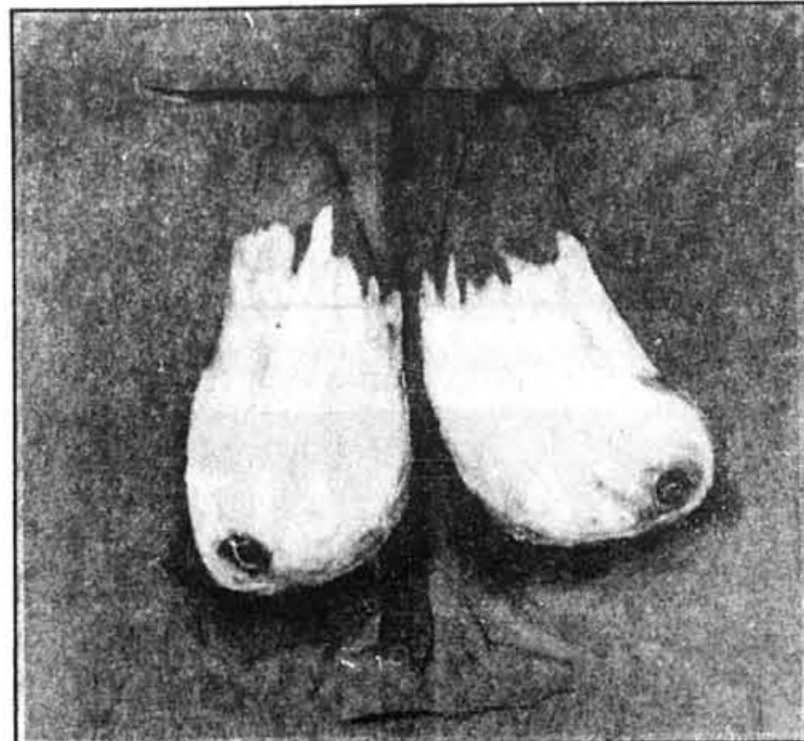


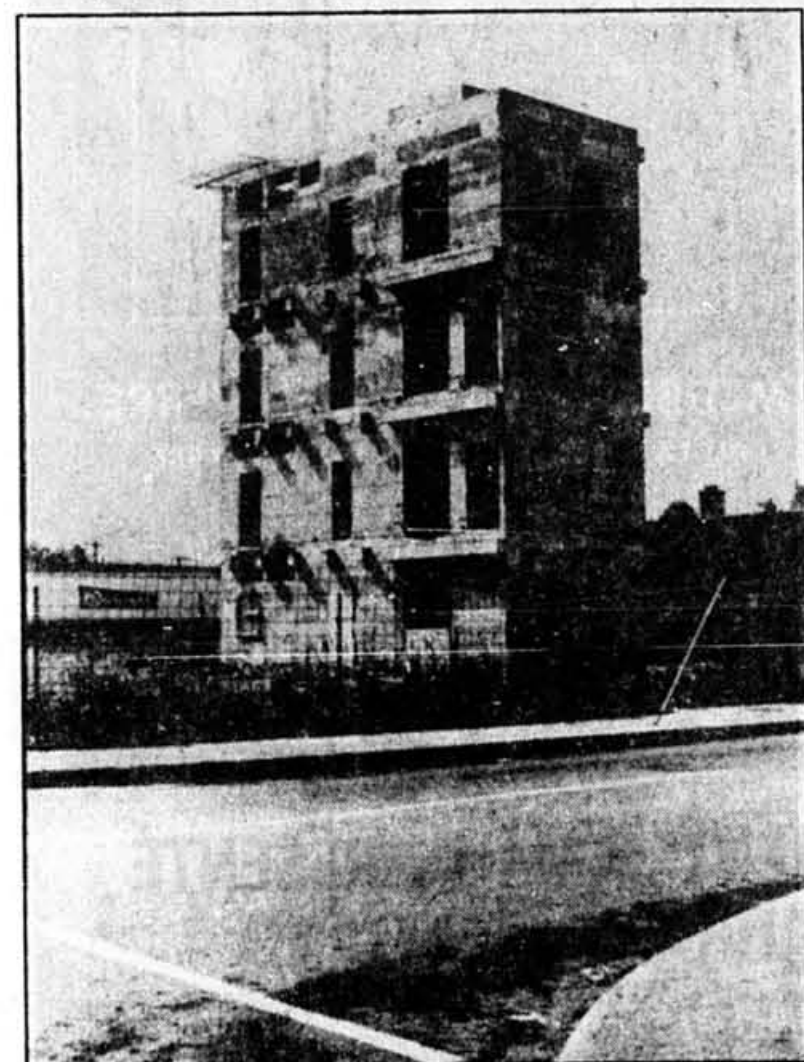


Sue Schnee, « Settle ».

photos Réal St-Jean, LA PRESSE



Marilyn Burgess, « Breast ».



André Maheux, « Sur a sculpture », chez Dazibao.

## DANS LES GALERIES DE MONTRÉAL La tournée impossible

■ Il faut que je me trouve une grille. Ça serait tellement plus pratique. J'arriverais dans une galerie, je sortirais la grille de mon sac et l'appliquerais sur les œuvres. Comme on fait avec les fiches de correction des examens du ministère de l'Éducation. Ce qui resterait caché par la grille, je ne m'en occuperais pas.

En fait c'est de tout un ensemble de grilles d'analyse dont j'aurais besoin, une batterie de tests comme on dit en langage psychologique. Grille formaliste, par exemple, au si grand pouvoir d'élimination, grilles sémiologique, structuraliste, psychanalytique, ou lyrique, grilles marxiste ou postmarxiste, capitaliste, féministe, progressiste, révisionniste, historiciste, mystique, philosophique, postmoderne, etc. J'arriverais dans une galerie et je sortirais de mon sac la grille qui conviendrait le mieux.

JOCELYNE  
LEPAGE

Mais ça ne s'achète malheureusement pas comme une paire de gants, une grille d'analyse.

Harcelée depuis quelque temps par artistes et galeristes qui se sentent délaissés, je cherche une solution pour avoir la paix. La grille, ça pourrait être une bonne idée, et une idée cruelle si j'avais une seule grille.

Car il y a toutes sortes d'artistes. Certains sortent de l'université, d'autres, du profond des bois ou encore des champs fleuris. Il y en a qui revendiquent le statut de savant, d'autres celui de poète ou de rocker ou encore, de révolutionnaire ou de visionnaire quand ce n'est pas de génie. Il y a ceux pour qui le savoir-faire à l'ancienne et le contact avec la nature sont tout ce qui compte, d'autres qui croient au pouvoir subliminal des formes, d'autres encore qui étalent sans pudeur leur je-me-moi. Dans ce monde sursaturé d'images qui est le nôtre (cinéma, télé, vidéo, publicité, revues, journaux, etc.) quel est donc aujourd'hui le rôle des beaux-artistes?

Cette semaine, j'ai tenté de jouer le rôle de publicitaire qu'artistes et galeristes attendent de moi. Une liste de 25 galeries connues et moins connues après élimination de celles dont l'exposition en cours ne le serait plus au moment de la publication de l'article. Vingt-cinq galeries à faire en deux après-midis, parce que la plupart des galeries sont fermées le matin, fermées le lundi et le mardi et que mon jour de tombée est le mercredi. Donc, un après-midi pour l'est de la ville, un autre pour l'ouest et peut-être une pointe à Outremont.

Quelle utopie! Le travail des artistes ne se comprend pas nécessairement en cinq minutes. Entrée à Powerhouse, rue Saint-Dominique, à 12 h 30, je sortais d'Optica à 16 h 30, rue Saint-Laurent. J'avais fait trois coins de rue et cinq galeries. La tête grosse comme une citrouille. Cinq autres, le lendemain, rue Saint-Denis et alentours. Ça fait dix. La tête encore plus grosse. Je remets donc à une prochaine semaine ma visite dans l'ouest et Outremont.

Trois expositions en particulier ont retenu mon attention et mangé mon temps. Celle de Luc Béland, chez Graff (oui, Josette, encore un gars et encore Graff, encore un blanc), l'exposition événement intitulée *L'impureté* à la galerie Aubes 3935, mais je re-

viendrai là-dessus la semaine prochaine. Il serait selon moi injuste de ne leur consacrer que quelques lignes. Enfin, l'exposition chez Optica qui prend fin ce week-end.

**Optica.** C'est là que mon sprint dans les galeries a mal tourné. Je suis restée collée une bonne heure chez Optica, sans me rendre compte du temps qui passait, occupée à déchiffrer, vivement intéressée. L'exposition regroupe les œuvres photographiques de cinq artistes de nationalités différentes qui ont étudié ensemble au Polytechnic of Central London, en Angleterre, dans les années

Magnificent Obsession, Optica, 3981 Saint-Laurent, pièce 501, jusqu'au 16 novembre.

**Powerhouse.** Martha Townsend y présente quatre petites pièces toutes simples et discrètes au pouvoir évocateur assez troublant et deux dessins où on retrouve les mêmes éléments. Elle joue avec le thème de la momification, momie/valise, comme on joue avec les mots. La forme de momie est exploitée de différentes façons, se fait symbole féminin, cœur, sexe, sang. On la retrouve entre autres, dans une pelle fraîchement aiguisée, portant une al-

certain humour, à la limite du figuratif et de l'abstrait.

Tisari et Côté à la galerie Noctuelle, 307 ouest, rue Sainte-Catherine, pièce 555, jusqu'au 24 novembre.

**Dazibao.** Avec ses grandes photos noir et blanc de buildings en construction ou démolition, d'échafaudages de travaux publics, d'installations agricoles en plein champ qu'il intitule *Sur la sculpture*, André Maheux se sert de son oeil de photographe pour « créer » des sculptures, réfléchir, sourire en coin, sur cette forme d'art et sur la photographie, cette autre forme d'art. L'exposition se poursuit à l'atelier de Maheux, pièce 312, où une diapositive projetée sur un mur blanc aux colonnes trafiquées crée une illusion complexe dont le dénouement se trouve dans notre dos, affiché à l'autre mur. Amusant.

De son côté Diane L. Côté présente des photos couleurs d'images tournées sur vidéo, donc voilées d'un grillage télévisuel et d'autres images sans grille. De plus petites photos, découpées, tournent autour des grandes. Il y est question de l'eau et de la main. Je n'ai pas saisi le propos. Ce sera peut-être pour une prochaine fois.

André Maheux et Diane L. Côté chez Dazibao, 4060 Saint-Laurent, pièce 104, jusqu'au 24 novembre.

**Articule.** Allons-nous rire, me suis-je demandé en constatant que le thème de l'exposition tournait autour de l'humour. Rire de l'art un peu. J'ai été un peu déçu. Quand même une réunion de bons et jeunes illustrateurs. Et quelques vidéos (presque tous en anglais). Tanya Morand, Marilyn Burgess, Anastasiu, Beha, M.-L. Gay, C. Kinnear, Robert Roth, Veronika Soul, Stewart et Wanowich.)

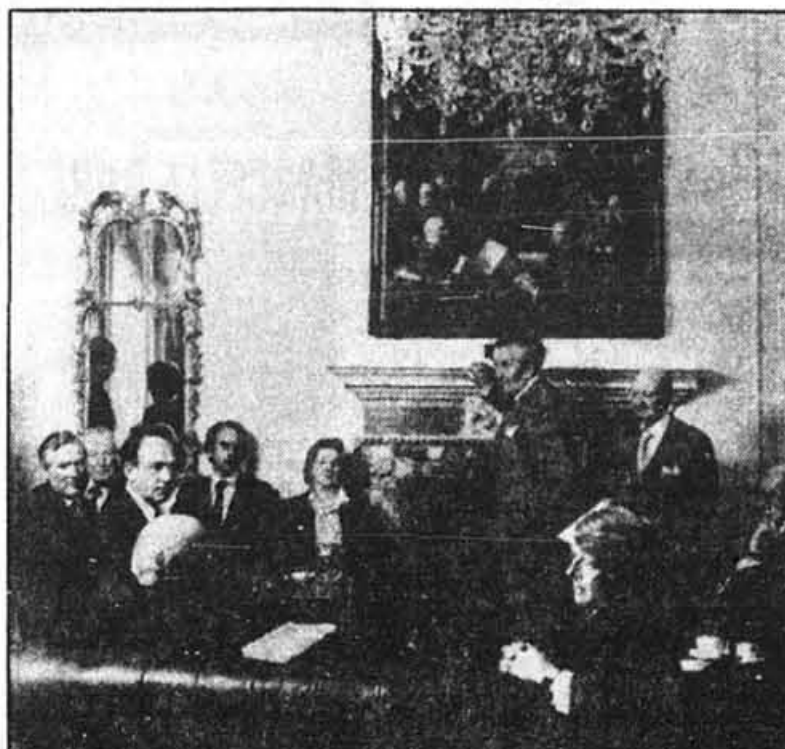
Humour d'Articule, 4060 Saint-Laurent, pièce 106, jusqu'au 24 novembre.

**Oboro.** Je ne sais trop quoi penser de l'exposition de Claude-Marie Caron. De grands panneaux noirs disposés comme des écrans sur lesquels sont brochées des toiles rondes de différentes tailles représentant les planètes de notre système solaire. Travaillees avec des couleurs percutantes et des motifs assez mescaliniens. À côté de cet univers naturel personnalisé, un immense cadre doré à plusieurs étages de motifs comme il ne s'en fait plus, symbole de la culture et peut-être de la bourgeoisie. Placée sur la base de ce cadre lourd et vide, une sculpture africaine primitive.

Wu Li, C.-M. Caron, à la galerie Oboro, 3981 Saint-Laurent, pièce 499, jusqu'au 16 novembre.

**La Malvas.** Ouverte il y a deux ans par des femmes qui se sont lancées dans cette aventure avec une étonnante naïveté, la galerie La Malvas loge dans un ancien appartement d'architecte ouvert sur l'étage inférieur dont l'entrée porte deux colonnes blanches. Yolande Taillon y présente actuellement une série de grande toiles pendues comme des stores. Des toiles faites à grands coups de rouleaux, aux couleurs sombres et séductrices, portant des traces aux motifs dételés comme si les tableaux étaient des fenêtres givrées. Les titres sont particulièrement tragiques pour des images somme toute plutôt séduisantes.

Forêts cendrées, Yolande Taillon à La Malvas, 3859 Saint-Denis, jusqu'au 24 novembre.



