

## REMBRANDT



L'homme qui pisse, REMBRANDT, 1631, eau-forte, 83 X 49mm

Rembrandt. Le nom à lui seul décline une saga de clairs-obscurs où l'homme s'immobilise entre l'ombre et la lumière pour retrouver sa grandeur authentique.

Ainsi, quand la Bibliothèque nationale expose à Paris la quasi-totalité de l'oeuvre gravée de ce ténor de l'art de tous les temps, le résultat est d'une intensité à vous couper le souffle. En sortant de sa réserve ces 341 gravures restaurées et présentées à la perfection, la Bibliothèque nationale (jusqu'au 3 mai prochain) convaincra l'amateur le plus exigeant. L'aquafortiste est l'égal du peintre. L'exposition *Rembrandt: la figure humaine* est sans contredit l'un des hauts faits internationaux de la saison.



À la Bibliothèque nationale de Paris, jusqu'au 3 mai

méconnues. Car ce sont différents états, supports et encrage de mêmes gravures qui sont ici répertoriés. Les modifications iconologiques sont telles, d'un état à l'autre, que certains pièces font figure d'autant d'épreuves uniques.

Comment guider et faire accéder le public à un tel trésor dans les meilleures conditions possibles? Il fallait d'abord faire oublier l'omniprésence de la peinture de Rembrandt dont l'image pour le grand public reste attachée à cette discipline. Due à Jacqueline et Maurice Guillaud, ex-animateurs du Centre culturel du Marais, la présentation veut «désorienter et décloisonner le visiteur» par des astuces luxueuses «qui font vibrer les salles».

Antichambre tapissée de cuir, défilé secret vers les splendeurs baroques des somptueuses galeries Mazari-

## L'oeuvre gravée



Adam et Ève, REMBRANDT, 1638, Eau-forte, 162 X 116mm

## Le combat de l'ombre et de la lumière



RENÉ VIAU  
collaboration spéciale  
La Presse à PARIS

Plus que jamais, chez Rembrandt, la gravure sera le théâtre de ce combat passionné entre l'ombre et la lumière qui marque son oeuvre. Presque dans l'obscurité, conservation oblige, le parcours de l'exposition prend la forme d'une initiation. Le regard de Rembrandt se pose sur le «paysage humain» avec une émotion farouche qui n'a d'égale que la poésie du sujet et la beauté des effets.

Les modèles: gueux; notables; proches de l'artiste; ou figures bibliques, quand ce n'est pas l'artiste lui-même, dans ces fabuleux autoportraits, semblent être, ni plus ni moins que les figurants d'une mise en scène à grand déploiement de ce spectacle dramatique qu'est la vie, observée sans indulgence. La pointe du maître est un bistouri au coeur de l'humain, dans toutes ses attitudes: l'homme y pisse; y prie; aime; subit ou gouverne comme dans ces portraits de notables. Pas de pitié. Tout

cela nous est jeté à la face avec la force et la tension incroyable du regard intérieur.

Pour Rembrandt l'art est une confiance du destin. Nulle part ailleurs ne le vérifie-t-on mieux que dans ces autoportraits enfiévrés. On le voit au début de sa vie, riche et adulé, rieur mais songeur. À coups de burins, les traits se tourmentent. À la fin de sa vie, un vieillard pathétique nous regarde en regardant sa position décliner à force

d'obéir aux exigences de son art plutôt que de plaire au public. Ce sera, l'époque des grands sujets religieux et bibliques, rayonnant. Devant des gravures comme *La Pièce aux 100 florins* ou *Les Trois Croix*, dont les cinq états sont représentés, le mot chef-d'oeuvre prend tout son sens.

Deconditionner le visiteur

Aux yeux des connaisseurs, l'exposition permet la découverte de planches originales

ne et Mansart, sous les ors, les lustres, les velours, les estampes de Rembrandt se font veilles dans la pénombre, comme autant de stations d'un parcours qui n'a rien de chronologique. Entre cette architecture d'apparat et les estampes, un dialogue contrasté s'engage. L'humanité de Rembrandt en ressort triomphante. Les salles sont bondées. Qu'importe! jamais la bousculade n'aura plu à autant de gens.



Jupiter et Antiope, REMBRANDT, 1659, eau-forte, burin et pointe sèche, 140 X 206mm

## L'architecture actuelle du Canada anglais : quelques cas

Une exposition au Centre du design de l'Université du Québec à Montréal



JEAN-PIERRE BONHOMME

Le Centre du design de l'UQUAM (200 rue Sherbrooke) présente une exposition qui offre aux citoyens la possibilité de découvrir comment l'architecture canadienne-anglaise évolue.

Cette exposition «nouvelles architectures canadiennes», se déroule dans les locaux bien aménagés du département de design de l'université du centre-ville. Elle traite de conceptions faites en cette décennie et qui contrastent passablement avec le dépouillement du modernisme des décennies précédentes.

Le concepteur de l'exposition, l'architecte Andrew Gruft, professeur à l'université de la Colombie-Britannique,

a choisi les oeuvres. Il a inclus, dans son choix, une maison de Hanganu, à l'île des Soeurs, et les deux bars de Jacques Rousseau, mais c'est du Canada anglais qu'il s'agit ici.

Mr Gruft a reconnu avec nous qu'il est difficile de trouver une ligne directrice, dans les oeuvres présentées. Elles sont en général plus complexes qu'auparavant, se décorent mieux, acceptent les rondeurs; somme toute elles sont post modernes. Sauf que, pour M. Gruft, elles se démarquent de la production américaine par une «certaine tranquillité», une «certaine discrétion» qui surgissent de la personnalité canadienne-anglaise elle-même.

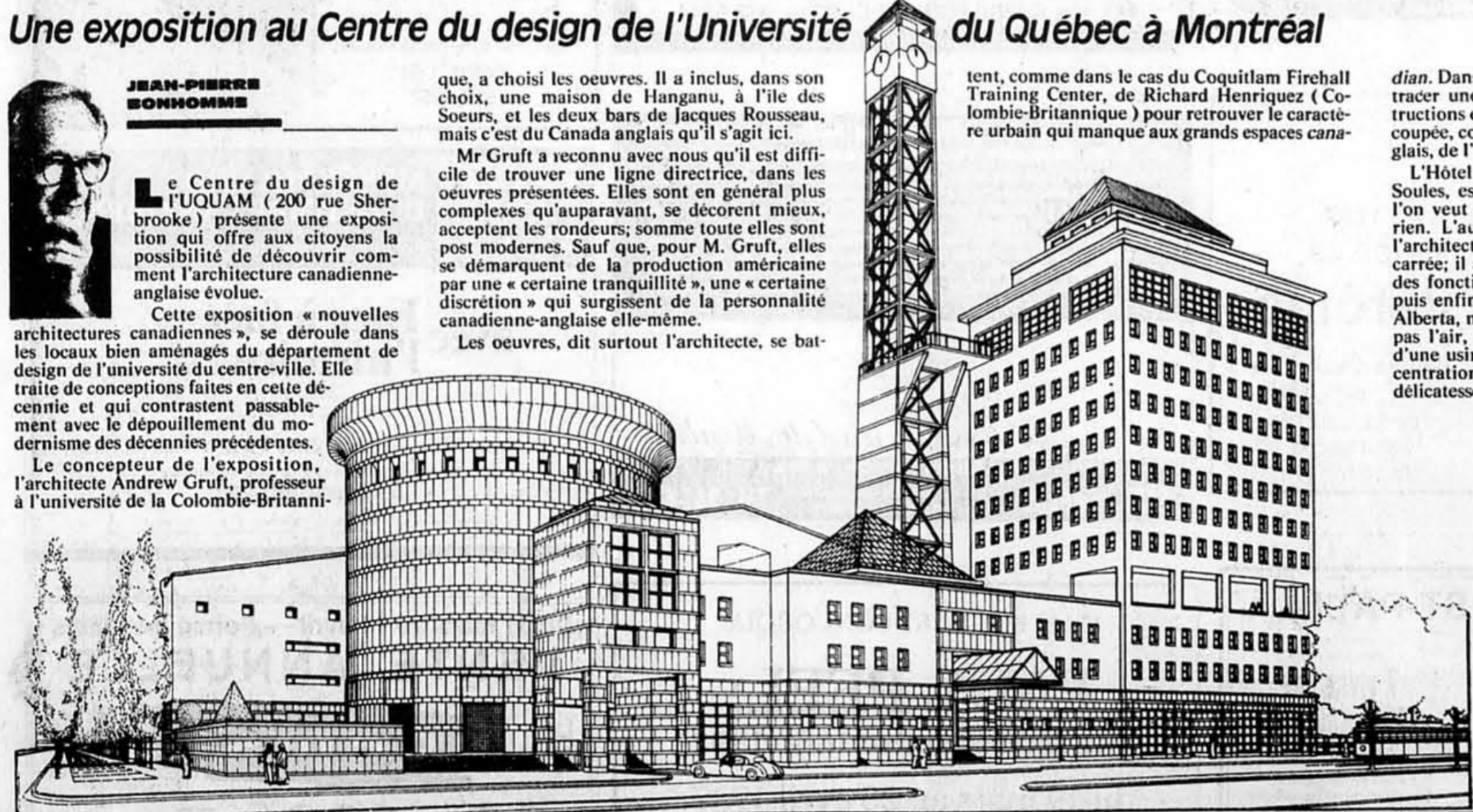
Les oeuvres, dit surtout l'architecte, se bat-

tent, comme dans le cas du Coquitlam Firehall Training Center, de Richard Henriquez (Colombie-Britannique) pour retrouver le caractère urbain qui manque aux grands espaces cana-

dian. Dans ce cas on a fait une contorsion pour tracer une façade qui se démarque des constructions entourées de parkings; qui ne soit pas coupée, comme cela est répandu au Canada anglais, de l'éventuel piéton.

L'Hôtel de ville de Mississauga, de Jones et Soules, est également un immeuble à voir si l'on veut découvrir un peu d'imaginaire ontarien. L'audace, en ce cas, tient au fait que l'architecte n'a pas imposé une simple boîte carrée; il a donné des formes plus révélatrices des fonctions tout en restant fort réservé. Et puis enfin cette école de Crawford Plains, en Alberta, nous révèle un édifice scolaire qui n'a pas l'air, comme c'était fréquemment le cas, d'une usine de bottines ou d'un camp de concentration; on y a mis un peu de goût et de délicatesse.

L'architecture Canadian est éclectique et tranquille, mais elle est moins plate, en cette décennie, que les créations dépouillées de style international. Le nouvel hôtel de ville de Mississauga, en Ontario, prend cette allure un peu silo; la salle du conseil ressemble un peu trop, Ô horreur! à un monument romain, mais l'ensemble occupe bien son terrain et offre un bon contact avec la rue et le piéton. Son horizontalité, de surcroît, lui donne un caractère urbain peu agressif.



commerçants,  
faites de  
meilleures affaires

SEMAINE INTERNATIONALE DU  
**COMMERCE**  
DE DÉTAIL ET DE SERVICES



LE SALON DE LA FRANCHISE (SIFCA 87)

LE SALON DU MÉRCHANDISING  
ET DES ÉQUIPEMENTS DE COMMERCE

LE SALON DE LA LOCALISATION COMMERCIALE

Plus de 100  
conférences  
pratiques données par  
les meilleurs experts

4 boutiques  
modèles  
aménagées sous vos yeux

MONTRÉAL  
PAYS DES CONGRÈS  
2-3-4-5 AVRIL

realisation PROMEXPO  
collaboration La Presse

## DISQUES

## Collin James Hay : nouveau départ

DENIS LAVOIE

■ Vedette internationale, millionnaire du disque, et pourtant peu connu, Collin James Hay était récemment à Montréal pour souligner la parution de son premier disque solo, *Looking For Jack*. Mieux connu comme le leader du défunt groupe australien *Men At Work*, Hay ne philosophe pas sur la musique; tout ce qu'il cherche à faire c'est du bon matériel.

Au sortir de l'enregistrement

de *Looking For Jack*, un disque qui s'ouvre sur un chant africain, avec *Hold Me*, Hay parle bien sûr de constituer un nouveau groupe pour faire une tournée de spectacle, trois ans après la fin de l'aventure de *Men At Work*. « Cette fois, je vais faire des clubs plutôt que des arènes », précise le chanteur.

« Ce que j'ai choisi de plus important pour réaliser mon premier disque solo, c'est le producteur. Je l'ai spécialement choisi (Robin Millar, qui a réalisé les disques de Sade et Big Country),

après avoir présenté quelques spectacles à Los Angeles. On a mis trois mois de travail, l'été dernier, pour réaliser l'enregistrement en Angleterre... Le premier disque de *Men At Work*, on l'avait fait en trois semaines. Puis on a joué presque tous les soirs, pendant un an ».

« Je joue de la guitare depuis l'âge de 12 ans et j'ai eu mon premier groupe à 14 ans. Je vivais alors en Écosse et je jouais de la guitare acoustique », raconte l'artiste. En s'installant en Australie, survint la conversion à la guitare

électrique. Avec son style bien particulier, qu'il qualifie de « soul gaélique », Hay et son groupe *Men At Work* allaient connaître un succès foudroyant.

Collin James Hay a eu le temps de digérer cette brève et éphémère expérience qu'il considère comme phénoménale. « Je ne crois pas que j'aurai autant de succès. J'ai juste besoin d'avoir un public. L'important pour moi, c'est d'abord de faire un disque dont je sois fier ».

« Je ne m'accroche pas à un style. Je ne suis pas un puriste, j'aime

la musique, toute la musique, précise Hay. J'ai un esprit très ouvert et je crois important de bouger, de changer de place. C'est pour quoi je suis parti d'Australie. Autrement, c'aurait été la stagnation. Et je me suis installé à New York, un milieu très stimulant ».

Collin James Hay est un musicien dans l'âme, ça se voit. Sur disque, on le reconnaît à sa voix et cette fois, on le redécouvre comme musicien, dans une pro-

duction cependant un peu ronflante, avec beaucoup de surimpressions, pour des chansons que Hay a voulu simples, même un peu fragiles, dans le texte. J'ai bien aimé la chanson titre, une ballade riche d'émotions, *Hold Me*, puis l'humour de *Master Of Crime*

« Je me sens plus libre, plus frais et pour ce disque, je me suis concentré sur ma propre performance », dira Hay.

