

# Art inuit et Kate Graham

Je ne sais pas si l'odeur de l'hiver y est pour quelque chose, mais l'art inuit a droit, jusqu'au 13 janvier, à une exposition des plus intéressantes au Musée McCord, ce musée de l'Université McGill voué à l'histoire sociale du Canada. Et cette exposition a, en quelque sorte, des prolongements attribuables au hasard, chez Elca London et à l'Université Concordia où sont présentées des oeuvres de l'artiste Kate Graham. Mme Graham a fait de longs séjours dans le Grand Nord dont les étendues à perte de vue l'ont certainement inspirée. Ses oeuvres sont accompagnées, à la galerie de Mme London, de sculptures, de gravures et de dessins inuit, et, à la galerie Concordia, de photographies de Robert Flaherty prises au début du siècle, dans le Grand Nord également. Ajoutons à cela l'exposition de dessins de Pudlo Pudlat et de sculptures d'artistes inuit contemporains de Cape Dorset à la Guilde canadienne des métiers d'art et voilà de quoi

nous occuper tout un après-midi et nous réconcilier doucement avec l'hiver.

Le titre de l'exposition présentée au Musée McCord, *Gardons fermement nos traditions*, est la



JOCELYNE  
LEPAGE

traduction, en français, d'une inscription gravée sur une sculpture d'Aupilarjuk. Elle constitue sans doute une profession de foi de la part de l'artiste au nom des Inuit, et donne le ton à cet ensemble d'objets qui nous sont montrés. Ces objets, en grande majorité des sculptures, dessins, gravures, tapisseries, figurines, font partie d'une collection religieusement constituée par la famille Klammer au cours des ans et donnée en 1978 au Musée des

beaux-arts de l'Ontario. Aussi ne s'étonnera-t-on pas de trouver, aux côtés d'oeuvres contemporaines, quelques artefacts vieux de 2 000 ans. Car les Klammer se sont montés une collection en fonction de leur goût, de leur inclination, qu'il s'agisse d'oeuvres contemporaines ou d'objets quotidiens ou religieux datant de milliers d'années.

Curieusement, les Klammer n'ont pas trouvé tous leurs objets d'art dans le Grand Nord, mais aussi un peu partout en Europe au cours de leurs voyages. Les plus grands collectionneurs et acheteurs d'art inuit sont en effet des Américains et des Européens et cela laisse songeur quant à l'attitude des Canadiens devant l'art des autochtones de leur pays.

Les Inuit sont de grands designers et leur art est fascinant. Sobriété et simplicité dans l'expression, netteté des lignes, respect de la matière utilisée comme si d'elle venait l'oeuvre, naturellement. Pierre, os, ivoire, fourrure, bois, tendons, mais aussi, depuis quelques années, gravures et dessins. Illustrant parfois des scènes de la vie quotidienne du Grand Nord, si peu quotidienne pour nous, les oeuvres d'art inuit représentent aussi leur pensée mystique où les animaux jouent un rôle particulier. Objets dotés d'un pouvoir magique, mais aussi du pouvoir de communiquer avec nous, les Blancs conquérants.

C'est chez les Inuit, lit-on dans le catalogue qui accompagne l'exposition (\$20), que l'on trouve la plus grande concentration d'artistes per capita. Et n'oublions pas que le peuple inuit vit, depuis des milliers d'années, dans l'environnement le plus hostile. Il a survécu pour des raisons que son art permet de découvrir : intelligence, imagination, ingéniosité, respect de la vie et générosité.

Dans les salles permanentes du Musée, on peut prolonger l'exploration de l'univers inuit. Y sont en effet rassemblés et fort bien situés dans leur contexte, toutes sortes d'objets, vêtements, masques, outils, objets de cérémonie, objets quotidiens qui vont des pipes aux traîneaux, en passant par les couteaux et les raquettes. Kate Margaret Graham est



Femme portant un enfant, 1967. Pierre noire de Matthew Aquiggaq.

probablement un cas unique dans l'art canadien. Ce n'est qu'en 1962, à l'âge de 49 ans, qu'elle se consacre à la peinture. Et, parainée par Jack Bush, elle connaît un grand succès dès ses premières expositions dans une galerie prestigieuse de Toronto. Autre particularité : Mme Graham est une passionnée du Grand Nord. Elle y fait des séjours prolongés depuis 1971 et elle est devenue une des artistes-ressources de Cape Dorset. C'est elle qui a initié les Inuit de ce village à l'acrylique et c'est l'univers inuit qui a le plus inspiré l'oeuvre de Mme Graham.

Le Centre d'art Macdonald Stewart présente actuellement à la grande galerie de l'Université Concordia une splendide rétrospective des oeuvres de Kate