Karen Knorr, « Gentlemen ».

soixante-dix. Subventionnée par le British Council, l'exposition a été présentée à Toronto avant de venir à Montréal.

Cinq artistes conscients de vivre dans ce monde sursaturé d'images dont je parlais, et qui font du détournement. Détournement d'images, détournement de la photo, questionnement des rôles sociaux et sexuels charriés par les images qui nous entourent, questionnement des mythes culturels ou artistiques légués par les musées. Tous, c'est-à-dire Karen Knorr (Américaine), Olivier Rochon (Suisse), Mark Lewis et Geoff Miles (Canadiens) et Mitra Tabrizian (Iranienne) présentent leur travail sous forme de séries composées de plusieurs éléments et y intègrent des mots ou des phrases qui ne sont ni des légendes, ni des commentaires, mais obligent à une réinterprétation des photos et donnent un effet trouble.

Il y a, par exemple, la série théâtrale de Tabrizian avec éclairage noir dramatique, genre *Intimité* au second degré, où une femme de carrière, dans ses atours hollywoodiens années quarante à la fois masculins et sexy, réfléchit sur ses rapports avec les autres.

Knorr, quant à elle, nous propose des photos classiques de ces chics clubs britanniques où personnages (réels) jouent leur propre rôle, où meubles, objets, décor font partie du serveur noir, parlent éloquentement de privilèges de classe. Où rien ne change d'une génération à l'autre à part la présence d'une seule femme dans un groupe d'élus, mais est-ce que ça change quelque chose? Un oeil de voyeuse sur un monde d'hommes.

Je m'en tiendrai aux femmes ici, faute d'espace. Ce sera mon « action positive ». L'exposition est accompagnée d'un catalogue très éclairant si on lit l'anglais (\$3).

liance en son centre, dans un métronome qui bat comme un cœur, ou marque le temps, dans une petite tache rouge au centre d'un pilier de balcon usé dont les couches de peinture sont écaillées. Elle est là aussi, spectrale, comme s'évadant d'une valise dramatique. Un travail très poétique.

Sue Schnee présente quant à elle une série de grands tableaux à la pâte épaisse, aux couleurs criardes, têtes torturées silencieuses comme emprisonnées dans des masques, figées dans le roc. Étrange.

Martha Townsend et Sue Schnee chez Powerhouse, 3738 Saint-Dominique, jusqu'au 16 novembre.

**Noctuelle.** Ceux qui aiment Christian Tisari auront certainement un vif plaisir à le retrouver. Une vingtaine d'œuvres de 1982 à 1985, dans un espace prodigieux. Un travail toujours aussi systématiquement maniaque, comme si, cent fois sur le métier il avait remis chaque ouvrage, comme s'il travaillait avec des grilles qu'il déplacé chaque fois d'un millimètre en changeant de couleur. Cela donne des surfaces apparemment homogènes aux motifs réguliers, systématiquement enchevêtrés, à la texture serrée dans certains cas, impossibles à décortiquer. L'effet sur la rétine devient à la longue insupportable. Ça se met alors à grouiller, comme des cellules vues au microscope électronique, mais aussi comme le cosmos en accéléré. Dans ses œuvres sur papier fait main, le papier a lui-même subi un tressage, ce qui complique encore l'effet. Une exposition consistante.

Michel Côté, 28 ans, qui expose dans la petite salle présente une série de pastels sur lithos ainsi que des toiles. Il traite de sujets traditionnels (paysages, natures mortes, femmes assises) avec un

### CENTRE DE DESIGN DE L'UQAM

## Tout ce qu'il faut savoir sur le Bauhaus

■ De tous les événements consacrés au Bauhaus cette année à Montréal, celui du Centre de création et de diffusion en design de l'UQAM est sans doute le plus important, parce que le plus complet. Je ne vous ferai pas le coup de parler encore une fois en détail du Bauhaus, vous trouverez tout ce qu'il faut savoir sur cette école allemande (1919-1933), lieu physique et école de pensée qui a marqué la naissance de l'homme moderne, au Centre de design.

L'exposition, version itinérante de celle qui fut présentée à Paris en 1969, a une vocation didactique. Il faut donc y mettre le temps pour apprendre sa leçon. Elle se présente, magnifiquement d'ailleurs, sous forme de

modules métalliques gris comportant des panneaux explicatifs et des vitrines où des œuvres et objets sont exposés. D'un module à l'autre, nous prenons connaissance de l'enseignement qui fut diffusé au Bauhaus par les maîtres les plus importants qui s'y sont succédé, Itten, Albers, Klee, Kandinsky, Gropius, Moholy-nagy, Schlemmer, Mies van der Rohe, etc. Et nous faisons le tour, en quelque sorte, de l'apport du Bauhaus dans les différentes disciplines artistiques. Le montage de cette exposition a l'efficacité fonctionnelle du Bauhaus.

On y a également souvent recours à l'audiovisuel. Ainsi, dans une petite salle aménagée pour la circonstance, assis sur des

chaises bauhausiennes, on peut assister à une projection de diapositives sur écrans multiples traitant des réalisations des divers ateliers du Bauhaus. Pour bien montrer ce que le Bauhaus a apporté de nouveau, on a eu l'ingénieuse idée de comparer les objets, meubles, décors intérieurs, monuments architecturaux et autres produits du Bauhaus à ce qui se faisait avant. On comprend alors en quoi le Bauhaus était révolutionnaire. Certains auront peut-être aussi la nostalgie du 19ème siècle.

Un peu plus loin, sur deux écrans encastrés dans un panneau, on peut voir quelques vidéos, notamment *Le Ballet triadique*, d'Oskar Schlemmer, un

vidéo sur Klee, un autre sur Mies van der Rohe.

Je ne vous cite là que quelques éléments de cette exposition qui entendent à Montréal sa tournée nord-américaine après avoir fait l'Europe, l'Amérique latine et l'Australie.

C'est l'occasion unique, pour les Montréalais qui veulent s'instruire, d'apprendre une fois pour toutes leur leçon sur le Bauhaus. Une leçon facile à mémoriser si on se procure le catalogue, cartonné en français (\$15).

L'exposition, organisée par l'Institut des relations extérieures de Stuttgart en collaboration avec le Bauhaus-Archiv, se déroule jusqu'au 15 décembre au Centre de création et de diffusion en design, 200 ouest, rue

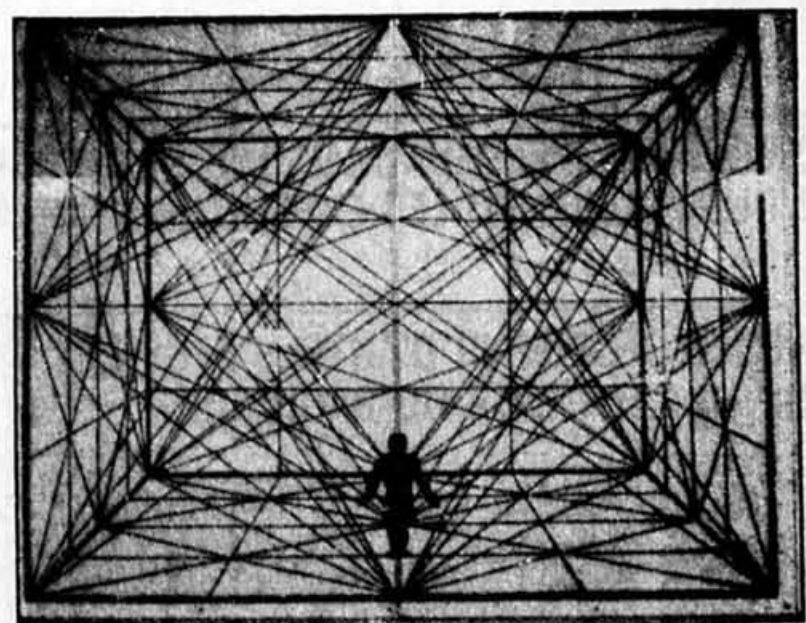


photo Réal St-Jean, LA PRESSE

Oskar Schlemmer, « Figure et cinéature de l'espace ».

Sherbrooke. Le Centre est ouvert au public le mercredi, vendredi, samedi, dimanche, de 12 h 00 à

18 h 00, et le jeudi, jusqu'à 20 h 00. Entrée libre.

J. L.

## GALERIES D'ART

exposition  
**ARMAND TATOSSIAN** R.C.A.  
Jusqu'au 30 novembre  
*Galerie*  
**BERNARD DESROCHES**  
1444, rue Sherbrooke Ouest, Montréal (514) 842-8648  
Ouvert de 9 h à 17 h 30 du lundi au samedi. Dimanche de 13 h à 17 h

**SALON D'AUTOMNE  
DU PETIT FORMAT**  
50 artistes  
500 oeuvres  
Ouverture le 17 novembre  
**l'art vivant**  
une galerie pour l'aquarelle  
3804, rue Saint-Denis, Montréal H2W 2M2  
Tél.: 849-9690

«Programme de Culture Canadienne» est  
heure de présenter Paul Louis Lacroix, pro-  
fesseur d'histoire de l'art à l'Université  
Concordia, qui donnera une conférence d'  
histoire de l'art intitulée «L'APPORT DES  
ARTISTES Néo-Canadiens sur l'art  
au Québec».

LE LUNDI 18 NOVEMBRE  
À 13 H 30 HEURES  
L'AUDITORIUM BANQUE ROYALE  
MEZZANINE 2  
1, PLACE VILLE-MARIE  
ENTRÉE LIBRE

DES GALERIES D'ART  
CLOSERIES7373, rue des Closeries  
Anjou — 351-2896

VERNISSAGE DUO

**BOISJOLI - KACHAMI**

Dimanche 17 novembre à 13h

Marie-Andrée Ostiguy au clavier

**LE CARREFOUR INTERNATIONAL DES ARTS ENR.**  
"OEUVRES D'ARTISTES CANADIENS ET INTERNATIONAUX RENOMMÉS"  
LOCATION / ACHATS — ABRI FISCAL

|                                                                                           |                                                                                                  |                                                                                                  |                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Artistes internationaux</b>                                                            | <b>Artistes canadiens</b>                                                                        | <b>Artistes internationaux</b>                                                                   | <b>Artistes canadiens</b>                                                                               |
| J. Archambault<br>G. Bonin<br>T. Carbo<br>F. Carbo<br>G. E. Gings<br>D. Jaugy<br>R. Jaugy | Emmett<br>Jacquet<br>Semenet<br>M. J. Xantus<br>H. D'Anty<br>J. Dolle<br>Y. Soudier<br>et autres | L. Ayotte<br>D. Beaulieu<br>A. Bérubé<br>G. Bouchard<br>P. Boucher<br>J. P. Duhamel<br>L. Brunet | R. Bryce<br>C. Claudas<br>I. Claudas<br>R. Davies<br>J. G. Deslauriers<br>J. P. Duhamel<br>M. A. Fortin |

À PARTIR **2740** PAR MOIS

Pour une modique somme mensuelle, deve-  
nez propriétaire de tableaux sélectionnés. Ce  
service s'adresse autant aux particuliers  
qu'aux compagnies et firmes profession-  
nelles. Nous nous présentons sur votre demande  
pour vous conseiller et vous présenter les  
photos de notre collection.

Le Carrefour International  
des Arts Enr.  
3035, boul. Le Carrefour, Loc. D 036  
Laval (Québec)  
H7T 1C8  
(514) 667-0702



Nous désirons plus d'informations concernant  
la location / achat de tableaux sélectionnés.  
Nom: \_\_\_\_\_ Prénom: \_\_\_\_\_  
Compagnie: \_\_\_\_\_  
Adresse: \_\_\_\_\_  
Ville: \_\_\_\_\_ Code postal: \_\_\_\_\_  
Téléphone: \_\_\_\_\_

Exposition  
**MARCEL RAVARY**  
scènes de rues  
vernissage le 17 novembre  
à 13 h  
L'exposition se poursuivra  
jusqu'au 24 novembre

galerie d'art michel bique  
1264, avenue Bernard ouest  
Montréal H2V 1V9 495-3047

Exposition  
**MARCELLE DUBÉ**

L'exposition se poursuivra  
jusqu'au 30 novembre

GALERIE  
**l'ambiance**  
1324, rue Roberval  
Saint-Bruno, 853-4263

galerie  
frédéric  
palardy  
**LOUIS BELZILE**  
Oeuvres récentes  
ENTRETIEN: AVEC L'ARTISTE  
DIMANCHE À 15H  
1170, rue Victoria, St-Lambert, 465-3337  
Du mar. au ven. de 11h à 17h  
Sam., dim. de 13h à 17h

**LIQUIDATION  
EXCEPTIONNELLE**

de 150 tableaux et aquarelles des plus  
grands peintres canadiens aveccertificat d'authenticité  
**30% à 70% de réduction**

P. de Bagossy • M. Assier • S. Fabo • F. Pascal • Niska • R. Nevin • G. Norwell •  
M. Blanchard • P. Gagnon • R. Simpkins •  
R. Alexandre • M. A. Fortin • B. Modeste •  
J. Leclerc • Saint-Gilles • A. Noeh • H. Masson • R. Picher • G. Légaré • P. Souli-  
kias • R. Savoie • B. Bolduc • Holpin • S. Cosgrove • S. Saint-Pierre • P. Surrey • H. Doucet •  
H. Beau • G. Bédard • J. P. Riopelle • G. Gings • L. Ayotte • A. Hébert •  
H. Gransow • Suzor-Côté • M. Tanabe • R. Richard • F. Jacurto • A. Bérubé • P. Tex Lecor • G. Pfeiffer • F. Constantineau •  
F. Labelle • A. Rousseau • U. Bruni, etc.

MasterCard — Visa — comptant

Dimanche 17 novembre, seulement  
de 10h à 17h, à  
l'hôtel Holiday Inn Richelieu,  
5059, rue Sherbrooke Est, Montréal.

**EXPOSITION — VENTE**  
**SAMEDI 16 ET DIMANCHE 17 NOVEMBRE**  
SEULEMENT DE 10H À 18H

BELLEFEUR  
BRETON  
CAMPEAU  
CANTIN  
COSGROVE  
CÔTE  
DUMAS  
FECTEAU  
FORTIN

HANAFI  
JONES  
LAMOUREUX  
LECOR  
MASSON  
MERCIER  
NOEH  
PAQUET  
PICHET  
PRÉVOST

POTTIER  
RAVARY  
SCOTT  
SIMARD  
SOULIKIAS  
ST-PIERRE  
SURREY  
TREMBLE

ET D'AUTRES.