## GALERIES D'ART

**MING MA**  
aquarelles  
du 29 mars au 9 avril  
Vernissage  
dimanche 29 mars à 13 h  
**LA GALERIE WESTMOUNT**  
4935A, rue Sherbrooke ouest  
484-1488  
(ouvert dimanche)

L'exposition  
**MICHEL LE ROUX**  
2 derniers jours  
La galerie sera ouverte dimanche  
29 mars à partir de 13 h  
À VENIR  
Exposition Yvon Provost  
du 5 au 17 avril incl.  
Vernissage le 5 avril à 13 h  
Galerie Le Relais des Époques  
92, Sherbrooke ouest, suite 101  
Montréal  
843-7125

**CLAUDE DULUDE A.R.C.**  
OEUVRES RÉCENTES  
du  
**12 au 31 mars**  
galerie  
frédéric  
palardy  
307, rue Ste-Catherine ouest  
local 515  
du mardi au vendredi  
de 11 h à 19 h  
Le samedi de 11 h à 17 h  
Tél.: 644-4464

GALERIE  
*esperanza*  
EXPOSITION:  
**SOL LEWITT**  
Oeuvres récentes  
Jill Crossen-Sargent  
Construction en relief  
JUSQU'AU 16 AVRIL  
En prolongation jusqu'au 16 avril  
**Tom Weselmann**  
du mardi au samedi de 11 h à 17 h 30 — les jeudis jusqu'à 20 h  
2144, Mackay, Montréal  
Tél.: (514) 933-6455

## GALERIES D'ART

**EXPOSITION**  
du 5 au 12 avril 1987  
des œuvres récentes de  
**JEAN LAMOUREUX**  
MAISON D'ART ST-LAURENT  
916, boul. Décarie  
Saint-Laurent  
744-6683  
(Ouvert le dimanche  
de 13 h à 17 h)

**ATELIER**  
de DESSIN et de PEINTURE  
Session du  
printemps  
Début: 6 avril  
RENSEIGNEMENTS:  
Tél.: 251-0950

Encadrements à vendre  
Surplus  
de manufacture  
738-5449  
ou  
849-3394

EXPOSITION  
**David Silverberg**  
R.C.A.  
«SÉJOUR AU PORTUGAL»  
Jusqu'au 5 avril  
Mardi à samedi  
de 9 h 30 à 17 h 30  
dimanche de 14 h à 17 h  
GALERIE  
*Atelier*  
**LUKACS**  
1504, rue Sherbrooke ouest  
933-9877

GALERIE MIHALIS  
1500, Sherbrooke O.  
(à l'est de Guy)  
932-4554  
**ROSLYN SWARTZMAN,**  
R.C.A.  
Transitions d'un lac — aquarelles  
Les prairies du nord — eaux fortes  
Jusqu'au 11 avril

**3<sup>e</sup> FESTIVAL**  
DE L'AQUARELLE  
Dernier délai pour  
l'inscription des  
artistes.  
**l'art vivant**  
une galerie pour l'aquarelle  
221, rue Saint-Paul ouest, Montréal  
Tél. 282-1794

**GALERIE**  
EDOUARD MANET  
**ARTISTES**  
CANADIENS  
Directeurs — Directrice  
HEURES D'OUVERTURE  
Mercredi : 11:00 à 18:00  
Jeudi et vendredi : 11:00 à 21:00  
Samedi et dimanche : 11:00 à 18:00  
7585, Édouard, LaSalle Qué. H8P 1S6  
Tél.: (514) 363-7703

La direction de la Maison  
Trestler vous invite au  
vernissage des plus  
récentes œuvres de  
«JÉRÉMIE»  
peintre de la Côte-Nord  
le dimanche 29 mars à 13 h 30  
Chemin de la Commune, Dorion

EN EXPOSITION:  
Léo Ayotte  
Lorne H. Bouchard  
Stanley Cosgrove  
Antoine Dumas  
Marcel Fecteau  
M.-A. Fortin  
J.Ch. Franchère  
Joseph Giunta  
Jacqueline Gougeon  
Helmunt Gransow  
Adrien Hébert  
Francesco Iacurto  
A.Y. Jackson  
Michel Lapensée  
André L'Archevêque  
Jean-Paul Lemieux  
Claude Le Sauteur  
John Little  
Roy Mandell  
Henri Masson  
Anna T. Noeh  
Gordon E. Pfeiffer  
René Richard  
William Showell  
Phillip Surrey  
M.A. de Foy Suzor-Côté  
Frederick H. Varley  
D'ART  
*Michel-Ange*  
430, RUE BONSECOURS  
VIEUX-MONTRÉAL 875-8281  
DU MÉR. AU DIM. DE 11 H À 18 H.  
ACHETONS TABLEAUX COMPTANT.

**285-7111**  
LES ANNONCES CLASSÉES  
**La Presse**

LA GALERIE DES ARTS  
Lavalin  
PLATE-FORME 87  
LES FOUFOUNES ÉLECTRIQUES MISES À JOUR  
28 toiles par 28 artistes de Montréal  
ASSEMBLÉE POUR UN RITE  
œuvre d'environnement de Michèle Héon  
du 19 février au 4 avril 1987  
La galerie est ouverte au public du mardi au samedi de 12 h à 18 h  
1100, DORCHESTER OUEST — 876-4455

*le balcon d'arts*  
650, rue Notre-Dame, Saint-Lambert  
Québec J4P 1L2 672-1016  
«Hommage aux enfants»  
Oeuvres de:  
André Bertouesque Monique Mercier  
Albert Buscio Anna Noeh  
Nérée De Grâce Pauline Paquin  
Littorio Del Signore Claude Picher  
John Der Gaston Reby  
Angie Houde Claude Théberge  
Normand Hudon Terry Tomalty  
André L'Archevêque Pierre Turgeon  
Henry Masson  
Dimanche 29 mars, de 13 h à 17 h  
L'exposition se terminera le 6 avril 1987  
Heures d'ouverture:  
Lundi, fermé  
Mardi, de 11 h à 18 h  
Mercredi, de 11 h à 18 h  
Jeudi, de 11 h à 18 h  
Vendredi, de 11 à 18 h  
Samedi, de 10 h à 17 h  
Dimanche, de 11 h à 17 h

*Galerie Archambault*  
NOUVELLE ACQUISITION  
Léo Ayotte Giovanni Gerometta Anna Noeh William Showell  
Harold Beament Alien Harrison Françoise Pascals Henry Simpkins  
Madeleine Boyer J.-P. Jérôme Narcisse Poirier Ron Simpkins  
H.C. Boyes André L'Archevêque L.-P. Perron Paul Soulikias  
Maurice Domingue Henri Masson Gordon Pfeiffer Tobie Steinhouse  
Pierre Jules Dubois Tex Lecor René Richard Roméo Vincelette  
Benoit East Richard Montpetit Albert Rousseau Viviane Walker  
John Fox Louis Muhlstock Adam F. Scott John Walsh  
Horaire: Mer., sam. de 14 h à 18 h  
Jeu., ven. de 14 h à 21 h  
1303, rue Notre-Dame, Lavaltrie. 1-586-2202  
Itinéraire: Autoroute Rive nord (40), sortie 122  
Facilités de stationnement

EXPOSITION  
**VLADIMIR HORIK**  
GALERIE D'ART  
VERNISSAGE  
dimanche 29 mars 1987  
à 13 h 30  
Jusqu'au 7 AVRIL 1987  
*Beauchamp Joncas*  
1541, rue SHERBROOKE OUEST — 932-5214

*minigal*  
GALERIE D'ART  
oeuvres  
récentes  
**LIANE ABRIEU**  
dimanche  
29 mars  
à 13 h  
1541, rue Sherbrooke ouest  
Montréal, Qc  
937-5857

**Galerie Nina Bénard**  
présente  
du 27 mars au 18 avril 1987  
les œuvres récentes de  
**Jean-Paul Jérôme**  
1209  
av. Bernard ouest  
Suite 200  
«Square Bernard»  
Outremont, Québec  
H2V 1V9 276-7637  
Heures d'ouverture:  
merc., jeudi, vend.,  
de 11 h à 21 h  
Sam. et dim.,  
de 10 h à 17 h

La plus grande collection d'huiles et de lithos  
de J.-P. Riopelle vous est présentement offerte.  
Venez voir la plus belle exposition permanente d'œuvres d'art de qualité d'artistes  
reconnus. Le tout est à vendre à des prix véritablement réduits.  
J.-P. Lemieux, J.-P. Riopelle, Pellan, M.-A. Fortin, J. Hurlbut, A. Dumas, A. Rous-  
seau, R. Richard, G. Roberts, S. Cosgrove, L. Ayotte, H. Masson, Frère Jérôme,  
F. Iacurto, C. Bouchard, A. Sheriff, Scott, Villalona, F. Toupin, H.J. Jones,  
T. Tomalty, G. Le Sauteur, Bruno Cole, M. Fecteau, M. Faureau, A. Arts, R. Simp-  
kins, H. Simpkins, P. Surrey, G. Gingras, M. Lebon, G. Ross, J. Giunta, C. Picher,  
Picher, R. Gagnon, A. Ouellet, R. Lorain, Basque, F. Constantineau, Vasa Rely,  
H. D. Anty, et plusieurs autres.  
**La Bourse d'œuvres d'art de Montréal**  
Ouvert 7 jours semaine de 10 h à 17 h  
1 rue au nord de la rue Jean-Talon  
à l'ouest du boul. Décarie  
5487, rue PARÉ Tél.: 341-6333

**MUSÉE McCORD**  
D'HISTOIRE CANADIENNE  
690, RUE SHERBROOKE OUEST (MÉTRO MCGILL)  
avec **Face à face** Portraits des  
l'histoire siècles derniers  
Portraits, miniatures, silhouettes, costumes et meubles  
des 17<sup>e</sup>, 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles.  
Du mercredi au dimanche de 11 h à 17 h Entrée: 1,00\$  
Venez dessiner votre propre silhouette  
Information 392-4778  
Le Musée remercie de leur appui les Musées nationaux du Canada,  
le ministère des Affaires culturelles du Québec et le Conseil des Arts de la CUM.

**LA GALERIE ST-PAUL**  
vous invite  
cordialement  
**À VIVRE UNE  
TOUTE NOUVELLE  
EXPIÉRIENCE**  
avec l'artiste canadien  
de renommée internationale  
**J. FENWICK  
LANSLOWNE**  
L'exposition et la vente  
d'originaux de dessins et  
d'éditions limitées sur  
lieu du  
**10 au 30 avril 1987**  
Soirée d'ouverture le 10  
avril 19h - 22 h  
**LA GALERIE ST-PAUL, 4 est, rue St-Paul**  
dans le cœur du Vieux-Montréal 393-1999 ou 393-1998 ou 393-1997

**GALERIE D'ART CONCORDIA**  
**PAUL PEEL:**  
une rétrospective 1860-1892  
du 19 mars au 25 avril 1987  
Heures d'ouverture: lundi - vendredi 10h - 20h  
Samedi 10h - 17h  
Université Concordia  
1455 ouest, boul. de Maisonneuve  
Montréal Métro Guy  
Tél.: (514) 848-4750  
Diffusé par la London Regional Art Gallery, London (Ontario)  
Subventionné par John Labatt Limited, Bräscan Limited, Musées  
nationaux du Canada et le Conseil des Arts de l'Ontario

Du 31 mars au 11 avril — Fermé les lundis  
**VENTE ANNUELLE**  
La Maison **gemst** INC. 5380, rue  
Sherbrooke  
Ouest  
Tél.: 488-5104  
**20-60% DE RABAIS**  
Jusqu'à 60% SUR CADRES  
EN STOCK ET TABLEAUX  
20% SUR L'ENCADREMENT FAIT SUR  
MESURE ET MATÉRIEL D'ARTISTES  
Angle voie rapide Décarie - Stationnement gratuit



Louise Cousineau

# La nostalgie n'est plus comme elle rockait

**A**u moment où Elvis Presley commençait sa carrière en 1959, René Simard, qui a maintenant 26 ans, n'était même pas né. Est-ce à dire qu'il se débrouille mal comme cicerone de

son *Escale à Memphis* qui sera à l'affiche demain soir aux *Beaux Dimanches*? Non, il fait bien les chansons de Presley, et il a appris à danser, ce qui donne d'excellents numéros. Mais René

n'est pas un vrai rocker: il lui manque le côté bum.

*Escale à Memphis* est un show rétro avec lequel le gérant de René Simard, Guy Cloutier, espère le lancer sur le marché européen. Cette première escale, si elle a du succès ici, sera suivie de huit autres à travers le monde. M. Cloutier attend donc le verdict du public (les cotes d'écoute) avec impatience.

Rétro, donc. Vous revoiterez sans doute de rire en revoyant Richard Anthony, qui vous refe-

ra notamment son immortel *Chaque jour j'ouvre les yeux sur toi...* Le problème est qu'il a l'air d'une pièce de bois appelée ici un quatre par quatre. Rassurez-vous: son embonpoint ne l'empêche pas d'être revenu à la carrière en France où il est de nouveau populaire auprès des jeunes.

Le temps a mieux conservé Tony Roman, qui a toujours l'air d'une araignée, même avec un petit bedon, et qui a toujours autant d'énergie. Toujours sa

voix éraillée et ses talons hauts. Le meilleur moment de l'émission consiste en un duo qu'il fait avec son ex-fiancée Nanette. Elle affiche elle aussi une légère bedaine, mais c'est pour le bon motif: elle est enceinte de cinq mois.

Tony Roman, au cas où vous l'auriez oublié, chantait *Wa da di dou...* Les pincés se bidonnaient à l'époque. Les années ont passé, et *Wa da di dou* nous jette en pleine nostalgie de la belle époque.



