porte envers son père. Un père, un homme, remis en question dans une série de commentaires placés en dessous des images. Un texte qui déborde l'histoire personnelle et se fait politique.

Brochette coeur et poumon

Dans l'espace blanc aménagé par Greg Snider trônent un coeur et un poumon au bout de piquets, comme des trophées de cannibales. Leurs ombres sont dessinées au graphite sur un mur. Dans le mur du fond, un trou, un oeil, qui pourrait être celui d'un appareil photo. Si le visiteur a l'idée de se placer de manière à voir comme



Détail de l'installation de Céline Baril.



JOCELYNE LEPAGE

l'oeil de cette caméra, les ombres du coeur et du poumon disparaissent. Mais s'il va voir derrière la cloison, il découvre que le trou ne correspond pas à l'oeil d'un appareil-photo, mais à la bouche d'un fusil de chasse. Une oeuvre qui nous renvoie à notre violence.

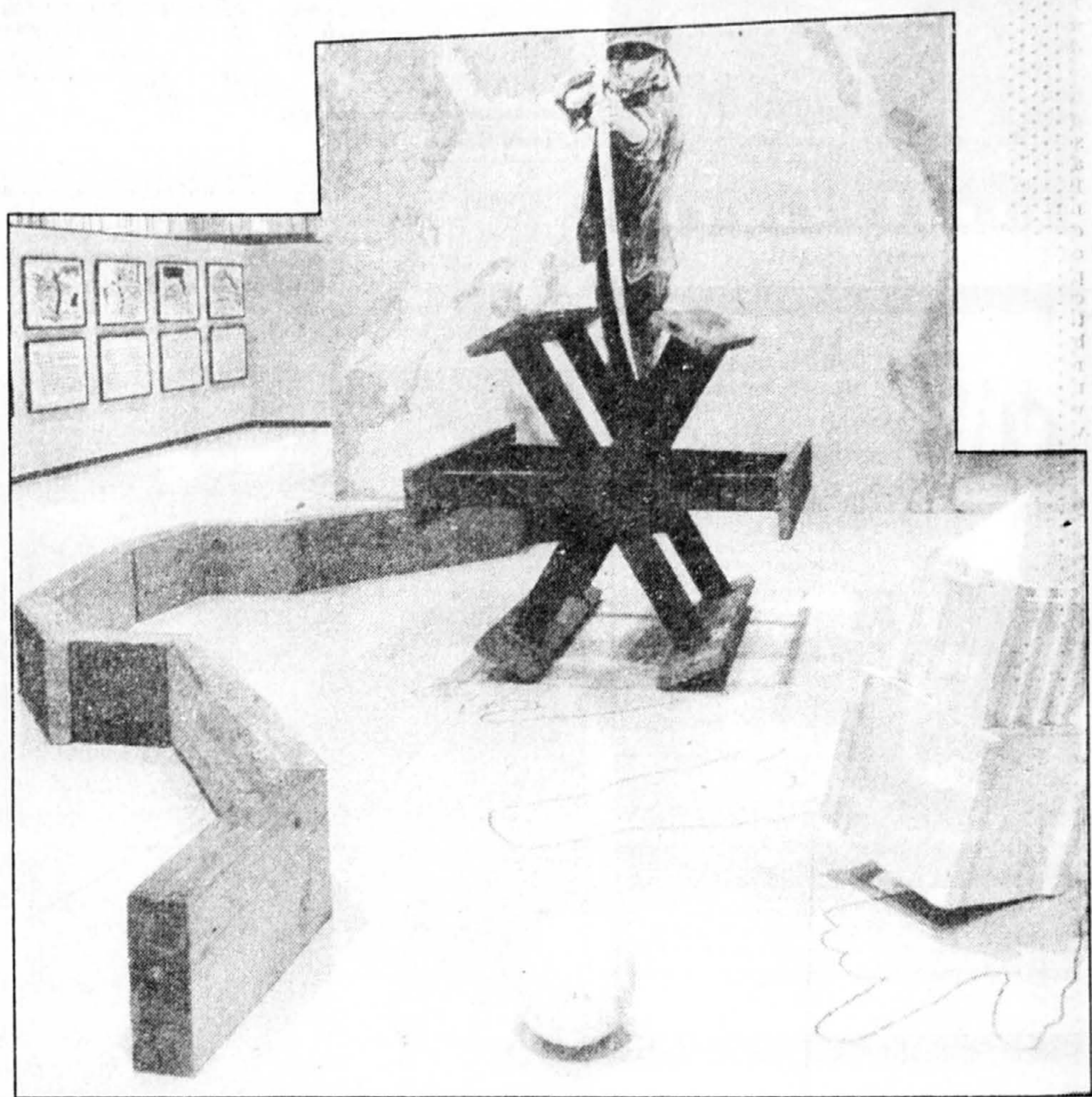
Il y aussi un questionnement social dans l'installation d'Elizabeth Mackenzie où d'énormes dessins faits sur des panneaux de gyproc, images obtenues à partir de projections de photographies, images-clichés dans les deux sens, évoquent des problèmes de couples, sans que ces problèmes ne soient clairement identifiés. Une réflexion dont l'ambiguïté permet au spectateur de se poser les questions qui lui conviennent.

Et, please, ne faites pas comme moi. N'oubliez pas que le Cen-



Stephen Lack, «Get in the Car Bitch». (Joyce Goldman).

photos Michel Gravel, LA PRESSE



Robert McNealy, «Also the Wheel Appeared». (Bronfman).

tre Saidye Bronfman est fermé le samedi, jour du Sabbath, mais ouvert tous les autres jours de la semaine, y compris le dimanche. Et que l'exposition *Installation-dessin* se poursuit au sous-sol avec Jocelyne Allouche qui nous fait descendre dans un territoire innommable. Cubes en bois teint portant de curieux paysages, gargouilles en photos, colonnes, éléments d'architecture, roches; un pays inconnu. **DESSIN-INSTALLATION** au Centre Saidye Bronfman, 5170 Chemin de la Côte Sainte-Catherine, jusqu'au 22 novembre.

Décidément, *Appart'* est une nouvelle galerie dont il faudra suivre de près l'évolution. Il s'agit d'un petit espace pauvre, typique des habitations du centre-ville; les artistes invités doivent en prendre possession et l'utiliser dans sa structure même. Pierre Dorion, celui qui a inauguré *Appart'*, l'avait transformé en atelier-univers clos et sombre d'un imaginaire artiste du siècle dernier. Céline Baril, qui a pris sa place, l'a au contraire ouvert sur la rue, en débordant sur le balcon et à l'extérieur des fenêtres ou des monuments, en photos, nous appellent (du balcon) puis nous regardent évoluer dans la galerie, bien installés sur le rebord des fenêtres. Dans le cas de Céline Baril comme dans celui de Dorion, il est question de l'histoire de l'art mais chez Baril, la réflexion débouche sur la notion de pouvoir dont Napoléon en figurine perché sur un immense harnais de cheval transformé en balance des deux mondes d'où il doit rendre justice. Photos du Napoléon-figurine qui nous le présentent sous tous les angles, sur

le balcon de la rue Mosnier; petit Napoléon sur grand cheval dessiné sur papier goudron. Et toujours, chez Céline Baril, la présence du goudron, son matériau de prédilection.

Céline Baril, GALERIE APPART', 326 est, rue Marianne. Jusqu'au 1er décembre.

La galerie *Joyce Goldman* est une autre de ces nouvelles et petites galeries nées récemment dans le Haut Saint-Denis. Elle semble vouée, celle-là, à la nouvelle figuration et au néo-expressionnisme. Stephen Lack, artiste d'origine montréalaise qu'on y présente actuellement, vient y donner, pour quelque temps, une allure East-Village, un quartier de New-York en effervescence où Lack vit depuis quelques années. Les toiles de Lack, découpées grossièrement comme s'il était en état d'urgence, racontent en les isolant des anecdotes qui tiennent du fait divers tel que charrié par les médias d'information et en particulier les journaux «jaunes». Scènes de guerre, mafiosi, punks, scènes de ménage, superman, etc. Son style d'images emprunte aux comics américains, aux graffitis, mal finis, grossiers, efficaces. Les titres sont évocateurs: *Get in the Car Bitch*, *Burning Bookstore in Beirut*, *Punks on the Bus*, *Street Hustler*, par exemple.

Stephen Lack, STILL ALIVE, à la galerie Joyce Goldman, 4012, rue Drolet, jusqu'au 2 décembre.

Zen et petits chevaux de bois

Alain Pelletier est de ceux qui avaient retenu l'attention des

petits et des grands avec son installation autour d'une fuite d'eau à Montréal-tout-terrain au début de l'automne. Aussi m'étais-je promis de ne pas rater la prochaine occasion de voir son travail. L'occasion est là, mais elle n'est pas rêvée. Il s'agit d'une exposition d'oeuvres d'étudiants au Pavillon des beaux-arts de l'Université de Montréal, exposition parsemée dans divers lieux de l'édifice. Mais Pelletier et Andrée Baillargeon qui partage une salle avec lui, s'en tirent bien.

Pelletier transpose dans une sorte de mise en scène l'esprit d'un texte zen affiché au mur. Il s'agit, est-il écrit, d'un dialogue entre un moine et un empereur. Une montagne massive en plâtre dorée est accrochée au mur. Par terre, des roches (en plâtre) entourées de poussière de plâtre portant des traces régulières, évoquent des temples ou des jardins zen. Une espèce de grande assiette, montée sur pattes renvoie à un autre élément de l'univers zen. C'est une installation où le jeu domine et que vient «taquiner» l'environnement créé par Andrée Baillargeon. Petits chevaux en bois verts et rouges ramassés en tas, comme morts, éparpillés comme un puzzle, ou chevauchant en groupe de trois, quatre, dix, etc. vers une boîte verticale munie d'une grille portant un dessin de cheval et de cavalier. D'autres ont l'air de vouloir grimper dans une toile en lin, qui évoque une couverture de lit, accrochée au mur. Un univers onirique et poétique qui rappelle l'enfance.

PAVILLON DES BEAUX-ARTS DE L'UNIVERSITÉ DE MONTRÉAL, 265 Mont-Royal, jusqu'au 22 novembre.

LOUISE ROBERT

Des lieux improbables

Les peintres se suivent et ne se ressemblent pas. Il y en a qui peuvent vous parler pendant des heures de leur démarche, de leurs expériences, de leurs objectifs, de leur conception de l'art et de la vie. Certains avec une logique implacable,

JOCELYNE LEPAGE

d'autres avec une logique qui nous échappe. Mais Louise Robert fait partie de ceux qui n'aiment pas beaucoup parler de leur travail, de ceux qui craignent d'être enfermés, limités par les mots. «Si je pouvais parler de ma peinture, m'a déjà dit un artiste, je ne serais pas peintre.»

Depuis dix ans qu'elle évolue sur la scène artistique canadienne, Louise Robert est, depuis ses débuts, une artiste qui compte. Certes, son travail, abstrait, n'est pas facile d'accès, mais il marque ceux qui se laissent prendre. Depuis dix ans également, elle associe dans sa recherche picturale écriture et peinture. Elle choisit d'abord

les mots, une grille de mots ramassés au hasard de lectures, de conversations entendues ou autrement. Sept, huit mots, autour desquels s'articuleront sept, huit tableaux. Le mot, dit-elle, devient l'élément déclencheur. Un mot, ajoute-t-elle, ça envoie des couleurs dans la tête.

Elle choisit également d'avance la forme de ses canevas, évitant le canevas droit qu'elle a en horreur. Cela donne des toiles ou des oeuvres sur papier dépourvues de châssis ou d'armature, débordant, grâce à des rajouts, à la découpe même des canevas ou à des plures, d'un côté ou de l'autre, selon la dynamique résultant de la disposition des masses colorées. Certaines sont complètement éclatées. Les oeuvres peuvent être suspendues au mur en ligne droite parallèlement au plancher, ou de guingois, toujours selon une nécessité inhérente aux tableaux ou aux dessins, lesquels reprennent, dans des dimensions plus modestes et sur papier, le propos des tableaux. Louise Robert joue avec les no-

tions de déséquilibre et de dissymétrie. Ses oeuvres n'ont pas vraiment de centre auquel s'accrocher.

Les mots choisis pour l'exposition qu'elle présente actuellement à la galerie Yajima, mots qui ne sont pas des titres, mais sont écrits avec les doigts dans la matière, grattés à la manière de graffiti, parlent de lieux. *Lieu improbable, autre lieu, limite imaginaire, il faudrait mettre ici une montagne, et des marges, géographie de la plure, sens de la terre, Yucatan, le monde à l'envers*, etc. Ces mots invitent à une réflexion sur les tableaux eux-mêmes, ces drôles de lieux, sur la peinture en général, en conservant évidemment toute la multitude de sens qu'ils peuvent avoir à toutes sortes de niveaux pour le spectateur. Mais il y a aussi d'autres mots, incomplets, indéchiffrables, et des boucles qui évoquent, pour moi, l'apprentissage de l'écriture. De savoir également que Louise Robert travaille directement avec ses



Louise Robert

photo Paul-Henri Talbot, LA PRESSE

mains, dont on retrouve parfois les empreintes complètes et avec ses doigts, avec son corps finalement, ajoute une dimension physique, sensuelle, à la

démarche complexe de l'artiste.

Mais Louise Robert a raison de se méfier des mots, jamais

ils ne rendront pleinement compte de son travail. Louise Robert à la galerie Yajima, 307 ouest, rue Sainte-Catherine, pièce 515, jusqu'au 8 décembre.