GALERIE TIMOTHY ROBERTS INC.  
1452, RUE SHERBROOKE OUEST 281-1452, 849-1056

COIN RUE MACKAY  
MÉTRO GUY

VERNISSAGE

**HENRI MASSON**

AQUARELLES - PASTELS - HUILES

Rencontre avec l'artiste

dimanche 17 novembre de 14h à 18h.

L'exposition se poursuivra  
jusqu'au 30 novembre 1985.

GALERIE D'ART VINCENT

CHÂTEAU LAURIER, OTTAWA — (613) 230-1162

# La Photographie du Bauhaus

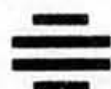
Du 14 novembre  
au 5 janvier 1986  
à la Cité du Havre  
873-2878Hommage  
à David Feist

Vernissage, le dimanche  
17 novembre à 15 h 30  
précédé d'une table  
ronde: la Photographie  
du Bauhaus et  
photographie actuelle.  
14 h 00

MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN  
DE MONTRÉALExposition organisée  
par le Musée  
d'art contemporain  
de Montréal

Laurie Anderson,  
Dominique Blain,  
John Brown,  
Serge Bruneau,  
Victor Burgin,  
Marc de Guerre,  
Mike Glier,  
Jenny Holzer,  
Nancy Johnson,  
Barbara Kruger,  
Robert Longo,  
Joanne Tod,  
Carol Wainio.

# Écrans politiques

Du 17 novembre  
au 12 janvier 1986  
à la Cité du Havre  
873-2878MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN  
DE MONTRÉAL

VENTE VENTE

**SCULPTURES ESQUIMAUTES****30% à 50% DE RABAIS**Plus de 200 sculptures achetées dans l'Arctique  
directement d'artistes renommés.

LA VENTE SE TERMINE DEMAIN

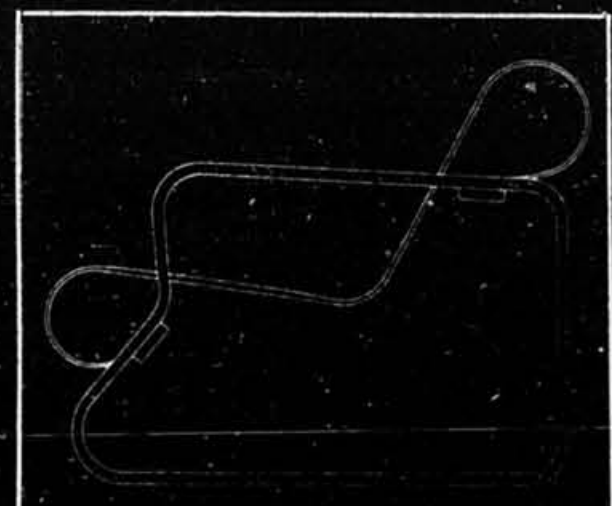
**POLAR INUIT SCULPTURES LIMITÉE**2340, chemin Lucerne, suite 6A  
(Centre commercial Ville Mont-Royal) **735-4676**Lundi au samedi, 9 h 30 à 17 h 30 — Dimanche, 13 h à 17 h  
Steve Garber, directeur

**MARKGRAF**  
Sérigraphies de 1977 à 1985  
jusqu'au 21 décembre 1985

1024, rue Laurier  
Ouest  
Outremont  
279-2188

atelier

# ALVAR AALTO

**MEUBLES ET OBJETS EN VERRE**

DU 14 NOVEMBRE AU 5 JANVIER 1986

**CHÂTEAU DUFRESNE**MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS DE MONTRÉAL  
ANGLE BOUL. PIE-IX ET RUE SHERBROOKE

1985 - 1986 MONTREAL  
**baubhaus**

**LE PLUS GRAND ÉVÉNEMENT JAMAIS PRÉSENTÉ  
EN AMÉRIQUE SUR LE BAUHAUS ALLEMAND**

• Ateliers • Concerts • Conférences • Expositions • Projections  
• Représentations théâtrales

Le Bauhaus, fondé en 1919 par Gropius, a marqué tout l'art occidental du 20<sup>e</sup> siècle. Plus qu'une école de formation, le Bauhaus fut un lieu de créativité unique dans l'histoire de l'art. Voilà pourquoi le Service des activités culturelles de la Ville de Montréal est heureux de s'associer à une dizaine d'institutions montréalaises pour vous présenter le panorama le plus complet jamais offert de l'ensemble de la production du Bauhaus entre 1920 et 1933. Architecture, cinéma, danse, design, gravure, musique, peinture, photographie, théâtre: autant de médias couverts par cet événement qui aura débuté en octobre 85 pour se terminer en avril 86.

**EN NOVEMBRE, DEUX MAISONS DE LA CULTURE  
VOUS PROPOSENT LES EXPOSITIONS SUIVANTES:**

**Maison de la Culture Notre-Dame-de-Grâce**  
3755, rue Botrel, 489-0842  
Meubles et accessoires  
Réédition de meubles de Breuer et de  
Mies van der Rohe  
Jusqu'au 8 décembre

**Maison de la Culture Côte-des-Neiges**  
5290, ch. de la Côte-des-Neiges, 739-7195  
Le tissage  
Collection unique de cartons, de croquis et de tissus  
en provenance d'Allemagne.  
Jusqu'au 15 décembre

**VEZ DÉCOUVRIR D'AUTRES FACETTES  
DE LA CRÉATIVITÉ DU BAUHAUS:**

DISCIPLINE

Architecture

Cinéma:

Design:

Musique:

Peinture:

Théâtre:

SUJET

Le Bauhaus au Québec

Le Cinéma allemand 1920-1930  
Le Cinéma et les beaux-arts  
durant le mouvement Bauhaus

Le Bauhaus

Via Design/Braun/Rosenthal

Musique de l'époque Bauhaus

Joseph Albers

Bauhaus, deuxième génération

Violet, de Kandinsky

ENDROIT

Université McGill

U.Q.A.M.

Cinémathèque québécoise

U.Q.A.M.

Palais des congrès de Montréal

Université McGill

Galeries UQAM et Esperanza

Galerie Schweitzer

U.Q.A.M.

— jusqu'au 30 novembre

— jusqu'au 30 décembre

— 26 novembre et

5 décembre

— jusqu'au 15 décembre

— 21-26 novembre

— 18 novembre

Obtenez le programme complet des manifestations  
Bauhaus-Montréal 1985-1986 aux maisons de la  
Culture, aux magasins Château d'aujourd'hui ainsi  
qu'au Goethe-Institut Montréal.



Ville de Montréal  
Service des activités culturelles  
Tel.: 729-2816

goethe  
institut  
montréal

Tel.: 866-1081

Une commandite de

**LA BANQUE  
D'ÉPARGNE**

## GALERIES D'ART

# Gilles Archambault

16-23 novembre

GALERIE DE BELLEFEUILLE

1212, av. Greene

Tél.: 933-4406

Ouvert le dimanche de 13h à 17h

# WERTHEIMER

MARBRES ET BRONZES RÉCENTS

L'exposition  
débutera le 23 nov. 1985.

Mar. au ven. de 9h à 17h30, samedi de 9h à 17h, fermé dim. et lun.

GALERIE DOMINION

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

GALERIE du VILLAGE

153, boul. Sainte-Rose Est, Laval 628-3131

Ouvert: mercredi au samedi 11 h à 17 h  
Dimanche 13 h à 17 h

OEUVRES SÉLECTIONNÉES DE:

A. Rousseau  
M. Favreau  
M. Mauro  
A. Noeh  
T. Lecor  
L. Del Signore  
N. Hudon  
C. LangevinT.K. Thomas  
R. Gagnon  
S. Berne  
H. Simpkins  
A. Besse  
V. Horick  
B. Aslanian  
R. ClarkL.P. Perron  
P. Soulikias  
A. Tatossian  
L. Ayotte  
A. Bertounesque  
M. Mercier  
et plusieurs autres• ACHATS • RESTAURATION • SERVICE À DOMICILE  
• ÉCHANGES • ESTIMATIONEXPOSITION  
**Marcel Fecteau**du 20 novembre  
au 1er décembre

Galerie Michel-Ango

430, rue Bonsecours, Vieux Montréal

Spécialité:  
investissement dans l'art  
Tél.: (514) 875-8281

EXPOSITION EXPOSITION

du 20 au 30 novembre  
des oeuvres de

# NORMAND BOISVERT

# CLAUDE ST-CYR

VERNISSAGE MERCREDI LE 20 NOV. À 19H

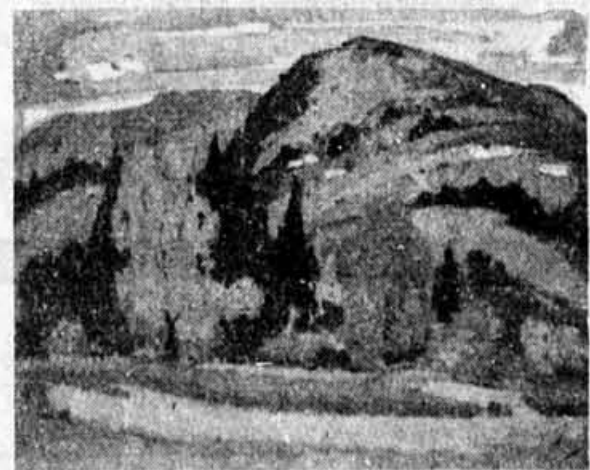
Galerie d'Art Mayfair

au 1355, boul. des Laurentides, Laval, Québec 662-1994

EXPOSITION  
**MAURICE DOMINGUE, S.C.A.**Lancement d'un livre publié par la galerie  
et écrit par Guy Robert.«Adam & Aylwin, Montréal» 30" x 40"  
du 21 novembre au 10 décembre 1985

Galerie Claude Lafitte

1446 ouest, Sherbrooke Mtl, Québec H3G 1K4 (514) 288-7718

EXPOSITION MAJEURE  
**PAUL SOULIKIAS**Vous êtes cordialement invités au vernissage  
et à rencontrer l'artiste  
le dimanche 17 novembre entre 13 et 17h.  
Vin et fromage

L'exposition se poursuivra jusqu'au 24 novembre.

MAISON D'ART ST-LAURENT INC.

916, boul. Decarie  
Saint-Laurent  
744-6683Mar. mer. 10 h 00 à 18 h 00  
Jeu. ven. 10 h 00 à 20 h 00  
Samedi 10 h 00 à 17 h 00 Dim. 13 h 00 à 17 h 00

LITHOGRAPHIES ET EAUX-FORTES

DE  
**RIOPELLE**

DEPUIS 1967

Aussi plus de 600 gravures et sérigraphies  
d'artistes québécois: COSGROVE - CERJ  
- DUMAS - L. JAQUE - P. LAMBERT -  
PELLAN et plusieurs autres

ATELIER GALERIE

SERGE LACROIX

4593, rue Rivard, Mtl

Tél.: 843-4535

Ouvert le dimanche sur rendez-vous

Oeuvres récentes de

**Gilles Labranche**

Vernissage le 16 novembre

L'artiste sera présent.

L'exposition se  
poursuivra jusqu'au 30  
novembre.

GALERIE D'ART WEST END

1358, avenue Greene  
Westmount, Québec

Tél.: 933-4314

GALERIE  
SAMUEL  
LALLOUZ

PRÉSENTE

**JAMES HANSEN**

1re EXPOSITION SOLO À MONTRÉAL

JUSQU'AU 10 DÉCEMBRE 1985

DE 10h À 18h DU MARDI AU SAMEDI

1620, SHERBROOKE OUEST, MONTRÉAL, 935-5455

FOYER DES  
**ARTS**EATON, 9<sup>e</sup> ÉTAGE,  
CENTRE-VILLEExpo-vente d'oeuvres  
d'artistes canadiens

EATON

Exposition jusqu'au 4 décembre 1985;

**MARC-ANTOINE NADEAU**

huiles - aquarelles - gravures

LA GUILDE GRAPHIQUE 9, St-Paul ouest  
Vieux-Montréal 844-3438

Heures d'ouverture: lundi-samedi 10h-18h/dimanche 13h-17h

Marché de la peinture cotes  
de peintres canadiens et québécois

| N.B. Cotes sur grandeur 16 x 20 |       |        |       |                |       |        |       |
|---------------------------------|-------|--------|-------|----------------|-------|--------|-------|
| ARTISTE                         | SURTE | MEDIUM | COTE  | ARTISTE        | SURTE | MEDIUM | COTE  |
| Aubry G.                        | —     | H      | 4555  | Favreau M.     | NM    | H      | 20005 |
| Bertounesque A.                 | —     | H      | 5655  | Fecteau M.     | —     | H      | 14005 |
| Biller J.M.                     | —     | H      | 9505  | Gagnon R.      | —     | H      | 9005  |
| Boisvert N.                     | —     | H      | 5505  | Germetta G.    | —     | H      | 9755  |
| Boka G.                         | —     | H      | 8955  | Gingras G.     | —     | H      | 18005 |
| Boucher R.                      | —     | H      | 3505  | Gingras G.     | PA    | 6005   |       |
| Bouchier R.                     | —     | R      | 4255  | Graham H.      | —     | H      | 15005 |
| Brien D.                        | —     | H      | 4005  | Henry P.       | —     | H      | 5255  |
| Brelon Y.                       | —     | H      | 6755  | Hurik V.       | —     | H      | 6605  |
| Burcio A.                       | —     | H      | 4255  | Iacurto F.     | —     | H      | 20805 |
| Carrette C.                     | —     | H      | 10005 | Kievas L.      | —     | H      | 4155  |
| Cosgrave S.                     | —     | A      | 9505  | Labelle F.     | —     | H      | 7005  |
| De Grace N.                     | —     | H      | 8755  | Laframboise R. | —     | H      | 6505  |
| Deligniere L.                   | —     | H      | 7305  | Longueville C. | —     | H      | 6505  |
| Dier J.                         | —     | H      | 9305  | Lomax J.       | —     | H      | 4005  |
| Domingue M.                     | —     | A      | 13005 | Loprinche M.   | —     | H      | 4055  |
| Domingue M.                     | —     | C      | 19005 | Loprinche V.   | —     | H      | 9605  |
|                                 |       |        |       | Loprinche J.P. | —     | H      | 6005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       | Loprinche S.   | —     | H      | 9005  |
|                                 |       |        |       |                |       |        |       |

R = scène de rue A = aquarelle CR = crayon H = huile  
NM = nature morte C = caseine E = encre PA = pastel

ARTISTES-PEINTRES, COMMUNIQUEZ-NOUS VOTRE COTE

Renseignements: 1-800-361-9323

Galerie Archambault

Nous serions heureux de vous avoir parmi nous  
à l'occasion de notre prochaine exposition  
présentée en l'honneur de:**MONIQUE  
MERCIER**VERNISSAGE LE DIMANCHE  
17 NOVEMBRE 1985 À 13h

L'exposition se poursuivra jusqu'au 24 nov. incl.