Tony Roman à Memphis

## SPECTACLES ÉCOLE

**COURS DE CRÉATIVITÉ**  
Technique de mobilisation de la créativité (W. LUTHE, md.)  
Une méthode pratique de barbouillage non pensé  
Formation: PRINTEMPS 87  
du 25 avril au 13 juin (8 semaines)  
Séance d'information le jeudi 16 avril à 19 h 30  
**CENTRE DE FORMATION À LA TMC ENR.**  
1321, boul. St-Joseph est, Montréal  
Gerald Côté, psychologue 435-5378

**GENTRE TECHNIQUE NADEAU\***  
FRANCINE PARROT  
INFORMATION GRATUITE AVEC VIDEO  
Lundis après-midi, 30 mars et 6 avril, 13 h 30.  
Mardis 31 mars et 7 avril, 20 h.  
Mer. 1er et 8 avril, 20 h. Ven. 3 et 10 avril 20 h.  
911, rue Jean-Talon Est (pres métro Jean-Talon)  
2<sup>e</sup> étage, bureau 227  
FRANCINE PARROT, prof. diplômée  
Rens.: 384-2983 \*Marque déposée du C.Y. de C. Maher

**L'ART DE RESTER JEUNE**  
de se raffermir le corps et l'esprit par le BALADI (danse du ventre).  
Méthode facile du professeur AZIZA, d'origine arabe  
Danse et spectacle  
**COURS GRATUITS**  
• Les 6 et 8 avril à 19 h 30 et le 9 avril à 11 h au 121, boul. Crémazie ouest (métro Crémazie, sortie nord, autobus 100);  
• Les 7 et 9 avril à 19 h 30 au 6415 rue des Écoles (métro Beaubien).  
Inscription et renseignements: 684-2578 ou 388-3931

**ÉSOTÉRISME PARAPSYCHOLOGIE**  
**WEEK-END INITIATIQUE**  
avec JACQUES CAMIRÉ  
dans un site enchanté des Laurentides  
les 24, 25 et 26 avril 87  
Deux nuits et 6 repas complets  
Coût: 275\$  
En collaboration avec  
**ÉCOLE des THERAPIES NOUVELLES**  
6310, av. Christophe-Colomb  
272-6993

**ÉCOLE des THERAPIES NOUVELLES**  
**COURS**  
**LE RÊVE ET SES SYMBOLES**  
Atelier sur les rêves par Marie Coupal, auteure de «Voyez clair dans vos rêves» et «Le rêve et ses symboles»  
**RELAXATION ET MIEUX-ÊTRE**  
Acquérir la paix et la sérénité par la détente et la visualisation  
Jour ou soir  
Inscription immédiate pour la session de printemps  
Nombre limité de places  
272-6993  
6310, av. Christophe-Colomb  
Montréal H2S 2G7

**ANTIGYMNASTIQUE (MÉTHODE BERTHERAT)**  
Ces mouvements dérogent les tensions musculaires, améliorent la posture et apportent de la détente.  
**SESSIONS PRINTEMPS 87**  
• Séances de jour ou du soir  
• GROUPES LIMITÉS À 5 PERSONNES  
**SOIRÉE D'INFORMATION GRATUITE**  
les mercredi 1er avril et jeudi 9 avril à 19 h 30 et jeudi 2 avril à 13 h 30  
Renseignements supplémentaires et inscription:  
Johanne Mireault, praticienne dipl.  
(514) 264-3265  
A deux pas du métro Pie-IX

**SESSION ÉCOLE DE DANSE LES CORYPHÉES PRINTEMPS**  
• BALLET  
• PAS DE DEUX  
• JAZZ  
• FLAMENCO  
• CONTEMPORAIN  
EXPLOITATION INTERIEUR PAR LE RYTHME  
1012 EST, MONT-ROYAL  
527-3036  
PERMIS NO 749842

**TAROT PSYCHOLOGIQUE**  
Week-end d'initiation  
• Le vendredi 3 avril, de 19 h à 22 h  
• Les 4 et 5 avril, de 9 h à 16 h 30  
• Au 525, Chermier (métro Sherbrooke)  
Info-inscriptions: 273-0302  
Denise Neveu, thérapeute gestaltiste

**MOUVEMENT École de danse**  
6415, rue des Écoles  
Directrice: Nicole O'Kelley  
métro Beaubien  
**PRINTEMPS 1987**  
**COURS DE JOUR / DE SOIR**  
ENFANTS, ADOLESCENTS, ADULTES  
• Classique  
• Jazz  
• Claquette  
• Aérobique  
• Danse africaine  
• Danse sociale  
• Barre au sol  
• Pointes  
• Danse créative  
• Niveau débutant • intermédiaire • avancé  
• STUDIO À LOUER  
INSCRIPTIONS DES MAINTENANT 728-0061  
PARMI NOS PROFESSEURS: RENÉ GODIN

**LA NOURRITURE ...DÉVORE VOTRE VIE?**  
Ateliers de croissance personnelle pour groupe de 6 à 8 femmes. Animés par une psychothérapeute.  
Pour comprendre pourquoi vous prenez du poids, pour se nourrir autrement (sans culpabilité), pour trouver des alternatives à ses fringales.  
**Groupe de jour et groupe de soir**  
Durée: 11 semaines  
Début: semaine du 6 avril  
Rencontre individuelle possible avant le début de la session.  
Rens.: Nicole Fortier 270-7973

**SESSION DU PRINTEMPS 87 DU 30 MARS AU 19 JUIN**  
**BALLET CLASSIQUE**  
Méthode d'enseignement utilisée au Ballet KIROV avec le professeur mondialement connu, Mme SONIA VARTANIAN, diplômée de l'URSS dans la méthode VAGANOVA  
• Ballet classique, trois programmes distincts • académique • adultes  
• enfants • Claquettes avec John Stenzel  
• T'AI CHI - Style Yang avec M. TAM  
Renseignements et inscription dès maintenant: 866-1771  
486, rue Sainte-Catherine Ouest, Montréal, Québec H3B 1A6 Permis no 749876

**ÉCOLE SUPÉRIEURE DE DANSE DU QUÉBEC**  
**AUDITIONS**  
SAISON 1987-1988 / STAGE D'ÉTÉ 1987  
COURS GRATUITS  
(Grâce à une subvention spéciale du ministère des Affaires culturelles du Québec)  
Fondatrice et directrice pédagogique  
Ludmila Chiriacoff

**PROGRAMME POUR ENFANTS ET ADOLESCENTS**  
**CONCENTRATION-DANSE AVEC ENSEIGNEMENT SCOLAIRE INTÉGRÉ ÉCOLE LAURIER — (C.E.C.M.)**  
**AUDITION: dimanche 12 avril 87**  
9h30 Élémentaire 6e année  
Filles et garçons, avec/sans préalable  
14h00 1re secondaire  
Filles et garçons, avec/sans préalable  
**COURS DU SOIR POUR SEPTEMBRE 1987**  
**AUDITION: vendredi 10 avril 87**  
17h00 Junior III + Intermédiaire I  
19h00 Intermédiaire II + III  
Adolescentes filles, 3 ans et plus de préalable  
19h00 Garçons adolescents de 14 à 19 ans  
**AUDITION: samedi 11 avril 87**  
9h30 Junior I  
14h00 Junior II  
Enfants, 9 ans et plus, avec/sans préalable  
15h00 Garçons de 9 à 13 ans, avec/sans préalable

**PROGRAMMES PRÉ-PROFESSIONNELS (plein temps)**  
**CONCENTRATION-DANSE AVEC ENSEIGNEMENT SCOLAIRE INTÉGRÉ CEGEP DU VIEUX MONTRÉAL**  
**AUDITION: samedi 25 avril 87**  
10h00 - 11h30 Filles et garçons  
**COURS DU JOUR**  
**AUDITION: dimanche 26 avril 87**  
09h30 - 11h00 Niveau Avancé et Pré-professionnel  
Filles et garçons  
12h00 - 13h00 Garçons débutants  
Programme spécial pour les 15 à 20 ans  
14h00 - 15h30 Niveau Intermédiaire  
Filles et garçons  
Programme d'ENSEIGNEMENT  
Tous les cours de danse sont donnés à l'École supérieure de danse du Québec

Inscription obligatoire au (514) 849-8881 — Personne ressource: Mme Mary Kinal  
**École supérieure de danse du Québec**  
4816, rue Rivard, Montréal, Québec H2J 2N6  
MÉTRO LAURIER

**Vous rénovez?**  
Des cours pour mieux rénover et économiser  
**HÉRITAGE MONTRÉAL**  
**Cours de rénovation et de restauration domiciliaire**  
Huit conférences et deux ateliers.  
Le mardi, du 14 avril au 9 juin;  
le mercredi du 15 avril au 10 juin.  
À l'Université McGill, métro McGill.  
Les cours auront lieu à 19h.  
1 Inspection et planification des travaux  
2 Historique de l'habitation et Principes de design  
3 Fondation et structure  
4 Atelier et visite (samedi matin)  
5 Murs extérieurs  
6 Fenêtres et système mécanique  
7 Toiture et isolation  
8 Aménagement et finis intérieurs  
9 Ajouts et aménagement paysager  
10 Sujets spéciaux  
Jules Auger, architecte et professeur à l'Université de Montréal  
Peter Bishin, architecte  
Dinu Bumbu, Héritage Montréal  
David Hanna, géographe et professeur à l'UQAM  
Marie-Claude Robert, architecte-paysagiste  
Adrien Sheppard, architecte et professeur à l'Université McGill  
Héritage Montréal se réserve le droit d'annuler ou de modifier les cours.  
INFORMATION/INSCRIPTION: 842-8678  
S.V.P. en caractères d'imprimerie  
Nom \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_  
Ville \_\_\_\_\_  
Code postal \_\_\_\_\_  
Téléphone (maison) \_\_\_\_\_ (travail) \_\_\_\_\_  
Portez à mon compte  Visa  Mastercard  
Numéro du compte \_\_\_\_\_  
Date d'expiration \_\_\_\_\_  
Signature \_\_\_\_\_

Pour vos inscriptions, composez le 842-8678 et portez les frais à votre compte Visa ou Mastercard, ou remplissez ce coupon et retournez-le avec votre paiement (chèque, mandat-poste ou carte de crédit) à l'adresse suivante:  
Héritage Montréal  
406 Est Notre-Dame  
Montréal, Québec H2Y 1C5  
Frais d'inscription: 95\$  
Membre d'Héritage Montréal: 55\$  
 Mardi  Mercredi

TÉLÉVISION

SUITE DE LA PAGE E 1

plus secret qui soit : celui de l'industrie de la télévision. En se demandant combien ça coûte et à qui ça rapporte.

Ils ont découvert des chiffres étonnants, que les savants enquêteurs de la Commission Caplan-Sauvageau n'avaient pas réussi à obtenir. Dans le rapport CS, le coût du *Temps d'une paix* était chiffré à \$180 000 l'heure. *Télédollars* affirme péremptoirement : \$300 000 l'épisode.

Personne ne leur a fait de confidences : ils sont allés aux nouvelles chiffre par chiffre. Avec l'aide d'un comptable qu'ils ont engagé exprès. Ils ont même réussi à délimiter le coût exact des émissions de Radio-Canada, du jamais vu encore. En plus des frais directs et indirects, il faut ajouter un indice de 15,42 p. cent qui tient compte du salaire du président, des ingénieurs et du reste du personnel de Radio-Canada. Il leur a fallu un an de coups de téléphone quotidiens, de questions posées jusqu'au siège social d'Ottawa, pour arriver à trouver cet indice de 15,42.

**Derome gagne moins que Nathalie Simard**

Alors qu'aux États-Unis, il est relativement facile d'obtenir les coûts de production des émissions et les salaires des vedettes, le sujet a toujours été tabou chez nous. C'est en visionnant leur première heure d'émission, celle qui passe demain, que j'ai découvert que Bernard Derome gagne \$131 000 par année. C'est \$6 000 de plus que Knowlton Nash de CBC, mais \$69 000 de moins que Lloyd Robertson de CTV qui gagne \$200 000. Si vous comparez ces salaires à ceux des « anchormen » américains, ça n'a plus d'allure : Peter Jennings gagne \$1,2 million, Tom Brokaw \$2 380 000 et Dan Rather, tenez-vous bien, gagne \$3 360 000 par an. En dollars canadiens pour faciliter les comparaisons.

Avant de trouver que Bernard Derome est trop payé, sachez que Nathalie Simard gagne plus cher que lui. Elle fait partie du club sélect de trois artistes qui ont gagné plus de \$200 000 l'an dernier. Les deux autres, selon *Télédollars*, sont Albert Millaire et Yves Corbeil.

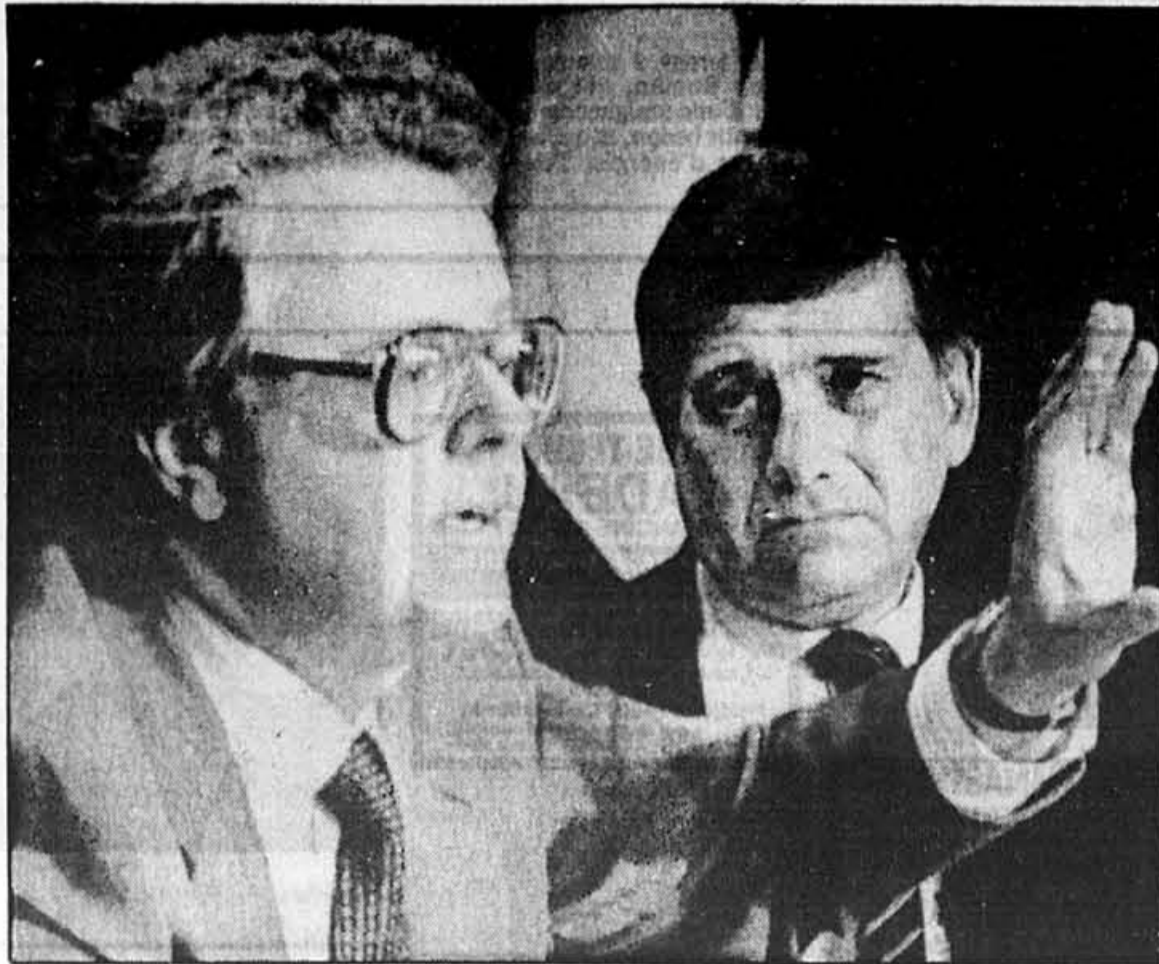
Pierre Dupont, qui adore manifester ce sujet sur lequel il a passé un an, déclare : « Il se pourrait que Radio-Canada ou Télé-Métropole nient les chiffres que nous donnons dans *Télédollars* ».