Parl'Image

en collaboration avec l'O.N.F.
Stages en cinéma
 Assistant-réalisateur et scripte
 24-25 novembre
 avec Alain Chartrand, assistant-réalisateur «La guerre des tuques» autre ressource à confirmer
Camera 16 mm
 24-25 novembre
 avec Philippe Lavallée «Mercenaires» autre ressource à confirmer
Scénarisation
 1er-2 décembre
 avec Jacques Paris «Mario» et Jacques Jacob «Lucien Brouillard»
Renseignements: (514) 526-4423
 4572, av. de Lorimier
 Montréal, Québec
 H2M 2B5

À TORONTO

Boy George: un beau show démagogique

Le spectacle que présentait le groupe britannique Culture Club, jeudi et vendredi, au Maple Leaf Garden de Toronto, est de beaucoup supérieur à ce que nous offrait Boy George au Forum de Montréal, le printemps dernier.

JEAN BEAUNOYER

Techniquement rien à redire. Une scène circulaire, un écran géant qui nous offre les plus belles images que j'ai vues durant un spectacle, une prestation beaucoup plus longue avec plus de

chansons. En somme, de quoi satisfaire tous les fans de Boy George. À Toronto, ceux-ci sont beaucoup plus jeunes qu'à Montréal et quand la vedette fit son apparition, on eut l'impression de se retrouver dans une cour de récréation d'école secondaire.

Mais les enfants de Boy George sont sages et tout le monde doit écouter quand le maître parle. Moi, j'avoue ne plus avoir tellement envie d'écouter cette sorte de propos d'une «prima» qui ne regarde plus que son miroir.

Avec le temps, le personnage de Boy George est deve-

nu si superficiel qu'on se désespère d'y trouver un contenu. Hier, pendant son show il mimaudait comme d'habitude, se dandinait, sautillait et buvait à toutes les dix minutes en tentant de retrouver sa voix qui déraillait la plupart du temps.

Il change trois fois de costume et celui qu'il porte en rappel fait penser à Cléopâtre qui aurait emprunté la mitre du pape. C'est alors que Boy George interprète «The War song» et disparaît avec la fumée et les pétards.

Au grand plaisir de tous ses fans évidemment, qui ont dansé dans les estrades pendant une bonne partie du show et qui sont partis ravis. Je suis certain d'ailleurs, que si Boy George avait présenté ce spectacle à Montréal, à sa dernière visite, c'eût été le délire. Mais le temps passe très vite pour ceux qui ne véhiculent que des images et il faut savoir se renouveler constamment. Boy George a coupé ses cheveux, maintenant roux, a techniquement amélioré son show mais le personnage devient lassant, tout d'abord parce qu'il s'attaque constamment à la presse (ce qui n'est pas très habile pour quelqu'un si conscient de son image), parce qu'il semble se fier de tout le monde quelque part et surtout parce que son propos est tellement démagogique qu'il finira par décevoir ses derniers fans.

Je n'ai rien contre les offensives du marketing. Les Beatles ont été précédés en Amérique d'un battage publicitaire sans pareil. Mais après, les gens ont peu à peu découvert leur génie. Dans le cas de Culture Club, ce n'est pas le dernier album «Waking up with the house on fire» qui va renverser la planète. Rien de bien neuf et aucune chanson pour surprendre ou déranger les fans. «War is stupid» chante George-tolérant, l'anti-raciste qui ne cesse d'attaquer ou de ridiculiser certaines vedettes sans parler de médias qu'il pourfend à toute occasion. De la démagogie payante, toujours de la démagogie.



Boy George: le personnage devient lassant...



Andy Kim: une musique renouvelée...

ANDY KIM

Nouvelle carrière sous un nouveau nom

Grâce à une chanson, dont on se souvient et qui tourne encore, jusque en Chine, Andy Kim fut sans doute le premier Montréalais à décrocher un succès mondial et à devenir millionnaire du disque. Sa chanson «Sugar Sugar» lui a en effet permis de trôner sur le palmarès américain, à la fin des années soixante.

Andy Kim, qui a grandi rue Saint-Denis sous le nom de André Youakim, multiplie alors ses succès: «Rock me gently», «Baby I love you», «Be my baby», etc. Le voit figurer au palmarès américain. Finalement, il est arrivé à vendre 23 millions de disques à travers le monde.

DENIS LAVOIE

Puis tout s'est arrêté. L'auteur à succès s'est senti bloqué. Andy Kim est ainsi disparu de la scène. Il remettait ses valeurs en question. Il y a trois ans, il revenait avec un disque, sous le nom de Baron Longfellow. La chanson «Amour lui vaut alors un succès québécois et une nomination aux Juno Awards. Rien aux États-Unis, cependant.

Et maintenant, après trois autres années de silence, le chanteur tente encore de retenir l'attention du public avec un

nouveau microsillon, «Prisoner by Design».

«C'est mon véritable premier microsillon en tant que Baron Longfellow. L'autre me semble marqué par l'influence de Andy Kim.»

Installé en Californie depuis des années, il n'a pas coupé ses attaches avec Montréal où il compte encore prendre un nouveau départ. Il espère même donner un véritable spectacle l'an prochain, ce qu'il n'a jamais fait dans sa ville natale.

L'homme s'est transformé, et sa musique renouvelée. Baron Longfellow rêve d'une nouvelle carrière. Parti de Montréal en 1968, Andy Kim n'a pas été totalement oublié. À preuve, un Réjean Tremblay qui reconnaît facilement, après tant d'années, le chanteur qui fut si populaire.

Mais on connaît encore bien peu Baron Longfellow, qui parle de sa «seconde chance» de faire un vidéo... Pour se refaire un nom, Longfellow ne ménage pas ses efforts de promotion. Profitant d'un séjour chez ses parents qui vivent toujours à Montréal, il a donc fait sa tournée de presse.

Il lui reste à attendre la réaction du public, voir s'il tourne à la radio et à s'attaquer au marché américain.

CÉLIBATAIRES

RENCONTREZ DES CÉLIBATAIRES REMARQUABLES ET PRENEZ-Y PLAISIR

Il n'est pas si facile de rencontrer par hasard des célibataires exceptionnels, intéressants et qui nous conviennent parfaitement. Alors qu'avec Intro Vidéo, de telles rencontres se font rapidement et facilement. C'est simple, digne, intelligent et vraiment très agréable.

PRÉSENTATION VIDÉO

Chaque membre prépare sa propre biographie de deux pages en précisant sa taille, son poids, sa profession, ses centres d'intérêts en musique, lecture, art, ses passe-temps favoris, etc. C'est un autoportrait verbal.

Vous choisissez les autoportraits qui vous intéressent, et vous les lisez. Dès que vous voulez en connaître davantage sur quelqu'un, on vous présente un enregistrement vidéo de 3 à 5 minutes. Le vidéo vous permet de voir comment la personne sourit, bouge, de voir son regard. Il vous permet d'entendre son rire, d'apprendre ce qu'elle trouve amusant ou triste, important ou non.

Si après cette présentation la personne vous intéresse toujours, nous lui demandons de lire votre biographie et de voir votre enregistrement vidéo. Si l'intérêt est réciproque, et seulement à cette condition, nous divulguons identités et numéros de téléphone. Ce qui évite les embarras, les surprises désagréables, les couples mal assortis et les tensions.

(Pour devenir membre, l'enregistrement vidéo n'est pas obligatoire.)

POURQUOI DES GENS REMARQUABLES SE JOignent-ILS À NOUS?

Comme le disait si bien une jolie secrétaire médicale: «Je suis très contente de la vie que je mène et des amis que j'ai,

mais je rencontre toujours les mêmes personnes dans mon milieu de travail. Ce qui est ennuyant à la longue. Maintenant, je rencontre des gens de divers milieux que je n'aurais jamais probablement eu l'occasion de rencontrer autrement.»

Un de nos nouveaux membres, un cadre bancaire très occupé, remarquait:

«J'attache une grande importance à la façon dont j'utilise mes temps libres, car j'en ai si peu. Mon travail exige beaucoup de moi. Maintenant, j'ai la possibilité de rencontrer d'autres gens, en les sélectionnant et en organisant ma vie sociale d'une façon plus efficace.»

QUELLE SORTIE DE GENS ALLEZ-VOUS RENCONTRER?

Nous avons des membres de toutes les catégories socioprofessionnelles: cadres, médecins, infirmier(ère)s, avocat(e)s, comptables, professeurs, secrétaires, étudiant(e)s, artistes, travailleurs sociaux dont l'âge varie de 18 à 65 ans.

QUE PENSENT DE NOUS LES MÉDIAS?

Intro Vidéo a souvent fait l'objet d'une vaste publicité. On en a parlé dans l'émission de Steven Michael à CUFM, dans The Gazette, La Presse, Calendar Magazine, Ce mois-ci magazine et le Journal de l'île des Soeurs.

CONTACTEZ-NOUS SANS TARDER POUR UNE ENTREVUE GRATUITE ET SANS OBLIGATION.

INTRO VIDEO 288-9908
 La façon sensée de rencontrer des gens 2055, rue Peel, bureau 1100.

GALERIES D'ART

Oeuvres récentes de

ROY MANDELL
 jusqu'au 24 novembre
GALERIE KASTEL INC.

933-8735 1366, avenue Greene, Westmount
 Ouvert du lundi au samedi de 10 h à 17 h 30,
 et jusqu'à Noël le dimanche de 11 h à 17 h.
 Membre: Association professionnelle des Galeries d'art du Canada

EXPOSITION

ROSS Mac CULLOCH
 JUSQU'AU 24 NOV.

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

LE PALMARES DANCE MUSIC

CKMF 94

DANCE MUSIC

- | | | |
|----------------------------------|----------------|-----|
| 1. I JUST CALLED TO SAY... | STEVIE WONDER | MOT |
| 2. BODY ROCK | MARIA VIDAL | EMI |
| 3. SWEEP AWAY | DIANA ROSS | RCA |
| 4. MISSING YOU | JOHN WAITE | EMI |
| 5. THE LUCKY ONE | LAURA BRANIGAN | WEA |
| 6. WHAT'S LOVE GOT DO DO WITH IT | TINA TURNER | CAP |
| 7. I FEEL FOR YOU | CHAKA KHAN | WEA |
| 8. LOVE ON THE LINE | LYDIA MURDOCK | IMP |
| 9. LOVE IS JUST A GAME | PETER BROWN | CBS |
| 10. OUT OF TOUCH | HALL & OATES | RCA |
| 11. BEAT OF THE NIGHT | MAGGIE | POL |
| 12. THE GLAMOROUS LIFE | SHEILA E. | WEA |
| 13. LET'S GO CRAZY/ EROTIC CITY | PRINCE | WEA |
| 14. LIGHTS OUT | PETER WOLF | EMI |
| 15. THE WAR SONG | CULTURE CLUB | VIR |

FRANÇAIS

- | | | |
|--------------------------------|------------------|-----|
| 1. DÉBRANCHE | FRANCE GALL | APA |
| 2. LA FILLE AUX BAS NYLON | JULIEN CLERC | VIR |
| 3. L'HOMME DE LA RUE | LE SHOW | TOK |
| 4. LES SUNLIGHTS DES TROPIQUES | GILBERT MONTAGNE | IMP |
| 5. ON VA S'AIMER | MARTINE ST-CLAIR | ADM |

PROJECTIONS

- | | |
|----------------------------|-------------|
| LIKE A VIRGIN | MADONNA |
| WAKE ME UP BEFORE YOU GOGO | WHAM |
| THE WILD BOYS | DURAN DURAN |
| FLESH FOR FANTASY | BILLY IDOL |
| 1984 SEX CRIME | EURYTHMICS |

Le palmarès est diffusé tous les samedis à 15h00 sur les ondes de la station DANCE MUSIC.

café

Cours autodidactique de français écrit
 Cours par correspondance, informatisé, individualisé et crédité.

Ouvert à tous.

Date limite d'inscription: le 28 décembre 1984
 Frais d'inscription: 25 \$

Téléphoner au (514) 343-7393 ou envoyer le coupon-réponse à:

Université de Montréal
 Cate
 C.P. 6211, succursale A
 Montréal (Québec)
 H3C 3Y9

Je désire recevoir les renseignements et le formulaire d'inscription

Nom prénom _____
 Adresse _____
 L.P. 17-11-84

DANCE FACTORY

LE JAZZ À SON MEILLEUR
 (toutes les classes sont mixtes)
 DANSEZ AVEC LES PROFESSIONNELS
 Tous les cours disponibles pour hommes et femmes

- Jazz exercice pour les non-danseurs
- Jazz contemporain (tous les niveaux, débutants à avancés)
- Danses Afro-Antillaises
- Programme de Jazz pour adolescents et préadolescents
- «Break» danse

Inscriptions immédiates
 Directeurs artistiques
Don Jordan & Phillip Cole
 733-1911 733-3617
 750, chemin Lucerne
 Mont-Royal, Québec

Université de Montréal
 Faculté des sciences de l'éducation
 Section d'administration scolaire

Certificat en administration scolaire (30 crédits)

Aux commissaires d'école, aux intervenants en éducation: enseignants, psychologues, cadres scolaires, personnel de soutien administratif, travailleurs sociaux, etc.

aux parents désireux de participer ou participant déjà à l'action éducative.
 Pour s'initier à l'administration de l'éducation, pour consolider des acquis et des habiletés en administration scolaire, pour acquérir les outils nécessaires à l'évaluation de la pratique administrative.

Quelques sujets traités
 prise de décision en milieu scolaire, éléments de comptabilité et gestion budgétaire, gestion pédagogique et informatisée, techniques d'organisation, politique et administration en éducation.

Particularités
 inscription à temps partiel, étudiants réguliers et étudiants libres, cours du jour, du soir, de fins de semaine, horaires flexibles.