N.B.: Les tableaux seront exposés le samedi  
16 novembre mais ne seront en vente  
que le lendemain.

1303, rue Notre-Dame, Lavaltrie 1-586-2202

Route: Autoroute Rive-Nord (40), sortie 122

Facilités de stationnement

SOUS LE PATRONAGE D'HONNEUR DE  
**JEAN LAPOINTE**  
**LA GALERIE FRANCE-MARTIN**PRÉSENTE UNE EXPOSITION DES  
OEUVRES RÉCENTES DE**JEAN-PAUL LAPOINTE**LE COMÉDIEN BIEN CONNU AINSI QUE LE PEINTRE  
REHAUSSERONT CETTE SOIRÉE DE LEUR PRÉSENCE.

VERNISSAGE LE 19 NOVEMBRE À 19H.

L'EXPOSITION SE POURSUIVRA JUSQU'AU 30 NOVEMBRE.

COMPLEXE DESJARDINS

843-6852

OEUVRES RÉCENTES DE  
**RUDY SPARKUHL**vernissage samedi 16 novembre  
de 14h à 19h.

L'artiste sera présent

Atelier  
**J. LUKACS**

1504, rue Sherbrooke Ouest 933-9877

Montréal (Québec) H3G 1L3

Ouvert le dimanche, de 14 h à 17 h



Louis Lortie

# Louis Lortie séduit Londres

■ LONDRES (PC) — Le pianiste canadien Louis Lortie possède vraiment l'art de tirer le meilleur de l'orchestre qui l'accompagne, a écrit hier le critique Hilary Finch, chroniqueur musical du Times de Londres, habituellement considéré comme extrêmement exigeant et sévère.

Accompagné par la London Symphony Orchestra, sous la direction d'Andrew Davis, Louis Lortie avait, la veille au Barbican Hall, interprété le Quatrième Concerto pour piano de Beethoven.

C'est avec cette pièce que l'artiste canadien avait participé l'an dernier au prestigieux concours de Leeds, où il avait terminé au quatrième rang.

Le critique Finch a noté qu'il

avait retrouvé chez Lortie la sensibilité raffinée à l'extrême, le phrasé d'une délicate précision et l'habile doigté, qualités qui, selon plusieurs, auraient dû lui mériter le premier prix à Leeds.

Dès la répétition générale de l'après-midi, en prévision du concert de la soirée, Lortie donnait une interprétation nouvelle et inspirée du concerto de Beethoven, une interprétation différente de celle offerte à Leeds, a écrit M. Finch.

Le critique qui, en soirée, craignait de la part de Lortie une interprétation agréable mais mielleuse, a été au contraire ébloui par son jeu d'une analyse fortement structurée et d'une intensité musicale plus intense et plus transcendante.

# ANDRÉ-PHILIPPE GAGNON

# Saint-Prosper l'aura en retard, mais deux fois

■ C'est finalement demain soir que la nouvelle coqueluche du Québec, l'imitateur André-Philippe Gagnon, donnera son spectacle à Saint-Prosper, dans la Baie, à l'école polyvalente Abénakis, en raison d'un engagement pris depuis déjà un moment.

« Il devait le donner jeudi, mais on n'a pas pu, racontait hier au téléphone depuis Granby son gérant, Pierre Gravel. Pourquoi?... En revenant de Mirabel, on a été pris juste avant le pont Champlain dans un embouteillage monstre à cause de la neige! Trois heures et quart de temps.

« On a un téléphone cellulaire dans l'auto, on a appelé Saint-Prosper, on a appelé la police, tout le monde nous a dit que les routes étaient épouvantables! »

André-Philippe Gagnon, 21 ans, devait donner jeudi un seul spectacle à Saint-Prosper. Dimanche, il en donnera deux, à 19 et 21 heures.

« Les billets pour la deuxième représentation se sont vendus en 40 minutes. C'est pas parce qu'on a fait Los Angeles qu'on va lever le nez sur les gens! dit son gérant. On lèvera le nez sur personne. »

La veille — c'est-à-dire aujourd'hui, samedi — André-Philippe Gagnon sera à Shawinigan, où il présentera son spectacle à la salle la Crémallière.

« Eux aussi voulaient qu'il fasse deux spectacles, mais on a refusé pour la santé d'André. »

GALERIES D'ART

EXPOSITION

Galerie Prélude

présente les oeuvres de

Maurice Auclair  
Charles William Dubois  
Patricia GodinVernissage le dimanche 17 nov.  
de 13 h à 21 h, présence des artistesEncadrements Longueuil  
440, rue Saint-Jean, Vieux Longueuil  
Vin et café 670-8080

# RESTAURANTS

4897, rue Berri  
(coin Saint-Joseph)  
sortie sud du métro Laurier

Tél.: 523-2858

Tous les dimanches de 11h à 15h.

«LE BRUNCH DES BRUNCHES»

Seulement 7\$50 par pers.

Samuel II

Découvrez l'enchantement de la gastronomie sur les bords du Richelieu.

FESTIVAL DU GIBIER À PLUMES

les 21, 22 et 23 novembre

Au menu:

Concombre forestier

Terrine de coilles

Magret de canard aux mandarines

Salmis de faisan au champagne

Salade de foie de volaille

Le tout accompagné de Beaujolais nouveau.

291, rue Richelieu, Saint-Jean-sur-Richelieu

Réservations: 1-347-4333

Oriental  
Express

Fine cuisine de Szechuan

Hunan et Yanchow

5368, avenue du Parc

271-3205

10<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE

AU PRIX D'IL Y A 10 ANS

VOICI NOTRE CADEAU

FESTIVAL DU SUPER

STEAK

Servi avec spaghetti au pistou et salade de jardin

Restaurant

L'USINE DE SPAGHETTI

PARISIENNE

273, rue Saint-Paul est

2 maisons à l'est de

Place Jacques-Cartier

Vieux Montréal

866-0963

Dans le VIEUX MONTRÉAL

le vieux rafiot

406, rue Saint-Sulpice

Réservations suggérées au 288-7770

Avec la nouvelle saison

AMATEURS

D'HUITRES

Tous les merc., jeu., ven. et dim.

à partir de 18h

«PARTIE D'HUITRES»

UNIQUE EN VILLE

• Huitres sur écaillés à volonté

• Soupe aux huitres

• Feuilleté aux huitres et aux moules

• Moules marinière

• Gratin d'huitres

• Beignet d'huitres tartares

• Entrecôte surchoix grillée

• Comptoirs aux multiples salades

Seulement 13\$50 par personne

Stationnement gratuit après 18h du dim. au ven.

## RESTAURANTS

**Papa Carlo**  
Fine cuisine  
italienne  
et française

SAM. de 17 h à 21 h  
LE DIMANCHE de 11 h 30 à 15 h 30

**BUFFET CHAUD \$1250**  
FROID  
avec rôti de boeuf  
Sans oublier nos spécialités à la carte  
et nos populaires tables d'hôte.

220, boul. Crémazie ouest  
(sortie Saint-Laurent du Métropolitain)

Stationnement privé **388-9594**

**Casa FERNANDEL**

Cuisine italienne recherchée  
Cellier enrichi de grands crus  
d'Italie

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

50 est, rue JARRY  
près de Saint-Laurent

RÉSERVATIONS: (514) 381-9650

**DE NOUVEAU**  
FESTIVAL  
des chasseurs

Table d'hôte Soir **1550\$ - 1795\$**

DIMANCHE:  
Brunch des  
chasseurs **1395\$**

Reservez maintenant pour les  
parties de Noël

311, rue Saint-Paul Est  
Vieux-Montréal

Reservations S.V.P. au:  
**866-6254**

**AUBERGE LA BELLE POULE**  
406, rue Saint-Sulpice (coin  
St-Paul) Vieux-Montréal

Réervations: 288-7770

**UN FESTIN UNIQUE  
EN VILLE:**  
Super festival de scampi

Super scampi grillés au beurre à l'ail  
Super scampi et entrecôte grillés  
Super scampi et coquille Saint-Jacques  
Super scampi et médaillon de filet  
Super scampi et cuisses de grenouilles

Au choix  
**1395\$** par personne  
seulement

Stationnement gratuit après 18 h

**LE PETIT MARSEILLE**  
RESTAURANT —  
BAR — TRAITEUR

CUISINE DE PROVENCE

**1422 STANLEY**  
**842-6515**

MAINTENANT OUVERT

**RESTAURANT  
PICCOLO MONDO**

Un nouveau restaurant qui présente  
la plus succulente cuisine italienne.

Repas de gens  
d'affaires chaque midi

Buffet au rôti de boeuf **795\$**

**TABLE D'HÔTE**

Poulet chasseur **975**  
Veau « Parmigiana » **1075**  
Escalope de veau « à la pastorella » **1095**  
Piccolo mondo **1375**  
Médaille du chef **1450**  
Steak pizzaiola **1475**  
Sole de Douvres **1500**

Salade comprise avec le repas,  
dessert et café

Orchestre jeudi, vendredi et samedi  
Salle pour banquets de 20 à 25 personnes

Pour renseignements: 620-8491  
3610, boul. St-Jean  
Dallard-des-Ormeaux

**LA TOUR DORÉE**

Steak et fruits de  
mer succulents.  
Spécialités grec-  
ques délicieuses.  
Dinez et dansez au  
son de notre or-  
chestre et de ses  
melodies grecques et interna-  
tionales tout le mois de decem-  
bre du mardi au dimanche.

POUR NOVEMBRE DU LUNDI AU VENDREDI  
**1/2 PRIX DE LA TABLE D'HÔTE  
POUR CHAQUE 2<sup>e</sup> PERSONNE**

Samedi table d'hôte **995\$**  
à partir de

RESERVEZ MAINTENANT  
POUR VOTRE PARTIE DE NOËL  
PRIX SPÉCIAUX POUR  
GROUPE

680 ouest, rue Sherbrooke  
coin University  
Tel.: 844-4677  
844-4290

Facilités pour banquets disponibles

**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

**HOMARD VIVANT**  
Choisissez votre homard de no-  
tre vivier, nous le ferons cuire  
devant vous pour emporter.

Les huîtres sont  
maintenant  
arrivées  
**HUITRES  
MALPÈQUES**

**\$3<sup>00</sup> la douz.**

1065, rue PAPINEAU, Montréal  
**525-2519**  
de 10h à 18h lundi au samedi inclus.  
VASTE STATIONNEMENT GRATUIT ATTENDANT

FINE CUISINE ITALIENNE  
ET FRUITS DE MER

FESTIVAL  
DES  
LANGOUSTINES **1295\$**  
servies avec riz, beurre à l'ail et  
salade César.

**RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT**  
pour la période des Fêtes, vos  
parties de bureau ou repas fami-  
liaux. Arrangements pour grou-  
pes.

Diners d'affaires du lundi au vendredi

*Après le jour*

RÉSERVATIONS:  
TABLE D'HÔTE TOUTS LES SOIRS  
**527-4141**  
901, RUE RACHEL EST  
Cartes de crédit acceptées — Licence complète

**LE JOLI MOULIN**

FRUITS  
DE MER

BIFTECK SUR  
CHARBON DE BOIS

Chers clients, ou plutôt chers amis,  
Cette année nous célébrons le 13<sup>e</sup> anniversaire de notre  
établissement. Nous vous offrons en guise de remerciement tous nos  
digestifs à un prix exceptionnel, c'est-à-dire 2,45 \$ chacun et  
seulement 3,25 \$ pour nos cafés flambés.

Ce n'est pas tout.  
Notre chef a préparé pour vous une variété de menus exceptionnels  
pour vous remercier sincèrement de votre encouragement.

CETTE OFFRE EST VALIDE JUSQU'AU 1<sup>er</sup> DÉCEMBRE 1985  
INCLUSIVEMENT.

La direction et les employés du restaurant Le Joli Moulin

**MENU 13<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE**

potage du jour  
FILET DE SOLE AMANDINE ou FILET DE FLÉTAN AU SAFRAN  
ou 6 ONCES DE FILET MIGNON FORESTIÈRE  
Ces plats sont servis avec légumes frais et pommes de terre au choix.  
ou MOULES MARINIÈRE  
servies avec pomme de terre lyonnaise  
ou CREVETTES PRÉPARÉES DE 7 FAÇONS  
servies avec du riz.  
Gâteau maison, crème caramel ou coupe de fruits frais **995\$**  
Thé ou café

Diner d'affaires à partir de **695\$**

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

**RESTAURANT  
LE TOIT ROUGE**

**SUPER SPÉCIAUX**

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

Escalope de veau  
Provolone **8.95**  
Tendre veau pané avec sauce tomate, gra-  
tiné au fromage Provolone. Servi avec déli-  
cieux fettuccine persillées.

Langoustines (12)  
à la Provençale **12.95**  
Grillées au four, accompagnées de beurre  
à l'ail et servies sur un lit de riz.

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

NE MANQUEZ PAS  
L'ARRIVÉE DE NOTRE BEAUJOLAIS NOUVEAU  
LE 22 NOVEMBRE

**BRUNCH DU DIMANCHE**  
Venez savourer notre fabuleux buffet chaud & froid.  
5440 Sherbrooke est • Réservation 259-3748  
stationnement gratuit

«Buffet Lunch»  
**9,95 \$**  
du lundi au vendredi

Notre buffet comprend une variété de salades accompagnées de mets chauds  
et froids.

Mets chauds: Rôti de boeuf, rôti de  
veau ou poulet Cacciatore, Tortellini  
Alfredo, moules et palourdes au wok,  
légumes et café.

Mets froids: Saumon Bellevue, poulet,  
charcuterie, pâtes, salade de fruits de  
mer, ainsi que les piments, zuchinis  
ou tomates farcis.