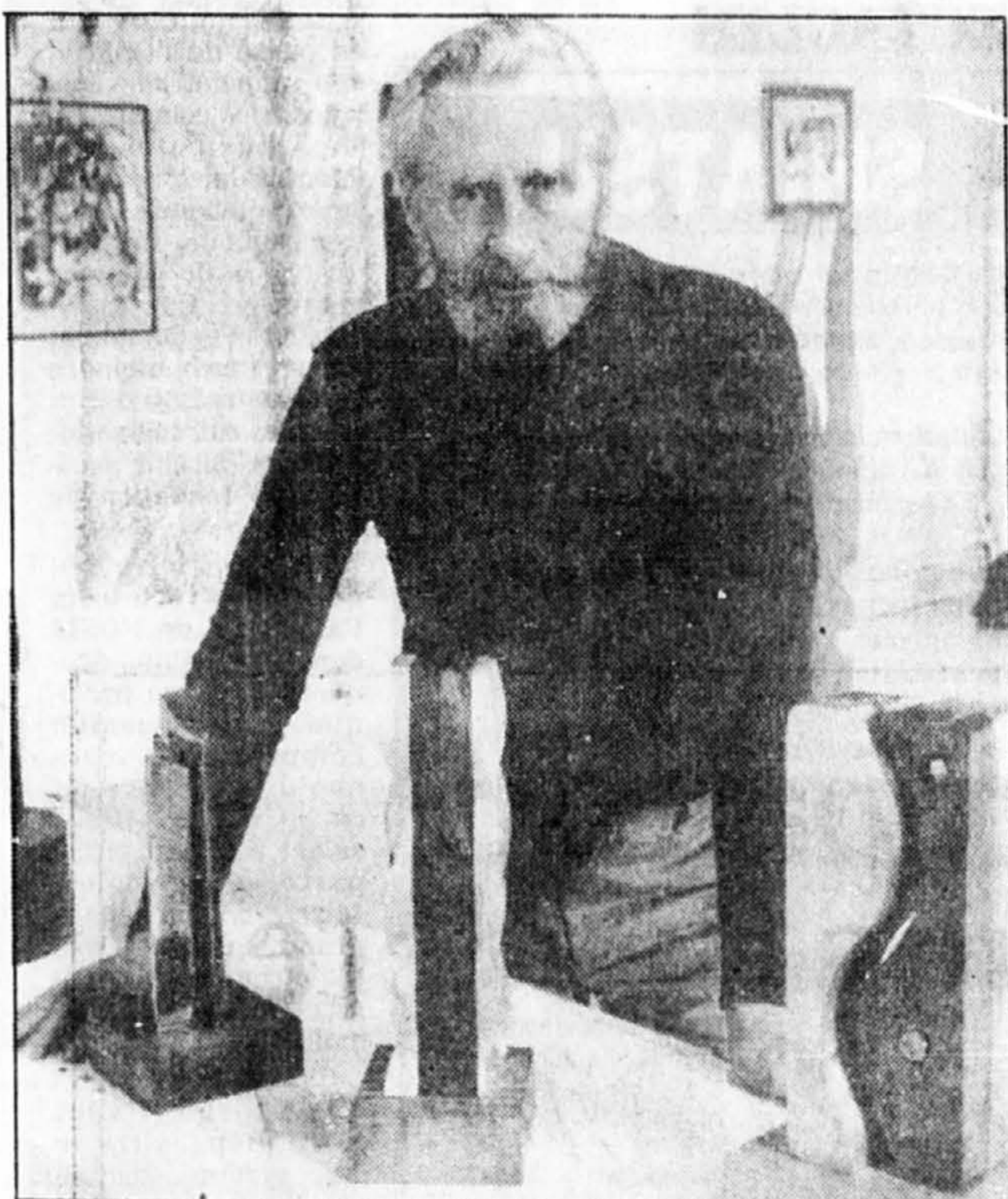
Graham. Splendide non pas tant par la quantité d'oeuvres présentées ou leur enchaînement chronologique, que par la présence majestueuse des toiles de Graham. Immenses, à la fois abstraites et vaguement figuratives, elles sont, comme cette nature arctique qui inspire Mme Graham, « réduites à l'essentiel par le vent et la glace, déployant cette unité d'espace et ces couleurs intenses, radieuses ».

Dans la petite galerie de Concordia, les photographies de Robert Flaherty viennent en quelque sorte mettre des visages à ces Inuit dont on a vu les oeuvres à McCord et qui sont devenus des amis de Mme Graham. Ce sont des photos prises au début du siècle.

À la galerie Elca London, on

pourra découvrir d'autres tableaux de Mme Graham, tableaux récents et de dimensions plus modestes, mais tout aussi remarquables. Et comme chaque année en cette veille des Fêtes, Mme London aura vidé ses armoires, aujourd'hui pour présenter à sa clientèle ce qu'elle a de mieux en art inuit contemporain.

GARDONS FERMEMENT NOS TRADITIONS, au Musée McCord, 690 avenue Sherbrooke, jusqu'au 13 janvier. KATE GRAHAM à la galerie de l'Université Concordia, 1455 avenue de Maisonneuve, jusqu'au 15 décembre et à la galerie Elca London, 1616 avenue Sherbrooke, jusqu'au 8 décembre. ARTISTES CONTEMPORAINS DE CAPE DORSET à la Guilde canadienne des métiers d'art, 2025 rue Peel, jusqu'au 31 décembre.



Roland Diné devant des maquettes de sculptures monumentales. photo Pierre McCann, LA PRESSE

## Roland Diné, rue Marquette

Ce n'est qu'une fois mon carnet de notes refermé, mon manteau sur le dos, que le sculpteur Roland Diné, grand bonhomme timide de 68 ans, s'est vraiment mis à table. Pour raconter des anecdotes amusantes sur le triste sort des sculpteurs. Le jour, par exemple, où des employés de Montréal chargés de peindre une clôture à Terre des hommes, ont peint du même vert montréalais deux sculptures en bois dont une était l'oeuvre de Diné. La fois où la Ville, encore elle, avait ordonné à Mousseau (ou était-ce à Roussil?) de débarrasser un terrain d'un conteur qui la gênait et où le sculpteur n'avait eu qu'à y inscrire « sculpture-conteneur » pour que les autorités ne puissent plus y toucher.

### JOCELYNE LEPAGE

Un exemple à suivre, dit-il, par le peintre Serge Lemoyne, aux prises avec une ordonnance de la municipalité d'Acton Vale l'obligeant à repeindre sa maison selon des normes acceptables pour ses concitoyens. Ou encore cette école, ayant hérité d'une grosse sculpture en bois qu'elle trouvait encombrante et qu'elle a brûlée sans en informer l'auteur. Et la rumeur qui court dans le milieu selon laquelle le gouvernement étudierait la possibilité de fermer le Cégep du Vieux-Montréal et la famille arts de l'UQAM parce que ce sont des usines à chômeurs et à assistés sociaux. Pauvres sculpteurs et pauvres artistes. Ils n'ont jamais été aussi nombreux que ces dernières années et le marché de l'art n'a jamais été aussi mal, dit-on.

Roland Diné poursuit tranquillement, sans tambours ni trompettes, son bonhomme de chemin de sculpteur depuis la fin des années quarante. Il fut de la première Place des arts, cet atelier communautaire de la rue Barry qui

regroupait des artistes de diverses disciplines, notamment Rousil, Vaillancourt, Léo Ayotte, Mérola. L'atelier, qui n'avait pas enregistré son nom à la Ville, perdit le droit de l'utiliser quand le maire Drapeau décida d'appeler ainsi la place que l'on connaît aujourd'hui. Diné fut aussi membre fondateur de la Société des sculpteurs du Québec et vécut avec beaucoup d'ardeur l'époque dynamique qui a marqué la sculpture québécoise, celle des années cinquante et soixante, époque des vraies confrontations internationales, dit-il. Cela lui a permis de voyager et de laisser des traces, en Tchécoslovaquie, par exemple, où une de ses sculptures se trouve dans un musée d'État, et aux États-Unis.

Diné, qui enseigne irrégulièrement la sculpture à l'Université du Québec à Trois-Rivières, vit depuis 1965 retiré à Saint-Roch-l'Achigan avec sa femme Réjeanne, ancienne militante néo-démocrate du temps de Robert Cliche. Il y est bien, partageant son temps entre les trois ateliers qu'il a aménagés dans une grange. Chaque hiver, il fuit la neige en se rendant en Espagne où il a aussi un atelier.