Date limite: le 1er décembre 1984

Pour tous renseignements, n'hésitez pas à communiquer avec:
 Le Bureau d'information
 Faculté des sciences de l'éducation
 Université de Montréal
 C.P. 6203, succursale A
 Montréal (Québec)
 H3C 3T3
 Tél.: 343-7622 ou 343-6659

GALERIES D'ART

Marie Meilleur et Claude Trudel
vous invitent à visiter
LA GALERIE D'ART MEILLEUR
Exposition
**CLAUDE ST-CYR et
FRANCINE BAZINET**
jusqu'au 5 décembre.
5961, rue Jean-Talon Est, Montréal.
352-9193

GALERIE ARCHAMBAULT
TOUT VENDU POSITION
PAUL «TEX» LECOR
Jusqu'au 22 novembre inclusivement
À VENIR
**EXPOSITION
DE PETITS FORMATS**
le dimanche 25 novembre 1984
(plus de 40 artistes)
mer., sam.: 14h à 18h, jeu., ven.: 14h à 21h,
dim.: 13h à 18h
1303, rue Notre-Dame, Lavaltrie 1-586-2202
Route: Autoroute Rive-nord (40), sortie 122
Facilités de stationnement

BELLEMARE
Aquarelles récentes
JUSQU'AU 25 NOV. 84
GALERIE L'ART VIVANT
3822, rue St-Denis-tél. 849-9690

**EXPOSITION
des aquarelles récentes de
LADOUCEUR S.C.A.**
VERNISSAGE
LE MERCREDI 21 NOVEMBRE 1984 À 19H30
L'exposition se terminera le 30 novembre 1984.

GALERIE ALEXANDRE
1456, rue Sherbrooke Ouest
Montréal, H3G 1K4
(514) 844-2593

Louis
De Niverville
GALERIE SHAYNE
5471, av. Royalmount
739-1701
PEINTURES,
COLLAGES
ET AQUARELLES
JUSQU'AU 1^{er} DÉCEMBRE

**MONIQUE
MERCIER**
oeuvres récentes
VERNISSAGE
le mardi 20 novembre à 19h30
L'exposition se poursuivra jusqu'au 8 décembre.

Galerie L'Art Français
Anne-Marie / Jean-Pierre Valentin
370, avenue Laurier Ouest, Montréal
Tel.: (514) 277-2179
Membre de l'Association professionnelle
des galeries d'art du Canada

**galerie
frédéric palardy**
PRIX PAUL-ÉMILE BORDUAS
Réunis
de 1977 à 1984
Exposition jusqu'au 30 novembre
Ouvert du mar. au ven. de 11 h à 17 h, sam. et dim. de 13 h à 17 h
1170, av. Victoria, Saint-Lambert — 465-3337

Galerie du Cygne
EXPOSITION D'OUVERTURE
Oeuvres importantes contemporaines d'artistes réunis
Luc Gendron Alain Thomas
Maurice Verdier Alain Bonnefoit
Defosse, Spiro... etc.
Ouvert du lundi au dimanche jusqu'à 18 h.
jeudi et vendredi jusqu'à 20 h.
Galerie du Cygne
2050 rue Crescent, Montréal 843-4802

MARCEL BARBEAU
16 NOVEMBRE AU
8 DÉCEMBRE 1984
SCULPTURES
EN ALUMINIUM
POINCHROME ET
TABLEAUX RÉCENTS
**GALERIE
esperanza**
2144 MACKAY
MONTRÉAL, QUÉBEC CANADA H3G 2J1
Tel.: (514) 933-6455

**MUSÉE D'ART
CONTEMPORAIN
DE MONTRÉAL**
CITE DU HAVRE
MONTRÉAL

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

**LECTURE-
SPECTACLE
DADA**
16-17-18 novembre
à 14h30
avec
Pierre Chagnon
et
Carl Béchard
mise en scène:
Denis Marleau
une production du
Théâtre UBU
Réservations:
873-2878

**La Bibliothèque
du Musée est ouverte
au public de 10 h 00
à 17 h 00 du mardi
au vendredi.**

**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

JEANNINE BOURRET
Vernissage le dimanche 18 novembre de 14 h à 17 h
L'exposition se poursuit jusqu'au 3 décembre
Bienvenue à tous
GALERIE D'ART LENOUR
5685, rue Joncaire (sortie 120 - 123)
Saint-Hyacinthe 774-8100
Ouvert le dimanche de 14 h à 17 h

VENTE DE NOÛV
JUSQU'À
50%
DE RABAIS SUR
AFFICHES LAMINÉES
ET
KITS D'ENCADREMENT
LES TERRASSES
705, rue Ste-Catherine ouest, 849-8243
NIVEAU MÉTRO MCGILL atelier

Musée des beaux-arts de Montréal
Lieux et visages

Jusqu'au 16 décembre
150 photographies des 19^e et 20^e siècles tirées
de la collection particulière d'un peintre montréalais.



Walter Rosenblum (Américain, né en 1919), *Amoureux*, South Bronx, N.Y., 1979, épreuve aux sels d'argent. Collection particulière.

Dessins d'Anna Ticho

Jusqu'au 9 décembre
28 paysages au fusain et au pastel tirés de la collection
du Musée d'Israël de Jérusalem et présentés au Cabinet
des dessins et estampes.

Dans le cadre de cette exposition, le Musée présentera,
tous les mercredis et vendredis à midi, jusqu'au 7 décembre,
le film *Profile of an Artist: Anna Ticho*. (Auditorium,
entrée libre).

Biennale du film - Whitney 1983

(Auditorium, 2^s) Entrée - niveau rue
Dimanche 18 novembre, 13 h 30
Jeudi 22 novembre, 19 h

Dimanches Esso-Musée

Atelier Embellissons Noël
Dimanche 18 novembre, 14 à 17 heures
Prix d'entrée habituel au Musée

**1379, rue Sherbrooke ouest (285-1600),
du mardi au dimanche, de 11 à 17 heures.
Exceptionnellement, le Musée sera fermé
le jeudi soir 22 novembre.**

Seul l'auditorium sera ouvert (Entrée, niveau rue) pour
la présentation des films de la Biennale - Whitney 1983.

Les éditions Jan Péllisson en collaboration avec Marie Folies
présentent « Le temps qu'il faut sur mon pays »
Sérigraphie de Claude A. Simard
avec un extrait du poème de Gilles Vigneault
Chaque épreuve est numérotée et signée par Cl. A. Simard et G. Vigneault
également estampes de:
Philippe Bellefleur René Richard
Paule Lagacé Graham Ross
Paul Livernois Gilles Tibo - Félix Leclerc
Marie Folies
4433, rue Saint-Denis, Montréal 281-1390
du 20 novembre au 1^{er} décembre

Château Dufresne
Musée des arts décoratifs de Montréal

HORST, COCO CHANEL, 1936
HORST
du 15 novembre au 3 février 1985
BIJOUX CONTEMPORAINS (1964-1984)
DE LA COLLECTION HELEN WILLIAMS DRUTT
du 18 octobre au 3 février 1985
UNE VISITE AU CHÂTEAU
Exposition de travaux réalisés
par des groupes d'élèves
jusqu'au 9 décembre 1984.
BOUTIQUE, CAFÉ
Pie-IX et Sherbrooke Ouvert du jeudi au Renseignements:
(métro Pie-IX) dimanche de 12h à 17h (514) 259-2375

EXPOSITION Galerie Michel-Ange
MAURICE ASSIER MARCEL FAVREAU HENRI MASSON
MIKE ASSIF MARCEL FECTEAU MARCO MAURO
GÉRAISE AUBRY JULIEN FROMENT RICHARD MONTPETIT
LEO AYOTTE ARISTIDE GAGNON LOUIS MÜHLSTOCK
P.V. BEAULIEU EMMANUEL GARANT ROBERT PAANANEN
GUY BÉDARD HELMUT GRANSOW MICHEL PELHUS
MONIQUE BÉDARD THOMAS GARSIDE LOUIS PAUL PERRON
LOUIS BELZILE RENE HEBERT GORDON PFEIFFER
JEAN-MARC BLIER JOSEF HILPERT ARMANE RICARD
NORMAND BOISVERT A.Y. JACKSON RENÉ RICHARD
JEANNINE BOURRET JOKIC ERIC RIORDAN
GILBERT BRETON JEAN-PAUL LADOUCEUR JEAN-PAUL RIOPELLE
YVON BRETON PIERRETTE LAMBERT ALBERT ROUSSEAU
J. DAVID BROWN JEAN LAMOUREUX ROBERT SAYOIE
LOUISE CALVE MICHEL LAPENSEE PAUL SOULIKIAS
JEAN DALLAIRE VIATEUR LAPIERRE PHILIP SURREY
CHARLES DAUDELIN JEAN-PAUL LAPOINTE M.A. DE FOY SUZOR-CÔTÉ
NEREE DE GRACE TEX LECOR LUIGI TIENGO
LITTORIO DEL SIGNORE CLARA LEDISMA PIERRETTE TRUDEL
FRANCESCO DOMINGO CLAUDE LE SAUTEUR NICOLAS TZANOFF
FRANÇOIS DEZIEL BRUNO LORD GUSTAVE VIDAL
MAURICE DOMINGUE JEAN LURCAT ETIENNE WINDISCH
SERGE FABLO PIERRE MANZONE ET AUTRES
430, rue Bonsecours — Vieux-Montréal — Tél.: 875-8281
Nous achetons comptant les tableaux d'artistes reconnus.

RICHARD LACROIX
EXPOSITION RÉTROSPECTIVE
GRAVURES ET PEINTURES CHOISIES
(1959-1984)
DU 7 AU 27 NOVEMBRE 1984
LA GUILDE GRAPHIQUE
15, RUE SAINT-PAUL OUEST, MONTRÉAL, H3Y 1Y6 — TEL.: 844-3439

RITA LETENDRE
est maintenant représentée
Exposition de ses oeuvres récentes
acryliques et pastels
du 17 novembre au 1^{er} décembre
Vernissage le 17 novembre de 11 h à 17 h
WADDINGTON & GORCE INC.
1504, rue Sherbrooke ouest 933-3653
934-0413

**EXPOSITION
WERTHEIMER**
Sculptures en bronze et acier poli
NOUS ACHETONS PEINTURES DE QUALITÉ
Mardi au vendredi 9 h à 17 h 30 samedi 9 h à 17 h 00.
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

**L'Association Lavalloise pour les arts plastiques
alpap**
VOUS INVITE AU VERNISSAGE DE SON
ANNUELLE DES ARTS ET MÉTIERS
52 EXPOSANTS
le vendredi 23 novembre 1984 à 20 heures
à l'agora du Cégep Montmorency
475, boulevard de l'Avenir, Laval-des-Rapides
L'exposition se poursuit:
le samedi 24 novembre 1984 de 10 heures à 22 heures
et le dimanche 25 novembre 1984 de 10 heures à 17 heures
Café et brioches seront servis le dimanche à 14 heures. Cette manifestation est réalisée grâce à la
collaboration de la ville de Laval et du gouvernement du Québec.

GUILDA SORT DE SES PLUMES

« Il-elle » rêve de rôles dramatiques



Louise Cousineau

Quel personnage fascinant que ce Jean Guilda! Vous pourriez le constater au cours des prochains jours à la télé. Demain soir, aux *Grands esprits*, il est le Chevalier d'Eon, ce diplomate espion qui travaillait pour Louis XV et dont la sexualité était si ambiguë que son sexe fut coté à la bourse de Londres!

Demain, il sera le chevalier d'Eon homme. Pour la deuxième partie, la semaine prochaine, Guilda fera une entrée remarquée en chevalière: robe superbe, bijoux, perruque et éventail qu'elle déploiera avec grâce et précision.

Et lundi, à *Boubou*, un spécial Guilda pour fêter ses 40 ans de showbiz. Ce sera la Guilda à plumes, à manteau confectionné avec 250 verges de velours, (pour ranger ses costumes, les placards ne suffisent pas, il loue un garage), la Guilda de music-hall qui a conquis le public qué-

bécois et fait tripper depuis des saisons le public du Théâtre des Variétés.

Comme tout le monde, comme Jean Guilda lui-même, je l'aime mieux en femme qu'en homme. Il avoue: « Je me suis senti bien plus à l'aise en faisant la deuxième partie que la première. Alors en homme, j'étais vert et mes genoux tremblaient. »

Curieux tout de même cette différenciation qu'il fait entre ses deux *persona*. « Je ne peux pas monter sur une chaise sans avoir le vertige, dit-il. Mais Guilda peut négocier un escalier raide sur scène, en talons hauts, plumes et costumes compliqués, sans aucune anxiété. »

Il est Gémeaux, anxieux, insécure. « Mais elle est Cancer, et elle sait où elle va. »

Une édition de luxe

Et c'est pour l'avantager, elle, que Jean Guilda a eu recours à la chirurgie plastique: il a le cou mince, un beau nez et pas de ride. Qui croirait qu'il a connu personnellement Mistinguett dont il a été le jeune protégé?

Quarante ans de popularité, à tremousser ses plumes, à faire

rire le public car Guilda peut être très drôle, il devrait être satisfait de lui-même. Mais non. Depuis que le concepteur des *Grands Esprits*, Jean Boisvert, lui a fait goûter à son premier rôle dramatique, voilà qu'il veut en faire d'autres.