**LE SHANGRILA**  
HOTEL DE LUXE

**BRUNCH 15.95\$**  
**LE JARDINIER**

Les dimanches, de 11h00 à 15h00, un buffet  
fantastique vous attend: Les salades, viandes froides,  
sushi, sashimi, saumon mariné, palourdes, crevettes,  
poisson. De plus, le Chef prépare devant vous nos  
spécialités orientales. Et nos desserts sont tout  
simplement irrésistibles.

C'est un rendez-  
vous pour toute  
la famille.

**8.95\$** pour les  
enfants de  
moins de 12  
ans.

**LE SHANGRILA**  
HOTEL DE LUXE  
3407, n. Peel, Montréal, Québec.  
H3A 1W7 288-4141

**BONAVENTURE HILTON**  
L'hôtel de villégiature au-dessus de la Place Bonaventure

Un événement pétillant. Pour célébrer les  
Journées champenoises, le Bonaventure Hilton  
présente un Festival du Champagne au Castillon,  
jusqu'au 23 novembre. Venez y découvrir  
quelques-uns des meilleurs champagnes qui soient  
et goûter des mets exceptionnels. Chaque jour, une  
vaste sélection de champagnes est aussi offerte à  
prix réduit.

Réervations: 878-2332

**Festival  
du Champagne  
au Castillon**

**OÙ TOUT LE MONDE EST CHEZ SOI**

NOUVEAU aux Éditions La Presse

**GÉRARD DELAGE**  
**GLOUTONS GOURMETS**

Humoriste et bon vivant, Gérard Delage n'a pas l'intention,  
en publiant ce livre, de jouer au connaisseur ou à l'expert.  
Malgré ses titres honorifiques ainsi que son adhésion à  
plusieurs confréries de gourmets et de dégustateurs, il n'a  
qu'une idée en tête: c'est d'apprécier au maximum le bien  
boire et le bien manger et de faire partager sa joie à tous ceux  
qui forment, selon son expression favorite, «la foule en délire».

Vous pouvez lire ce livre sans crainte. Gérard Delage nous  
l'assure, vous ne trouverez dans ce livre: aucun régime  
alimentaire, aucun programme athlétique, aucune cure  
d'amaigrissement, ou aucun mode de comportement qui  
aiderait plus tard à préparer votre procès de canonisation.

Vous y trouverez, par contre, des sujets aussi savoureux et  
délicats que: «la gourmandise: péché capital ou péché  
normal?», «que penser de la gloutonnerie?», «est-il plus  
nécessaire de boire que de manger?», «le rire à table» et  
«l'appétit: un guide ou un tyran?».

118 pages

COMMANDEZ  
PAR  
TÉLÉPHONE  
Service rapide  
et efficace  
285-6984

Économisez temps et argent en com-  
mandant vos livres des Éditions La  
Presse par téléphone. Vous n'avez qu'à  
composer le numéro 285-6984, donner  
votre numéro de carte VISA ou MAS-  
TERCARD et le tour est joué.  
Ce service vous est offert du lundi au sa-  
medi de 9h à 16h.

EN VENTE  
PARTOUT

OFFRE SPÉCIALE AUX ABONNÉS DE LA PRESSE: 20% DE RÉDUCTION

Veillez me faire parvenir ( )  
exemplaire(s) de Gloutons et gour-  
mets au prix de 9,95\$ chacun, plus 1\$  
de frais de poste et de manutention.

Je suis abonné(e) à LA PRESSE.  
Veillez me faire parvenir ( )  
exemplaire(s) de Gloutons et gour-  
mets au prix de 7,95\$ l'exemplaire,  
plus 1\$ de frais de poste et de manutention.

No d'abonné(e)

IMPORTANT: Joignez à cette com-  
mande un chèque ou mandat paya-  
ble aux Éditions La Presse, Ltée.  
Vous pouvez également utiliser votre  
carte de crédit comme mode de paie-  
ment.

MASTERCARD no.....  
VISA no.....

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

NOM.....  
ADRESSE.....  
VILLE.....  
PROVINCE.....  
CODE  
POSTAL..... TÉL.....  
TOTAL..... (Plus 1\$ pour  
ci-joint..... \$ frais de poste et  
de manutention)

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

**VOICI VOTRE  
BILLET POUR  
UN DINER À  
DEMI-PRIX**

Épargnez jusqu'à 8\$

Victoria Station vous présente cette offre très  
spéciale, valable pour tout notre menu avec  
d'exquises entrées. Choisissez entre la délicieuse  
côte de boeuf et le tendre steak de surlonge, à  
moins que vous ne préfériez les crevettes sautées,  
le poisson frais ou un succulent homard.  
Commandez deux de ces entrées et l'une d'elles  
vous sera offerte à demi-prix. Apportez ce coupon à  
Victoria Station avant le 8 décembre.  
Il vous donne droit à un succulent dîner à prix  
abordable.

Épargnez jusqu'à 8\$ offre valable jusqu'au 8 décembre.

Ce coupon donne droit à une réduction de 50% sur une  
entrée au bas prix courant, lorsqu'une autre entrée est  
achetée au prix courant.

Offre limitée à une entrée à demi-  
prix pour deux personnes par  
coupon. Cette offre se termine le 8  
décembre 1985. Offre non valable  
avec tout autre coupon à Victoria  
Station.

Offre non valable dans les  
endroits où elle n'est pas légale.

**Victoria  
Station**  
De délicieuses spécialités  
à prix abordable.

Montréal  
7500 avenue Victoria  
**739-3317**

CPN #9-642

## RESTAURANTS

Brochetterie  
les  
OuvriersTournedos de filet mignon  
Crevettes sautées à l'ail  
Shish-kebab, souvlaki

Spécial du jeudi au samedi

Tournedos et «Surf'n Turf»

Incluant: soupe du jour, salade, pomme de terre et riz maison.

Menu variant de

\$6.95 à \$11.95

Apportez votre vin

Réservez maintenant: 525-9703

1393, boul. Dorchester est

Face à la maison Radio-Canada

Fermé le dimanche

## LA CITADELLE

est fier de vous annoncer

## SON FESTIVAL DE BUFFET

9.95\$ PAR PERSONNE  
À VOLONTÉ  
DE 12 H À 15 H.lundi: la province Française  
mardi: les recettes du Québec oublié  
mercredi: le spécial fruits de mer  
jeudi: avanzi, les pâtes  
vendredi: l'agneau de la tête aux pieds

## BRUNCH DU DIMANCHE

ENFANTS MOINS DE 6 ANS GRATUIT  
8 À 12 ANS MOITIÉ PRIX

Pour renseignements ou réservations

844-8851

HÔTEL LA CITADELLE

410, rue Sherbrooke ouest,  
MontréalDans une atmosphère  
rustique et chaleureuse sur  
les bords de la majestueuse  
rivière RichelieuTABLE D'HÔTE  
MIDI ET SOIRSortie 112  
Route Transcanadienne (20)  
1810, boul. Richelieu  
Beloeil (Québec) J3G 4S4Réservations:  
(514) 467-4650

Lundi fermé

ristorante  
**PAPPAGALLO**  
CUISINE  
ITALIENNE CLASSIQUE

CREVETTES  
PROVENÇALES  
FILET DE DORÉ  
AMANDINE  
VEAU MARSALA

9.95\$

(soupe, café et dessert inclus)

AUSSI  
DINERS D'AFFAIRES  
TOUS LES JOURS

TABLE D'HÔTE CHAQUE SOIR  
SOIRÉE DES DAMES  
MERCREDI SOIR SEULEMENT  
1/2 prix à la carte

Lun. - ven. 11h30 à minuit  
Sam., dim. 16h00 à minuit  
Ouvert le dimanche

11811, Lachapelle  
(continuation du boul. Laurentien,  
nord d'Henri-Bourassa)

Grand  
stationnement  
gratuit

334-6221

Réservez maintenant pour les  
parties de Noël.

POUR RÉSERVER,  
APPELÉZ LE:  
731-7821AÉROPORT INT'L DE MONTRÉAL  
7700, Côte de Liesse  
St-Laurent, Montréal, Québec  
H4T 1E7  
Sortie Montée de LiesseBRUNCH INTERNATIONAL  
DU DIMANCHECommencez votre semaine en beauté en vous  
joignant à nous ce dimanche.Vous dégusterez les finesses culinaires de  
l'ESPAGNE.

Des musiciens joueront vos airs préférés.

16.95\$ par personne

Moitié prix pour les enfants de moins de 12 ans

LE PAVILLON

HOTEL DE LUXE

SOUPER DANSANT  
avec  
JOSÉ MARIA  
Organiste-chanteur  
de mercredi  
au dimancheSPÉCIAUX POUR  
LE MOIS DE NOVEMBRE

- Paltes de crabe Alaska 11.95\$
- Langoustines à la façon du chef 9.95\$
- Brochette de scampi 14.95\$
- Scaloppini Grand Duc 9.95\$
- Brochette de filet mignon 9.95\$

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

## NOUS OFFRONS UNE TABLE D'HÔTE

Du dimanche au vendredi  
seulement à partir de 7.75\$UN GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE  
SERA OFFERT SUR RÉSERVATION

SALLES DE RÉCEPTIONS

RÉSERVATIONS: 521-0194 — 527-8313

3132, SHERBROOKE EST

«UNE BONNE FOURCHETTE  
SAIT TOUJOURS OÙ ALLER»Le jeudi, ven-  
dredi et sa-  
medi soir, la  
chanteuse  
SUZANNE  
PARAYRE  
saura agré-  
menter vos  
dîners de vos  
chansons pré-  
féréesTABLE D'HÔTE  
à partir de  
incluant un dessert flambé 12.95\$

Complexe Desjardins

BASILAIRE 1

Réservations: 843-4088

Stationnement gratuit

Restaurant  
**Claude  
St-Jean**

LA PLACE DU STEAK

FESTIVAL  
DE CUISSES DE  
GRENOUILLES  
À VOLONTÉ

SPECIAL  
du LUNDI au VENDREDI  
du 18 au 22 NOVEMBRE  
REPAS COMPLET \$19.95  
D'HUITRES

INCLUANT:  
soupe, huîtres sur coquille, coquille  
Rockefeller, huîtres frites et gâteau  
au fromage, thé ou café

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

Gargantua &  
Pantagruel

Restaurant  
français  
UNE NOUVELLE  
EXPERIENCE  
GARGANTUESQUE!

TABLE D'HÔTE 13.95\$

ENTRÉE - À VOLONTÉ - panier de crudités,  
compoté à charcuterie, salade, à plats principaux  
à votre choix, plus choix de dessert  
APPORTÉZ VOTRE VIN BIENVENUE AUX GROUPES

Visitez Gargantua et Pantagruel du  
dimanche au mercredi et on vous  
remettra un coupon-rabais de 50% valide  
au nouveau restaurant  
La Bourguignonne.

3873, ST-DENIS Ouvert 17 h à 22 h 30  
Pour réservation 843-6317

RESTAURANT La  
Bourguignonne

SPECIALITÉS  
DE FONDUES

Le seul où vous  
pouvez apporter  
votre vin

3890, rue SAINT-DENIS  
848-7465  
du mardi au samedi 17 à 22 h 30

739-5555  
PIAZZA TOMASSO

8205, BOUL. DÉCARIE ET DE LA SAVANE

BUFFET ROMAIN  
samedi et dimanche soirNotre somptueux buffet  
romain vous offre une sé-  
lection de plus de 60 plats  
chauds et froids: amuse-  
gueule chauds, rôti de  
boeuf au jus, rôti de porc,  
mets mijotés, 7 pâtes et 8  
sauces différentes, fruits  
de mer, desserts maison,  
café et plus encore.

13,95\$

CANNELLONI PANARDA  
soir au rez-de-chausséeNotre délicieux cannelloni  
maison servi avec notre  
fameuse sauce à la  
viande, plus notre Table  
Panarda\* à volonté: une  
sélection de 18 spécialités  
délicieuses, chaudes et  
froides, desserts maison  
et café, thé ou lait. Offert  
du 16 au 22 novembre.7,95\$ Ord.: 10,75\$  
(\* Marque déposée)

## SPÉCIAUX D'AUTOMNE

— Servi avec soupe, dessert et café —

LINGUINE VONGOLE (PALOURDES)  
ou POULET PARMIGIANA

8,95\$

VEAU PICCATA ou  
CREVETTES MARINARA

9,95\$

PAS DISPONIBLES EN PLATS À EMPORTER

## SUPER SPÉCIAL: CANNELLONI

Notre délicieux cannelloni maison servi  
avec notre fameuse sauce à la viande, du 16  
au 22 novembre.

3,85\$

Ord. 6,95\$

ÉGALEMENT OFFERT EN PLATS À EMPORTER

SERVICE DE TRAITEUR À DOMICILE ou AU RESTAURANT

c'est  
le temps  
de la récréation  
le  
restaurant

## la vieille école

La Vieille École est un restaurant  
familial qui vous offre dans un décor  
d'ancienne école primaire une variété  
de plats généreux et des spécialités  
telles que la Truite St-Nicolas, le  
Poulet Récréation, les Crevettes  
Charlemagne et le New-York de  
l'écolier à des prix plus que  
raisonnables.

## rosbif côte de boeuf

Coupé devant vous par notre directeur de  
cuisine, nous vous offrons une généreuse portion  
de CÔTE de BOEUF au jus de 1ère qualité à la  
cuisson que vous désirez. Incluant, deux choix de  
légumes, deux choix de pommes de terre, de la  
sauce aux pommes et la surprise.

## bar à salade

Garni de 45 items et plus, vous n'aurez que  
l'embarras du choix. Une expérience dont vous  
vous souviendrez longtemps.

## café, dessert

Le complément parfait d'un excellent repas, la  
fameuse tarte aux pommes, servie chaude de la  
Vieille École.

11.95

spécial  
d'intro

## la vieille école

211, boulevard  
Henri-Bourassa Est  
Montréal H3L 1C1  
Heures d'ouvertures:  
dim. au jeudi: 11h à 23h  
vendredi: 11h à 24h  
samedi: 16h à 24hbrunch  
du dimancheC'est la détente à son  
meilleur dans un décor  
amusant, bref, c'est la  
récompense.  
9.95 adultes  
5.95 moins de 12 ans

382-4430



## Chi-Chis

Restaurant  
mexicainPressé le midi?  
Chi-Chis s'en occupe!Au comptoir spécial de l'Express de Midi,  
Chi-Chis vous sert une sélection de  
délicieux plats mexicains en 10 minutes  
ou moins...sinon, la prochaine fois,  
c'est gratuit!  
11h-13h30.