Il présente actuellement une petite rétrospective de ses oeuvres à l'Atelier de Laurent Tremblay, rue Marquette. Sculptures en bois des années soixante, bronzes, maquettes, en bois et aluminium, de sculptures monumentales des dernières années. Toujours cette même préoccupation d'équilibrer les creux et les pleins, l'intérieur et l'extérieur des formes. Aux sculptures viennent s'ajouter des gravures sur bois, des dessins, des monotypes. Une exposition qui ressemble à un porte-folio et qui est une manière de dire à ses nombreux amis : Diné is alive and well à Saint-Roch-l'Achigan.

Roland Diné à l'Atelier 4809, 4809 rue Marquette, jusqu'au 8 décembre.



Elaine Steinberg et Sheila Segal

photo René Picard, LA PRESSE

## Steinberg, Segal et Sullivan

La rue Dowd est un petit bout de rue caché en plein centre de Montréal, au sud de Dorchester, entre Bleury et Saint-Alexandre. C'est là, dans un vieil édifice logeant des manufactures, qu'Elaine Steinberg et Sheila Segal se sont installées, au

lieu aussi étrange. C'est là aussi que se réunit un groupe d'investisseurs en art qui a décidé de se monter une banque d'oeuvres à laquelle ils empruntent temporairement les pièces de leur choix à partir des propositions des deux consultants.

### JOCELYNE LEPAGE

cinquième étage. Un espace immense, renové, blanchi, ouvert depuis le 15 novembre. Aucune trace de l'ancienne manufacture de vêtements qui y logeait. Les deux femmes, consultants en art contemporain, y reçoivent dorénavant leurs clients, représentants de grosses compagnies et particuliers. Et ces derniers sont ravis de faire une incursion dans

Elles en avaient marre, m'a expliqué Mme Steinberg qui exerce son métier de consultante depuis plusieurs années, de se rendre dans les bureaux des grandes entreprises, de déplier des oeuvres, de les exposer par terre, de les enrouler de nouveau et de recommencer avec d'autres oeuvres. Et comme Elaine Steinberg a une expérience de 15 années dans l'enseignement, cet espace lui permet, à elle et à Mme Segal, de faire « de l'éducation ». Elles y

tiennent. « All you want to know and never dared to ask », dit Mme Steinberg, vous devriez vous sentir à l'aise de le demander. Steinberg avait été une des organisatrices de l'exposition Actuelles, l'an dernier, une exposition qui réunissait à la Place Ville-Marie les oeuvres d'une trentaine de femmes artistes parmi les plus importantes au Québec.

Pour inaugurer cet espace, qui n'est pas vraiment une galerie mais en a l'air (un air d'ailleurs newyorkais), Steinberg et Segal présentent jusqu'au 22 décembre les oeuvres les plus récentes de Françoise Sullivan. Des toiles rondes comme l'an dernier à la galerie Joliet, faites de morceaux découpés, collés, créant diverses zones et dans lesquelles Sullivan poursuit une démarche

inspirée de la mythologie, de la préhistoire, du chamanisme et de son histoire personnelle. Des oeuvres qui rejoignent l'esprit qui a déjà animé, dans les années quarante, les chorégraphies de Mme Sullivan. Une entrevue sur vidéo de Mme Steinberg avec Françoise Sullivan apporte un éclairage particulier à l'exposition.

Dans une autre salle, plus petite, les amateurs d'art contemporain découvriront des oeuvres étonnantes d'Américains et d'Allemands comme Motherwell, Susan Rothberg, Terry Winters, Immendorf, Baselitz, Diebenkorn, Jasper Johns et Robert Kushner.

L'espace de Segal et Steinberg est situé au 400, rue Dowd, et est ouvert au public du jeudi au samedi, de midi à 17 h.

# Sujets brûlants?



Tous les jours dans  
**la presse**

# il me faut la presse

## ÉCOLES DE SPECTACLES

**APPRENEZ LE SHIATSU**  
au CENTRE DES ARTS DE LA SANTÉ

**PROGRAMME D'ACCREDITATION DE 9 JOURS**  
du 15 au 23 DÉCEMBRE

avec M. Édouard Fanaberia B.A., S.S.C.  
instructeur certifié de niveau international

**DÉMONSTRATION GRATUITE**  
le mercredi 5 décembre à 19h15

Le premier centre d'accréditation du Québec depuis 1976  
Pour renseignements et brochure (514) 483-1319

**Centre: 2105, avenue Grey**  
(coin Sherbrooke) Montréal H4A 3N3  
(4 rues à l'est de Decarie, à deux pas du métro Vendôme)

**VACANCES DE YOGA**  
**AUX BAHAMAS**  
(Retraite de yoga, Paradise Island)

Swami Vishnu Devananda,  
fondateur, auteur du best-seller  
«Grand livre illustré du yoga».

**245\$**  
par semaine, repas, logement et cours.

**CENTRE DE YOGA SIVANANDA**  
5178, boul. Saint-Laurent, Montréal  
Cours de yoga tous les jours  
**279-3845**  
Dépliant sur demande

**CENTRE DE MÉDECINE TRADITIONNELLE CHINOISE**  
177, boul. Saint-Joseph Est, Montréal

**COURS**  
**d'acupuncture**

Par Massimo di Villadorata  
**RENSEIGNEMENTS: 849-9522**

## CHOIX D'ÉMISSIONS PAR LOUISE COUSINEAU

- 19:00** (1) — **Parler pour parler**  
Les convives sont tous des enfants de parents divorcés.
- 19:30** (2) — **Libérence en Las Vegas**  
Mettez vos lunettes fumées: le scintillant pianiste joue à Las Vegas.
- 20:00** (3) — **Telethon of Stars**  
Pour les prochaines 22 heures, un téléthon venant en aide à deux hôpitaux pour enfants de la métropole: Ste-Justine et le Childrens'. Une longue liste d'invités dont Diahann Carroll, Victor Borge, les Simard, Jean-Pierre Ferland, Nanette Workman et Michael Damian, du «soap» *The Young and the Restless*. Pierre Lalonde anime.
- 20:00** (4) — **«Les enfants du paradis»**  
Un des grands films de l'histoire du cinéma français, une oeuvre splendide, spirituelle, remarquable, signée Marcel Carné. Et qui passe sur un canal sans publicité. Avec Jean-Louis Barrault, Pierre Brasseur, Arletty et Marcel Herrand, une histoire qui se déroule dans le monde du théâtre dans le Paris du 19e siècle.
- 21:00** (5) — **«Johnny s'en va-t-en guerre»**  
Version de *Johnny got his gun*, un film anti-militariste de l'Américain Dalton Trumbo avec Timothy Bottoms, Jason Robards et Diane Varsi. Un soldat dont les bras, les jambes et le visage ont été massacrés par une bombe est maintenu en vie dans un hôpital militaire.
- 23:15** (6) — **«Mr. Klein»**  
Un suspense bizarre et abstrait de Joseph Losey, avec Alain Delon qui cherche à prouver qu'il n'est pas juif.
- 23:30** (7) — **«Les trois jours du condor»**  
Un bon film d'espionnage de Sidney Pollack avec Robert Redford. Les images de l'explosion du début sont saisissantes.
- HORAIRE RÉVISÉ**
- 13:00** (8) — **PBA Bowling**  
**14:30** (9) — **NBC College Basketball (2h)**  
**19:00** (10) — **Parler pour parler**  
«Les adolescents et le divorce».