« Je suis une édition de luxe dont on ne connaît que la couverture, dit-il, personne ne veut lire le livre. »

Il aurait envie, notamment, de jouer une vieille prostituée qui doit prendre ce que personne ne veut. « Il y a des rôles, dit-il, que des actrices refuseraient de faire. Pas moi. Je veux être laide. »

Comme le doute a dû passer sur son visage, il ajoute: « Si possible. »

Il avait commencé sa carrière en France et est venu en tournée en Amérique. Jusque-là, il faisait dans le sérieux. En Europe, il faisait Edith Piaf (en se mettant des élastiques autour des poignets pour avoir les veines des mains proéminentes, comme Piaf). Au Québec, il s'est rendu compte que le style dramatique à la Edwige Feuillère n'avait pas le même effet qu'en France: « Dès que je suis sérieuse, les gens s'écroulent. »



Jean Guilda en chevalier d'Eon.

dit-il. Il se rappelle le soir où il faisait très sérieusement Madame Butterfly et où un des papillons décorant sa coiffure s'est mis à lui tomber dans la bouche. Cette autre fois où il s'est « enfargé » dans sa robe et où sa poitrine s'est dénudée, faux seins revolvant sur la scène. Le public croulait.

Trois mariages

Il a eu une vie privée mouvementée: trois mariages, certains avec enfants, certains pas. Une fille que sa mère a amenée aux États-Unis et qu'il n'a jamais revue, même s'il a fait faire de nombreuses recherches. Au restaurant où nous avons lynché ensemble, il y avait son « petit dernier ». Ivan, 25 ans, très beau, qui commence lui aussi une carrière dans le showbiz. Pas en travesti toutefois. Ivan chante et danse. Il fera même partie de la distribution du téléroman *La vie promise* le 7 janvier.

Jean Guilda, qui sait si bien se transformer en mille et un personnages, a toutefois un handicap: même s'il est au Québec depuis 1951, il est incapable de parler avec l'accent québécois.

Mais personne, ici, ne l'a jamais traité de maudit Français. Guilda, les Québécois l'aiment.



Demain soir, aux « Grands esprits ».

Suzanne Lévesque retirée de l'horaire

L'émission *Suzanne Lévesque en direct* sera retirée de l'horaire dans deux semaines. Les auditoires sont minuscules; alors qu'il y avait 99 000 spectateurs la première semaine de diffusion, en septembre, il ne restait plus que 15 000 fidèles le dimanche 28 octobre.

Il n'est pas question de tuer l'émission, mais de la stopper temporairement afin de revenir en janvier avec une nouvelle formule. Et probablement une autre soirée de diffusion, la concurrence étant très forte le dimanche soir. Le format de 90 minutes sera également remis en question.

On changera sans doute aussi le titre, qui est trompeur, puisque l'émission n'a jamais été en direct.

Il semble que personne ne mette en doute la compétence de l'animatrice, qui fait également l'émission radiophonique la plus populaire de l'avant-midi à Montréal (*Touche-à-tout* à CKAC), et qui anime aussi avec succès le magazine culturel *Coup d'oeil* à la télévision de Radio-Canada.

Mais il y aura des changements dans le personnel de l'émission.

VMJ bat le record de Radio-Québec : 791 000 téléspectateurs

Le chat est sorti du sac et Radio-Québec ne se possède plus: la première émission de *Variétés Michel Jasmin*, le lundi 22 octobre, a attiré un nombre record de téléspectateurs à l'autre télévision: 791 000. La reprise, le samedi soir suivant, a eu 87 000 téléspectateurs.

Évidemment, ce n'est pas les deux millions de téléspectateurs qu'est allée chercher l'émission *Michel Jasmin* quand elle était à son sommet, il y a quelques années, au réseau TVA. Mais ce chiffre est faramineux à Radio-Québec où l'on n'est pas habitué à l'affluence.

Un autre record: le film « La

Guerre du feu » a attiré 539 000 téléspectateurs. Le record d'assistance pour un film à Radio-Québec était auparavant détenu par « Le retour de Martin Guerre ».

Cette affluence a réussi à faire augmenter l'auditoire moyen en soirée de 118 000 qu'il était l'an dernier à la même époque à 165 000 cet automne.

D'autres résultats, compilés par la firme Nielsen pour la semaine du 22 au 28 octobre: *Passé-Partout*, 333 000; *Maya l'abeille*, 271 000; *Droit de parole*, 249 000 (le sujet était les punks); *Téléservice Plus*, 163 000 et le film *Fitzcarraldo*, 159 000.

Les techniciens de VMJ ne sont pas contents

Les techniciens de Radio-Québec qui travaillent à la réalisation de *Variétés Michel Jasmin* ont dévoilé,

hier, le contenu d'une lettre qu'ils ont envoyée au président de Radio-Québec, M. Jacques Girard, au lende-

main de la première de *Variétés Michel Jasmin*. Cette lettre déplore des lacunes sérieuses du studio (loué de Télé-Métropole) conçu pour tourner des commerciaux à deux caméras et non du direct à six caméras.

Les techniciens déplorent aussi le manque de temps pour préparer l'émission et soulignent que l'émission de variétés *RSVP* de Télé-Métropole est tournée sur plusieurs jours.

Ces employés n'aiment pas être accusés faussement et soulignent qu'ils ont fait du bon travail lors de diffusions en direct de Radio-Québec, notamment le *Téléthon* de Serge Laprade et la *Ligue nationale d'improvisation*.

Vidéotron aura le canal payant de sport

Télécablé Vidéotron, le plus gros câblodiffuseur du Québec (qui englobe notamment Cablevision nationale), annoncera la semaine prochaine une entente avec The Sports Network (TSN). Ce canal de télé payante offre du sport 24 heures par jour. Vidéotron avait refusé de l'offrir à ses abonnés car TSN, une compagnie canadienne, s'entendait à ne vouloir présenter qu'une programmation tout en anglais.

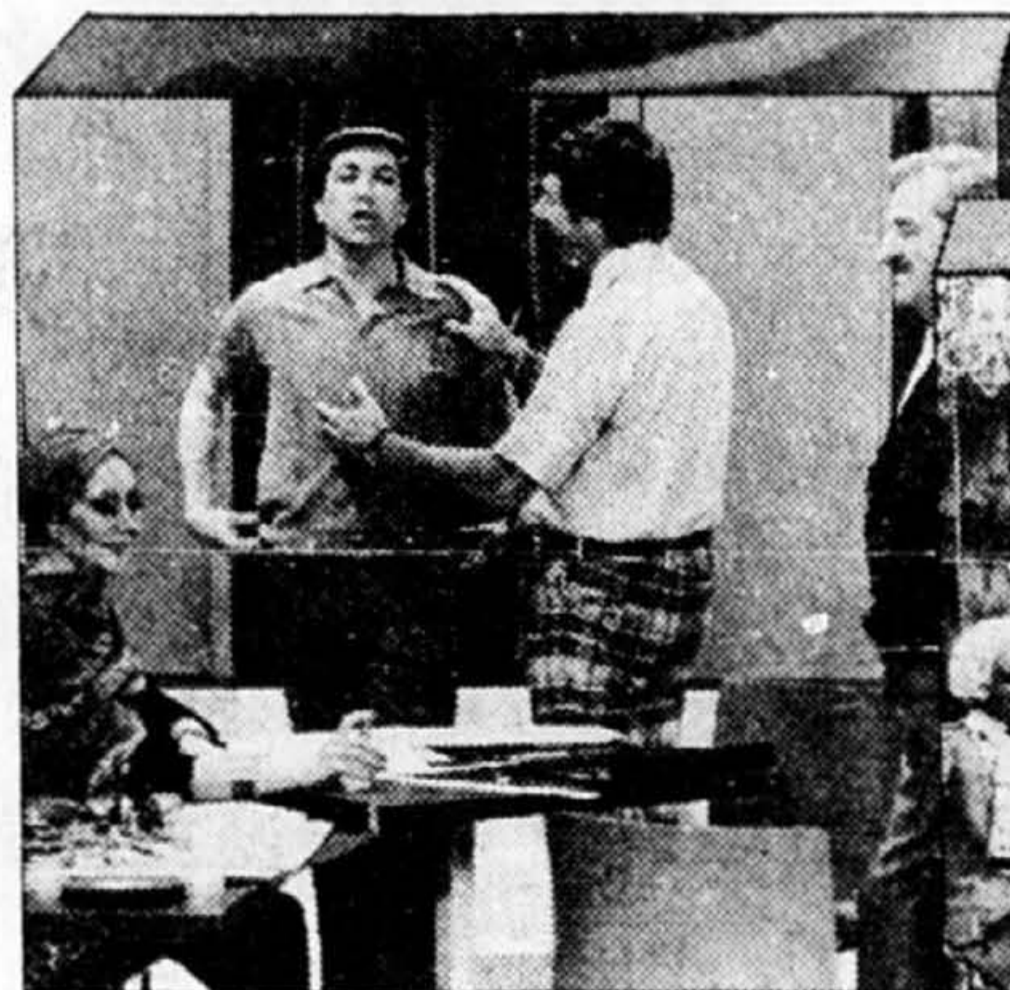
Selon le vice-président aux affaires corporatives, Gilles Desjardins, le canal sportif, une propriété de Labatt, a finalement vu la lumière et s'est engagé à offrir quelques émissions en français. Vidéotron avait annoncé qu'elle se contenterait de 10 heures par semaine en français au début. Il semble que ce chiffre ne sera atteint que progressivement. On ne sait pas encore à quel rythme, toutefois.

Les abonnés de Vidéotron qui paient déjà \$15.95 par mois pour un canal de longs métrages recevront TSN gratuitement. Comme ils captent déjà Muchmusic.

On aura plus de détails la semaine prochaine.

Les Beaux Dimanches

Vaut mieux en rire



Les Grands Esprits



Ciné-Festival: Diva



Vaut mieux en rire: le chômage

Oubliez pendant soixante minutes ce grave problème avec la joyeuse équipe de **Vaut mieux en rire**: Pauline Martin, Normand Chouinard, Michel Forget et Roger Lebel.

Réalisation: Jacques Payette.

19h30

Les Grands Esprits

Première de deux rencontres avec le chevalier d'Eon (Jean Guilda), l'impératrice Théodora (Paule Baillargeon), le philosophe Bertrand Russell (Benoit Girard) et un évêque africain, saint Augustin (Léo Iliail). Réalisation: Jean Boisvert.

20h50

Ciné-Festival: Diva

Une voix splendide, un suspense insolite, des décors surprenants, une belle histoire d'amour: un film superbe de Jean-Jacques Beineix.

21h50



La télévision de Radio-Canada

Vous méritez ce qu'il y a de mieux

RESTAURANTS

FESTIVAL D'AUTOMNE DU PORTUGAL DANS LE VIEUX-MONTRÉAL 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

L'Impératrice De Chine
DÉCOUVREZ AVEC NOUS LA CHINE!
UNE AVENTURE CULINAIRE INOUBLIABLE
Menu à la carte ou Table d'hôte disponible
COMPLEXE DES JARDINS
entrée rue Ste-Catherine Stationnement gratuit après 17h. Rés.: 843-4150

Au Bourassa
L'excellence à un prix raisonnable
Cuisine française et fruits de mer
Spécial du mois:
Brochette de filet mignon servie sur lit de riz 9.50\$
Filet de dorée Amandine 8.95\$
Potage, salade, dessert inclus.
Il y a musique et danse au bar «Version»
Surveillez nos spéciaux toutes les semaines
6150, BOUL. HENRI-BOURASSA, MONTRÉAL-NORD
Res. 322-6760
STATIONNEMENT FACILE ET GRATUIT

Granada LA OÙ UNE VISITE S'IMPOSE
Festival d'huîtres
Souper
Rockefeller 12.95
huîtres frites par pers.
Notre fameux rôti de bœuf surchoix, servi avec soupe ou salade, dessert et café
Inclus bouteille de vin maison importé 29.95 pour 2
Rés.: 384-1522 9920, boul. St-Laurent (angle Sauvé)

Maurys LA MAISON DES GRILLADES
Une cuisine n'utilisant que le bœuf, l'agneau, le veau et la volaille de premier choix. Une cuisine créée par les Novek du Pavillon de l'Atlantique et de La Tulipe Noire.
BIFTECK DE CÔTE DE SURCHOIX \$15.75
DÎNER TABLE D'HÔTE COMPLÈTE
Maurys choisit seulement les meilleures côtes de bœuf, nous les tranchons en biftecks succulents et bien âgés quotidiennement et nous les grillons à la perfection pour vos goûts distingués. Ce dîner fabuleux inclut une soupe ou entrée, pain chaud à l'ail, la salade Maurys, pomme de terre au four ou frite, votre choix de dessert et café
Téléphonez pour réservation au 285-1265
1454A, rue Peel (en face de l'hôtel Mont-Royal)
Stationnement gratuit pour le dîner après 19h au garage Safeway (1435, rue Stanley, derrière chez Maurys)

RESTAURANTS

LE BŒUF... À LA MODE
277, rue Saint-Paul est
Vieux Montréal
(à l'intersection de la place Jacques-Carrier)

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

Festival de brochettes 795\$ p.p.

Tous les dimanches de 11 h 00 à 15 h 00
Notre fameux
BRUNCH-BUFFET 825\$
Seulement par personne
Gratuit pour les enfants de moins de 8 ans

CINQUE PORTS

SPECIAL
du lundi au vendredi de 11h à 17h, samedi et dimanche de 13h à 17h
2 HOMARDS bouillis ou grillés **995\$**

3 HOMARDS bouillis ou grillés et 1/2 litre de vin blanc ou rouge ou 1/2 bouteille de vin rouge **1995\$**

12 SCAMPIS et 1/2 litre de vin blanc ou rouge ou 1/2 bouteille de vin rouge **1695\$**

INCLUS POTAGE ou SALADE et CAFÉ

CAVIAR «russa» 15\$ N.B.: Bière en fût importée

417, St-Jacques Rés.: 845-0223

Restaurant **Gargantua et Pantagruel**
3873, St-Denis Tél.: 843-6317

SPECIAL DU PATRON OUBLIEZ VOTRE VIN C'EST LE PATRON QUI PAIE!