Mais il ajoute aussitôt que Michel Mill et lui n'ont pas cessé de vérifier et de contre-vérifier (ils retouchaient certaines données alors que l'émission était en montage), et qu'ils ont fait du véritable journalisme d'enquête. « Notre dossier est solide, dit-il, mais nous avons forcément pris des risques ».

**Le mystère des cotes d'écoute**

Ces deux émissions vont vous promener à travers mille dédales de l'industrie. Les cotes d'écoute vous paraissent-elles mystérieuses ? La deuxième heure vous expliquera comment les sondages se font (toujours via des cahiers d'écoute envoyés à des gens choisis dans le public). Mais vous verrez que ces méthodes archaïques (et pas toujours exactes) seront bientôt remplacées par des compteurs installés sur les téléviseurs des sondés, compteurs qui enregistreront non seulement quelle émission on regarde mais aussi qui la regarde. Un Anglais qui fait penser à « Q », l'inventeur

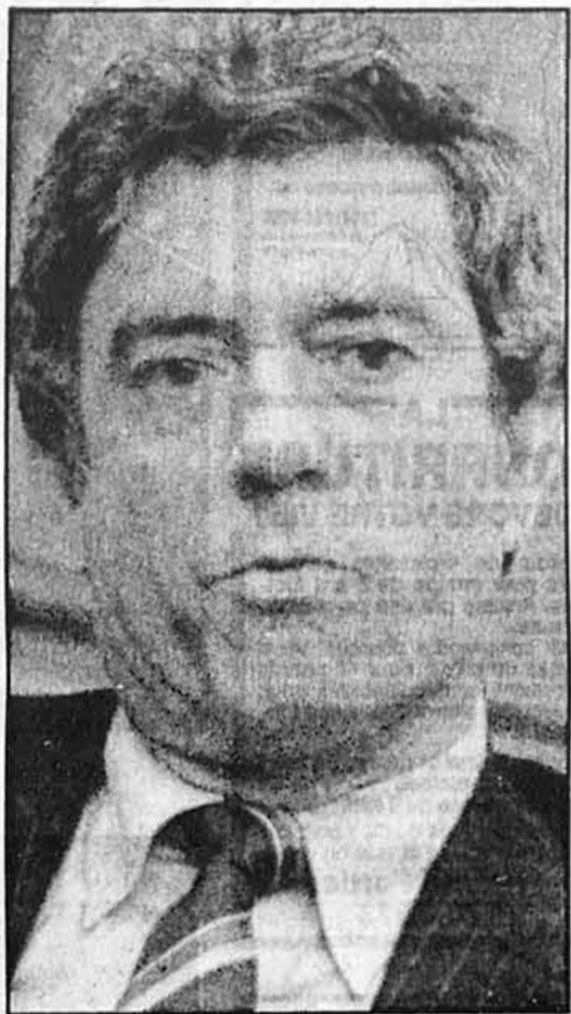
**Même la Commission Caplan-Sauvageau n'avait pas réussi à obtenir d'aussi bons chiffres que *Télédollars***



Florian Sauvageau et Gerard Caplan ont remis l'été dernier au gouvernement fédéral un volumineux rapport sur l'avenir de la télévision au Canada.



Bernard Derome gagne \$131 000 par année pour animer le téléjournal de Radio-Canada. Son homologue de la chaîne américaine NBC, Dan Rather, reçoit \$3 360 000 (canadiens)...



des gadgets des films de James Bond, vous parlerez de découvertes de plus en plus sophistiquées dans le domaine, qui permettent à votre télé de vous regarder réagir. Big Brother n'est pas loin.

Vous rencontrerez des gens qui

font fortune dans la business de la télévision. Paul Vien, par exemple, un nouveau venu dans le domaine puisqu'il n'y est entré qu'en 1979, avec \$104 000 et \$10 millions de dettes quand il a acheté ses deux premières stations à Sherbrooke et Trois-Rivières.

Aujourd'hui, son réseau Parthonic a \$53 millions de capital et \$35 millions de dettes et vient de réaliser des profits de \$6 millions après impôts.

Mais la télévision traditionnelle perd des plumes. Une analyse

faite par BBM à Montréal (marché central) démontre qu'entre 1970 et 1986, la part d'auditoire de Radio-Canada est passée de 29 p. cent à 23 p. cent, et celle de Télé-Métropole, de 35 p. cent à 24 p. cent. Entre-temps, d'autres canaux ont monté : Radio-Québec, la télé payante, les cassettes, les réseaux américains et aussi, plus récemment, Quatre Saisons. Aux États-Unis aussi, la part d'auditoire des trois grands réseaux a diminué, de 96 p. cent en 74, à 76 p. cent en 86. Durant les trois dernières années, les profits ont fondu de \$875 millions à \$475 millions.

**Les cinq commandements du succès de la télé**

L'émission est bourrée de chiffres, mais ils s'avalent bien, puisque toujours enrobés d'images intéressantes. Il faut voir et entendre Yvon Trudel, le réalisateur du *Temps d'une Paix*, et ses yeux ronds d'envie en évoquant une scène de « garden party » dans *Dallas*, avec une centaine de figurants et des buffets qui croulent sous les pièces montées. Pendant qu'il en parle, vous voyez ce luxe puisqu'on a retrouvé la scène en question. Et Trudel conclut : « Et nous, quand on a dix personnes à l'écran, on appelle ça un grand déploiement ! »

Vous verrez le vice-président du réseau le plus populaire actuellement aux USA, M. Littlefield de NBC, expliquer les cinq commandements du succès à la télévision :

- 1 - Soyez original. Ne suivez pas la mode. Allez à contre-courant.
- 2 - N'engagez pas de stars. La télé crée ses propres vedettes.
- 3 - Si vous engagez une ancienne vedette, faites-lui faire quelque chose de différent.
- 4 - Si le projet n'est pas bon sur papier, ce ne sera pas bon à l'écran.
- 5 - Tournez vous vers La Mecque et priez.

Ce dernier commandement est dit à la blague, sauf qu'il est authentique. Vous verrez le producteur de *Wheel of Fortune*, Merv Griffin, sourire largement en évoquant ses profits : le quiz coûte \$8 millions US par an à produire et rapporte \$100 millions. Mais personne ne sait vraiment la recette d'un show qui rapporte. *Wheel*, c'est un jeu de pendu, avec une belle blonde qui tourne les lettres et des gros prix. Pourquoi ça marche si fort ? Mystère.

**Et votre émission, combien a-t-elle coûté ?**

*Télédollars* s'est mis le nez un peu partout, a investigué des centaines de colonnes de chiffres, se délecte à dévoiler des salaires jusqu'ici tenus secrets.

Mais au fait, leur ai-je demandé, combien a coûté votre reportage ?

Pierre Dupont ne s'est pas fait prier : \$538 000 pour les deux heures. Bien sûr, il a tenu compte de l'indice radio-canadien dont je vous ai parlé plus haut.

P.-S. : Je recommande à tous ceux qui s'intéressent à la télé de très près d'enregistrer *Télédollars*. Vous y trouverez des données jamais publiées jusqu'ici. Et comme à la télé tout bouge vite et tout s'oublie rapidement, gardez-ça précieusement.

P.-S. bis : Voilà le genre de reportage que seule une société puissante et riche comme Radio-Canada peut se permettre d'entreprendre. Les 8 cents par jour que me coûte Radio-Canada ont été bien investis dans *Télédollars*.

**Décès de Eugen Jochum**

Le célèbre chef d'orchestre allemand Eugen Jochum, grand spécialiste de Bruckner, est décédé hier à Munich à l'âge de 84 ans. Il avait enregistré notamment toutes les Symphonies de Bruckner — quelques-unes plusieurs fois, avec des orchestres différents : Orchestre de la Radio de Bavière, Philharmonique de Berlin, Staatskapelle de Dresde. L'an dernier, il effectuait une tournée du Japon avec l'Orchestre du Concertgebouw d'Amsterdam.



Eugen Jochum

ce soir 20 h

Présentation Spéciale

STING (BRING ON THE NIGHT)



L'histoire du groupe THE POLICE

Télévision Quatre Saisons

VOTRE SOIRÉE DE TÉLÉVISION

La Presse

CHOIX D'ÉMISSIONS

par Louise Cousineau

20:00 (2) (3) — *Bring on the night* Stiny, mais sans The Police, chante et s'explique dans ce concert documentaire.

21:00 (4) — « Buffet froid » Bertrand Blier de *Préparz vos mouchoirs* et plus récemment *Tenue de soirée*, a réalisé cette comédie satirique avec Gérard Depardieu, Bernard Blier et Jean Carmet. Un chômeur, un policier et un étranger se rencontrent.

23:00 (5) — « A countess from Hong Kong » Pas la meilleure réalisation de Chaplin, mais un film qui se laisse regarder quand même. Avec Sophia Loren, Marlon Brando et Tippi Hedren.

23:50 (6) — Cinéma (Cette émission est retirée de l'horaire à cause du conflit à Radio-Canada.)



Sophia Loren

HORAIRE RÉVISÉ

14:00 (7) — *Neighbourhoods* Outremont. Anim.: Louise Forestier.

	18 h 30	19 h 00	19 h 30	20 h 00	20 h 30	21 h 00	21 h 30	22 h 00	22 h 30
(2)	Impact (18h05)	Samedi de rire		Soirée du hockey: les Sabres de Buffalo vs les Canadiens de Montréal.					Le Téléjournal
(3)	Basketball (18h30)			Outlaws		CBS Saturday Movie: "China Rose".			
(5)	Solid Gold		Wheel of Fortune	The Facts of Life	227	The Golden Girls	Amen	Hunter	
(6)	Week in Parliament	Country West	Front Page Challenge	Hockey Night: les Sabres de Buffalo vs les Canadiens de Montréal.					
(7)	Ciné-extra: "Agent très spécial 44" (18h).			Ciné-extra: "Juge et hors-la-loi".					Sur la colline
(8)	Ciné-extra: "Agent très spécial 44" (18h).			Ciné-extra: "Juge et hors-la-loi".					Sur la colline
(9)	Regional Contact	School Confidential	Check It Out	Spenser: For Hire		Academy Performance: "The Neptune Factor".			
(10)	ABC World News	Star Search		Best of National Geographic: The Thames.	O'Hara			Spenser: For Hire	
(11)	Ciné-début (17h).	Samedi de rire		Soirée du hockey: les Sabres de Buffalo vs les Canadiens de Montréal.					Le Téléjournal
(12)	Pop express		Arnold et Willy	Cinéma du samedi: "Nightkill".				Coeur à tout	Sur la colline
(13)	Hockey Magazine	Expos 86 Highlights	Check It Out	Sting: Bring on the Night				Spenser: For Hire	
(14)	Cinéma 13 (17h)	Samedi de rire		Soirée du hockey: les Sabres de Buffalo vs les Canadiens de Montréal.					Le Téléjournal
(15)	À plein temps	Le Magazine		Parler pour parler: rescapés du suicide.		Ciné-repertoire: "Buffet froid".			Encyclopédie...
(16)	It's a Living	Star Trek		Sideways	Sledge Hammer	O'Hara		Spenser: For Hire	
(17)	Profiles of Nature	Doctor Who	The Spice of Life	Saturday Movies: "Trail of the Lonesome Pine".		Conversations (21h45)			Movie: "The Painted Desert".
(18)	All Creatures (18h)	Austin City Limits		Guest of the House	Sneak Previews	Front Row Feature: "The Ugly American".			
(19)	Hill Street (18h)	Playback		Sting: Bring on the Night					Rock et Belles Orelles
(20)	Classic Country (18h)	North Country Review	The McLaughlin Group	Wonderworks		Nature: Wild Horses of America.			Austin City Limits
(21)	Chiffres/lettres	Kloogue mus. (18h50)	L'Heure de vérité: Valérie Giescard D'Estaing.			Marie Perle (21h10)			Historien (22h05)   Le Journal (22h45)

DEMAIN À 19 h 30  
ÉMISSION SPÉCIALE

☆ ÉMISSION D'UNE DEMI-HEURE DÉBROUILLÉE ☆  
"OSCARS"  
CÂBLORÉPARTISSEURS PARTICIPANTS  
CÂBLE 32  
Super Écran  
LE CANAL DE FILMS

DISQUES

# Tous de Montréal!

**ALAIN BRUNET**  
Collaboration spéciale

Les disques disséqués cette semaine ont tous été créés et produits par des artistes indépendants. Cette brochette de vinyle — appétissant, n'est-ce pas? — rassemble ainsi les nouveaux groupes proches de la scène rock, qui prétendent à un certain avenir commercial

et anglo-saxon. En rien, il ne s'agit de musiques avant-gardistes ou expérimentales; ces formations pourraient toutes atteindre un marché important, si on leur en offre la possibilité. En cette saison très active pour la relève (voir les divers concours et Festival de Nouvelle Musique au Club Soda), faisons le point sur les arrivages Montréalais.