Louise Cousineau

# En avant la musique !

Pendant que le Québec se décarcasse à vouloir trouver la vraie définition de la télévision éducative, regardez ce qui passe ce soir au réseau éducatif PBS à 19 h 30. Un indice: il s'agit d'une émission musicale. Non, ce n'est pas l'opéra du Met. Vous ne devinez jamais. C'est Libérence, toutes paillettes dehors, dans un show filmé dans la capitale de l'anti-culture, Las Vegas.

Comme quoi même le showbiz le plus clinquant finit par obtenir des lettres de noblesse, s'il prend de l'âge et de la respectabilité.

Et qu'est-ce qu'on affiche demain soir à notre télévision d'État, qui n'est pas très culturelle, comme vous savez, mais qui, certains Beaux Dimanches, peut encore se donner l'illusion de l'être? Un documentaire sur les cinquante ans de l'Orchestre Symphonique de Montréal.

Mais d'abord, comme disait Henri Ber-

geron avant qu'il soit remplacé par un film d'animation, ces Beaux Dimanches commenceront par le *Gala du Mérite sportif*. A l'heure où les cotes d'écoute sont les plus grosses.

Revenons au documentaire sur l'OSM, qui commencera bien tard, soit à 22 h 20. Première constatation: Radio-Canada n'a pas lésiné. Notre orchestre voyageant de plus en plus, la réalisatrice Evelyne Robidas l'a suivi à travers le Canada, les États-Unis et finalement l'Europe. Résultat: 40 000 pieds de film. Ce qui nous permet de découvrir des splendides salles de concert, notamment la Victoria Hall de Genève, ou encore celle de Berlin où officie généralement le grand Von Karajan et qui convient très bien au grand Charles Dutoit.

Mme Robidas sait comment donner du rythme à un document: de la première image, où l'on voit le

## ÉCOLES DE SPECTACLES

**ANTIGYMNASTIQUE (MÉTHODE BERTHERAT)**  
SESSION HIVER 85

— Session de 12 séances: 1 fois par semaine  
— GROUPES LIMITÉS À 5 PERSONNES  
— Séances de jour ou de soir  
— Coût: 160\$

Inscription dès maintenant. Début des cours semaine du 7 janvier 1985.

Soirée d'informations gratuite  
le mercredi 5 déc. à 19 h 30 ou le 12 déc. à 19 h 30.

Renseignements:  
Johanne Mireault  
praticienne  
(514) 254-3255  
— A deux pas du métro Pie-IX

**SHIATSU**

Le Centre de plein-être à Montréal offre ses prochaines sessions de formation en massage **Shiatsu** les mercredis (le jour) à compter de janvier 1985.

Cette formation totalisant 300 heures conduit à l'obtention d'un certificat reconnu par l'Association des masseurs de MtI.

**Directrice du centre:**  
**YUKI RIOUX**, sexologue thérapeute en Shiatsu, auteure de «**Shiatsu et Sensualité**» aux Éditions de l'Homme

**Rens.:** (514) 524-7818  
du lundi au vendredi  
entre 9 h et 16 h

**AUDITIONS**  
à  
**L'ÉCOLE NATIONALE DE THÉÂTRE DU CANADA**

Interprétation  
Écriture dramatique  
Décoration  
Technique

ANNÉE SCOLAIRE 1985 - 1986  
DATE LIMITE DES INSCRIPTIONS  
**1er FÉVRIER 1985**

Pour plus de renseignements, prière d'écrire ou de téléphoner à:

**École Nationale de Théâtre du Canada**  
5030, rue St-Denis  
Montréal, Québec  
H2J 2L8  
Tél.: (514) 842-7954

**CAFE**

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

Ouvert à tous.  
Date limite d'inscription: le 28 décembre 1984  
Frais d'inscription: 25 \$

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

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

Je désire recevoir les renseignements et le formulaire d'inscription

Nom prénom \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_

LP. 1-12-84

Charles Dutoit expliquera qu'il veut faire disparaître le star system: tout le monde est important dans l'orchestre, et même si certains sont plus doués que d'autres, c'est l'approche collective qui compte.

Je ne comprendrai jamais qu'un document sur l'OSM néglige de montrer cette publicité télévisée où Charles Dutoit, à son plus félin, murmurerait: «Laissez-vous séduire». Aujourd'hui, la séduction est chose accomplie. Même à l'étranger. Il faut voir et entendre le critique musical du *Guardian* de Londres s'extasier sur l'OSM. Décidément, en dehors de la cuisine et des chapeaux de la reine, ces Anglais peuvent avoir bien du goût.

**École de danse Louise Lapierre Inc.**  
PLUS QU'UNE ÉCOLE. UN CENTRE DE LA DANSE! Fondée en 1973  
*Un loisir artistique... un bon exercice!*

Hiver 85.  
**INSCRIPTION MAINTENANT!**

Choix de 250 cours par semaine  
Jour ou soir  
Débutant à professionnel

**ADULTES**

- BALLET-JAZZ
- JAZZ MODERNE
- CLASSIQUE
- CLAQUETTE

**Nouveau!**  
**DANSE COMBINÉE**

**GRATUIT!** une classe de danse.  
en réservant une place par téléphone, une personne peut prendre une classe de danse sans frais et engagement de sa part. (Enfant — adultes)  
Age minimum: 4 ans. Limite 1 classe par personne.  
Cette offre spéciale est valide jusqu'au 9 janvier 1985.

**ÉCOLE DE DANSE LOUISE LAPIERRE INC.**  
1460 Mont-Royal est, Montréal 521-3456

**AUSSI PROGRAMMES SPÉCIAUX:**

- 4 à 5 ans danse créative
- 6 à 10 ans danse classique
- 9 à 14 ans une classe de danse classique et jazz

classiques, claquette, moderne

**9 studios modernes:**  
Pour renseignements et brochure (514) 521-3456  
ou venez visiter 1460 MONT ROYAL EST MONTRÉAL

**Cours de peinture et de dessin**  
«UN ART QUI ENRICHIT LA VIE»

Que vous soyez amateur ou professionnel, du simple débutant n'ayant jamais manié un pinceau à cet artiste désireux d'améliorer sa technique, l'École de peinture du Québec comblera sans nul doute vos aspirations.

Les personnes qui ont déjà vécu l'expérience avec nous sont unanimes: nos cours ont largement dépassé leur attente!