Du mardi au vendredi entre midi et 17h30 nous vous offrons une 1/2 bouteille de vin en pichet avec notre table d'hôte traditionnelle.
(Offre valide jusqu'au 30 novembre)

Casa FERNANDEI

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
Reservations: (514) 381-9650

Depuis 50 ans à la même adresse

Ghez Pierre
Restaurant - Bar français

- Dîner d'affaires
- Table d'hôte (après 17 heures)
- Salons privés (4 à 60 personnes)
- Réceptions de tous genres

Pierre Pelletier chef de grande réputation vous offre une

TABLE D'HÔTE et une **CARTE** dignes des meilleurs restaurants français

1263, rue Labelle, Montréal (métro Berri-de Montigny)
Reservations: 843-5227

Pour vos réceptions des fêtes **RÉSERVEZ DES MAINTENANT**

LE RESTAURANT DE FRUITS DE MER LE PLUS ORIGINAL

POISSONNERIE

TOUS LES JOURS OU LE GOÛT ET LES PRIX VOUS PLAIRONT.

DINER 1/4 lb de HOMARD FRAIS 1799

A VOUS AU PRIX D'AUTREFOIS

SAMEDI: 1/2 lb de crevettes décorées
DIMANCHE: Assiette des Maritimes
LUNDI: Pattes de crabe Queen à volonté
MARDI: L'Assiette des sept mers
MERCREDI: Assiette de crevettes géantes
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 scampis) ou DINER DE SCAMPI

899

1498, STANLEY Rés.: 842-1964

FINE CUISINE ITALIENNE ET FRUITS DE MER

FESTIVAL DE SCAMPIS 1295

servi avec riz, beurre à l'ail et salade César.
Réservez dès maintenant pour les parties des fêtes!

TABLE D'HÔTE tous les soirs

Le «BEAUJOLAIS NOUVEAU» est arrivé!

Après le jour

DINER D'AFFAIRES du lundi au vendredi

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

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
FETTES, BUVONS, RIENS, RIGOLONS

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

TOUS LES DIMANCHES BUFFETS CHAUD ET FROID À VOLONTÉ

11h30 à 15h00 FANTASTIQUE BRUNCH-BUFFET **950\$**
15h00 à 20h30 SUPERBE BUFFET DE LA MARINE **950\$**

Stationnement gratuit tous les soirs après 18 h 00

L'Escalier Bretonne **Le Triskell**

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

CRÉPÉRIES BRETONNES

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

Cartes Visa, Master et American Express acceptées

BRUNCH du dimanche

Croissant, broches, dorades fraîches du jour, salades assorties, bœuf bourguignon, saucisses, pain de l'étable et ananas, bonbon, fèves au lard, œufs bouillis ou à la coque, pâtisseries maison, salade de fruits frais, jus d'orange etc.

TOUS CES PRODUITS SONT FRAIS DU JOUR
Voyez les performances de TED OUTERBRIDGE, le magicien

895\$

Buffet du V.S.D. soir à volonté
RÔTI DE BŒUF ET FRUITS DE MER 1295\$

Le Relais Terapin

LE RESTAURANT CENTENAIRE DE LA RIVE SUD
Une cuisine par excellence

NOUVEAU - NOUVEAU
TOUS LES LUNDIS SOIRS,
GRILLADES DE BŒUF ET BAR SALADES OUVERT de 7,95\$ à 12,95\$

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

VENDREDI ET SAMEDI SOIRS
CHANSONNIER À VOS TABLES

RÉSERVEZ TÔT POUR LE TEMPS DES FÊTES

Venez vous divertir au bar dans un décor rustique. RES.: **677-6378**
295 ouest, rue Saint-Charles, Longueuil
PRINCIPALES CARTES DE CREDIT ACCEPTÉES
VASTE STATIONNEMENT

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 3995\$ pour 2

ho la! la!
LANGOUSTINES et CUISSÉS DE GRENOUILLES (2 assiettes combinées)

RESERVEZ DÈS MAINTENANT POUR VOS «PARTYS» DES FÊTES

Pour seulement **3195\$** pour 2

Dans le VIEUX MONTRÉAL

le vieux rafiot
406, rue Saint-Sulpice
Reservations suggérées au 288-7770

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

«PARTIE D'HUITRES»

- Huitres sur coquilles à volonté
- Soupe aux huitres
- Feuilleté aux huitres et aux moules
- Moules marinières
- Gratin d'huitres
- Beignet d'huitres tartare
- Entrecôte surchoix grillée
- Comptoir aux multiples salades

Seulement **1475\$** par personne
STATIONNEMENT GRATUIT TOUTS LES SOIRS APRÈS 18 h 00

LA CASA GRECQUE

200, rue Prince-Arthur est
coin Hôtel-de-ville

Reservations: 842-6098 • 843-5258

APPORTEZ VOTRE VIN. Chez nous c'est comme chez vous.

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

Reservez immédiatement pour les «partys» des fêtes, prix spéciaux pour groupe.

LE MIDI SEULEMENT
Du lundi au vendredi de 11h à 17h et samedi de 11h à 16h

SUPER SPECIAL 2 pour 1

- BROCHETTE DE FILET MIGNON **1295**
- BIFTECK À LA GRECQUE **695**

FINISSANT LE 9 DÉCEMBRE

Capacité de 500 personnes

La Goélette
8551, boul. St-Laurent (près du boul. Métropolitain)
388-8393

Auberge la Belle-Poule
406, rue Saint-Sulpice (coin Saint-Paul)
Vieux Montréal
Stationnement gratuit tous les soirs après 18 h 00

Reservations: 288-7770

SUPER SPECIAL DE SCAMPI

- Super SCAMPI grillés au beurre à l'ail AU CHOIX
- Super SCAMPI et antrecôte grillée
- Super SCAMPI et coquille St-Jacques
- Super SCAMPI et médaillon de filet
- Super SCAMPI et cuisses de grenouilles PAR PERS.

1295\$

Les Lundis et Mardis soirs

Mangez à 2 payez pour 1

Salade César
Steak au poivre vert
Profiteroles au chocolat **995**

Les Jeudis, Vendredis, Samedis
SOUPER DANSANT AUX CHANDELLES
En novembre: des huitres à toutes les sauces **1850**
À VOLONTÉ

Le Sing-Sing

Restaurant Bistro Français
304 Richelieu, St-Jean-sur-Richelieu (au bord de l'eau)
346-8434

LE JOLI MOULIN

FRUITS DE MER BIFTECK SUR CHARBON DE BOIS

MENUS SPÉCIAUX POUR NOTRE 12e anniversaire

FESTIVAL DE CUISSÉS DE GRENOUILLE ET DE LANGOUSTINES (SCAMPIS)

Moules Marinière ou pâté de canard, salade verte
1 LB DE CUISSÉS DE GRENOUILLE À LA PROVENÇALE 1695

Potage du jour, salade verte
LANGOUSTINES À LA PROVENÇALE 1395
servi avec riz, gâteau maison, thé ou café.
Ce menu est disponible tous les jours sauf le samedi.

Venez célébrer avec nous notre 12e anniversaire et nous vous remettrons un certificat cadeau d'une valeur de \$12.00.

Dîners d'affaires à partir de \$6.45
Tous les jours incluant le dimanche midi

5780 est, rue Sherbrooke — Rés.: 254-2125, 254-5712

EN DÉCEMBRE Réservez maintenant pour les «Partys» de Noël
Ouvert tous les soirs (sauf le lundi) Musique dès 19h30 (prix spéciaux pour groupe)

LE SABAYON
cuisine française et grecque
Spectacle tous les soirs

Orchestra pour le plaisir de la danse.
Dansez le ZORBA et le SIRTAKI avec nos dynamiques Bouzoukis.

Stationnement
666, rue Sherbrooke ouest, coin University Intérieur gratuit le soir
Reservations: 288-0373 ou 288-3872

Magnifique DÎNER DANSANT
les vendredis et samedis soir

de 19 h à minuit avec MUSICIENS

Francois et fils

TABLE D'HÔTE à compter de **1495**

Repas complet
Une nouvelle entrée rue Ste-Catherine.

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

Directement de Rome

HOMARD SERVI À L'ITALIENNE

Ouvert tous les jours de 17h à minuit

Cette semaine seulement UN SUCCELENT REPAS COMPLET avec entrée, café et dessert

HOMARD FRAIS SERVI À L'ITALIENNE 995

POUR SEULEMENT

Par suite de circonstances incontrôlables, nous ne pouvons accepter aucune carte de crédit durant ce week-end. Nous prions notre aimable clientèle de nous en excuser. La Direction

Fellinis
CUISINE ITALIENNE

MAGNIFIQUE TABLE D'HÔTE ITALIENNE
Aussi disponible à partir de **995**
Pour des parties des fêtes extraordinaires venez chez nous!

RÉS.: 271-3133
5316 av. du Parc
STATIONNEMENT GRATUIT AU PÉTRO-CANADA (Av. du Parc et Fairmount)
RÉSERVATION NECESSAIRE

APPORTEZ VOTRE VIN

SOUVENEZ-VOUS DU **RAMADA** pour le

BRUNCH DU DIMANCHE de 11h à 15h
au Restaurant

La Buissonnière

BUFFET CHAUD ET FROID

RÔTI DE BŒUF «À VOLONTÉ»

Adultes: **1250** Enfants de moins de 12 ans: **625**

Accordéoniste pour vous divertir
Rafraichissant COCKTAIL offert aux enfants
Stationnement gratuit à l'intérieur

RAMADA Réservations requises au 866-4611
1005, rue GUY

La Baleinière

Dîner dansant à notre salle Le Harpon ven., sam., dim., mangez au son de la musique de Carlos et Cormita men. au dim.

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

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

L'ASSIETTE DU HARPON
crevettes, pétoncles, cuisses de grenouilles, pattes de crabes, langoustines, filet de sole bouquetière

SURF & TURF
Langoustines, filet mignon

ASSIETTE DE LANGOUSTINES
riz pilaf, beurre à l'ail

FILET MIGNON BOUQUETIÈRE
sur charbon de bois.

L'ENTRECÔTE sauce au poivre black-pepper

Langoustines et cuisses de grenouilles incluant: coquille St-Jacques ou soupe à l'oignon salade verte **1995**

1895\$ au choix **1795\$**

Incluant café espagnol, choix de digestifs

Gâteau d'anniversaire offert par la maison sur réservation
5860, boul. Léger, Montréal-Nord (coin Lecoridière) stationnement gratuit
Ouvert dimanche au jeudi 16h à minuit • Vendredi et samedi 16h à 1h.
324-2900

739-5555

PIAZZA TOMASSO

Reservez maintenant pour les fêtes.

BUFFET ROMAIN 1395\$
Plus de 60 plats chauds et froids, incluant le rôti de bœuf au jus, et le rôti de porc, pollo cacciatore, pâtes succulentes pour tous les goûts, poissons, salades et charcuteries assorties, amuse-gueule chauds, desserts maison et plus encore.

LINGUINE BROCOLI AVEC PANARDA* 795\$
Linguine et brocoli avec une sauce à l'ail, à la crème et au vin blanc. Accompagnés de notre fameux table Panarda*: soupe minestrone, quiche lorraine, ailes de poulet barbecue, calzone, perche, pâtés de foie, boulettes de riz, rondelles d'oignon, pizza, pain à l'ail, salades assorties, dessert maison, thé, lait et café.
Maintenant la Panarda* sera servie les dimanches aussi dès 11 h 00.

TOUS LES SOIRS AU REZ-DE-CHAUSSEE
17 AU 23 NOV.

8205, boul. Décarie et de la Savane

RESTAURANTS

NOUS FAISONS DES «VAGUES» SUR TERRE OU SUR MER!

MER ou **TERRE**
 10 jeunes et succulentes **SCAMPIS** ou notre meilleur **FILET MIGNON**
 servis avec riz maison, légumes frais et beurre blond
\$12⁹⁵ **\$12⁹⁵**

NATURELLEMENT cette offre inclut à volonté, tout ce que vous choisissez dans notre comptoir avec choix de 70 salades et aliments de santé, ainsi que notre pain chaud, cuit maison.

SERVICE à partir de 17 heures
 Chaque jour, nous vous offrons d'autres menus en table d'hôte. Offre valable durant tout le mois de novembre 1984.

La Diligence
 Grand stationnement gratuit. Principales cartes de crédit acceptées.

Facilités pour réception de Noël à nos deux établissements

Le Pichet
 2155, rue MACKAY (une rue à l'est de Guy)
 Cuisine française recherchée
 Réservez tôt pour vos partys des fêtes!

SPÉCIAL SAMEDI et DIMANCHE pour 2 personnes **\$44⁷⁵**
 Soupe du jour
 Mousse de foie de Volaille
 Châteaubriand Bouquetière
 Salade César
 Dessert du jour
 Thé ou café
 Un pichet de vin maison

FONDUE CHINOISE \$13⁷⁵ à volonté
TABLE D'HÔTE EXCLUSIVE \$16⁷⁵ à partir de

845-9461
 Ouvert le dimanche

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

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

RÉSERVATIONS 388-9291

la Gratinée
 CUISINE FRANÇAISE
 Fruits de mer, poissons frais, gibiers d'élevage, crêpes bretonnes.
 1150 ST-LAURENT O.
 Longueuil coin Ste-Hélène
 Juste à la sortie du pont Jacques-Cartier
 Rés.: 674-7441

BRUNCH DES CHASSEURS
 Dimanche de 11h30 à 14h30
Table d'hôte midi et soir
 311, rue St-Paul est
 Vieux-Montréal
 Réservations: S.V.P. au: 866-6254

LA TOUR D'ORÉE
 SUCCULENTS STEAKS ET FRUITS DE MER
 Délicieuses spécialités grecques
 Musique grecque et internationale
 Venez dîner et danser aux sons du bouzouki.