## Three O'Clock Train

### Le gratin du rock

En ce qui me concerne, il s'agit du gratin rockeur en ville. Ça vient des tripes, c'est admirablement bien exécuté. Mac Kenzie, métis originaire du Maine, mène le groupe avec une intensité peu commune. Une voix sans complexe, bien baraquée, un peu nassarde, épice à point. L'orientation y est fiercement nord-américaine, proche d'artistes comme John Cougar Mellencamp; un rock des fondements qui lorgne parfois vers le country.

On a affaire à un son plein de guitares rythmiques, un son super bien meublé, qui ne laisse aucune place à la monotonie. Même les ballades country sont séduisantes au maximum. Les textes sont simples, sentis au maximum. Mais il n'y a pas que la conviction, la passion musicale et l'honnêteté qui caractérisent l'approche de Three O'Clock Train; tous ses membres font leur job comme des pros, sans failles apparentes. Le beat rock y est à point, les cordes élec-

triques y sont efficaces, rien ne cloche. On dira certainement que Three O'Clock Train n'invente rien, ne manifeste que très peu d'originalité... C'est vrai... Mais on ne peut qu'applaudir à un rock si bien rendu, car c'est dans l'interprétation d'un certain passé rockeur que ce groupe tire toute sa force. Amenez-en, du bon country rock comme ça!

Three O'Clock Train, MUSCLE IN, Pipeline PIPE DREAM 005.

## Ray Condo and his Hardrock Goners

### D'un pionnier du country

Ray Condo est un des pionniers du renouveau country à Montréal. Sa musique en est une de party, d'ambiance cow boy. La formation respecte totalement la tradition: contrebasse ronflante et régulière, violon traditionnel, guitares sèche et électrique, batterie métronomique. Condo sur-



plombe le tout de sa voix enjouée, crieurde, qui sort parfois par le nez. Presque drôle...mais on ne sait pas vraiment si cette approche est parodique ou sérieuse. Ils ont bien l'air à se prendre pour des cow-boys... Ray Condo, du moins. De toute façon, y'a du fun dans la cabane!

Y'a de l'action avec Ray Condo. On lorgne parfois vers le folklore cajun, et le country l'emporte presque sur le rock. La musique est assez bien rendue, bien que la production à petits moyens se fasse sentir. Quelques faiblesses dans les arrangements; les instruments ont beau manifester une belle énergie, reste que le son d'ensemble manque de fini. Un disque à goûter comme un bonbon, car il semble n'avoir aucune prétention, si ce n'est que celle de l'amusement.

Ray Condo and his Hard Rock Goners, CRAZY DATE, Pipeline PIPE DREAM 002.

## Condition Du progrès, mais...

Depuis quelques années déjà, Julia Gilmore pousse Condition vers l'avant. D'un groupe arty et

amateur, elle en a fait une attraction semi-professionnelle avec une dose certaine d'originalité. La sonorité était minimale au départ, le niveau technique était plutôt faible; percussions squelettiques, orgue à bon marché, saxophone sans envergure. Une voix de tombeuse tout droit sortie des années 50 lâchait un vibrato grave et charnu. Un genre d'Alys Roby de cette décennie... Or après de sérieux réaménagements, le groupe a progressé considérablement. On a ainsi remplacé le premier saxo par un autre — le barytonéor de John Sobol — nettement plus solide, ce qui semble avoir poussé le reste du groupe à l'amélioration.

Red Hot and Blue, le deuxième vinyle du band est donc vraisemblablement meilleur que le précédent. Reste que la section rythmique n'est pas encore au point, encore trop maigre pour l'orientation swingrythm'n'blues du groupe. Et il faut aussi souligner un certain vide dans les arrangements. Si la résultante est convaincante sur disque, on peut encore percevoir nombre de carences sur scène; les grosses ondules de la chanteuse devront manifester davantage de subtilité, de justesse, sur un fond sonore plus musclé.

Condition, RED, HOT AND BLUE, Amok mLPS08, mini-album.

## 39 Steps Un premier clip au Spectrum

Pourquoi 39? Sais pas... Moitié francophone, moitié anglo... Devinez la langue: Thirty Nine Steps... 39 Steps a conçu ce mini-album depuis plusieurs mois déjà, sans toutefois obtenir de succès



## Disappointed a Few People

### Du Ferré par un Anglais

Le groupe le plus gothique de la gang, qui a lancé cet album en septembre dernier. Gothique pour sombre, ambigu, corrosif... Ian Stephens est autant un performeur, acteur que chanteur. Différents niveaux de discussion sur la décadence occidentale... Vous voyez le genre? Les mélodies y sont assez sombres, mais manifestent cependant une accessibilité certaine. Pour nous, francophones, la pièce la plus intrigante de l'album est l'interprétation de La Solitude de Léo Ferré: la pièce la moins musicale de l'album, la plus industrielle, la plus vinaigrée. Et il est si rare qu'un anglophone d'ici se risquer à interpréter une pièce en français...

L'ensemble de l'album ne manifeste pas de grande complexité musicale; on a affaire à une musique proche des sources technorock, plus britannique que nord-américaine. Or DAFP a un son, le sien. On ne peut faire la comparaison directe avec un ou plusieurs groupes qui les a possiblement influencés, ce qui est tout à fait louable. Pour l'avenir, il faudra lorgner vers une plus grande efficacité technique, tant dans l'exécution instrumentale que dans la production. Mais on peut dire que ce groupe a très bien exploité ses possibilités à court terme.

Disappointed a Few People, DEAD IN LOVE, Psyche PIR 011.

important ni sur la scène commerciale, ni même sur la scène alternative de Montréal. Pourtant, il s'agit là d'un nouveau rock potentiellement commercial, supérieur à bien des produits en vogue sur le marché. Ça se défend très bien, quoi.

Dans la lignée de tant de groupes britanniques qui s'acharnent sur la guitare, selon les nouvelles normes. Un nouveau rock normal! Deux guitaristes très très électriques (très bon lead, d'ailleurs, du nom de Pierre Major), une bonne section rythmique, un chanteur très très à l'aise (Chris Barry), tant sur scène que sur disque. Très très « catchy ». Le rock y est vivant au maximum, sans toutefois dévoiler quoi que ce soit d'original. Cette formation s'inscrit donc dans la lignée du british rock, sans toutefois révéler de tendances très sombres.

En espérant que 39 Steps n'arrive pas en retard dans le décor new wave... Mais tant de groupe retardataires surgissent et séduisent le grand public. Pourquoi pas eux? Récemment, ils tournaient leur premier vrai clip au Spectrum: la chanson Stay Faithless y fut d'ailleurs fort bien exécutée.

39 Steps, Line L 222, mini-album.

## RESTAURANTS

**Spécialités marocaines authentiques**  
Couscous • Tajines • Pastilla • Michoui  
«Meilleur restaurant»  
Gault et Millou

**la Medina**  
DANSEUSES DU VENTRE EN SPECTACLE  
3464, rue Saint-Denis  
ouvert tous les jours de 17h30 à 24h  
282-0359

RESTAURANT-BAR FRANÇAIS

**Ghez Pierre**  
Cuisine recherchée  
Salons privés  
1263, Labelle  
Metro Berri-de-Montigny  
Réservations: 843-5227

Le Jardin Saint-Denis

**Georges Coulombe en spectacle**  
vendredi-samedi  
«Opéra, opérette, chansons populaires»  
Cuisine française. Le choix des gourmets  
2090, rue de la Montagne  
Réservations: 843-6247

AVRIL AU PORTUGAL - AU

**Solmar**

MENU DE GALA AVEC VIN INCLUS.  
TIRAGE DE 2 VOYAGES À LISBONNE VIA C.P. AIR  
SOUVENIR À TOUTES LES DAMES, APRÈS LE SOUPER  
JULIA LOPES et autres artistes, 7 soirs.  
111, rue Saint-Paul Est 861-4562  
Beaucoup de stationnement (il occupe) 861-3210

**Dieux Fitzbühel**  
restaurant  
Cuisine autrichienne à son meilleur  
BRUNCH LE DIMANCHE (de Perrot)  
5332, ch. Queen Mary 488-4757  
505, boul. Perrot, Ile Perrot 453-5521

**MATTY**  
restaurant-bar  
Cuisine arménienne  
Spécialités: crevettes à l'arménienne et shish-kebab  
Rés.: 843-3591

chez M. A. MYKONOS  
Nouvellement redécouvert  
Cuisine du Moyen-Orient  
2075, rue de la Montagne  
Rés.: 849-7407

**Le Castillon PRÉSENTE**  
«LES SOIRÉES TZIGANES»  
Le Castillon vous invite à venir découvrir les plaisirs de la gastronomie russe: le bortsch traditionnel, le shish kebab tzigane, l'escalope de saumon Walewska et nombreuses autres délices uniques. Le décor et la musique tzigane contribuent à créer une atmosphère typiquement slave. Un plaisir à renouveler tous les dimanches soirs.  
«Les Soirées Tziganes» au Castillon, tous les dimanches.  
Pour réserver, composer le 878-2332

BIENVENUE à notre FESTIVAL de LANGOUSTINES  
incluant salade César ou soupe \$1295  
TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS  
SOUPE-TÔT SPÉCIAL TOUS LES JOURS de 16h à 18h30  
Dîner d'affaires du lundi au vendredi  
Après le jour  
Réservations: 527-4141  
901, RUE RACHEL EST  
Facilités pour groupes  
Licence complète

**Lanni**  
Pour les soupers dansants du mercredi au dimanche, José Maria, chanteur et organiste  
SUPER SPÉCIAL DE MARS  
Soupe du jour ou salade maison  
Choix de 12 langoustines du chef ou scaloppine parmigiana  
crème caramel renversée ou coupe de fruits frais café ou thé 1295\$  
NOUVEAU: SERRE PRIVÉE DISPONIBLE  
Nous offrons une table d'hôte à partir de 895\$ Salle de réception  
Réservations 521-0194-527-8313  
3132, Sherbrooke est

CINQUE PORTS  
FRUITS DE MER ET GRILLADES  
MUSIQUE DE DANSE TOUS LES SAMEDIS  
Special du 28 mars au 3 avril  
Steak de surlonge  
Sole de Douvres meunière (16-20 on.)  
Homard Newburg  
Coquilles de chair de langoustine 995\$ au choix  
2 homards frais bouillis ou grillés 1495\$ incluant potage ou salade et café.  
417, rue Saint-Jacques (metro Square-Victoria)  
Res.: 845-0223

RESTAURANT  
**Le Negroni**  
Cuisine gastronomique italienne  
Fermé le dimanche  
2100, boul. Le Corbusier, Laval, Qué. Tél.: 687-6912

**La Baleinière**  
FRUITS DE MER ET GRILLADES SUR CHARBON DE BOIS DU MER, AU DIM.  
SOUPER DANSANT  
SUPER-SPÉCIAL POUR 2 PERS. 16 crevettes, 6 queues de homard, incluant entrée au choix. 4995\$ plus 2 pers.  
Notre spécial pour 2 tous les soirs  
20 LANGOUSTINES  
30 CUISSÉS DE GRENOUILLES  
incluant entrée au choix \$4395 pour 2 pers.  
Table d'hôte  
Tous les soirs à partir de \$1195  
Dîner d'affaires de 11 h à 15 h à partir de \$495  
Gâteau d'anniversaire offert sur réservation.  
5860, boul. Léger, Montréal-Nord (à l'est de LaSalle) Stationnement gratuit.  
Réservations: (514) 324-2900

Une expérience Spectaculaire au coeur du Japon  
BAR-COCKTAIL BOISSONS POLYNÉSIENNES KŌN-TŪKI  
Jours d'anniversaire Kobe valide jusqu'au 7 mai 87 (souper seulement) et sur présentation de cette annonce.  
Venez fêter en groupe de 4 personnes ou plus et recevez gratuitement notre fameux repas, valeur de 8,95\$ ou l'équivalent.  
Ce délicieux repas comprend  
● soupe à l'origan Kobe  
● salade verte Kobe  
● poulet Teriyaki  
● légumes et champignons  
● riz frit à volonté  
● le dessert (comme glace ou sorbet)  
6720, rue Sherbrooke est  
Métro Langelier ou autobus 185  
Entrée motel Le Marquis  
254-9926

Restaurant  
**Claude St-Jean**  
FESTIVAL DE CREVETTES  
ENTRÉE: Bisque de crevettes aux escargots à la provençale. Assiette composée de crevettes à la provençale, à la créole et panées ou filet mignon et crevettes à la provençale, le tout servi avec riz pilaf et pain à l'ail.  
Dimanche de 11 h à 15 h  
Super buffet-brunch au champagne, avec côte de boeuf, fruits de mer, etc.  
De 17 h à la fermeture  
Table d'hôte à prix spécial  
AU PIANO BAR  
Commencement le jeudi 2 avril  
FRANÇOIS REMI  
Toujours le même propriétaire depuis 1962  
162, boul. Taschereau, Greenfield Park  
Res.: 672-3339

LES CRUSTACÉS  
SPÉCIALITÉ FRUITS DE MER  
SPÉCIAUX DU MOIS  
ENTRÉES au choix: Coquille St-Jacques ou poté du chef, SALADE CÉSAR  
Au choix: STEAK AU POIVRE 12,95\$  
ASSIETTE DU PÊCHEUR 13,95\$  
SURF'N TURF 14,95\$  
Inclus: dessert  
Essayez nos nouveaux plats gastronomiques.  
5706, rue Sherbrooke est.  
(coin Dickson) RES.: 256-2185

le bai saint-louis  
92, rue Prince-Arthur est  
bistro restaurant  
288-2423  
Menus spéciaux pour mars pour 2 personnes (servis dès 17 h)  
incluant 1 bouteille de vin  
Le potage du jour  
Les escargots à l'ail  
Sans vin - Avec vin  
1) Les linguinis aux palourdes 1695\$ 2395\$  
2) Crevettes sautées à l'ail 2595\$ 3295\$  
3) Moules à la gaspésienne 1695\$ 2395\$  
4) Truite aux amandes 1995\$ 2695\$  
5) Filet de doré meunière 2195\$ 2895\$  
6) Brochette de poulet teriyaki 1995\$ 2695\$  
7) Escalope de veau parmesan 2195\$ 2895\$  
8) Steak à la grille 2295\$ 2995\$  
9) Carré d'agneau persillade 2695\$ 3395\$  
Crêpes au Grand Marnier ou dessert du jour  
Thé ou café Bon appétit!