**Cours disponibles:** • dessin • couleur  
• techniques de la peinture à l'huile

**Cours de 3 heures par semaine**  
**Durées: 15 semaines**

**SESSION HIVER 1985**  
Début: semaine du 7 janvier 1985

Pour de plus amples renseignements et inscriptions:  
**APPELÉZ DU LUNDI AU VENDREDI DE 12 h à 19 h**  
**388-0288**

Aussi disponible: cours de dessin par correspondance

**ÉCOLE DE PEINTURE DU QUÉBEC**  
Partis d'enseignement de l'histoire de l'éducation no 749611

427, boul. Henri-Bourassa est  
Bureau 2, Montréal  
Sortie métro Henri-Bourassa

**GALERIES D'ART**

**La galerie LA FALAISE**  
marque son 1er anniversaire et présente les aquarelles récentes de **YVON BELLEMARRE**  
le vendredi 30 nov. 1984 à compter de 19 h  
JUSQU'AU 10 DÉC. 1984  
56, Wellington Nord Sherbrooke

**ANDRÉ L'ARCHEVÊQUE**  
**DU 7 AU 29 DÉCEMBRE**  
*Galerie*  
**BERNARD DESROCHES**  
1444, rue Sherbrooke ouest, Montréal (514) 842-8648  
Ouvert de 9 h à 17 h 30, du lundi au samedi

**EXPOSITION**  
  
**B. GALBRAITH-CORNELL**  
Vernissage le samedi 1er décembre à 14h15  
**GALERIE LA BELLE ÉPOQUE**  
1396 A, rue Sherbrooke Ouest - 844-9815  
(face au musée des Beaux-Arts)  
lun. au samedi 10h à 18h, dimanche 13h à 17h

**Château Dufresne**  
Musée des arts décoratifs de Montréal  
  
HORST, MARLENE DIETRICH, 1942

**EXPOSITION DE PETITS FORMATS DE TOUS NOS ARTISTES**  
Le samedi matin 1er décembre 1984 à 9h30  
L'exposition se terminera le 10 décembre 1984  
**GALERIE ALEXANDRE**  
1456, rue Sherbrooke Ouest  
Montréal, H3G 1K4  
(514) 844-2593

**EXPOSITION DE PETITS FORMATS**  
des peintres suivants:  
AUMONT, C. LEDOR, P.  
BERTOUNESQUE, A. MERCIER, M.  
BLIER, J. NEMETH, F.  
BONMATEI, G. PASCALS, F.  
BRUNI, U., rca PEACOCK, H., sca  
DEL SIGNORE, L. RAVARY, M.  
DESJARDINS, D. RICHARD, P.  
DUROCHER, R. RICHARSON, A.  
HORIK, V. REBRY, G.  
HUDON, N. RICARD, A.  
LAMOUREUX, J. SIMARD, F.  
LANGEVIN, C. SOULIKIAS, P.  
WALSH, J.  
**Du 2 au 31 décembre 1984**  
Vernissage le dimanche 2 décembre à 13 h  
Plusieurs de ces artistes seront présents (un vin sera servi)  
**MAISON D'ART ST-LAURENT**  
916, boul. Décarie, Saint-Laurent (sud de Côte-Vertu)  
Ouvert le dimanche de 13 h à 17 h — 744-6683

*La Maison des Beaux-Arts*  
vous invite au vernissage des oeuvres récentes de **Jean Séguin**  
  
et à rencontrer l'artiste le dimanche 2 décembre 1984, à 13 heures (l'exposition se poursuivra jusqu'au 16 décembre 1984)  
Plusieurs tableaux de petits formats en exposition, une idée originale de cadeaux à l'occasion des Fêtes.  
Un vin sera servi  
22, de Montbrun, Boucherville (vieux village)  
J4B 4T8 — Tél.: (514) 641-1757  
Stationnement à l'église  
HEURES D'OUVERTURE:  
Mercredi de 13 h à 17 h  
Jeudi et vendredi de 13 h à 21 h  
Samedi et dimanche de 13 h à 17 h

**HORST**  
PHOTOGRAPHIES DE MODE  
DEPUIS LE DÉBUT DES ANNÉES 30  
JUSQU'AU 3 FÉVRIER 1985  
BIJOUX CONTEMPORAINS (1964-1984)  
DE LA COLLECTION HELEN WILLIAMS DRUTT  
JUSQU'AU 3 FÉVRIER 1985  
UNE VISITE AU CHÂTEAU  
Exposition de travaux réalisés par des groupes d'élèves jusqu'au 9 décembre 1984.  
Pie IX et Sherbrooke (métro Pie IX) Ouvert du jeudi au dimanche de 12h à 17h Renseignements: (514) 259-2575

**EXPOSITION DES OEUVRES RÉCENTES DE JACQUES CHEVALIER**  
du 2 au 9 décembre  
Vernissage le dimanche 2 décembre à 14 heures  
**Galerie France-Martin**  
COMPLEXE DESJARDINS  
843-6852

**FOIRE DE NOËL**  
du 1er décembre '84 au 5 janvier '85  
Visitez notre GALERIE et choisissez vos cadeaux des fêtes parmi le large éventail d'objets de haute qualité réalisés par des artistes/artisans renommés.  
**TEXTILES — CÉRAMIQUES BIJOUX — PEINTURES**  
350 ave. Victoria Montréal, H3Z 2N4 488-9558 (Métro Vendôme)  
10 h 00 à 18 h 00 mardi au samedi  
10 h 00 à 20 h 00 les 13-14-20-21-24 déc.  
centre des arts visuels  
La galerie du Centre des arts visuels est partiellement subventionnée par le Ministère des Affaires culturelles et le Conseil des Arts de la C.U.M.

**AFFICHES LAMINAGE GRAVURES ORIGINALES ENCADREMENT SUR MESURES**  
  
*atelier*  
LES TERRASSES Niveau métro McGill 705, rue St-Catherine ouest 849-8243  
OUTREMONT 1024, av. Laurier ouest 279-2188  
«Florence» de King

**TRÈS IMPORTANTE VENTE AUX ENCHÈRES PAR CATALOGUE**

D'OEUVRES D'ART, D'ANTIQUITÉS ET D'OBJETS DE COLLECTION  
provenant principalement de la succession de Mme Grace Timmins Raymond  
1re partie (sculptures, art nouveau, art Deco, argenterie, porcelaine, cristal, objets de collection en cinq sessions).  
décembre 1984