POUR LE MOIS DE DÉCEMBRE
 SPECTACLE DU MARDI AU DIMANCHE

SAM. TABLE D'HÔTE à partir de **\$10⁹⁵**
 Réservez maintenant pour vos «PARTY» DE NOËL
 Prix spéciaux pour groupe.

680, Sherbrooke o. (coin University)
 Rés.: 844-4677 • Stationnement disponible

LA TERRASSE DULUTH
SPÉCIAL 3^e ANNIVERSAIRE
 En vigueur du dimanche au mercredi
 Entrée: Salade César ou soupe du jour

1- Scaloppine Mascotte
 escalope, champignons, artichauts, vin blanc demi glacé ou
 2- Brochette de filet mignon
 sauce Bordelaise ou
 3- Filet de sole adriatique
 sauce aux tomates, raisins secs, vin blanc

Pour 2 personnes **\$14⁹⁵**
 Menu du jour à partir de **\$3.25**

Apportez votre vin Ouvert 7 jours par semaine
 263, Duluth est. Rés.: 849-1911
 (près de la rue Laval, 3 rues à l'ouest de St-Denis)

MANHATTAN
 Bar • restaurant
 Excellente cuisine française
 dîner d'affaires

Tous les soirs table d'hôte **12⁹⁵**
 1181, avenue Union
866-4275
 Ouvert le samedi à partir de 18h — Fermé le dimanche

BRUNCH INTERNATIONAL AU CHAMPAGNE

AUX BEAUX JARDINS RESTAURANT

LE PAVILLON
 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 l'ESPAGNE 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 RÉSERVER, APPELÉZ 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
 AÉROPORT INTERNATIONAL DE DORVAL
 Sortie Montée de Liesse
 7700, Côte de Liesse St-Laurent, Montréal (Québec) H4T 1E7

1194, rue de la Montagne
 Rés.: 866-5555

OSTERIA DEI PANZONI
 Heures: Mar. au ven., midi à minuit. Sam. et dim. 16 h à 30 à minuit. Stationnement gratuit.

SUPER \$950 SPECIAL Soupe Minestrone. LA-SAGNA OU CANNELLONI. Dessert et café

SPÉCIAUX DU JOUR mardi au vendredi
 VEAU - FRUITS DE MER - PÂTES MAISON - BOEUF
 De **\$5.50 à \$8.50** incluant café et dessert.

EN SOIRÉE — TABLE D'HÔTE
 Entrées: COCKTAIL DE CREVETTES — ESCARGOT FORESTIÈRE — FETTUCINI D'AMITA — ANTIPASTO DEL PESCATORE
 CHOIX DE VEAU \$15.75
 POISSONS ET FRUITS DE MER \$18.75

Plats: LINGUINI PESCATORE
 SCALLOPINE ALLA FRANCESCA
 FILET MIGNON PIZZAIOLA
 VEAU MÉLANGE À L'ITALIANA
 Incluant: café, dessert et entrées

La Forge
 Spécial du mois de novembre

DÎNER POUR 2 MENU SPÉCIAL COMPLET
 CHOIX ENTRE 6 METS **15⁹⁵** (2 PERS.) APRES 17H

SALLES DE RÉCEPTION DISPONIBLES

DÎNER D'AFFAIRES À PARTIR DE **\$3⁹⁵**
DÎNER DANSANT jeudi, vendredi, samedi et dimanche

8375, rue Christophe-Colomb
 Coin Métropolitain Stationnement gratuit
 Téléphone 727-3729

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

LA TERRASSE GRECQUE

Les Soupes
 Soupe à l'oignon gratinée... 2.50 La soupe Grecque... 4.45

Les Entrées
 Moules Marinier... 5.95 Eperlans frits... 2.95
 Taramosalata... 2.25 Aubergines et courgettes... 2.95
 Fromage feta et olives... 2.95 Cocktail de crevettes... 4.95
 Escargots à la Provençale... 3.25 Coeurs de palmiers vinaigrette... 3.25
 Calmars frits... 3.95 Dolmades... 3.95
 Fondue Parmigiana... 3.25 Feuilles de vigne farcies...
 Tzatziki... 2.25 Spanakopita... 3.25

PIKILIA
 Hors d'œuvres Grecs Assortis
 Chaud pour (2)... 6.95 Pour (4)... 8.95
 Froid pour (2)... 5.95 Pour (4)... 7.95

Les Salades
 Salade César... 4.95 Salade Grecque... 5.95

Les Plats Principaux
 Shish Kebab... 8.45 Brochette de poulet... 8.45
 Brochette de poisson... 8.95 Brochette Cupidon... 9.95
 Brochette de filet mignon... 10.95 Assiette de (2) souvlakis... 7.45
 Brochette de crevettes... 11.95 Le rib steak... 9.95
 Côtelettes d'agneau... 8.95 Cuisses de grenouilles... 8.95
 Calmars frits... 7.95 Poulet et crevettes... 10.95

Tous les plats sont servis avec salade, pommes de terre maison et riz.

SPÉCIALE TERRASSE \$11.95
 Filet mignon et crevettes avec sauce maison.

Le Veau
 Veau Parmigiana... 8.95 (Mozzarella, parmigiano et tomate)
 Veau Picata Lemone... 7.95 (Vin blanc et citron)
 Veau Bolognais... 8.95
 Le veau du chef... 8.95 (Lambou, mozzarella, tomates et parmigiano gratinées)
 Les plats de veau sont servis avec betterave Allendé & salade de chef

Les Pâtes
 Fettuccine Alfredo... 6.25
 Tortellini alla Bebe... 6.25
 Spaghetti Bolognais... 6.25
 Fettuccine Carbonara... 6.95

Pour Nos Petits Amis
 Moins de 12 ans
 Assiette de souvlaki... 4.95
 Brochette de poulet... 5.95

La Terrasse Grecque de Laval
 380, boul. St-Martin
 663-4982

La Terrasse Grecque
 3498, av. du Parc (coin Milton) Montréal
 843-6926

Licence complète mais vous pouvez APPORTEZ VOTRE VIN.

APPORTEZ VOTRE VIN

Reservez maintenant pour vos partys des fêtes

LA CÔTE À BARON
 Restaurant français Bar Jardin terrasse

présente son tout **NOUVEAU BRUNCH DU DIMANCHE** de 11h30 à 15h.

Nous sommes maintenant **OUVERT**
 7 jours par semaine de 11 h 30 à 3 h a.m.

2070, rue Saint-Denis
 Réservations: **842-6626-7**

BROCHETTERIE VIEUX ST-DENIS
 (anciennement La Lorraine)

SUPER FESTIVAL DE LANGOUSTINES
 Soupe ou jus de tomate
 Escargots ou salade grecque
 Le plat principal est servi avec patates maison et riz du chef
 Thé ou café **13⁹⁵**

Venez vous divertir en écoutant notre guitariste mexicain «Vittorio Lopez».

RÉSERVEZ DÉS MAINTENANT POUR VOS «PARTIES» DES FÊTES ET LE RÉVEILLON DU JOUR DE L'AN
 NOUS AVONS NOTRE VIN MAIS VOUS POUVEZ APPORTER LE VÔTRE!

4501 St-Denis, coin Mont-Royal
 Réservations: 842-2696
 près métro

Fanni
 DINER DANSANT DU MERCREDI AU DIMANCHE AVEC **JOSE MARIA** CHANTEUR ORGANISTE

FESTIVAL DE LANGOUSTINES À 9⁹⁵
 SPÉCIAUX POUR LE MOIS DE NOVEMBRE

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

SURF & TURF (filet mignon 5 onces, 4 cuisses de grenouille, 2 pétoncles, 4 langoustines) **19⁹⁵**
 ASSIETTE DE PÊCHEUR (1/2 homard, 2 crevettes farcies, 4 cuisses de grenouille, 2 pétoncles, 4 langoustines) **19⁹⁵**
 BROCHETTE DE FILET MIGNON **11⁹⁵**
 MÉDAILLON DE FILET MIGNON (sauce au poivre) **16⁹⁵**
 SCALLOPINI DE VEAU GRAND DUC **11⁹⁵**

DESSERT: Coupe de fruits frais. Crème caramel renversée
 * UN GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE OFFERT PAR LA MAISON SUR RÉSERVATION *
 * SALLE DE RÉCEPTION *
 — RÉSERVEZ DÉS MAINTENANT POUR VOS PARTYS DES FÊTES —
 APPELÉZ POUR RÉSERVATION: 527-8313 ou 521-0194
 3132, rue Sherbrooke est

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 12⁹⁵
 ou
 CHOIX DE POISSONS GRILLÉS

accompagne à volonté de notre immense comptoir à salades et d'une fantastique table à desserts, thé ou café

PLACE BONAVENTURE 878-4569

RESTAURANT MARILENA
 Gastronomie Italienne
 Présente les spécialités de Bologne
 avec **Mamma Wanda**

SPÉCIAUX DU MOIS
 • Cappellaici Spinaci et Ricotta
 • La Spugnolata Mamma Wanda
 • Involtini Di Palla Fiorentina
 • Spinaci Alla Parmigiana
 • Coniglio Alla Reggiana
 • Dolce All'arancio Grand Marnier
 • Torta Di Gelato All'anice

Piano bar du mardi au samedi «HAPPY HOURS de 17h à 19h»
 8760 boul. Langelier
 Centre d'achats Place Val-Marie
 Réservations: 323-1629

BUFFET ROYAL DU CHATEAUBRIAND
 Tous les samedis soir à compter de 18 h 00
 «Musique pendant les repas par Roberto»

\$16.50 Adultes **\$13.50** Age d'or **\$4.95** Enfants

Saumon en Bellevue • Crevettes • Cuisses de grenouilles Provençale • Moules à la Jean-Pierre • Crabe à l'ail • Cuisson de boeuf rôti • Grande sélection de charcuteries et de salades • Sans oublier la grande table de sucreries royales, fromages et on en passe...

Holiday Inn **Le Chateaubriand**
 6500, Côte-de-Liesse, St-Laurent H4T 1E3
 Réservations: 739-3391
 Stationnement gratuit

EN VEDETTE **ROBERTO**
 Organiste-chanteur

Brunch Musical
 à volonté
 TOUS LES DIMANCHES
 Musique pendant les repas par Roberto

\$9.95 Adultes
\$7.95 Age d'or
\$2.95 Enfants

Ambiance spéciale
BAR L'ESCALE
 DANSE — MUSIQUE
 Chaque vendredi et samedi soir

Vieux **Kitzbübel**
 SUR LE LAC au 505, boul. Perrot Ile Perrot 453-5521
 vous propose son **BRUNCH AUTRICHIEN**
 tous les dimanches de 11 h à 15 h avec accordéoniste.

Table d'hôte toute la semaine
 5332, ch. Queen Mary 488-4757

Reservez pour le temps des fêtes. Salon privé pouvant recevoir 45 personnes.

Choix: bisque de crabe, crevettes ou pamplemousse, aubergine ou parmesan.

Aladin

LA PRISE DU JOUR: «poisson frais» 10⁹⁵\$
LA CASSEROLE DE FRUITS DE MER 14⁹⁵\$
SCALLOPINI DE VEAU AU CALVADOS 12⁹⁵\$
CARRÉ D'AGNEAU AUX FINES HERBES 17⁹⁵\$

Les peches Melba, la coupe des oranges au Grand Marnier. Café ou thé

6255, boul. Gouin ouest, Cartierville Rés.: 336-7770

RESTAURANTS

Dans la cave du Quatre Saisons

DU VIN

Jacques Benoit

« Elle est jeune... mais elle est belle », dit parfois Don-Jean Léandri de la cave du Quatre Saisons, dont il est le sommelier.

De taille moyenne, le cellier de l'établissement renferme aujourd'hui dans les 9 000 bouteilles.

Comparativement à certaines autres caves d'hôtel, ce n'est pas énorme, mais on y trouve, grâce à la perspicacité de son sommelier, à peu près tous les meilleurs vins qu'on a pu voir au Québec au cours des dernières années.

Comment devient-on sommelier? En quoi consiste ce travail? Et, surtout, sur quels critères se fonde un sommelier pour faire ses achats?

« Un vieux caviste »

D'origine corse, Don-Jean Léandri travaille dans l'hôtellerie depuis son adolescence.

« J'ai commencé au Plaza, de Nice, comme commis-débarrasseur, raconte-t-il. D'abord, je me suis intéressé au vin comme violon d'Ingres, et puis j'ai développé une passion qui n'a fait que grandir. Pour moi, cela a débuté avec un vieux caviste du Plaza (1). Je ne me souviens plus de son nom, mais il avait la passion du vin et il m'a donné la piqure. »

Il a par la suite roulé sa bosse un peu partout, d'un restaurant parisien jusqu'aux Bermudes où il fut pendant trois ans barman et maître d'hôtel.

Son installation au Québec remonte à il y a dix ans. D'abord employé de restaurant, puis sommelier dans un club privé maintenant fermé, le Club Castel, il est entré au début de 1980 au Quatre Saisons, qui compte parmi les plus grands hôtels de Montréal.

Il a une certaine réticence à parler de l'état de la cave à son arrivée. « C'est difficile, parce qu'on a tendance à critiquer ses prédécesseurs, dit-il. Je peux dire que la plupart des vins qui étaient à la carte étaient des vins de succursales ordinaires, fait-il cependant observer. Mais il y avait aussi une page spéciale, avec des vins de Maisons des vins. J'ai refait la carte, et même la carte elle-même que j'ai faite à la main au début. Il ne devait pas y avoir la moitié de ce qu'il y a maintenant, si ma mémoire ne me fait défaut. »

En fait, précise-t-il, l'hôtel avait eu d'abord un sommelier de métier, Michel Hermet, « puis quelqu'un d'autre l'a remplacé, qui a un peu laissé tomber la cave ».