Licence complète.

985 boul. St-Jean, Pointe-Claire. 694-6346

Vous y reviendrez, amigo!

PLANIFIEZ VOTRE FIESTA DES FÊTES AVEC NOUS: RÉSERVEZ MAINTENANT POUR VOTRE PARTIE DE NOËL



## RESTAURANTS

**"Pour ceux qui s'y connaissent"**

**ANTICO MARTINI**

6450, rue Somerled  
(N.-D.-G.)  
(coin Cavendish)

**LE ROI DU VEAU**

Fruits de mer et pâtes

Apprécies des Montréalais depuis 9 ans, à un prix très abordable dans un décor et une ambiance romantiques.

Magnifique salle de réception pouvant accueillir jusqu'à 130 personnes.

Reservez maintenant pour vos parties des fêtes. Certificat cadeau disponible.

**489-6804**

**LA VIEILLE LISBONNE**

SPECIALITÉS PORTUGAISES  
STEAKS ET FRUITS DE MER

**TABLE D'HÔTE**

À partir de **895\$**  
TOUS LES JOURS

Musique d'ambiance    Atmosphère familiale

**RÉSERVEZ MAINTENANT POUR VOS PARTIES DES FÊTES**

3702, boul. Saint-Laurent    288-7963

**VOUS SONGEZ À VOS PARTIES DES FÊTES?**

Nous sommes l'endroit tout indiqué

**Reservez des maintenant**

«meilleur restaurant»  
Gault et Millau

**Medina**

Spécialités marocaines authentiques

3464, rue Saint-Denis  
ouvert tous les jours de 17 h à 24 h.    282-0359

Une oasis de calme, en bordure de rivière. Salles de réception...

**Hostellerie de la Gentilhommière**

cuisine française

Maison deux fois «centenaire»

Table d'hôte à partir de **1775\$**

208, rue Notre-Dame, Le Gardeur  
(à 2 pas de Repentigny)    Réservations: 585-0284

RESTAURANT CUISINE FRANÇAISE FAITE PAR LES PATRONS

**Le Garroche**

2096, Jean Talon (près de Lacombe)  
Tél.: 725-9077

Table d'hôte **895\$** de 11 h à 23 h  
à partir de

Ouvre tous les jours de 11 h à 23 h  
Samedi et dimanche de 17 h à 24 h  
Fermé le lundi.

**Nous vous invitons**

**FESTIVAL DU BIFTECK**

**ENTRECÔTE SURCHOIX GRILLÉE**

pommes frites hollandaises, salade mélangée maison, **375\$** par pers.

Tous les soirs à partir de 17 h.

**fleur bleue**

4897, rue Berri  
(coin Saint-Joseph)  
Tél.: 523-2858

Cuisine soignée abordable.

**BROCHETTERIE VIEUX ST-DENIS**

**FESTIVAL DU STEAK**

SALADE DU CHEF OU CÉSAR OU ESCARGOTS

1. ENTRECÔTE GRILLÉE **9.95\$**
2. MEDAILLON **7.95\$**
3. FILET MIGNON CHAMPIGNONS **11.95\$**
4. STEAK AU POIVRE **12.95\$**
5. STEAK AU POIVRE VERT **8.95\$**
6. SURLONGE **10.95\$**
7. HAMBURGER STEAK A LA GRECQUE **6.95\$**

TOUS CE PLATI SONT SERVIS AVEC POMMES DE TERRE AU FOUR (sauf surlong, surlong et légumes, thé ou café).

4501, RUE SAINT-DENIS 842-2696  
METRO MONT-ROYAL

RESTAURANT

**Colosse de Rhodes**

Spécialités: brochettes, fruits de mer, cuisine italienne

**SPÉCIAL: 2 POUR 1**

INCLUANT: SOUPE, DESSERT et CAFÉ

Lundi au vendredi: 11h à la fermeture  
Samedi et dimanche: 16h à la fermeture

Reservez maintenant pour vos parties des fêtes de 10 à 150 personnes.

**STATIONNEMENT GRATUIT**

PRINCIPALES CARTES DE CREDIT ACCEPTÉES

**744-3856**

LICENCE COMPLÈTE ou apportez votre vin

**1873, RUE SAINT-LOUIS (coin boul. Laurentien)**

**Mikasa**

Restaurant japonais

Buffet japonais chaud

à volonté **495\$**

Spécial du soir à partir de **795\$**

Reservez dès maintenant pour vos parties des fêtes.

N'oubliez pas de vous renseigner au sujet de la carte de membre

«Club Souper Mikasa»

844 est, Mont-Royal  
525-4964

**LE BOEUF... À LA MODE**

INCROYABLE MAIS VRAI!

N'apportez plus votre vin, nous vous offrons une bouteille de vin pour 2 personnes avec notre SUPERBE buffet tous les ven, sam. et aussi le dimanche.

**Brunch à partir de 11 h a.m. à la fermeture. 950\$** par personne

RÉS.: 866-0963

277 est, rue Saint-Paul, vieux Montréal  
(dans maison à l'Est de la Place Jacques-Cartier)

**SYMPOSIUM**

...incomparable...comme la Grèce

POISSONS GRILLÉS  
SPECIALITÉS GRECQUES  
MUSIQUE

«en haut»

5334, av. du Parc — Rés.: 274-9547

Ouvert tous les soirs à partir de 18 h  
Fermé le lundi

Faites de votre **PARTY DE NOËL** une soirée inoubliable.

Du jeudi au dimanche inclusivement: Stefanos Varlamoz et son orchestre

**BRRRRUNCH!**

ENDIMANCHAUFEZ-VOUS... AVEC UN BRUNCH CHEZ PUZZLES,

le plus intime, sympathique et délicieux brunch qui soit!

Profitez-en tous les dimanches de 11h00 à 14h00.

Adultes: 13.50\$ plus taxe  
Enfants de 10 ans et moins: 7.50\$ plus taxe

Pour réservations: 288-6666

**PZZLES**

333 rue Prince-Arthur, Montréal, Québec

**la Goelette**

8551, boul. St-Laurent  
(pres du boul. Métropolitain)

388-8393

**7 JOURS PAR SEMAINE**

**FESTIN POUR 2**

INCLUANT: une bout. de vin importée de France.

**2 IMMENSES ASSIETTES DU PÊCHEUR**

3995\$ pour 2

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

**MENU SPÉCIAL POUR PARTIE DE BUREAU**

2500\$ par personne    AUTRES MENUS à partir de 1295\$

**NOUVEAU EXQUIS RAVISSANT**

LE GRAND BUFFET INTERNATIONAL

Joignez-vous à nous ce SAMEDI et dégustez les finesses culinaires de notre GRAND BUFFET INTERNATIONAL comprenant ROASTBEEF ET FRUITS DE MER À VOLONTÉ, DANSE ET MUSIQUE.

**LE SAMEDI SOIR** à partir de 18h

21,95\$ par personne  
moitié prix pour les enfants de moins de 12 ans

POUR RÉSERVER, APPELEZ LE 731-7821

**LE PAVILLON, HOTEL DE LUXE**  
AÉROPORT INT'L DE MONTRÉAL  
7700, Côte de Liesse  
Saint-Laurent, Montréal (Québec)  
H4T 1E7  
Sortie Montée de Liesse

**ARRIVAGE DE BEAUJOLAIS NOUVEAU**

Dès le 22 novembre au Sheraton Laval et au Sheraton Le St-Laurent

● **Menu régional du Beaujolais**

Vous êtes conviés à déguster les mets de la région du Beaujolais, le midi et le soir, du 22 novembre au 5 décembre 1985, arrosés, bien sûr, de Beaujolais nouveau. Réservez dès maintenant, les places sont convoitées.

● **Le 5 à 7 spécial Beaujolais nouveau**

Découvrez le goût exclusif du Beaujolais nouveau, accompagné de fromages raffinés, dans l'ambiance intime et chaleureuse d'un 5 à 7, c'est plus agréable que d'affronter la file d'attente à la S.A.Q....

Au Sheraton Laval: Le bar Les Trois colombes.  
Au Sheraton Le St-Laurent: Le bar Les Deux ours.  
Le vin servi au verre, au demi-litre ou au litre.  
EN BOUTEILLE: AU COÛT DE LA S.A.Q. PLUS 5.00\$.

**LE CONCOURS**

**VISITEZ LA RÉGION DU BEAUJOLAIS À GAGNER: 4 voyages pour deux.**

Envolez-vous par Air France et soyez reçus au Château de la Chaize, dans la région du Beaujolais.

(Avec la participation de l'Union Inter-Professionnelle des Vins du Beaujolais - U.I.P.V.)

Obtenez tous les détails du concours, le 22 novembre dans La Presse, à CKAC, ou encore:

- au Sheraton Laval 687-2440
- au Sheraton Le St-Laurent 651-6510

CKAC 973

**la presse**

**AIR FRANCE**

**Sheraton Laval**    **Sheraton Le St-Laurent**

## RESTAURANTS

## Les grands 83 au Québec

DU VIN

## Jacques Benoit

Les débutants et les amateurs chevronnés sont saisis du même tourment... à la vue de bonnes bouteilles.

Ils voudraient bien en acheter, ne serait-ce que quelques-unes, mais les prix exorbitants qu'atteignent aujourd'hui au Québec les vins de qualité (particulièrement les bordeaux rouges et les véritables grands bourgognes, blancs et rouges) leur font dresser les cheveux sur la tête!

Qui peut se permettre, par exemple, d'acheter du château Beycheville 82, un des meilleurs vins d'appellation Saint-Julien (Bordeaux), très réussi en 1982, mais vendu \$43 la bouteille? Ou encore du château Margaux 81, d'appellation Margaux, à \$90,25 la bouteille?...

Aussi mordu soit-on, on y songe à deux fois, ou même on détourne aussitôt les yeux des bouteilles, quand on sait que le Beycheville coûte \$19,95 US et le Margaux \$46,50 US chez Sherry-Lehmann's à New York!

Autrement dit, faut-il persister à acheter des vins de grande qualité, ne serait-ce qu'une ou deux bouteilles d'un vin précis à l'occasion? Ou devons-nous en faire notre deuil, et ne plus boire par conséquent que des vins de qualité intermédiaire et de petits vins?

Pour le plaisir qu'on en retire mais aussi à cause de ce qu'on apprend ainsi sur le vin, rien ne

remplace en fait la dégustation de toutes les catégories de vins.

À cause de cela, on a tout intérêt à goûter parfois de très bons vins ou même des vins exceptionnels, à partir du jour où on se sait en mesure de les apprécier.

Le gouvernement du Québec (présent ou futur!) pourrait favoriser la consommation de tels vins, en réduisant son énorme marge de bénéfices et en baissant les prix dans la même proportion. Il ne semble pas du tout décidé à le faire, malheureusement, et il faut donc se résigner à payer le prix fort pour en goûter... ce qu'on regrette rarement!

## Les bordeaux 83

C'est devant ce genre de dilemme... en acheter ou pas?... que se retrouveront d'ici quelques mois les amateurs québécois, à l'arrivée des grands bordeaux rouges du millésime 83.

Au total, la SAQ a acheté en tout 39 de ces vins, c'est-à-dire de la catégorie des crus appartenant à l'une ou l'autre des classifications existantes, ou d'une qualité équivalente comme dans le cas des vins du secteur de Pomerol pour lesquels il n'y a pas de classement officiel.

Ces vins, dont la liste a été aimablement communiquée à LA PRESSE par Mme Anita Barrière, attachée de presse du président de la SAQ Jean-Guy Lord, et que des amateurs seront sans doute heureux de connaître, ces vins sont les suivants.

Pour ce qui est des huit premiers crus (la crème de la crème!), la SAQ en aura sept, soit Cheval-Blanc (d'appellation Saint-Émilion); Haut-Brion (Graves); Lafite-Rothschild, Latour et Mouton-Rothschild (Pauillac); Margaux (Mar-

gaux) et Pétus (Pomerol).

Les autres vins classés du Médoc qu'on trouvera alors sont: d'appellation Haut-Médoc, La Lagune; d'appellation Margaux, Rausan-Ségla; Lascombes, Palmer, Kirwan et Dauzac; d'appellation Pauillac, Pichon-Lalande, Mouton-Baronne-Philippe, Batailley et Lynch-Bages; d'appellation Saint-Estèphe, Cos d'Estournel et Calon-Ségur; et enfin d'appellation Saint-Julien, Ducru-Beaucaillou, Léoville Las Cases, Gruaud-Larose et Talbot.

Pour ce qui est des vins d'appellation Graves, la SAQ en a commandé quatre, à part Haut-Brion: Carbonnieux, Domaine de Chevalier, Malartic-Lagravière et Smith Haut-Lafite.

Appellation Saint-Émilion, La Gaffelière, Magdeleine, Trotteville, Grand Corbin d'Espagne, Fonplégade et Fonroque, puis, en vins d'appellation Pomerol, Trotanoy, La Conseillante, Vieux-Château Certan, Feyt-Clinet, Plince et Lagrange.

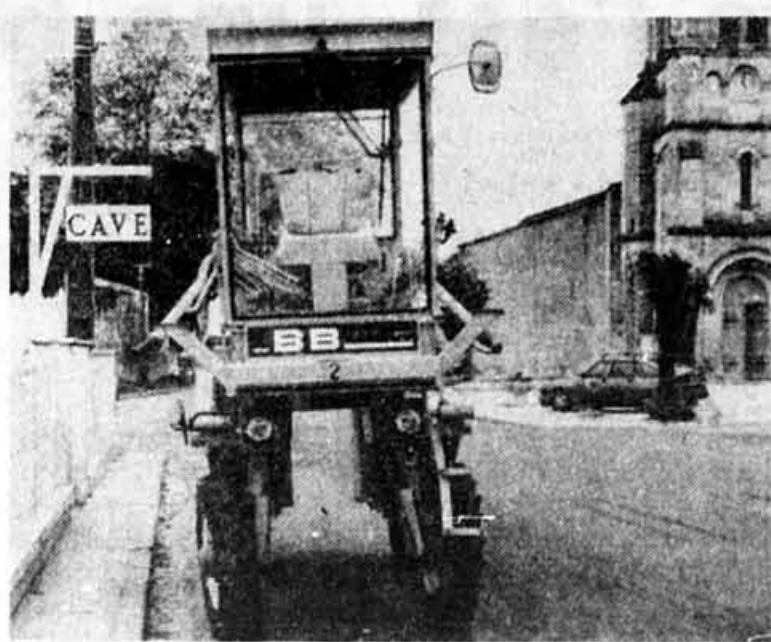
Il est à signaler, enfin, que deux de ces vins seront vendus pour la première fois au Québec, à savoir les châteaux Trotanoy — un des meilleurs Pomerol — et Lagrange, aussi d'appellation Pomerol.