Spécialités françaises et italiennes  
**VIA PARIS-ROMA**  
Escule Gastronomique  
2019, boul. Taschereau  
Longueuil  
677-5008

**LE SABAYON**  
Cuisine française et grecque  
Spectacles tous les soirs  
TABLE D'HÔTE \$1195  
MUSIQUE CONTINENTALE ET GRECQUE POUR VOTRE PLAISIR DE LA DANSE  
666, rue Sherbrooke Ouest, coin University  
Réservations: 288-0373 ou 288-3872  
Ferme le lundi

**Gargantua Pantagruel**  
RESTAURANT FRANÇAIS LICENCIÉ  
Pour une expérience culinaire gargantuesque...  
5<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE  
Notre table d'hôte au prix d'antan  
\$7495 \$995  
ENTRÉES À VOLONTÉ  
Panier de la ferme  
Comptoir à charcuterie  
PLATS DE RÉSTANCE  
Steak au poivre ou Veau à la crème ou Médailon de filet de porc ou Filet de sole normande  
LUNDI AU MERCREDI JUSQU'AU 15 AVRIL 1987  
ou Homard ou Pernod  
ou Cailles à la gargamelle  
ou Cassolette de fruits de mer  
ou Côtelettes d'agneau  
Crevettes à l'américaine  
DESSERTS  
Parfait à la menthe  
Mousse au chocolat  
Pâtisserie, crème caramel  
3873, rue ST-DENIS  
Renseignements et réservations: 843-6317 — Stationnement Roy et St-Denis

**BONAVENTURE HILTON**

**285-7111**  
LES ANNONCES CLASSÉES  
La Presse

RESTAURANTS



## L'HOTEL DE LA MONTAGNE

### LE LUTETIA

VOUS CONVIE À SON

# FESTIVAL DE LA CHAMPAGNE

du 4 au 11 avril 1987

**Le Lutétia vous invite à vivre une expérience unique de la gastronomie champenoise du 4 au 11 avril 1987.**

**Connu internationalement, votre hôte sera Alain Guichoua, propriétaire et chef de l'auberge du Grand Cerf située à Montchenot près de Reims.**

À cette occasion, vous pourrez déguster une variété de champagnes importés pour ce festival.

**MENU DÉGUSTATION**  
 La salade de pied de porc au vinaigre de champagne  
 L'escalope de doré au chardonnay  
 Le sorbet au marc de Champagne  
 Le magret de canard au miel et épices compotées de poires au safran et pommes au cumin  
 Le mille-feuille de maroilles fondant, salade du jardin  
 Le gâteau au chocolat tiède, coulis de truffe  
 Le café  
 (menu à la carte disponible)

**L'HOTEL DE LA MONTAGNE**

Le Lutétia est ouvert du lundi au samedi de 18 h 00 à 23 h 00. Exceptionnellement, pour son festival, le Lutétia sera ouvert dimanche le 5 avril 1987.

Situé à la mezzanine de l'Hôtel de la Montagne, 1430 rue de la Montagne, Montréal.  
 Pour toutes réservations, communiquez avec M. André Le Boubennec ou Benoit Goulet au (514) 845-5656 ou 288-5656.

À SURVEILLER — LANCEMENT À SURVEILLER — LANCEMENT

**Soucieux de satisfaire les besoins de sa clientèle**

le Lutétia vous offre, à compter du 27 avril 1987, la possibilité de tenir vos petits déjeuners et déjeuners d'affaires dans sa salle à dîner principale, située à la mezzanine de l'Hôtel de la Montagne, 1430 rue de la Montagne, Montréal.

Pour toutes informations, et/ou réservations:  
**(514) 845-5656 ou 288-5656**

## SPÉCIAL DU DIMANCHE

Soupe du Jour

Homard vivant de Nouveau Brunswick (1 1/4 lb.) grillé ou cuit à vapeur - beurre fondu  
 ou  
 Bifteck de surlonge grillé rondelles d'oignons  
 ou  
 Filet de doré frais sauté amandine ou grillé maître d'hôtel

Salad Pavillon

Pommes de terre persillées, en julienne ou au four

Choix de nos pâtisseries françaises

Café ou thé importé

### \$14.95

BON APPÉTIT!  
 Le dimanche de 17h à 22h

**Le Pavillon de l'Atlantique**

STATIONNEMENT GRATUIT AU GARAGE ALCAN, ENTRÉE RUE STANLEY, 1188 ouest Sherbrooke, maison Alcan. Ouvert tous les jours dès midi - Le dimanche dès 17 h. Principales cartes de crédit acceptées - Téléphone 285-1636



«... le soleil qui poudroie, l'herbe qui verdoie et tout ce monde qui festoie...»

## Le brunch

*Hotel du Parc*

• PUZZLES •

MONTREAL

17,50\$ par personne (enfant de moins de 12 ans: 7,50\$), taxe et service en sus  
 Pour réservation: 288-3733  
 3625, avenue du Parc, Montréal

**RESTAURANT Papa Carlo**

FINE CUISINE ITALIENNE ET FRANÇAISE présente, les vendredi et samedi soir

**LOUISE et ERIK**

15 ans de beaux extraits d'opéras, d'opérettes, de comédies musicales et ballades populaires.

**HARMONIE LYRIQUE ET GASTRONOMIQUE**  
 Table d'hôte 6 services (choix varié) à partir de 16,75\$  
**HARMONIE PARFAITE**  
 Avec notre SUPER-PLUS-PLUS? pour 2 — 60\$

220, boul. Cremazie ouest (Sortie St-Laurent du Métropolitain) Stationnement privé **388-9594**

## La Goélette

**388-8393**

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

**MAINTENANT NOUS INCLUONS**  
 1 bouteille de vin importé avec notre table d'hôte pour 2 personnes du lundi au vendredi après 17 h.

**Voici quelques suggestions du chef:**  
 Langoustines grillées  
 Saumon frais  
 Cuisses de grenouilles  
 Steak sauce au poivre et plus

**NOTRE FESTIN POUR 2**  
 toujours en vigueur:

Salle de réception disponible.

# Super Spéciaux

**FILET DE POISSON FRAIS**  
 Servi avec pommes de terre à l'ancienne et légumes frais du jour.

**ESCALOPE DE VEAU PROVOLONE**  
 Tendre veau pané avec sauce tomate, gratiné au fromage Provolone. Servi avec délicieux fettucini persillés.

**SHASHLIK À LA BROCHE**  
 Délicieux filet d'agneau de lait en cubes, grillé à la broche enrobés de bacon, servi avec tomate Provençale, riz pilaf et velouté d'agneau.

**8.95**

**9.95**

**12.95**

Les spéciaux ci-haut mentionnés sont accompagnés de salade verte avec vinaigrette ceasar, de notre panier de pain maison frais.

Également disponible : Menu à la carte et table d'hôte complète, répondant à tous les goûts et à toutes les bourses.

**SUPER BRUNCH DU DIMANCHE**  
 11h à 14h30

Venez savourez notre fabuleux buffet chaud ou froid.

**RESTAURANT LE TOIT ROUGE**

5440 Sherbrooke est  
 Réservation: 259-3748

**RESTAURANT La Grange DE REPENTIGNY**

403 Notre-Dame est Repentigny  
 Réservation: 585-6982

**STATIONNEMENT GRATUIT**

## Le Castillon

La grande tournée gastronomique! Au menu, des dizaines de plats canadiens traditionnels: pain de saumon en croûte, pommes de terre nouvelles au caviar, rosbif au jus... Tous ces délices et bien d'autres sont servis dans le somptueux décor 17<sup>e</sup> siècle du Castillon donnant sur les splendides jardins de l'hôtel.

Pour réserver, composez le 878-2332.

### Le brunch des provinces

Tous les dimanches de 11 h 00 à 14 h 30  
 Adultes: 18,75\$ Enfants: 9,50\$



**BONAVENTURE HILTON**

LE RESTAURANT DE FRUITS DE MER LE PLUS ORIGINAL

## À POISSONNERIE

**TOUS LES JOURS**  
 OU LE GOÛT ET LES PRIX VOUS PLAIRONT...  
 DÎNER  
 1 1/4 lb de HOMARD FRAIS  
**\$9.99**

**SPÉCIAUX TOUS LES JOURS À PARTIR DE 7.99\$**

**SPÉCIAUX DE SOUPE-TÔT à partir de 6.99\$**  
 de 17h à 18h30

À VOUS AU PRIX D'AUTREFOIS

**1498, STANLEY coin de Maisonneuve 842-1964**

## TOUT COMPTE FAIT

une soirée chez nous c'est tellement plus savoureux, élégant et même économique.

**AUBERGE LA BELLE POULE**  
 406, rue Saint-Sulpice (coin St-Paul) Vieux-Montréal  
 Réservations: **288-7770**  
 Stationnement gratuit après 18 h

Une primeur tous les soirs.  
 Dégustation de soupe de poisson et de bouillabaisse à la marseillaise **14,95 \$**

**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 de crabe  
 Super scampi et médaillon de filet  
 Super scampi et cuisses de grenouilles

**\$14.95**  
 par personne seulement

**LES SORTIES QUI «FONDUE» BIEN!**

## LA FONDERIE

FONDUES ET FANTAISIES  
**FONDUE CHINOISE AU BOEUF À VOLONTÉ**  
 lundi — mardi — mercredi en soirée  
 VENEZ DÉGUSTER NOS FAMEUSES FONDUES

- chinoise
- bourguignonne
- fromage

apprêtées avec nos délicieuses sauces maison

TABLE D'HÔTE À PARTIR DE \$5.75 TOUS LES MIDIS  
 10145, Lajeunesse (coin Sauriol)  
 Pour réservations: 382-8234

**BIENTÔT BRUNCH DU DIMANCHE**

**Vita**

Restaurant

**FESTIVAL DE MOULES ET DE FRITES**

Moules poulet	9.95\$
Moules marinère	9.95\$
Moules marinara	9.95\$

En fête (excepté le samedi)  
 Brochette de filet mignon  
 Brochette de crevettes **8.95\$**

Brunch musical du dimanche **9,95\$**

Soirées musicales les vendredi, samedi et dimanche



Solange Rochas — Claude Émond  
**NOUVEAU DÉCOR**

**10714, boul. Pie-IX, Montréal-Nord Tél.: 321-2340**



## Hostellerie Les Trois Milleuls

SAINT-MARC-SUR-RICHELIEU  
 QUÉBEC J0L 2E0  
 TÉL.: (514) 584-2231

## L'art du bien recevoir.



RELAIS & CHATEAUX

1810, boul. Richelieu  
 Belloil, (Québec) J3G 4S4  
 TÉL.: (514) 467-4650

Cuisines française et italienne et fruits de mer.

## FONDUE CHINOISE

à volonté en table d'hôte  
**22.95\$** par 2 personnes

Dîners d'affaires midi seulement, en table d'hôte de 4.95\$ à 7.95\$, ouvert tous les soirs dès 17 h.

## Les Trois Lanternes

6218, rue St Denis  
 Avec réservation 276-9971

Du vin

# 1982: la plus grande année depuis 1961



JACQUES BÉMONT

Un des signes les plus fiables de la qualité d'un millésime donné, est la précocité des vendanges. Plus elles sont précoces, en effet, plus on peut s'attendre à ce que les vins soient de qualité exceptionnelle.

Quelques raisons toutes simples expliquent ce phénomène.

D'abord, comme on sait, les très grands millésimes sont ceux d'années sèches et chaudes, où l'ensoleillement est continu, de la floraison jusqu'aux vendanges.

En pareil cas, le soleil fait que le mûrissement progresse sans interruption, les raisins arrivant à leur pleine maturité rapidement et l'absence de pluie entraînant une plus grande concentration de leurs saveurs.

De plus, ce qui est essentiel pour obtenir des vins de qualité hors de l'ordinaire, le mûrissement et la formation du sucre dans les raisins ont lieu alors très progressivement.

Autrement, si le temps est froid et nuageux par périodes et que le mûrissement est momentanément interrompu, les vins pourront être bons, mais leurs parfums et leurs saveurs n'auront ni la complexité ni l'éclat qui résultent uniquement d'un ensoleillement continu.

La même chose se produit les

années que la maturation des raisins a lieu surtout en fin de saison (septembre et octobre), par un coup de chaleur subit, comme cela se produisit en 1983 dans la région de Bordeaux.

Dans ce cas aussi, les vins peuvent être bons et même très bons, mais, font observer les oenologues — les spécialistes de l'élaboration des vins — les arômes des raisins sont alors comme partiellement brûlés, et n'ont pas la richesse de nuances des millésimes à ensoleillement constant.

Pour la région de Bordeaux, un merveilleux exemple de vendanges précoces et d'ensoleillement continu fut 1961. Les vendanges y débutèrent vers le 19 septembre, et les vins de ce millésime sont considérés comme les plus grands du 20e siècle jusqu'à maintenant.

Depuis, jamais les vendanges dans le bordelais n'ont eu lieu à une date aussi hâtive... l'exception étant 1982, où elles commencèrent entre le 13 et le 15 septembre selon les propriétés. Les Anglais

Le temps ayant passé et les esprits s'étant calmés (1982 continue néanmoins de susciter des discussions passionnées), l'opinion la plus largement admise maintenant est qu'il s'agit de la meilleure année depuis 1961, surpassant donc pour la région de Bordeaux tous les millésimes de grande ou très grande qualité depuis cette date, à savoir 1966, 1970, 1975, 1978, 1979, 1983 et 1985.

C'est entre autres l'avis des dégustateurs les plus réputés du monde, c'est-à-dire les grands

dégustateurs anglais, dont l'avis finit toujours par prévaloir.

« *Certainly the most outstanding vintage since 1961* » (Le millésime le plus extraordinaire depuis 1961, à coup sûr), écrit ainsi le *master of wine* David Peppercorn dans le numéro d'avril 86 de la revue anglaise *Decanter*.

Clive Coates, également *master of wine* (il faut réussir toute une série d'examen écrits et pratiques pour avoir droit à ce titre) écrivait, aussi dans *Decanter*, déjà en septembre 1984: « *If in the final analysis the vintage is not as complex and subtle as 1961, it is certainly, where successful, the best since then* » (Si finalement le millésime n'est pas aussi subtil et complexe que 1961, c'est sûrement, pour les vins réussis, le meilleur depuis).