Les achats

Il achète aujourd'hui, chaque année, pour environ un demi-million de dollars de vins. « Je n'ai pas de budget fixe. On me fait confiance », dit-il.

Toujours, il goûte le vin avant d'en acheter.

« J'achète régulièrement, en me fondant sur la qualité. J'ai peu de premiers crus. J'ai du Latour 80 que j'ai acheté parce qu'il n'était pas cher, du Margaux 79, du Mouton-Rothschild 78 et 81, mais le 81 n'est pas encore sur la carte, aussi du Pétrus 81 (2).



Don-Jean Léandri, dans le cellier de jour de l'hôtel, où n'est gardée qu'une partie des vins.

« Mais je me laisserai plus tenter par un Pichon-Lalande 79, poursuit-il, que par un Haut-Brion 81 qui est décevant. Mes critères sont des critères de dégustation.

« En ce qui concerne les bourgognes, les arrivages sont très petits et il m'arrive d'acheter, sans goûter, des vins de maisons très fiables, comme Faiveley et Drouhin. J'achèterai aussi de la même façon des blancs de Louis Latour et aussi des vins de Louis Jadot qui fait des vins très agréables. »

Sa carte des vins compte aujourd'hui quelque 200 vins différents, et environ 230 si on compte les vins offerts à la clientèle en demi-bouteilles.

Une carte équilibrée, bien à l'image... de son sommelier, comprenant par exemple 21 bons et très bons bordeaux rouges du secteur du Haut-Médoc; dix Saint-Émilion; 21 bourgognes blanches, mais aussi 20 champagnes, quatre Sauternes, une demi-douzaine de très beaux portos, etc.

À cela s'ajoute, pour le repas du soir, une gamme d'une douzaine de vins plus âgés, de très bons millésimes, achetés seulement depuis son arrivée: château Beycheville 70, d'appellation Saint-Julien, Latricières-Chambertin 71 Faiveley, etc.

« Du château Maucaillou 80 (d'appellation Moulis, vendu dans toutes les succursales), c'est facile d'approche, agréable, et j'en achète, précise-t-il. Je vais

acheter en fonction du rapport qualité-prix, de mes goûts personnels en ce qui regarde les premiers crus, mais aussi en fonction du goût de la clientèle pour certains vins.

« Mais j'ai aboli sur la carte Mouton-Cadet, Prince Noir, parce qu'on trouve des vins de meilleur rapport qualité-prix. Beau Mayne est meilleur et moins cher. Mais si les gens m'en demandent, je suis prêt à aller leur en chercher, car j'en ai dans le cellier. Le client est roi, mais de moins en moins de gens demandent ce genre de vins. »

Parfois, quand il juge l'affaire particulièrement intéressante, il achète en plus grande quantité qu'à l'habitude. « J'ai misé par exemple beaucoup sur les bordeaux 79, parce que c'est un mil-

lisme qui évolue plus vite que 78. C'est donc un bon achat d'avoir investi dans les 79. Mais je regrette que la SAQ n'ait pas acheté plus de 80, qu'il est un vin de restaurant parfait. J'en ai goûté pas mal achetés aux États-Unis. Ils sont plutôt légers, mais ils ont un bon fruit. Et ils sont souples, sans agressivité. Mais les 79 commencent à s'ouvrir. »

Ceux qui vieillissent

Il lui arrive de laisser vieillir certains vins, qu'il juge encore trop jeunes pour figurer sur la carte, comme actuellement, en bourgognes rouges, le Richebourg 79 et le Grand-Echeuseux 79 Domaine de la Romanée-Conti, ou encore le château Yquem 76, le plus grand des Sauternes, etc. Mais, dit-il, « c'est de l'argent qui dort » et en partie pour cette raison il a ajouté récemment à la carte une vingtaine de bons bordeaux 79 qui n'y figuraient pas encore: Branaire, Beycheville, Giscours, Certan de May, Bourgneuf-Vayron, qui sont, avec d'autres, la crème de ce qui s'est vendu en bordeaux rouges 79 au Québec.

« J'offre mes services, dit-il au sujet de son travail auprès de la clientèle, mais je n'argumente pas. Si quelqu'un veut du blanc avec de l'agneau... »

Dégustateur talentueux, Don-Jean Léandri est enfin un des participants réguliers du panel qui, comme on sait, goûte différents vins pour cette chronique.

(1) Le caviste s'occupe exclusivement de la cave, et n'a pas de contacts avec la clientèle, contrairement au sommelier, explique Don-Jean Léandri.
(2) Les premiers crus sont les meilleurs vins rouges de la région de Bordeaux. Parmi ceux cités par Don-Jean Léandri, seul le château Pichon-Lalande, d'appellation Pauillac, n'en est pas un.

RESTAURANT LES CRUSTACÉS

Gâteau d'anniversaire gratuit sur réservation

Tous ces spéciaux sont réalisés tous les jours, sauf le samedi jusqu'à 18h seulement.

Assiette de langoustines
Cuisses de grenouilles
Steak de surlonge
Crevettes à l'ail

\$9.99

servis avec salade César, légumes frais, riz ou pommes de terre.

FESTIVAL DES VINS
Café espagnol et digestif à prix réduits.

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

Joe's STEAK HOUSE
LA MAISON DU BIFTECK
AVEC LES GRANDES PORTES ROUGES

FILET MIGNON
(CE QU'IL Y A DE PLUS TENDRE)

\$8.95

Comptoir à salade à volonté
Patates frites ou au four
Pain rond français et beurre

MENU DU JOUR
(repas complet) à partir de

\$4.95

Salles disponibles pour réceptions ou banquets

Réservations: 842-4638
1459, Metcalfe
Réservez tôt pour vos «partys» de Noël

RESTAURANT LES CRUSTACÉS

SPÉCIAUX DU MIDI
Lundi au vendredi à partir de **4.95**

Lundi ou dimanche inclus **8.99** repas complet

RÔTI DE BOEUF AU JUS
STEAK AU POIVRE
Assiette de FRUITS DE MER

Reservez maintenant pour Noël et Jour de l'An
5706 est, rue Sherbrooke, coin Dickson. Réservations: 256-2185

Le Reine Elizabeth

TOUS LES DIMANCHES

le **BRUNCH** du **BEAVER CLUB**

LE BRUNCH DES BRUNCHES

Une avalanche de spécialités signées Edward Mèrard

\$15.75

Moitié prix pour enfants de moins de 10 ans
2 services 11h et 13h30

Réservations: 861-3511 postes 2227-2228-2230
Le Reine Elizabeth Hôtels CN

La p'tite bouffe

Cuisine française et espagnole

FRUITS DE MER ET COCHON DE LAIT FARCI

Reservez tôt pour vos partys des Fêtes

APPORTEZ VOTRE VIN

166, Prince-Arthur est, 843-8060
536, Duluth est, 843-5777

L'ancre D'or

LA HAUTE CUISINE avec nos chefs ALLEMANDS et SUISSES, dans une ambiance d'ANTAN au COEUR DU VIEUX PORT

Brunch du dimanche avec champagne de 11 h à 14 h **12.50\$**

Festival de GIBIER et VOLAILLE

Menu à la carte et choix de poissons frais.

Tous les jours de 11 h à 24 h.
Samedi et dimanche de 18 h à 24 h.

Réservations au 875-5162, Mme Schulz
777, rue de la Commune ouest (à l'ouest de McGill, direction pont Victoria)

Restaurant LA MARCHE

FESTIVAL DE CREVETTES et CUISSES DE GRENOUILLES
tous les jours de la semaine à partir de **\$8.95**

En vedette **RAUL DA SILVA**
Samedi et dimanche

SUPER BUFFET ESPAGNOL
Dimanche de midi à 22h «À VOLONTÉ»

hors-d'œuvre, patates, salades, plats chauds, poisson, paella, rôtis de boeuf, amulette espagnole et de succulents desserts.

\$9.75 par personne **\$5.50** enfants moins de 10 ans

TABLE D'HÔTE TOUTS LES SOIRS à partir de **\$10.95**

Guitariste-chanteur du mercredi au dimanche

Mehu du jour (7 choix) entre **\$4.55** et **\$7.95** de midi à 18h

5179, ch. de la Côte-des-Neiges (à deux pas de l'Oratoire St-Joseph)
Rés.: 739-9220

Beaucoup de gens connaissent le **COUSCOUS...**

Très 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. 287-0359

KATSURA

RESTAURANT 桂 JAPONAIS

Sushi Artistique et Intimité Diner Traditionnel!

MENUS SPÉCIAUX COMPLETS
Dimanche et lundi soir 17 h 30 à 19 h

1. DÏNER POULET TERIYAKI 11.75\$
2. DÏNER TEMPURE 12.75\$
3. DÏNER STEAK TERIYAKI 14.25\$

Choix de hors-d'œuvre
SISHI, YAKITORI OU TEMPURE

TOUS LES DINERS SONT SERVIS AVEC RIZ, SALADE, CRÈME GLACÉE et THÉ VERT.

2170, rue de la Montagne
Pour réservations: 849-1172
Salons privés «Tatamis» disponibles sur demande

Cavavin

Pour l'amour des vins!

Les garde-vins réfrigérés CAVAVIN à contrôle automatique de température et d'humidité sont offerts dans une variété de modèles et styles avec des capacités allant de 60 à 500 bouteilles. 2 températures.

Ideal pour résidences (armoire et bahut), bureaux (armoire et crédence), hôtellerie (armoire et arriere-bar).

Quel cadeau des fêtes!

Pour informations et documentation prière de téléphoner ou retourner le coupon ci-dessous rempli à:

Climatisation Fortier & Frères Ltée
4575, boul. Laurier, St-Hubert
Qué. Canada J3Y 3X3
Tél. (514) 678-2110

J'aimerais obtenir plus d'informations sur les nouveaux CAVAVIN.
 Une franchise CAVAVIN m'intéresserait.

Nom _____
Adresse _____
Prov. _____ Code Postal _____
Tél. _____

BENE! BENE!

Servi avec salade et panier de pain

Brochette de poulet
Poulet tendre avec piments verts doux et oignons frais arrosés de sauce teriyaki et servi avec fettucine au beurre. **7.95**

Crevettes Paesano
Préparées avec ail dans une sauce légère au vin blanc. Servies avec riz pilaf, tomate à la provençale et citron frais. **11.95**

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

5192 Côte-des-Neiges 731-8221

PAESANO

LA GOÛTER C'EST L'ADOPTER

Pizzelli Restaurant Bar inc.

368 est. Mont-Royal - Tél.: 849-4646, 6620
entre Drolet et St-Denis (metro Mont-Royal)

OUVERT 7 JOURS SUR 7 DE 11H À MINUIT ET DEMI
DINERS D'AFFAIRES TOUTS LES JOURS DE 11H À 17H
«LIVRAISON GRATUITE»

LE SEUL VRAI SPÉCIALISTE

La perfection d'une bonne PIZZA est d'être garnie avec modération de produits de qualité et cuite dans un four à bois. Ce four à bois ne doit pas être considéré ici comme un caprice écologique. Toute la différence est effectivement dans la cuisson ainsi que dans la composition de la pâte.

Or ce four à bois cuit la PIZZA en deux minutes «alors qu'il faut dix à quinze minutes dans un four conventionnel», exige une farine de pâtisier plus raffinée et légère.

Le joyau de la PIZZA ITALIENNE «PIZZELLI» la plus appréciée du plateau Mont-Royal.

RESTAURANTS

MIEUX QUE SUR LE POUCE

À table en dehors des heures de repas

On peut très bien chercher midi à quatorze heures sans avoir un penchant à se complaire dans les difficultés. On peut, tout simplement, avoir faim aux heures qui ne sont pas les heures sonnées. On peut, par exemple, aller voir un spectacle en sortant du travail et ne pas avoir le temps d'aller souper chez soi.

FRANÇOISE KAYLER

Le Pique-Assiette propose un menu spécial de 16h à 19h. Ce petit restaurant pourrait fort bien passer pour un bistrot du type de ceux qui se disent français. Le décor a logé un bar dans le fond, une salle à manger en avant. L'ensemble est sans prétention, chaleureux, bruyant à

certaines heures, animé et sympathique.

Le restaurant se spécialise dans la cuisine des Indes. En entrée, le menu proposait une soupe aux lentilles légère en texture et bien parfumée, ou de petits beignets de légumes un peu foncé d'apparence, mais agréables au goût.

Les plats sont offerts, soit avec du riz, soit avec ce pain particulier en forme de grande crêpe, cuit à la commande. Il est préférable de choisir le riz pour accompagner le cari de poulet aux épinards. Les morceaux de poulet étaient beaux et charnus, le cari doux et l'alliance avec les épinards était intéressante.

Le pain accompagnait bien

une grillade mêlée où poulet, porc, boeuf, poisson, tous marinés avaient chacun des saveurs différentes et très agréables. La portion était copieuse. Une petite salade fort pâle accompagnait cette sélection.

Les desserts du Pique-Assiette sont fort doux, l'un ressemblait à un riz au lait et l'autre à une sorte de fromage blanc arrosé de lait suave avec une trace de parfum de fleur.

Chaque menu, avant taxe et service: \$9.95.

LE PIQUE ASSIETTE
2051, ouest Ste-Catherine
932-7141

Installé rue St-Laurent, Anais est un bistrot-bar où l'on peut

prendre un repas, ou simplement un plat dans un décor frais et reposant, sobre et clair, presque lumineux.

La cuisine ne suit cependant que très peu la ligne bistrot et s'amuse parfois sans que les résultats soient toujours intéressants.