## La qualité du millésime

Bons vins? très bons vins?... ou même vins exceptionnels?

À cause de très fortes pluies au mois d'août et d'un climat devenu humide, tropical, l'année 83 faillit bien être catastrophique dans le Bordelais.

Puis le beau temps s'installa à partir du 20 septembre, les raisins mûrirent au soleil et s'enrichirent en sucres et en tanins, tout en perdant de l'acidité. Les belles fins de saisons font la qualité des vins de Bor-



Un tracteur-enjambeur utilisé pour la culture de la vigne, comme on en voit partout dans le Bordelais.

beau, très concentré, mais sans les dimensions du château Margaux.

Flatteur, avec des odeurs un peu chocolatées, le château Palmer est un vin relativement corsé et aux saveurs parfaitement équilibrées, très élégant, mais moins concentré que les deux précédents. Le château Lascombes, également d'appellation Margaux, a lui aussi des odeurs pleines de charmes, mais il a moins de chair, comme on dit, que Palmer, et ses tanins sont plus durs et donc moins agréables. Autrement dit, Palmer lui est nettement supérieur.

En vins d'appellation Saint-Julien, j'ai goûté les châteaux Talbot et Gruaud-Larose, ce dernier vendu depuis toujours au Québec. Talbot est bien foncé, très consistant et savoureux... le Gruaud-Larose étant tout cela mais en plus fin et plus racé.

Le château Batailley (Pauillac) est un vin bien fait, quoiqu'il soit moins riche que les deux Saint-Julien et moins impressionnant. Enfin, le château Carbonnieux (Graves), m'a semblé être à peu près du même niveau, un vin correct, donc, mais sans rien de remarquable.

Trois vins que n'aura pas la SAQ, du moins aux dernières nouvelles, et tous trois délectables: Cantemerle (Haut-Médoc) d'une finesse et d'un charme incroyables; d'Angludet (Margaux), où on estime avoir fait en 83 le plus beau vin de l'histoire de ce château, un vin noir et d'un équilibre tout à fait réussi; enfin, Maucaillou (Moulis), bien connu au Québec, aussi foncé et savoureux que le d'Angludet mais en moins massif.

**Restaurant La Baleinière**

ENTRÉE AU CHOIX: Coquille St-Jacques, cocktail de crevettes de Matane, escargots à la bourguignonne ou crêpe Sorrentina.

**A VOLONTÉ: LANGoustINES et CUISSES DE GRENOUILLES** (incluant: COQUILLE ST-JACQUES ou SOUPE À L'ORIGNON) **1995\$**

**ASSIETTE DU PÊCHEUR** 1/2 homard frais, pattes de crabe d'Alaska, crevettes, moules, langoustines, pilonades et filet de sole. **1895\$**

**ASSIETTE DE LANGoustINES** Servie avec riz pilé et beurre à l'ail. **1695\$**

**CHATEAUBRIAND BOUQUETIERE** Sauce béarnaise. **1395\$**

**ESCALOPE DE VEAU PARMIGIANA** Servie avec fêtauccine Alfredo. **1395\$**

**SCALOPPIN DE VEAU MOUTARDE** Servie avec fêtauccine Alfredo. **1395\$**

**INCLUANT DIGESTIF AU CHOIX ET CAFÉ**

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE OFFERT PAR LA MAISON SUR RÉSERVATION

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

5860, boul. LÉGER  
MONTREAL-NORD

**Restaurant Le Tripon**

436, Place Jacques-Cartier  
Vieux Montréal

Réservations: 861-1386

**SUPER BRUNCH ROYAL**  
Tous les dimanches de 11 h à 15 h **\$975**

Filet mignon au poivre **\$895**  
Dégustation de 2 homards grillés à la provençale **\$1595**  
Grande assiette de fruits de mer **\$1650**  
Brochette de lapin forestière **\$850**

**Restaurant Les Étés**

**SAMEDI SOIR SOIRÉE DANSANTE** à partir de **1395\$**

spéciale pour les amateurs de danse, en compagnie de notre TRIO de musiciens, tout en dégustant une table d'hôte pour les gourmets

**BRUNCH LE DIMANCHE de les Étés (le vrai)** (par pers.) **1400\$**

Coupe de champagne et musiciens

390, rue Notre-Dame Ouest  
Vieux Montréal Métro: Corné Victoria  
849-7280

LE RESTAURANT DE FRUITS DE MER LE PLUS ORIGINAL

**LA POISSONNERIE**

**TOUS LES JOURS** OU LE GOUT ET LES PRIX VOUS PLAIRONT... **DINER 1 1/4 lb de HOMARD \$799** **1498, STANLEY** coin de Maisonneuve **842-1964**

**SAMEDI: DIMANCHE: LUNDI: MARDI: MERCREDI: JEUDI: VENDREDI:**

1/2 lb de crevettes décorées  
Pâtisseries Digby au sherry  
Pâtis de crabe Queen à volonté  
L'Assiette des sept mers  
Assiette du capitaine  
Brochette de crevettes géantes  
Brochette, pétoncles et crevettes

**«SOUPE-TÔT»** De 17h à 18h30 **SURF & TURF** (5 onces filet mignon et 3 scampi) ou **DINER DE SCAMPI** **\$799**

**«SOUPE-TÔT»** De 17h à 18h30 **SURF & TURF** (5 onces filet mignon et 3 scampi) ou **DINER DE SCAMPI** **\$799**

**AUTOMNE AU PORTUGAL**  
au restaurant-bar ambiance de fado

**ALGARVE SOL SALLE DE BANQUETS**

«Un restaurant fidèle à la tradition» — Françoise Kayler, LA PRESSE

**TABLE D'HÔTE**

Crevettes au madère **1095\$**  
Morue dorée **995\$**  
Saumon aux fines herbes **995\$**  
Truite aux fruits de mer **1095\$**  
Dessert au choix et café — Incluant: soupe, salade et dessert

Lapin chasseur **995\$**  
Médicaments de bœuf aux champignons **1095\$**  
Rognons de veau dijonnaise **995\$**  
Filet mignon avec crevettes **1295\$**

Rui Mateus chanteur et accordéoniste portugais

**BON APPÉTIT**

**AMBIANCE TYPIQUE DU PORTUGAL**

Tous les dimanches de 12 h à 17 h, dîner au prix de **650\$**

Dîner d'hommes d'affaires à partir de 11 h 30 à 15 h 00

Stationnement gratuit, sur Duluth et Saint-Dominique

3956, boul. Saint-Laurent **Tél.: 843-4729**

**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 Porte de Chine**

RESTAURANT

**CUISINE GASTRONOMIQUE**  
**SZECHUAN ET HUNAN**

Réservations: 878-0598  
400, boul. Dorchester O.  
(coin Bleury)

**Aladin**

**FESTIVAL DES HUITRES**

**TOUS LES JOURS**

Soupe aux huîtres **1795\$**  
1/2 douz. d'huîtres sur écaïlles  
1/2 douz. d'huîtres Rockefeller  
Huîtres frites avec sauce tartare ou Vol au vent aux huîtres

**TOUS LES JEUDIS**  
Huîtres à volonté apprêtées sous différentes formes **1895\$**

**TOUS LES MERCREDIS**  
SOIRÉE DES DAMES

**TABLE D'HÔTE**  
tous les jours à partir de **1195\$**

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

**Le Jardin de "Paxos"**

La première Brochetterie sur la rue Duluth

**SOUPER TÔT!**  
LUNDI AU SAMEDI: 16h à 18h  
DIMANCHE: MIDI À 17h

**LE REPAS COMPREND:**  
SOUPE DU JOUR OU TARAMAS, OU SPANAKOPITA OU DOLMAS — LE BAKLAVA — CAFÉ OU THÉ

**BIENVENUE** jusqu'au 7 décembre 1985

**APPORTEZ VOTRE VIN**  
521, Duluth est (midi à minuit) **Rés.: 521-4206**

**Au Bourassa**

Cuisine française et fruits de mer

**SPÉCIAUX DU MOIS** repas complet

**STEAK GRILLÉ** sauce au poivre vert **995\$**  
**FILET DE SOLE** sauce meunière **950\$**

Brevage en sus

Autre table d'hôte, tous les soirs  
Musique et danse à notre bar — VERSION —  
Réservez tôt pour vos réunions des fêtes

6150, boul. Henri Bourassa, Montréal-Nord  
Rés.: 322-6760 ou 325-0718  
Stationnement gratuit et facile

**Le Pichet**

CUISINE FRANÇAISE RECHERCHÉE

Communiquez avec nous pour vos parties de fêtes.

Réservation: 845-9461

Fondue chinoise à volonté **\$1375**  
Spécial du samedi soir  
Table d'hôte à 1/2 prix

Crème de légumes ou mousseline de saumon fumé  
Quiche lorraine ou champignons à la grecque  
Méditerranée de porc à l'échalote confite **17,90 \$**  
Poussin de veau à la crème **19,90 \$**  
Escalope de doré florentine **20,90 \$**  
Filet de sole au citron **22,90 \$**  
Longue d'agneau moutardine **24,90 \$**

Mousse aux 2 chocolats ou gâteau aux pommes

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

**Assiette au Boeuf**

Fameux pour sa cuisine française et Europe Centrale

Vous invite à passer une agréable soirée avec le fameux accordéoniste.

**MARINICA ET SES MUSICIENS** en provenance de Roumanie (accordéon, symphonie, violon et contrebasse)  
Musique gitane, classique et internationale.  
Ambiance chaleureuse.

**TABLE D'HÔTE** à partir de **1090\$**  
Nombreux choix à la carte.  
Réservez pour vos parties de Fêtes — Salon privé.

Ouvert tous les jours de 12h p.m. à 1h a.m., samedi, dimanche de 17h à 1h a.m.

1220, rue Crescent, Montréal — Réservation: 866-7454

**BRUNCH DU DIMANCHE**

Croissants, salades assorties, salade de thon ou saumon, bœuf bourguignon, saucisses, jambon et lardons et omelette, bœuf, fèves ou lard, œufs brouillés, pâtisseries maison, salade de fruits fraîches, jus d'orange, thé, café, etc.

**OEufs ET CRêPES** PRÉPARÉS À VOTRE GÔÛT (enfant de moins de 12 ans 50%)

**895\$** **FRAS DU JOUR**

**Le Relais**

**BUFFET RÔTI DE BOEUF À VOLONTÉ** **1295\$**

GÂTEAU GRATUIT POUR VOTRE ANNIVERSAIRE  
MAINTENANT SALLES DE RÉCEPTION DISPONIBLES  
RÉSERVEZ MAINTENANT POUR VOS PARTIES DES FÊTES  
APPELEZ POUR RENSEIGNEMENTS  
295 ouest, rue Saint-Charles, Longueuil **Réservation: 677-6378**

PRINCIPALES CARTES DE CRÉDIT ACCEPTÉES  
STATIONNEMENT GRATUIT  
3 minutes à l'est du pont Jacques-Cartier

**LA CASA GRECQUE**

200, Prince-Arthur  
(angle Hôtel-de-Ville)

**PARTIES DE NOËL**  
Fidèle à son habitude, la Casa Grecque vous accueille dans une ambiance familiale.

**APPORTEZ VOTRE VIN**  
**RÉSERVEZ TÔT**  
Prix spéciaux pour groupes

**JUSQU'AU 12 DÉCEMBRE**

**SPÉCIAL 2 pour 1**  
tous les mids - 7 jours par semaine à compter de **\$7,95**  
LUNDI AU VENDREDI DE 11H À 17H  
SAMEDI ET DIMANCHE DE 11H À 16H  
Choix de: brochettes, escalopes de veau, filet mignon.  
Incluant: soupe, salade, pommes de terre, riz, dessert, thé ou café.

**RÉSERVATIONS: 842-6098 — 843-5258**

**LA CASA GRECQUE LAVAL**

RÉS. 663-1031 — 663-1039 1459, BOUL. ST-MARTIN OUEST — LAVAL

**SPECIALITES: FRUITS DE MER STEAKS ET BROCHETTES**

**NOËL APPROCHE**  
Comme toujours, la Casa Grecque vous accueille dans une ambiance chaleureuse. **RÉSERVEZ TÔT — APPORTEZ VOTRE VIN** et amusez-vous comme à la maison.  
Prix spéciaux pour groupes.

**N'oubliez pas**  
le réveillon du Jour de l'An avec un menu spécial.  
Réservez dès maintenant, ne soyez pas déçu.

**SUPER SPECIAL 2 pour 1**  
Lundi, mardi, mercredi et jeudi de 17 h à 24 h  
à partir de **\$1195 à \$1795** pour 2 personnes  
incl. soupe, salade, riz et pommes de terre maison  
Apportez votre vin (dépanneur à côté)

**LE MIDI 7 JOURS PAR SEMAINE**  
de 11 h à 17 h **SPÉCIAL 2 pour 1**  
À PARTIR DE \$7,95 POUR 2

**CES SPÉCIAUX EN VIGUEUR JUSQU'AU 12 DÉC.**

## RESTAURANTS

## RUE DE LA MONTAGNE

## Venu de l'est, une bonne acquisition

Il y a longtemps, longtemps parce que c'était avant que la rue St-Denis soit ce qu'elle est aujourd'hui, longtemps parce que

## FRANÇOISE KAYLER

c'était avant la nouvelle cuisine, un petit restaurant s'était installé rue St-Denis avec une cuisine déjà nouvelle. C'était Le Jardin St-Denis. L'établissement a ajouté un «ouest» à la fin de son nom. C'est rue de La Montagne que depuis quelque mois on le retrouve.

Le changement de présentation est radical. Mais le fond n'a pas changé. C'est comme un changement de vêtement qui ne

touche pas la personnalité. Dans cette rue qui fut si animée et qui semble commencer à reprendre vie, le nouveau Jardin St-Denis a emménagé dans une grande maison où il semble encore un peu perdu. Le style de restauration qui vient d'entrer là est bien différent de ceux qui sont passés entre ces murs.