**EXPOSITION PRÉLIMINAIRE:**  
Vendredi 7 décembre de 12h à 22h  
Samedi 8 décembre de 10h à 18h  
Dimanche 9 décembre de 10h à 18h  
Lundi 10 décembre de 12h à 22h  
**VENTE**  
Mardi 11 décembre à 19h30 Art canadien et européen sculpture, art nouveau, art Deco  
Mercredi 12 décembre à 19h30 argenterie  
Jeudi 13 décembre à 19h30 Mobilier, antiquités et objets de collection  
Vendredi 14 décembre à 19h30 Mobilier, antiquités et objets de collection  
Samedi 15 décembre à 13h30 Mobilier, antiquités et objets de collection



F.S. Coburn — Huile — 14 1/2" x 21 1/4" «Rapportant du bois»  
Demetre Chiparus — «Les amis de toujours» Bronze et Ivoire — H-22 1/4"

Le plus beau des cadeaux: une oeuvre d'art, un investissement  
**GALERIE D'ART MAYFAIR**  
a rassemblé pour vous des tableaux, de petits formats, d'artistes connus de grand renom tels que:  
Cosgrove, Fortin, Scott, Gingras, Carrette, Poirier, Corbeil, Rousseau, Simpkins, Richard, Delfosse, Fabreau, Labelle, Arts.  
Lun. au mer. 9h à 17h, jeu., ven., 9h à 21h, sam., dim. 12h à 17h.  
1355, boul. des Laurentides, Laval, Qué. 662-1994

**NOUVELLES ACQUISITIONS**  
PAUL-ÉMILE BORDUAS JEAN DALLAIRE  
EMILY CARR ROBERT PILOT  
F.S. COBURN GOODRIDGE ROBERTS  
ET ARTISTES DE LA GALERIE  
**GALERIE KASTEL INC.**  
933-8735 1366, avenue Greene, Westmount  
Ouvert du lundi au samedi de 10 h à 17 h 30, et jusqu'à Noël le dimanche de 11 h à 17 h.  
Membre: Association professionnelle des Galeries d'art du Canada

**Musée des beaux-arts de Montréal**  
**Lieux et visages**  
Jusqu'au 16 décembre  
150 photographies des 19e et 20e siècles tirées de la collection particulière d'un peintre montréalais.  
  
Thurston Hopkins, Copper Mine Workers Waiting for Their Wages, Kilembi, Uganda, 1952; épreuve aux sels d'argent, 1983  
Collection particulière.

**Dessins d'Anna Ticho**  
Jusqu'au 9 décembre  
28 paysages au fusain et au pastel tirés de la collection du Musée d'Israël de Jérusalem et présentés au Cabinet des dessins et estampes.  
Dans le cadre de cette exposition, le Musée présentera le film Profile of an Artist: Anna Ticho les mercredi et vendredi 5 et 7 décembre à midi. (Auditorium, entrée libre).  
**Au fil des collections**  
Jusqu'au 17 février  
Les coupeurs de glace, un tableau du peintre canadien Horatio Walker (1858-1938).  
**Concert**  
Concert de musique de chambre par l'Orchestre des jeunes du Québec.  
Au programme: Haydn, Victor Ewald et Beethoven.  
Auditorium, entrée libre.  
1379, rue Sherbrooke ouest (285-1600) du mardi au dimanche, de 11 à 17 heures et le jeudi, jusqu'à 21 heures.

**MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN DE MONTRÉAL**  
**MARTHE WÉRY**  
Peinture/Montréal 84  
29 novembre au 13 janvier 1985  
Artiste belge et graveuse de formation. Marthe Wéry concevra une installation à partir de l'architecture d'une salle.  
**NORMAN COHN**  
Portraits  
29 novembre au 13 janvier 1985  
D'origine américaine, Norman Cohn est un artiste de la vidéo qui vit et travaille à l'Île-du-Prince-Édouard.  
**ACCENTS AMÉRICAINS**  
29 novembre au 13 janvier 1985  
Produite et mise en circulation par la Compagnie Rothmans de Pall Mall Canada Limitée, cette exposition est un survol de quelques-unes des tendances qui ont façonné l'art américain des dernières décennies.  
**ENTRÉE LIBRE**  
Autobus 168, stations McGill et Bonaventure  
Week-end, autobus du Musée  
Téléphone: (514) 873-2878  
**CONFÉRENCE SUR L'ART AMÉRICAIN**  
9 décembre à 14h30  
Dans le cadre de l'exposition **Accents américains**, Madame Nicole Dubreuil-Blondin, professeure agrégée au département d'histoire de l'art de l'Université de Montréal, prononcera un exposé critique intitulé **Un accent sur la modestie**.  
**THÉÂTRE POUR ENFANTS**  
27 décembre à 14h30  
**Pleurer pour rire** de Marcel Sabourin  
Avec le Théâtre de la Marmaille pour les enfants de 6 ans et plus, et les adultes.  
«Pleurer pour rire s'intéresse à notre petite machine à sentiments»; le spectacle propose avec humour de prévenir plutôt que de guérir les désordres intérieurs et il affirme, simplement, qu'il vaut mieux laisser couler ses larmes que de sombrer dans le coma affectif.»  
La Marmaille

Vente mardi 11 décembre à 19h30 précises: art canadien et européen, sculptures, art nouveau et art Deco par: A. De Andreis, F. Arbuckle, L. Ayotte, T.H. Beament, F.M. Bell-Smith, S. Borenstein, G. Breton, W. Brymner, L. Bureau, R.W. Burton, P.A. Caron, D. Chiparus, B. des Clayes, F.S. Coburn, S.M. Cosgrove, S. Daoust, A. Dauzats, C.E. de Belle, O. de Lall, M. Domingue, A.A. Edson, M. Favreau, M. Fecteau, J.C. Forbes, K.K. Forbes, M. A. Fortin, C.A. Gagnon, H. Gransow, J. Hammond, A. Hébert, W. Hendriks, A. Henric, C. Huot, F. Iacurto, R. Jack, J.Y. Johnstone, O.R. de Jongh, A. Laliberté, A. L'Archevêque, T. Lecor, J.P. Lemieux, J.M. Martini, H.L. Masson, M. Matthews, A. Noeh, G.N. Norwell, A. Pellan, H.R. Perrigard, L.P. Perron, G.E. Pfeiffer, R.N. Pilot, N. Poirier, R. Richard, E. Riordon, A. Rousseau, R. Roussil, H. Sandham, A. Sherriff-Scott, M.A. de Foy Suzor-Côté, G. Valmont, F. Ziem et bien d'autres.  
Vente mercredi 12 décembre à 19h30 précises plus de 200 lots d'argenterie dont une cave à liqueurs par William Elliott, London 1823, des couverts poinçons de Lille, 1764, des pièces de forme, Art Nouveau, en argent Martele de Gorham vers 1900.  
Vente jeudi 13 décembre, vendredi 14 décembre à 19h30 précises et samedi 15 décembre à 13h30 précises: Sessions Générales comprenant de bons meubles anciens dont une commode et un chiffonnier d'époque Louis XVI, deux fauteuils d'époque Régence, un canapé vénitien du 18e siècle, un secrétaire d'époque Louis-Philippe et des meubles victoriens: des sculptures sur bois françaises du XVe siècle, une collection de boîtes en argent, en émail et en porcelaine, une collection de faïences françaises du 18e siècle, des urnes en porcelaine de Sèvres, des vases, art Deco en verre ou en poterie, une collection d'émaux cloisonnés chinois, des porcelaines chinoises anciennes, des horloges, des enciers, art nouveau, des bijoux, du cristal, de la porcelaine et bien d'autres objets de collection.  
**LES ENCANS**  
  