En fait, 1982 a bénéficié de toutes les conditions produisant les très grands millésimes: été très chaud, ensoleillement continu, vendanges précoces, avec pour résultat des vins sinon exceptionnels, du moins pas très loin de mériter ce qualificatif suprême. De plus, chose rarissime, toutes les variétés de raisins ont atteint leur pleine maturité, si bien qu'à la vinification aucune n'a eu à être chaptalisée (ajout de sucre au moût pour augmenter le degré alcoolique, ce qui est une pratique très courante).

Les caractéristiques des vins mettent l'eau à la bouche!

Au nez et en bouche, les meilleurs 1982 ont une complexité

extraordinaire, faisant en bouche ce qu'on appelle la *queue de paon*, l'éclat et l'éventail de leurs saveurs évoquant la richesse de coloris de la queue de cet oiseau! Ce sont aussi les vins les plus tanniques qu'on ait vus depuis 1961 (on le sait en mesurant scientifiquement la teneur en tannins), ce qui veut dire que leur bouquet, encore réservé, acquerra une richesse et une subtilité qui nous raviront.

Et leurs tannins, il faut le rappeler, sont incroyablement tendres — comme du filet mignon! —, leur abondance et leur tendreté leur donnant l'onctuosité, « le moelleux qui est la qualité essentielle » écrivait en 1834 le courtier bordelais François Labory (1).

Que demander de plus?

« Ils ne vieilliront pas », objecte chaque fois que nous parlons des 1982 un ex-sommelier montréalais dirigeant maintenant un club œnophile.

À ce commentaire souvent entendu, on peut opposer l'opinion de deux autorités mondialement connues: le connaisseur anglais Michael Broadbent et le plus célèbre oenologue du bordelais, Émile Peynaud. Voici ce qu'ils en disaient, après avoir dégusté, précisément, un très grand bordelais 82, le Château Margaux:

« Les gens concluent erronément que parce qu'un millésime se goûte facilement dans sa jeunesse, il ne durera pas, faisait observer Broadbent.

— Ceci durera, répliqua Peynaud. Nous l'avons fait pour la prochaine génération (2). »

Où placer aujourd'hui les 82 par rapport aux deux autres meilleurs millésimes récents du bordelais, 85 et 83?

Une dégustation tenue à Montréal il y a peu de plusieurs millésimes, dont 85, 83 et 82, d'un des plus fameux bordelais rouges, le Château Pichon-Lalande, d'appellation Pauillac, répondait parfaitement à cette question!

D'un fruité et d'un éclat merveilleux — au nez mais surtout en bouche pour l'instant —, le 82, quoique un peu plus léger que le 83, éclipsait brillamment les deux autres.

C'était du bordelais, mais du bordelais d'une incroyable séduction. Caressant, nuancé, éblouissant, à côté de quoi ce très beau vin qu'est le 83 paraissait un peu lourd et pataud. Pourvu lui aussi de beaucoup d'éclat, le 85 s'en tirait mieux.

Tout ceci pour dire, enfin, qu'il reste encore en vente un petit nombre de bordelais 82, dont quelques-uns qui ont déjà été recommandés dans cette page. A savoir, parmi les moins chers: le *Duc Saint-Jean Medoc*, \$11,95, dans les succursales ordinaires (\$12,10 à compter de lundi), qui, sans être bien sûr un grand vin, a le charme et le caractère qu'on attend d'un Medoc de ce prix; dans le même style mais en plus riche et plus compact, le *Château La Clare Medoc*, \$14,10 (\$13,40), aux



Maisons des vins et dans des succursales régionales comme tous les vins qui suivent; le *Saint-Emilion Grand cru Cuvée du cinquantenaire*, \$14,35 (\$14,70), de grande qualité et qui ira loin pour un vin de ce prix; le *Haut-Quercus Saint-Emilion Grand cru*, \$19,85, charnu, plus riche et plus tannique; le *Saint-Emilion Grand cru Cuvée Galius*, \$19,35 (\$20), plus rare que le précédent, concentré et très serré en bouche (on sent sa texture sur la langue, comme une laine au tricot très serré!); le *Saint-Georges-Saint-Emilion*, \$21,35 (\$22,10), difficile à trouver mais qui doit revenir sous peu, corsé, très boisé, opulent et dont le caractère Saint-Emilion est pour l'instant dominé par le bois; enfin, le *Château Dauzac Margaux*, \$30,25 (\$32,30), lui aussi très compact et très serré, tous ces vins étant savoureux maintenant mais promettant de l'être encore beaucoup plus dans quelques années.

(1) Dans *Le Medoc* — Un grand vignoble de qualité, René Pijassou, Tallandier.  
(2) *Decanter*, décembre 1984.

**DANS LE VIEUX MONTRÉAL**  
La super soirée DE LA MARINE est répartie 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  
FÊTONS, BUVONS, RIONS, ROULONS

UNIQUE AU CANADA

- Victuailles en abondance
- Amphore de vin rouge
- Spectacle bidon
- Accordéon musette
- Service en potins à roulettes
- Danse

TOUS LES DIMANCHES, BUFFETS CHAUD ET FROID

11 h 30 à 15 h A VOLONTÉ FANTASTIQUE BRUNCH - BUFFET 10\$05  
15 h à 20 h 30 SUPER BUFFET CHAMPAGNARD 10\$05

**La Renaudière**  
Cuisine française dans le vieux Sainte-Rose à Laval

Petits salons intimes Un régal autant pour la vue que pour le palais

TABLE D'HÔTE GASTRONOMIQUE à partir de 18\$  
Ouvert dès 17 h 30 - Fermé les lundis

94, boul. Sainte-Rose Rés.: 622-7963

Le chanteur Jean-François Carrel est au piano du mercredi au samedi de 18 h à minuit

**Le Chant d'Alain**  
Fine cuisine

« Là où le raffinement passe par les délices du palais et la galanterie du cœur »

**\$795 MENU INCROYABLE LE SAMEDI**

Potage du jour  
Terrine de faisan  
Tournedos marchand de vin  
Damier au chocolat  
Café

Potage du jour  
Salade verte  
Brochette de crevettes  
Cygne à la crème  
Café

- Piano-bar
- Salle à manger
- Salles de conférence
- Salles de réception (pour 10 à 100 personnes)

• Déjeuner d'affaires, à partir de \$4,95 • Table d'hôte à partir de \$9,95

Pour réserver, composez 744-6729  
300, boul. Laurentien, Ville Saint-Laurent

DIMANCHES, autrefois de la BROCHETTERIE VIEUX-ST-DENIS, vous accueille à son restaurant.

**le Marcellin**

SPECIALITÉS: mets italiens, fruits de mer, steak.

SUPER-SPECIAL tous les soirs

- CREVETTES MARINARA servies avec linguini 13,95\$
- ROTI DE BOEUF de 1re qualité avec pommes de terre au four et légumes 12,95\$

ouvert les dimanches 1650, boul. Henri-Bourassa O. (près du boul. de l'Acadie) 337-3704

Tous les samedis soir, notre chanteuse Jacqueline et notre pianiste Monica agrémenteront votre souper.

**Butch Bouchard**  
FESTIVAL  
CREVETTES ET FILET MIGNON 13\$95  
5 façons

Soirée d'opérette les samedis des 19h30 et les dimanches des 18h30

avec Vilma Trifiletti et Denys Lavergne

Dimanche 29 mars, nos artistes accueillent  
**GILLES LATOUR**  
681, BOUL. DE MAISONNEUVE EST  
RES.: 527-1221  
Stationnement gratuit à l'arrière Metro Bern-de Montigny  
Sortie couloir Dupuis

436, PLACE JACQUES-CARTIER VIEUX MONTRÉAL  
RESERVATIONS: 861-1386

Une cuisine pour les yeux... pour la bouche... avec une addition modérée.

Une «SURPRISE» dimanche de 11 h à 16 h.  
Le brunch des sucres à volonté 12\$ p. pers. avec Paul à l'accordéon

EN VEDETTE CETTE SEMAINE!  
Les poissons de nos viviers... truite... homard... moules... etc.

Tous les soirs, super-table d'hôte à partir de 7,50\$  
Stationnement facile

**La Mère Martin**  
(Depuis 1861)  
Grillades • CÔTE DE BOEUF ROTIE • Fruits de mer

**EN SPÉCIAL CETTE SEMAINE**

Bifteck de côte grillé  
Brochette de crevettes  
Jeune saumon entier  
Côtelettes d'agneau

**\$995**

incluant: entrée et dessert au choix.

Table d'hôte 14 choix de 7,95\$ à 16,95\$  
Salles de réception gratuites disponibles  
Musique et danse ven., sam. et dim.

990, rue St-Antoine Ouest (entre Bonaventure et St-Jacques) Rés.: 866-3461

**Brochetterie Les Obviers**

Specialités: Brochettes, steak, filet mignon, crevettes à l'ail et plusieurs autres.

Spéciaux des vendredis et samedis

**Tournedos et Surf'n Turf**  
Incluant: soupe du jour, salade, pommes de terre et riz maison.  
Gâteau d'anniversaire offert sur réservation.

Apportez votre vin

Reservez maintenant: 525-9703  
1393, boul. Dorchester est face à la maison Radio-Canada  
**FERME LES DIMANCHES**

**AUX DÉLICIES DE SZECHUAN**  
ou le savoir-faire ou le service du savoir-vivre  
Un relais de la gastronomie chinoise (F. Kaylor)

Specialités szechuanaise et pékinoise

**1735, ST-DENIS**  
Renseignements et réservations 844-5542

le st-malo inc.  
Cuisine française appréciée au goût des gens d'ici

De 11h30 à 23h00 Fermé le dimanche  
(514) 845-6327

1605, rue St-Denis Montréal, Québec

**Casa FERNANDEL**

Cuisine italienne recherchée

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

**RESTAURANT-SALLE A MANGER L. H. Lafontaine**

TABLE D'HÔTE TOUTS LES JOURS

**BUFFET A VOLONTÉ 795\$**  
TOUS LES MIDIS

SPECIALS DU MOIS D'AVRIL

- FILET DE SOLE FRAIS BELLE MEUNIERE 9\$95
- ESCALOPES DE VEAU PIZZAIOLA 9\$95
- FILET MIGNON SAUCE AUX CHAMPIGNONS 13\$95

NOS SPÉCIAUX DE CETTE SEMAINE:  
ASSIETTE ITALIENNE POUR 2 PERS. 32\$95  
CAFÉ LAFONTAINE FLAMBE A VOTRE TABLE 3\$05

DU MERCREDI AU SAMEDI, MUSICIENS CHANTEURS POUR AGREMENTER VOTRE REPAS.

SALLE DE BANQUETS POUR GROUPES JUSQU'À 50 PERSONNES. MENUS SPÉCIAUX DE GROUPES.

513, SAMUEL-DE-CHAMPLAIN, BOUCHERVILLE 641-3684  
SORTIE MONTARVILLE DE LA ROUTE 132

**MANHATTAN**  
Bar-restaurant  
Cuisine française  
1181, av. Union 866-4275

**Restaurant Italien Terrasse**

205, boul. Ste-Rose Ste-Rose, Laval, Que.  
625-4083

**285-7111**

**LES ANNONCES CLASSÉES**

POUR VENDRE VITE, VITE, VITE IL ME FAUT LA PRESSE!

**La Presse**

**LE BOULEVARD**

Fine cuisine Bistro-restaurant  
Un restaurant aux arômes inédits  
Déjeuner-brunch tous les dimanches dès 11 h

5358, boul. Levesque, Saint-Vincent-de-Paul, Laval (à deux pas du pont Pie-IX)  
Reservations: 661-4985

**LE GRILL**

Café restaurant français  
Table d'hôte midi et soir

Salles disponibles pour vos réunions et réceptions

183, rue St-Paul Est - Rés.: 397-1044  
Ouvert tous les jours de midi à la fermeture

PIANISTE DU MER. AU SAM.

**Le Beau Monde RESTO-BAR**  
BLUES, JAZZ ET BOUFFE

**NOUVEAU**  
Ouvert le midi  
Diners d'affaires à partir de 6\$05

3863, rue Saint-Denis, près rue Duluth  
Rés.: 845-3932  
Reservez dès maintenant pour le brunch de Pâques (19 avril).  
SPÉCIALISÉ POUR LES GROUPES

**À VOLONTÉ**

Moules cultivées 7,95  
Cuisses de grenouilles 12,95  
Pincés de crabe 16,95

**HAPPY HOUR 5 à 7**  
BLUES LIVE  
du mercredi au samedi  
INVITÉ SPÉCIAL VENDREDI - SAMEDI

**LA POISSONNERIE ALADIN**

POISSON TOUJOURS FRAIS HOMARD TOUJOURS FRAIS

INCLUS: avec tous les repas: notre fameux comptoir de salades, fruits et fromages nouvellement conçu. NOUS NE SERVONS QUE DU BOEUF D'ALBERTA DE MARQUE ROUGE SEULEMENT.

Tous les mercredis soirée des dames

**Homard (1-1 1/2 lb) \$999**

**Entrecôte 16 oz. \$999**

1/2 PRIX sur la table d'hôte seulement.

Menu d'affaires du lundi au vendredi à partir de 6,95\$ • Table d'hôte tous les soirs  
6255, boul. Gouin ouest - Réservations: 336-7770

**le Café de l'Opéra**  
RESTAURANT FRANÇAIS

La tradition de Paris au cœur de Montréal

**LES VENDREDIS SOIR DINERS «BEL CANTO»**

Ouvert tous les jours de 11h45 à 15h et de 17h à la fermeture.  
Fermé le dimanche.

1425, RUE BISHOP  
Réservations: 288-0591

**Restaurant aux chutes de Richelieu**  
Brunch tous les dimanches (table d'hôte midi et soir et menu gastronomique)

Fine cuisine Italienne

486, 1ère Rue, Richelieu Tél.: (514) 888-6888

**Chez Flora**  
bar bistro restaurant  
5615, boul. St-Laurent  
8-19-7270

FINE CUISINE GUADELOUPEENNE  
ouvert tous les jours  
Table d'hôte midi et soir  
LE DIMANCHE  
Grand brunch amillais de 11h30 à 15h30  
incluant le Planter's Punch  
**13\$05**

Restaurants

# Près de Bernard, du nouveau sous un nom ancien



FRANÇOISE KAYLER

Chaque fois qu'un restaurant change de mains, la clientèle part à l'aventure. Sur-tout lorsque l'enseigne reste la même. Il y a des restaurateurs qui vendent leur nom sans prendre de responsabilité quant à l'avenir d'une table qui a été leur pendant des années. D'autres, tout en sachant qu'ils ne peuvent donner la garantie que rien ne changera sous leur

ancien toit, ont le respect de leur clientèle et s'assurent de la continuité de la qualité.