La crème de tomate à l'orange avait effectivement une consistance de crème, mais n'en avait pas la douceur, avec un fond très agressif. L'orange n'était qu'un prétexte et si elle donnait du goût c'était plutôt du côté de l'orange brûlée. La soupe de poisson «et sa rouille» ne correspondait pas du tout à la définition de ce plat. La soupe n'avait pas de force et la rouille ressemblait à ces assemblages piment-

tomate fortement relevés que servent certaines cuisines sud-américaines. Ce plat-repas serait pourtant un bon sujet de bistrot-bar.

La bavette à l'échalote était tout à fait à sa place. La viande avait des qualités mais la sauce, par ailleurs bien relevée, était beaucoup trop abondante et trop «crèmeuse». De bonnes frites complétaient la présentation.

La salade de poulet, sans que cela se justifie, était présentée avec des tranches de melon, tout à fait inutiles. Seul le coup d'oeil était joli. Le poulet disparaissait dans une préparation homogène de différents éléments hachés, bien liés entre eux, où rien ne venait donner le ton.

Au dessert, l'assiette de fruits frais peut sembler une bonne idée. Ce n'est en fait qu'une salade de fruits en pièces détachées: deux fraises, quelques lamelles de poires et de pommes, quelques grains de raisins, deux minces croissants de melon, un petit godet de yogourt nature.

Par contre, la crème renversée à l'orange était une belle réussite. Le flan était parfait, la petite sauce à l'orange qui le nappait était légère et parfumée à souhait.

Ce menu, pour deux, sans vin, avant taxe et service montait l'addition à \$29.
ANAIS
3615 St-Laurent
849-7270

CUISINE MEXICAINE
TOUTE UNE EXPERIENCE DE BON GOUT

Table d'hôte tous les jours de 19h à 23h.
ÉPICERIE AU GOUT DES MONTRÉALAIS.

LA TAQUERIA
1429 CRESCENT
TEL.: 843-6336
Toutes les cartes de crédit majeures acceptées

VIEUX MONTRÉAL
avec magnifique vue sur le fleuve

Le Bistrot Jacques-Cartier

Brunch du dimanche 10 h 30 à 15 h 30 \$9.95
Buffet samedi et dimanche soirs \$9.95

MUSIQUE VENDREDI ET SAMEDI

TABLE D'HÔTE TOUTS LES JOURS

Réservé pour vos parties des fêtes
254, rue Saint-Paul est
Ré.: 861-7000

Le Muscadin
Cuisine italienne

100 St-Paul ouest
Le Vieux Montréal
Ré.: 842-0588

RESTAURANT FRANÇAIS
Déjeuner d'affaires du lundi au vendredi de 11 h 30 à 19 h 30

Table d'hôte tous les soirs
La Saumonière

1230, rue Mackay
Ré.: 933-0246

La Rivière Des Parfums
CUISINE VIETNAMIENNE AUTHENTIQUE

SPECIALITÉS: Brochettes CREVETTES, boeuf, porc, poulet
FONDUES VIETNAMIENNES

Dégustez nos choix de «GRANDS SPÉCIAUX»
PRIX EXCELLENTS, confort et ambiance très agréable!

243, av. Mont-Royal ouest
Ré.: 849-8435
(coin Jeanne-Mance)

Tous les jours de 17h00 à 1h00. Lun., mar., jeu., ven. de 11h30 à 14h30

FINALMENT!

da Marcello

restaurant italien
fine cuisine toscane

825 est, ave laurier
montréal, 276-1580

(fermé le dimanche)

UN AMOUR D'ENDROIT!

RESTAURANT *Belle Paire*

FINE CUISINE ITALIENNE
3714, boul. de la Concorde, Duvernay, Laval
Ré.: 661-1824

Restaurant Le Piémontais
Cuisines italienne et française

Fermé le dimanche

1145A, rue de Bellin
Angle Dorchester
Montréal
Réservations: 861-8122

RESTAURANT CUISINE FRANÇAISE FAITE PAR LES PATRONS

Le Garroche

2098, Jean-Talon (angle Delormier)
Tel. 725-9077

Table d'hôte à partir de 11h à 23h \$6.95

Ouvert tous les jours de 11h à 23h
Samedi et dimanche de 17h à 24h

Restaurant LA MER À BOIRE

PARTY D'HUITRES «A volonté» tous les vendredis

Repas complet le soir \$9.95 à partir de

Table d'hôte du jour en vigueur jusqu'à 18h \$5.25 à partir de

429 St-Vincent — Ré.: 397-9610
Salle de réception disponible

RESTAURANT CUISINE FRANÇAISE FAITE PAR LES PATRONS

Le Garroche

2098, Jean-Talon (angle Delormier)
Tel. 725-9077

Table d'hôte à partir de 11h à 23h \$6.95

Ouvert tous les jours de 11h à 23h
Samedi et dimanche de 17h à 24h

Ragù Pella

La où l'on peut déguster 25 sortes de pizzas cuites dans des fours ou bois d'ébène!

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

La Petite Marmite
Spécialités françaises et crêpes bretonnes

Le velouté Andalou ou la crêpe du braconnier ou salade bruxelloise
Filet de doré exotique
Le canard à la mandarine
La tendresse de boeuf, brochée

Le Killmandjoro aux fraises

Tous les jours sur semaine de 11 h 30 à 20 h
Table d'hôte de 6,75 à 10,95 \$
7064A, boulevard Pie-IX 727-3540

Restaurant Napoléon TABLE D'HÔTE • PRIX MODÉRÉS

GRILLADES ET FRUITS DE MER

LE BEAUJOLAIS NOUVEAU EST ENFIN ARRIVÉ!

SPÉCIAL Fondue chinoise ou Bourguignonne

SPÉCIAUX DE NOVEMBRE
Escargots, soupe à l'oignon ou pâté

— SURLONGE COUPE New York sauce Bordelaise \$12.95
— TOURNEDOS ROSSINI \$12.95
— CREVETTES à la Provençale \$11.95

Incluant: entrée, café et digestif

1694 est, rue STE-CATHERINE
angle Papineau
Stationnement gratuit à l'arrière
523-2105

Chateau Madrid

L'endroit pour fêter toute anniversaire et ERALIO GILL jouera vos mélodies préférées.

FLAMENCO? OUI. UNE TRADITION DE LA MAISON DEPUIS 1960

* Spectacles à 20 h et 23 h.

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.

Table d'hôte à partir de 12,95 \$

«Au coin du feu». Diners d'affaires ou soupe-tôt à partir de \$5.00

MARBELLA CLUB

SAMEDI SOIRÉE BRÉSILIENNE
Danse ou son de la samba à partir de 21 h
1177, rue de la Montagne 861-3710
1 rue à l'ouest du Centre Sheraton
Réservez maintenant pour vos parties des fêtes.

RESTAURANT DU VIEUX PORT

FESTIVAL DE BROCHETTES \$7.25
servies avec soupe, choix de salade César, ou du chef, patate, riz et légumes frais

SOUPER-TÔT de 16h à 19h du lundi au dimanche

STEAK D'ENTRECÔTE marque rouge 16 onces \$8.95

CUISSES DE GRENOUILLES à la Provençale servis avec soupe, salade César, et pain à l'ail

LUNDI ET MARDI SOIRÉE DES DAMES
Apéritif gratuit offert par la maison!
Ouvert 7 jours par semaine de 11h à minuit
39, St-Paul est, Vieux Montréal
Réservations: 866-3175-3246 (salle privée disponible)

AUX DÉLICES DE SZECHUAN
où le savoir-faire au service du savoir-vivre

Un relais de la gastronomie chinoise (F. Kovler)

Spécialités szechuanoises et pékinoises

1735, ST-DENIS
Renseignements et Réservations 844-5542

NOUVEAU à la BARRIQUE
Cuisine française fruits de mer — fondues

Supper dansant

\$14.95 potage du jour ou salade du chef ou asperges vinaigrées
\$16.95 steak frites ou filet de sole meunière ou ris de veau dignoise
\$21.95 soupe à l'oignon ou barquette de fruits de mer ou salade savoyarde
ou entrecôte au poivre ou longe d'agneau provençale ou sole de Douvre
ou dessert
ou café

Réservez dès maintenant pour vos parties des fêtes de fin d'année.

Le dimanche 2 décembre, dès midi, il y aura fête avec le Père Noël, la Fée des Étoiles et un magicien.

1345, rue Fleury est
Ré.: 387-5655 — Olivier

Le Tripion 436, Place Jacques-Cartier Vieux-Montréal
Réservations: 861-1386

SPÉCIAL NOVEMBRE: AU CHOIX

Plat de «SCAMPIS» grillés à la provençale par pers. \$11.95

panaché de «SCAMPIS» et cuisines de grenouilles,
panaché de «SCAMPIS» et coquille St-Jacques,
panaché de «SCAMPIS» et papillon filet

Soupe à l'oignon au gratin, pain à l'ail,
RÔTI DE BOEUF AU JUS,
pommes au four,
salade verte de saison, \$14.75 par pers.
1/2 litre de vin rouge, importé maison

LA LUCARNE PRÉSENTE SES MENUS TOUT COMPRIS

Le petit menu 8.95 \$

Le menu du midi (Le déjeuner d'affaires) 6.75 \$ Spécial du mois 14.50 \$

«Un restaurant qui ne perd pas la tête» (Françoise Kayler)

1030 ouest, rue Laurier, Outremont
Pour réservations: 279-7355

Brochetterie les Obviers

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

menu variant entre \$6.00 et \$10.95

Apportez votre vin

Réservez maintenant: 525-9703
1349, Boul. Dorchester est.
Face à la maison Radio-Canada
FERMÉ LE DIMANCHE

Sancho Pansa
Cuisine espagnole et française

Tous les ingrédients d'une bonne soirée!

Du dimanche au vendredi soir
Menu spécial à partir de 7.95 \$
Samedi
Table d'hôte à partir de 8.50 \$

3458, avenue du Parc
Ré.: 844-0558
Réservez pour votre «party» de Noël

Restaurant «LES FILLES DU ROY»
Vieux Montréal

BUFFET DU LUNDI AU VENDREDI DE 11 h 30 à 14 h 30

Dîner de gens d'affaires de 16 h 30 à 18 h à partir de \$4.50

Tous les jours
Tables d'hôte le soir de 16 h à la fermeture à partir de \$9.50

Sans oublier nos délicieux «Gûter du samedi» de 11 h 30 à 16 h à \$6.50 et \$9.50

Notre fameux BRUNCH QUÉBÉCOIS DIMANCHE DES 11 h (avec musicien) à \$13.95
Ré.: 849-3535
415, rue Bonsecours
Stationnement gratuit

FESTIVAL HUITRES

Mercredi soir seulement MOULES MARINIÈRE \$12.95 «A volonté» Incluant potage

Mardi et mercredi 6 huitres Malpeque \$1.99 12 huitres Malpeque \$2.98

REPAS D'HUITRES Soupe aux huitres Huitres sur coquilles Huitres Rockefeller Casino • Gratinées • frites
Servi tous les jours \$13.95

Mardi et dimanche FESTIVAL DE CUISSES DE GRENOUILLES à volonté \$7.95

CRABES D'ALASKA JEUDI À VOLONTÉ \$14.95

TOUTE LA SEMAINE 1 lb \$12.95

Tous les jours: **SURF & TURF** Filet mignon, crevettes, langoustines, coquilles de \$9.95 ou et 1 honneur complet \$14.95

Mercredi MENU POUR 2 \$32.95
PLATEAU DU PÊCHEUR ou CHATEAUBRIAND incluant: bouteille de vin importé.

Mardi et dimanche PETONCLES À VOLONTÉ \$7.95

Mardi et dimanche BROCHETTES \$7.95

SEMAINE DE L'ESCARGOT À LA CRÈME \$1.99

Sortie 92 après le tunnel Louis-H.-Lafontaine

PLACE DE l'Artisan Chansonnier guitariste
du mardi au dimanche
191, boul. MORTAGNE, BOUCHERVILLE
Ré.: 655-6820

Le Plat d'Argent

LA TABLE LA PLUS RAFFINÉE À LAVAL
À l'approche de son 20e anniversaire

Le restaurant français LE PLAT D'ARGENT vous propose exceptionnellement son menu gastronomique d'automne en complément de la carte.

MENU D'AUTOMNE 1984

Le soufflé aux huîtres parfumé au citron
Le Yorkshire de grenouille et corail
Le pannequet de canard à la Mandarine
La mousseline de foie d'oie de la Mauricie

La soupe de poisson aux croûtons
Le consommé à la courgette

L'aiguillette de volaille aux Cèpes
Les médaillons de porc au cidre
Le lapereau du Québec «Plat d'Argent»
Le filet de truite de lac à la Catalane
La côte de boeuf à l'estragon

La bouquetière de légumes

La salade de saison

La pâtisserie du jour
La salade de fruits frais au Cointreau
La poire glacée au Pezod

RESTAURANT FRANÇAIS
Salon privé, banquet, mariage
1790, boul. des Laurentides
Vimont, Laval, Québec
Ré.: 669-6874

LE TOIT ROUGE

TRÈS TRÈS SUPERS
Tous nos plats sont accompagnés d'une salade verte et d'un panier de notre délicieux pain maison.

Filet de sole frais Belle Meunière
Garni avec des champignons et servi avec riz pilaf et le légume frais du jour. **7.95**

Rôti de boeuf au jus
Servi avec pomme de terre au four et pouding Yorkshire. **9.95**

DÉLICIEUX DÉJEUNERS DE MIDI
Notre chef cuisinier a créé un choix de plusieurs repas complets pour les déjeuners du midi, à compter de \$5.25
Servi tous les jours de 11 heures à 15 heures.

Montrez votre bon goût! Offrez un de nos certificats-cadeaux dans le temps des Fêtes.
5440 Sherbrooke est • Réservations 259-3748
Stationnement gratuit