**PINNEY'S**  
AUCTIONS  
146, chemin Bates, suite 303, Ville Mont-Royal, Québec H3S 1A4  
(514) 731-4321  
STATIONNEMENT GRATUIT À L'ARRIÈRE  
DAVID KELSEY, OLIVIER LEROY, ENCANTEURS

**GALERIES D'ART**

Oeuvres choisies de

Riopelle	René Richard
P.V. Beaulieu	Mintzberg
G. Roberts	M.A. Fortin
De Tonnancourt	Alechinsky
Toupin	Friedlaender
Louis Jaque	Miro
Jori Smith	Bellefleur

**ART PLUS...**

398, avenue Laurier Ouest, Outremont  
**271-4751**  
 Du mardi au samedi de 11 h à 17 h

**RITA LETENDRE**  
 Exposition de ses oeuvres récentes  
*acryliques et pastels*  
 L'ARTISTE SERA PRÉSENTÉ AUJOURD'HUI  
**DERNIER JOUR**  
 WADDINGTON & GORCE INC.  
 1504, rue Sherbrooke ouest **933-3653**  
**934-0413**

**Salon des Artistes et Artisans d'Outremont**  
 au Centre des Arts et Loisirs,  
 215, avenue de l'Épée  
**Du 3 au 9 décembre**  
 Lun., ven. 14 h à 17 h et 19 h à 22 h.  
 Sam., dim. 14 h à 17 h.

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

**GILLES BOISVERT**  
 Blues en diagonale  
 du 5 décembre au 13 janvier  
 Vernissage le jeudi 6 décembre à 20h  
 La galerie est ouverte  
 du mercredi au vendredi de 11h à 19h  
 et les samedi et dimanche de 12h à 17h  
**cultart**  
 ART CONTEMPORAIN  
 360, rue Roy est Montréal H2W 1M9  
 (514) 843-3506

**CADEAUX DE NOËL**  
**Galerie d'art**  
**Esquimau**  
 1434, Sherbrooke ouest  
 Montréal, Qué. H3G 1K4  
**844-4080**

**ARTS**  
 FOYER DES  
**EATON, 9<sup>e</sup> ÉTAGE, CENTRE-VILLE**  
 EXPO-VENTE D'OEUVRES D'ARTISTES CANADIENS  
**EATON**

**Galerie Le Triolet**  
 vous invite  
 au vernissage des oeuvres de  
**Gustavo Fernandes**  
 le jeudi 6 décembre à 18 h  
 L'exposition se poursuivra  
 jusqu'au 9 décembre  
 730, Montpellier, Saint-Laurent  
 747-7438 747-3006

**GALERIE**  
**LA MALVAS**  
 vous invite à l'exposition de  
**LINDY FOSS**  
 VERNISSAGE dimanche 2 décembre 1984 de 13h à 17h  
 L'EXPOSITION se poursuivra jusqu'au 23 décembre  
 3859, St-Denis, Montréal H2W 2M4  
 (514) 843-3585  
 Horaire: du mer. au ven. de 13h à 18h  
 sam. et dim. de 13h à 17h

**OEUVRES CHOISIES**  
**PETITS FORMATS**  
**POUR LES FÊTES**  
 Ouvert le dimanche  
 de 12h à 14h  
**WEST END ART GALLERY**  
 1358 av. Greene, Westmount  
**933-4314**

**DES CLOSERIES**  
 GALERIE D'ART  
 Oeuvres choisies  
 de peintres canadiens:  
 Albert Rousseau, Henri Masson,  
 Tatossian, P.V. Beaulieu, L. Del Signore.  
**Des peintres de la galerie:**  
 J. Corro, R. Gagné, D. Beauchamp, M. Assif-Hamilton,  
 S. Kashani, Danielle Richard - Tableaux de Hamelin.  
 7373, rue des Closeries  
 Ville d'Anjou 351-2898  
 (2 rues au nord de Place Versailles)  
 Mer., jeu., 13 h à 18 h, ven.: 13 h à 21 h, sam., dim.: 13 h à 17 h.

**VARIÉTÉS**

**JEAN-LUC PONTY**  
**« Ma musique est une synthèse culturelle »**

« Les puristes sont mes pires ennemis, affirme le violoniste franco-californien Jean-Luc Ponty. Car au départ j'étais un musicien classique; c'est un peu par accident que j'ai changé de milieu musical. »

« Dès le départ, je me suis acheté un petit amplificateur. Et ça m'a donné l'idée de faire du violon. »

Installé depuis une douzaine d'années en Californie, Ponty allait par ailleurs subir l'influence américaine; la marier à sa formation de musicien classique va être toute l'histoire de son activité de compositeur et arrangeur.

Marqué par le rock (on a pu le voir en première partie d'un spectacle du groupe Supertramp), Ponty n'abandonne pas pour autant sa formation classique et son engouement pour le jazz, ainsi qu'on a pu le voir l'été dernier, lors du concert donné au Forum avec l'Orchestre Symphonique de Montréal.

Attiré très tôt par la nouvelle quincaillerie électronique qui allait révolutionner la musique populaire, Jean-Luc Ponty vit ses premières expériences du genre avec le guitariste américain Frank Zappa. « Quand je l'ai rencontré, il était féru d'appareils électroniques. Il essayait tout ce qui sortait. Mais ce n'était qu'un début. L'électronique a accompli de tels progrès qu'on arrive à faire de très bons sons. » La preuve en est d'ailleurs donné par son tout récent microsillon 'Open Mind', qui fait appel au violon électronique.

**DENIS LAVOIE**

Rencontré à l'occasion de quelques journées de vacances qu'il avait choisi de vivre à Montréal, histoire de faire un peu de tourisme en compagnie de sa femme et de ses deux filles, le musicien a trouvé le temps de nous raconter le cheminement accompli, depuis sa sortie du Conservatoire, jusqu'à son tout récent microsillon *Open Mind*.