L'Auvergnat a un nouveau propriétaire, un nouveau décor, un nouveau menu. De celui des premiers jours, on a du mal à retrouver la trace, même en cherchant bien. Exception faite de la cave d'avant. C'est un nouveau restaurant qui tente sa chance à l'ombre de la rue Bernard, dans

un petit secteur éclairé par des enseignes qui n'ont aucune parenté avec l'art culinaire.

C'était simple et ce ne l'est plus autant, avec des contradictions, comme si la maison cherchait sa voie. Ce qui faisait le charme du décor, c'était la cuisine ouverte sur la salle. Elle l'agrandissait et lui donnait de la chaleur. On l'a bouchée en aveuglant un mur qui, du même coup, enferme les tables dans un

Terrine de poisson et son beurre de carotte  
Crème de crabe au cresson  
Pancake de poissons, basilic frais  
Veau sur miroir de cassis et bleuets  
Gâteau glacé au chocolat blanc  
Terrine aux deux chocolats et son orange confite  
Menu pour deux, avant vin, taxe et service: \$51.00

espace triste, même si la décoration est soignée, même si les nappes sont blanches, même si les rideaux sont en dentelles... Le service, ce soir-là, correspondait au décor, gentiment fait mais sans sourire et sans conviction. Et ne correspondait pas du tout au style d'un menu rédigé en employant systématiquement des expressions qui évitent soigneusement de dire les choses clairement.

Le beurre de carotte est une jolie expression pour napper un plat en couleur et en douceur. Démoulée, la terrine de poisson était blanche et légère, sans vé-

ritable consistance, sans véritable goût, elle se teintait d'une saveur presque sucrée.

La crème de crabe au cresson était une préparation bizarre, ressemblant à une bisque, fine en texture et plus prononcée au goût que ce que donne habituellement le crabe. Le cresson n'apportait rien, sinon un point d'interrogation.

Le plat de poisson était un pancake parfumé au basilic frais. Deux bons morceaux de poisson étaient couchés dans l'assiette. L'un avait toutes les qualités du saumon quand il est bien préparé, avec une chair moelleuse et douce. Sur un autre ton, l'autre donnait la réplique en blanc, avec une chair ferme et sèche. La sauce qui les liait était agréable mais le basilic, herbe que l'on n'associe d'ailleurs pas spontanément à ce type de plat, ne laissait aucune trace de son utilisation.

C'est sur « son miroir de cassis

et bleuets » que le veau était présenté, un veau tendre et délicat dont le seul défaut était de manquer d'un peu de cuisson au centre d'une pièce coupée trop largement. Le « miroir » correspondait bien à sa définition, mais le sucre-parfumé qui aurait sans doute été agréable avec du porc ne l'était pas avec du veau.

Présenté en tranche couchée, le gâteau glacé au chocolat blanc superposait en un assemblage très sucré, une glace parfumée et ce chocolat doux et fin que l'on utilise peu. La terrine aux deux chocolats et son orange confite était un dessert lourd mariant, sous un terme inhabituel, chocolat noir et chocolat blanc. L'orange confite n'était qu'une mention sur l'assiette et n'apportait rien.

AUVERGNAT  
1231 avenue Lajoie  
277-7380

**CERTIFICAT-CADEAU \$10**

AUTHENTIQUE DÉCOR DE BRASSERIE PARISIENNE

PIANO BAR Stationnement au sous-sol

801, boul. de Maisonneuve ouest - 849-6331  
Ce certificat vous donne droit à un plat principal gratuit à l'achat d'un autre plat principal de valeur égale ou supérieure. Valeur maximale \$10 - Un seul certificat par table.

APRÈS 17 HEURES SEULEMENT, DU LUNDI AU VENDREDI  
Valable jusqu'au 15 avril 1987

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

**MARDI SOIR**  
LANGOUSTINES A VOLONTÉ **2995\$**

**MERCREDI**  
Soirée des dames  
1/2 PRIX SUR TOUTE LA NOURRITURE

**JEUDI «MOULES»**  
Servies de 3 façons avec salade et frites. Au choix **995\$**

**DIMANCHE**  
REPAS COMPLET **995\$**  
10 CHOIX À

**BLONDIET**  
Fruits de mer, grillades et mets italiens  
**SPÉCIAL 20e ANNIVERSAIRE**  
Entrecôte 16 on. Incluant salade, choix de patates et pain maison. **995\$**  
Musique du mercredi au dimanche  
5805, route Transcanadienne, sortie 65  
**744-5841**  
Stationnement gratuit.

**Plat d'Argent**  
LA TABLE LA PLUS RAFFINÉE À LAVAL  
FAITES-VOUS PLAISIR, REDECouvrez «LE PLAT D'ARGENT»  
Ainsi que son nouveau menu d'HIVER 1987 en complément de la carte  
**RESTAURANT FRANÇAIS**  
Salon privé, banquet, mariage  
1790, boul. des Laurentides (au nord de l'autoroute 440)  
Vimont, Laval, Québec Rés.: 668-6874

**Menu de Printemps 1987**  
Omelette périgourdine  
Crepinette de gibier  
Terrine de sole aux asperges  
Salade de mâche au crabe des neiges  
Crème de palourde safranée  
Consommée de bœuf aux profiteroles  
Filet de perche aux matanes  
Jambon d'agneau fumé à l'érable  
Blanc de volaille aux deux piments  
Ris de veau aux queues de langoustine  
Escalope de bœuf à la mousse de foie d'œuf  
Bouquetière de légumes  
Salade maison  
Feuilleté aux poires  
Moscovite aux kiwis  
Mousse aux fraises Verdi  
**Menu complet: 2300\$**  
Bon appétit José et Alvaro

**Chez Goël**  
1284, RUE BÉLANGER EST  
Réservations: 279-2592 - 271-3289  
TABLE D'HÔTE SPÉCIALE  
Crème andalouse  
Antichoux vinaigrés  
Poulet de Cornouailles  
aux fruits  
Pomme de terre et légumes  
Un verre de vin  
Desserts variés  
The du café  
**1195\$**  
Aussi fondue  
Ouvrit le samedi à compter de 17 h  
Fermé dimanche et lundi soir

**Chateau Madrid**  
DINER-CONCERT DE GUITARE CLASSIQUE  
avec Michel Lachet et Rosanna avec Ana Parada  
Spectacle du vendredi au dimanche de 20 h à 22 h  
Les vendredis midi  
Rôti de bœuf et paella valencienne  
Table d'hôte à partir de **15,95\$**  
1177, rue de la Montagne  
(1 coin de rue à l'ouest du Centre Sheraton)  
Réservations: 861-3710

**LA MER À BOIRE**  
VENEZ VOUS RÉCHAUFFER APRÈS DE NOTRE FOYER SPÉCIAL  
Soupe à l'oignon et 1 lb de cuisses de grenouilles sautées à la provençale **1395\$**  
SOUPE-TÔT tous les jours de 16 h 30 à 18 h 30  
Rabais de 20% sur la nourriture  
Salle de réception disponible  
429, ST-VINCENT  
Rés.: 397-9610

**ALEXANDRE**  
«Rue Peel est devenue une brasserie de type parisien, doublée d'un pub. Et c'est un des plus beaux décors de Montréal. Pour le coup d'oeil et pour le confort.»  
FRANÇOISE KAYLER (LA PRESSE)  
Cuisine ouverte tous les jours JUSQU'À 2 H DU MATIN

La terrine de légumes (en demie)	2,75\$
Notre salade paysanne	5,90\$
Les moules accompagnées de frites fraîches	7,50\$
Le boudin noir aux pommes	9,50\$
La choucroute au champagne	15,75\$
Filet d'agneau en croûte	19,50\$
La marquise au praliné	4,70\$

438, place Jacques-Cartier, 866-9439  
STATIONNEMENT LIBRE PLACE JACQUES-CARTIER  
300 places disponibles et gratuites  
**BRUNCH DU DIMANCHE, 1200\$**  
SERVI DE 11 H À 16 H  
1454, rue Peel, 288-5105

**LE TRICOLORE**  
POUR LES GOURMETS QUI ONT UN BON COUP DE FOURCHETTE!  
PRIX UNIQUE À LA CARTE  
**17\$**  
incluant entrée et plat principal.  
«Formule intéressante de prix unique... une véritable aubaine!»  
Françoise Kayler, LA PRESSE  
2065, rue Bishop  
Rés.: 843-7745

**Restaurant Le Piémontais**  
Cuisine italienne et française  
FERME LE DIMANCHE  
1145A, rue De Bullion  
861-8122  
Membre de l'A.R.O. (Association des Restaurateurs du Québec)

**Vespucci**  
Fine cuisine italienne  
La meilleure carte de vins italiens à Montréal  
Une atmosphère à découvrir.  
843-4784  
124, rue Prince Arthur Est

**SPECIAL FÊTE-TÔT**  
de 17h à 18h TOUS LES JOURS  
2 assiettes du capitaine ou filet mignon  
2 salades vertes  
1 litre de vin  
**2995\$**  
20% D'ESCOMPTE après 21 h

**SEMAINE DU CAFE ESPAGNOL à 399\$**  
SAMEDI, DIMANCHE et MARDI  
**CAFÉ ESPAGNOL**  
offert aux anniversaires sur réservation seulement.

**MERCREDI et SAMEDI SUPER-ASSIETTE DE FRUITS DE MER**  
incluant salade verte **1595\$**

**DIMANCHE, MARDI et JEUDI**  
Salade verte ou escargots à l'ail  
Soupe à l'oignon gratinée  
Pain à l'ail  
Pattes de crabe ou langoustines **1295\$**

**1 HOMARD VIVANT 895\$**

**JEUDI et VENDREDI**  
Festival de langoustines et de crabe à volonté **1995\$**  
incluant soupe à l'oignon gratinée, escargots à l'ail et salade verte

**DIMANCHE et MERCREDI**  
CUISSES DE GRENOUILLES À VOLONTÉ **1295\$**  
SALADE VERTE INCLUSE.

**CHANSONNIER GUITARISTE**  
PLACE DE 191, boul. MORTAGNE, Boucherville  
**l'Artisan** Rés.: 655-6820 / 1117  
du mardi au dimanche

**TOUTE LA SEMAINE**

- Surf'n turf **995\$**
- Brochette de filet mignon **995\$**
- Brochette de fruits de mer **995\$**
- Escalope de veau parmigiana **995\$**
- Filet mignon incluant salade verte.

**La Lucarne**  
FINE CUISINE FRANÇAISE  
«Un restaurant qui ne perd pas la tête.»  
F. Kayler - LA PRESSE  
1030, rue Laurier ouest  
Outremont  
Rés.: 279-7355

**CUISINE FRANÇAISE FAITE PAR LES PATRONS**  
**Le Garrocher**  
2098, rue Jean-Talon (angle av. de Lorimer)  
Tél.: 725-9077  
Table d'hôte **995\$** de 11 h à 23 h  
Ouvert tous les jours de 11 h à 23 h  
Samedis et dimanches de 17 h à 23 h  
Fermé le lundi.

**GURLY JOE'S**  
STEAKS - POULET - ENTRECÔTES - FRUITS DE MER  
**SUPER-SPÉCIAL**  
Dim., lun., mar. seulement  
**Filet mignon 595\$**  
incluant libre-service à notre bar à salades et fruits frais, choix de pommes de terre et pain chaud maison.  
1453, rue Metcalfe  
845-5226  
Stationnement 1,000 après 17 h le samedi et le dimanche toute la journée. Confort, stationnement intérieur. Entrée rue Peel et square Dominion.

**ON A CHOISI: «APPORTEZ VOTRE VIN»**

**LES PIONNIERS DE LA RUE PRINCE ARTHUR,**  
les premiers qui ont eu la brillante idée d'offrir à leur clientèle le choix «D'apporter son vin» sont, à partir du 19 mars 87, obligés de choisir entre deux nouvelles lois provinciales, soit celle d'avoir un permis complet de la Régie des alcools ou d'obtenir un permis «Apportez votre vin». Tenant compte de la demande de leur clientèle, les 6 restaurateurs qui suivent ont choisi de prendre le permis «Apportez votre vin».

**Le Prince Arthur**  
DÉCOUVREZ UN NOUVEAU MONDE LUXUEUX DE FINE CUISINE

- CUISINE ITALIENNE
- FRUITS DE MER
- BROCHETTES
- STEAKS

APPORTEZ VOTRE VIN  
54, est rue Prince Arthur **849-2454**

**Pizza Pella**  
LA MEILLEURE PIZZA À MONTRÉAL  
nous vous offrons 25 variétés de pizza au four chauffé avec bois d'érable, devant vous.  
APPORTEZ VOTRE VIN POUR UNE RENCONTRE AMICALE  
Arrangements spéciaux pour groupes.  
**849-4680**  
107, Prince Arthur Est.

**LA CABANE GRECQUE**  
La première et la meilleure brochette à Montréal  
SPÉCIALITÉ: Langoustines, crevettes, steaks, fruits de mer, et brochettes  
Apportez votre vin  
Prix spéciaux pour groupe  
Réservations: **849-0122** ou **844-4025**  
102, est rue Prince Arthur (coin Coloniale)

**RESTAURANT MINERVA**  
Spécialiste de 3 succulentes cuisines GRECQUE, ITALIENNE & FRUITS DE MER  
Réservations: **842-5451**  
apportez votre vin  
17, est rue Prince Arthur, Montréal

**RESTAURANT La Caverne Grecque**  
AUTHENTIQUES METS GRECS  
LES MEILLEURS EN VILLE  
BROCHETTES, GRILLADES, POISSON, FRUITS DE MER  
APPORTEZ VOTRE VIN  
RÉSERVATIONS: **844-5114**  
105, Prince Arthur Est

**RESTAURANT LA CASA GRECQUE**  
200, est rue Prince Arthur  
Tél.: **842-6098**  
Coin Hotel de Ville  
1459 Boul St Martin  
Tél.: **663-1031**  
Chomedey, Laval  
Chez nous comme chez vous.  
Spécialités: langoustines, fruits de mer, steaks, brochettes  
APPORTEZ VOTRE VIN

Essayez successivement chaque restaurant ci-dessus pour une remarquable expérience.