Le tout se développe sur deux étages. Deux terrasses vitrées et protégées en façade, aussi bien au rez-de-chaussée qu'au premier, et deux salles. L'une est un grand bar, l'autre une fort jolie salle à manger. Toutes sont indépendantes les unes des autres. Et dans chacune le décor est simple et soigné. Les nostalgiques de la rue St-Denis retrouvent

ront, rue de La Montagne, les mêmes chaises et les mêmes nappes. Le même service aussi, délicat, précis et réservé.

Champignons du Jardin  
Rouleaux impériaux  
Blanc de poulet aux herbes  
Steak Savan  
Parfait aux framboises  
Tarte laotienne  
Café  
Menu pour deux, sans vin, avant  
taxe et service: \$38.75

Et la même cuisine. La carte a conservé les plats qui ont fait sa réputation, avec ses spécialités de soufflés, de volaille, d'escalopes, de crevettes, et d'autres

qui, quelquefois, ont des résonances de cuisine asiatique car la cuisine «inventive» du Jardin a depuis longtemps fait une alliance avec l'Orient.

Les rouleaux impériaux sont parmi les meilleurs servis à Montréal, croustillants et charnus, servis avec des tranches de tomate et de concombre et une sauce parfumée pour faire tremper.

Les champignons du Jardin allient, dans un ramequin, des épinards, une sauce crème et des lamelles de champignons blancs. Le tout est servi très chaud et il faut prendre soin de mélanger un peu. Cette entrée est aussi savoureuse que légère.

Le blanc de poulet aux herbes est servi sur du riz et est accompagné de pois mange-tout. Rien de plus simple, rien de plus blanc... Les herbes sont fraîches, juste tombées sous la chaleur pour perdre leur crudité sans perdre leur parfum et celui-ci se lie fort bien avec la volaille tendre et douce. Le riz aux grains bien détachés est légèrement mouillé d'un bouillon de saveurs. Les pois sont verts et croquants, en complément.

Le steak Savan est un compromis: le bœuf est servi avec une sauce, comme le sont les rouleaux impériaux. Ce n'est pas la seule particularité. Bien mariée la viande change de texture

et prend d'autres saveurs. Grillée, accompagnée de frites et de pois mange-tout, elle renouvelait agréablement le service de steak. Les frites cependant étaient trop cuites.

Les desserts du Jardin St-Denis ont autant d'intérêt que les plats. Présenté dans un verre haut le parfait aux framboises n'en était pas un, mais il était joliment présenté en faisant tourbillonner purée de fruit et crème. La tarte laotienne était présentée avec un raffinement qui correspondait à la délicatesse de la pâtisserie.

LE JARDIN ST-DENIS OUEST  
2090 de La Montagne  
843-6247

**RESTAURANT**  
**Le Calife**  
NOUS CONTINUONS LE SPÉCIAL  
Couscous aux légumes \$3.25  
Thé à la menthe ou café  
VALABLE TOUTE LA SEMAINE  
Cuisine tunisienne • Spécialité couscous  
(Métro Berri-de-Montigny)  
1633, rue St-Hubert, tél. 521-6330

**RÉOUVERTURE**  
**Le Charentais**  
Michel Deret  
Restaurant français  
(Culinaire Inc. Traiteur)  
6001, av. du Parc 273-2465  
Fermé dimanche, lundi

**RESTAURANT**  
**LA MER À BOIRE**  
TABLE D'HÔTE DU MIDI  
429, ST-VINCENT à partir de \$5.25  
RÉS.: 397-9610 REPAS COMPLET à partir de \$9.95  
Salle de réception disponible

**Ristorante**  
**Chez Orphée**  
«LE SECRET LE MEUX GARDE À MONTRÉAL»  
Fine cuisine italienne  
Fruits de mer et grillades  
Dîner d'affaires à partir de \$4.25  
MENU SOUPE-TÔT de 17 h à 19 h \$7.95  
GRANDE TERRASSE OUVERTE  
362, Fairmount ouest 495-2770

**Nouveau**  
**Granada**  
La où une visite s'impose.  
No. 1 pour son rôti de bœuf  
le meilleur pour ses fruits de mer  
**SUPER SPÉCIAL**  
NOTRE FAMEUX  
RÔTI DE BŒUF PRIMEUR ou  
CREVETTES GÉANTES GRILLÉES  
INCLUANT  
SOUPE OU SALADE  
CHOIX DE DESSERT  
**\$9.95**  
Le tout  
**ESSAYEZ NOTRE VIN**  
MAISON IMPORTÉ \$9.95  
BLANC OU ROUGE  
Réservations: 384-1522  
9920, boul. Saint-Laurent  
(angle rue Sauve)

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

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

**RESTAURANT**  
**Le Vieux Poir**  
SUPER SPECIAL  
STEAK D'ENTRECÔTE 9.95\$  
de marque rouge, 16 onces, servi  
avec salade du chef ou Cœur et  
pommes de terre au four  
LICENCE COMPLETE (no) APORTEZ VOTRE VIN  
Table d'hôte  
SURF N'TURF 14.95\$  
(Filet mignon et langoustines)  
VEAU CORDON BLEU 10.95\$  
STEAK AU POIVRE 12.95\$  
Servi avec escargots ou soupe à l'oignon,  
salsicce César ou du chef.  
STATIONNEMENT GRATUIT À L'ARRIÈRE  
Réservez maintenant pour vos parties de Noël.  
Ouvert 7 jours par semaine  
39, rue St-Paul, Vieux Montréal  
Réservations: 866-3175, 866-3246  
SALLES PRIVÉES DISPONIBLES

**Restaurant**  
**"LES FILLES DU ROY"**  
Vieux-Montréal  
Tous les jours jusqu'au 30 novembre  
Menu de gibier  
exceptionnel  
caribou, mouflon  
des montagnes, bison,  
sanglier, lièvre, etc.  
1 FOIS L'AN SEULEMENT  
PIANISTE:  
jeudi, vendredi et samedi soir  
RÉS.: 849-3535  
415, rue Bonsecours  
Stationnement gratuit

**Vieux Kitzbühel**  
SUR LE LAC  
Cuisine autrichienne à son meilleur  
505, boul. Perrot, Ile Perrot  
453-5521  
FESTIVAL DU GIBIER  
BRUNCH DU DIMANCHE  
(Ile Perrot)  
5332, ch. Queen Mary, 488-4757

**Butch Bouchard**  
NOUVEAU FESTIVAL  
CREVETTES ou  
FILET MIGNON  
REPAS COMPLET 13.95\$  
N'oubliez pas de réserver  
pour vos parties de Noël.  
GEORGES COULOMBE  
Les vendredis et samedis de 19 h 30  
et le dimanche de 19 h  
Gâteau d'anniversaire gratuit sur  
réservation d'un groupe.  
881, boul. de Maisonneuve est  
RÉS.: 527-1221

**LE SABAYON**  
cuisine française et grecque  
Spectacles tous les soirs  
Musique grecque  
et continentale pour le plaisir de la danse.  
Réservez maintenant  
pour les parties de Noël  
(prix spéciaux pour groupes)  
666, rue Sherbrooke ouest, coin University  
Réservations: 288-0373 ou 288-3872  
Stationnement intérieur gratuit le soir

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

**RESTAURANT**  
**Le Montenero**  
Un petit restaurant  
pas comme les autres...  
Cuisine française et italienne  
NOUVEAU, SANS PRÉTENTION MAIS OÙ  
TOUT EST BON  
VOTRE HÔTE: Dino  
1224, AV. BERNARD OUEST OUTREMONT  
Tél.: 271-6760

**restaurant**  
**L'Aphrodite**  
PAS SEULEMENT UN AUTRE RESTAURANT GREC...  
Pour ceux qui cherchent le meilleur...  
RESERVEZ MAINTENANT  
POUR VOS PARTIES DES FÊTES  
au 272-5662  
469, av. Ogilvy,  
coin Cœurbe  
(parc Extension, près de CFCL-TV)  
DINER AU REZ-DE-CHAUSSEE  
OU AU 2<sup>e</sup> ÉTAGE DE NOTRE  
RESTAURANT, RELAXEZ-VOUS  
DANS UNE ATMOSPHERE ÉLEGANTE  
TOUT EN DÉGUSTANT NOTRE  
SUPERBE CUISINE  
Spécialité de brochettes,  
steaks, fruits de mer  
et cuisine italienne  
LICENCE COMPLETE  
Menus spéciaux pour enfants  
disponibles  
APPORTEZ VOTRE VIN  
Aussi diners d'affaires complets  
à partir de 4,25\$  
GRAND SPÉCIAL D'OUVERTURE  
DU SAMEDI AU MARDI INCLUS CETTE SEMAINE  
1/2 PRIX SUR CHAQUE  
PLAT PRINCIPAL  
à partir de \$6.95 maintenant \$3.50  
PLUS D'AUTRES SPÉCIAUX D'OUVERTURE TOUT LE MOIS DE SEPTEMBRE

**Chateau Madrid**  
Diners d'affaires  
Venez déguster  
nos plats variés  
à 5.00\$  
Aussi le soir  
TABLE D'HÔTE  
à partir de 12.95\$  
Notre cuisine est ouverte jusqu'à 1 heure  
du matin. Venez célébrer, spectacles de  
flamenco du jeudi au dim. à 20h et 23h.  
1177, rue de la Montagne, Rés. 861-3710

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

**RESTAURANT**  
**NAPOLÉON**  
SPÉCIAUX  
POUR LE MOIS DE NOVEMBRE  
Cocktail de crevettes  
ou soupe à l'oignon  
CÔTE DE BŒUF AU JUS 12.95\$  
café et digestif inclus  
EXTRA SPÉCIAL  
FONDUE  
BOURGUIGNONNE  
pour 2 personnes  
incluant salade César  
et 1/2 litre de vin. 18.00\$  
1884, rue Ste-Catherine, coin Papineau  
Tout près du théâtre Félix-Leclerc  
RÉS.: 823-2189  
Stationnement gratuit à l'arrière

**Chez Da Vittorio**  
RESTAURANT  
Venez déguster  
la vraie cuisine  
italienne à son  
meilleur dans une  
atmosphère  
chaleureuse, un  
dîner intime avec  
un personnel  
sympathique et courtois  
PÂTES  
FRUITES  
DE MER  
BIFTECKS  
VEAU  
16<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE  
FESTIVAL DU VEAU  
DU 16 AU 26 NOVEMBRE  
2 POUR 1  
ESCALOPE DE VEAU FRANCISCA 9.95\$  
ESCALOPE DE VEAU PARMIGIANA 9.95\$  
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE 9.95\$  
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 9.95\$  
ESCALOPE DE VEAU AU POIVRE 10.95\$  
ESCALOPE DE VEAU CORDON BLEU 14.95\$  
Incluant soupe minestrone ou salade italienne, plus dessert maison.  
Passer au bar salon pour relaxer  
et danser au rythme de la musique  
Repas complet pour gens d'affaires tous les mîs.  
Réservez pour vos parties des fêtes.  
Prix spéciaux pour groupes.  
5980, rue Jean Talon Est  
Réservations: 254-8078 ou 254-8070  
Stationnement à l'arrière

????????????????????  
Pourquoi pas  
«allemand»  
**BERLIN**  
cuisine authentique allemande  
table d'hôte le midi et le soir  
101, avenue Fairmount ouest  
Montréal (coin St-Urbain)  
RÉS.: 270-7398  
Fermé le lundi  
????????????????????  
**Restaurant**  
**Le Piémontais**  
Cuisines italienne  
et française  
Fermé le dimanche  
1145A, rue de Bullion  
(angle Dorchester) Montréal  
861-8122

**Le Armoricain**  
Un vent de Bretagne  
dans la cuisine française!  
1550, Fullum  
coin  
Maisonneuve  
RÉS.: 523-2551  
Fermé le  
dimanche

**LE RHUYS**  
RESTAURANT FRANÇAIS  
5393, BOUL. GOUIN OUEST.  
FACE HÔPITAL SACRÉ-CŒUR  
332-1706  
STATIONNEMENT GRATUIT À L'ARRIÈRE  
SALLE DE RÉCEPTIONS  
TABLE D'HÔTE LE SOIR \$9.95  
À PARTIR DE  
FERMÉ DIMANCHE ET LUNDI  
UN ENDROIT POUR SE FAIRE PLAISIR

**UBALDO**  
LE SEUL  
RESTAURANT  
ITALIEN  
5 \*\*\*\*\*  
à Montréal  
Si vous voulez passer une soirée différente... Si vous êtes amateur de crustacés, de bonnes pâtes, de scapoline de veau ou de bon steak, la seule chose que vous avez à faire c'est de réserver au restaurant Chez Ubaldo le plus tôt possible.  
À la fin du repas demandez à Claudio de vous tirer les cartes, il vous dira tout de votre passé, présent et futur, ensuite il vous offrira un bon sambucco.  
Alors n'attendez pas et réservez pour passer une des plus belles soirées de votre vie.  
Table d'hôte le jour et le soir du lundi au vendredi.  
274-7461  
ou 271-2951  
88 Bernard Ouest  
coin St-Urbain

**SALE PRIVÉE**  
MARDI  
MERCREDI et DIMANCHE  
**SOUPER POUR DEUX**  
CHATEAUBRIAND ou PLATEAU DU PÊCHEUR \$39.95  
incluant: une bouteille de vin, l'entrée, café  
**CREVETTES À VOLONTÉ** MARDI, MERCREDI, JEUDI \$14.95  
Tous les jours **SURF & TURF** Filet mignon - Crevettes Longoustines - Cuisse de grenouilles \$10.95  
Dimanche, mardi et mercredi **FESTIVAL DE CUISSES DE GRENOUILLES** À volonté \$7.95  
Jeudi et vendredi **LANGOUSTINES ET CRABE D'ALASKA «À VOLONTÉ»** \$17.95  
Toute la semaine **FESTIVAL D'HUITRES** 1 HOMARD \$7.95 BOUILLIS, OU GRILLÉS 2 HOMARDS \$13.95  
Salle 72 après le tunnel Louis-H. Lacombe  
**PLACE DE l'Artisan**  
du mardi au dimanche  
191, boul. MONTAGNE, BOUCHERVILLE  
RÉS.: 855-8820 / 1117  
Chansonnar guitariste  
POUR PARTIES DE NOÛ