« J'étais donc parti pour faire une carrière à l'Opéra, comme la plupart de mes confrères. Et par accident j'ai découvert le jazz. »

Ponty aurait pu suivre les traces de son aîné, le violoniste français Stéphane Grappelli qui, avec le guitariste Django Reinhard, avait créé un jazz français. Mais non.

« J'ai toujours eu beaucoup de respect pour Grappelli. Mais la dernière chose que je voulais faire, c'était de l'imiter. Il n'y a rien de pire pour un musicien. Je voulais plutôt créer quelque chose de nouveau. »

et à toute une panoplie de synthétiseurs.

Rare compositeur à ne faire que des pièces instrumentales tout en retenant l'attention d'un vaste public, Ponty ne fait jamais de spectacle dans les boîtes de jazz. « Je ne fais qu'un concert par ville », précise-t-il.

« Mon seul moyen de me faire connaître, ça a été de jouer, car ce n'est qu'à partir du microsillon *Voyage imaginaire*, que j'ai été très joué à la radio. Même aux États-Unis il y a un public pour autre chose que ce que joue la radio. »

Déraciné sur le plan culturel, parce que Français vivant



**Jean-Luc Ponty.**  
 en Californie, et s'intéressant surtout au public américain, Ponty dit créer une musique qui est une synthèse culturelle. Ainsi a-t-il acquis sa rythmique par son expérience américaine, l'instrumentation et l'énergie lui ayant été apportés par le rock.

**RESTAURANTS**

**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**

**RESTAURANT**  
**CUISINE FRANÇAISE FAITE PAR LES PATRONS**  
**Le Garroche**  
 2098, Jean-Talon (angle Delormier)  
 Tél. 725-9077  
 Table d'hôte \$6.95  
 à partir de 11h à 23h  
 Ouvert tous les jours de 11h à 23h  
 Samedi et dimanche de 17h à 24h

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

Beaucoup de gens connaissent le  
**COUSCOUS...**  
 Yes peu en connaissent la vraie saveur  
 «meilleur restaurant»  
 Gault et Millau  
**La Medina**  
 Spécialités marocaines authentiques  
 3464, rue Saint-Denis  
 ouvert tous les jours de 17h30 à 24h  
**282-0359**

**RESTAURANTS**

**MANHATTAN**  
 Bar • restaurant  
 Excellente cuisine française  
 dîner d'affaires  
 Tous les soirs table d'hôte **12<sup>95</sup>**  
**1181, avenue Union**  
**866-4275**  
 Ouvert le samedi à partir de 18h — Ferme le dimanche

**CINQUE PORTS**  
 MUSIQUE  
 DANSE  
**SPÉCIAL**  
 du lun. au ven. de 11 h à 17 h  
 sam. et dim. de 13 h à 17 h  
**2 homards bouillis ou grillés 9<sup>95</sup>**  
**TOUS LES SOIRS**  
 (inclus: potage ou salade, steak et dessert)  
**2 homards bouillis ou grillés 14<sup>95</sup>**  
**12 scampis 13<sup>95</sup>**  
**6 scampis 16<sup>95</sup>**  
**filet de doré amandine 11<sup>95</sup>**  
**CAVIAR russe 15<sup>95</sup>** N.B.: Bière en fût importée  
**417, St-Jacques Rés.: 845-0223**

Depuis 50 ans à la même adresse  
**Ghez Pierre**  
 Restaurant - Bar français  
 • Dîner d'affaires  
 • Table d'hôte (après 17 heures)  
 • Salons privés (4 à 60 personnes)  
 • Réceptions de tous genres  
**Pierre Pelletier**  
 chef de grande réputation  
 vous offre une  
**TABLE D'HÔTE**  
 et une  
**CARTE**  
 dignes des meilleurs restaurants français  
**1263, rue Labelle, Montréal**  
 (metro Berri-de Montigny)  
**RÉSERVATIONS 843-5227**  
 Pour vos réceptions des fêtes  
**RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT**

**1194, rue de la Montagne**  
 Rés.: 866-3555  
**SUPER SPÉCIAL \$9.50** Soupe Minestrone. LA-SAGNA OU CANNELLONI Dessert et café.  
**SPÉCIAUX DU JOUR** mardi au vendredi  
 VEAU - FRUITS DE MER - PÂTES MAISON - BOEUF  
 De \$5.50 à \$8.50 incluant café et dessert.  
**EN SOIRÉE — TABLE D'HÔTE**  
 Entrées: COCKTAIL DE CREVETTES — ESCARGOT FORESTIERE — FETTUCCINI D'AMITA — ANTIPASTO DEL PESCATORE  
**CHOIX DE VEAU \$15.75**  
**POISSONS ET FRUITS DE MER \$18.75**  
 Plats: LINGUINI PESCATORE SCALLOPINE ALLA FRANCESCA FILET MIGNON PIZZAIOLA VEAU MÉLANGÉ À L'ITALIANA  
 Incluant: café, dessert et entrées

**Aladin**  
**TABLE D'HÔTE 10<sup>95</sup>**  
 Tous les jours à partir de  
 Venez célébrer avec nous le réveillon de Noël et du Jour de l'An  
 Ouvert le 25 déc. et le 1er janvier de 11 h 00 à 23 h 00  
**MENUS APPROPRIÉS**  
**RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT 336-7770**  
**6255, boul. GOUIN ouest, Cartierville**

**Magnifique DÎNER DANSANT**  
 les vendredis et samedis soir  
 de 19 h à minuit avec MUSICIENS  
**Francois et Fils**  
 TABLE D'HÔTE à compter de **\$14.95**  
 Repas complet  
 Une nouvelle entrée rue Ste-Catherine.

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

Chez  
**PAPA DAN'S**  
 Un restaurant pas comme les autres!  
 Un dîner sensationnel vous attend  
**SPÉCIAL DE FIN DE SEMAINE**  
 VENDREDI SOIR  
 SAMEDI ET DIMANCHE TOUTE LA JOURNÉE  
**CÔTE DE BOEUF AU JUS ou ASSORTIMENT DE POISSONS FRAIS GRILLÉS 12.95**  
 (steak, filet, dôme et autres)  
 accompagnée «à volonté» de notre immense comptoir à salades et d'une fantastique table à desserts, thé ou café.  
**PLACE BONAVENTURE**  
**878-4569**

Galerie du Cygne  
**EXPOSITION D'OUVERTURE**  
 EXPOSITION D'ART ET DE PEINTURES RÉCENTES DE:  
 Luc Gendron Alain Thomas  
 Maurice Verdier Alain Bonnefoit  
 Defossez Spiro, etc.  
 Galerie du Cygne  
 2050, rue Crescent, Montréal 843-4802  
 Ouvert 7 jours jusqu'à 18h, jeu. et ven. 20h

**MAÎTRES**  
**CANADIENS ET EUROPÉENS**  
 DONT,  
**RENOIR, DERRAIN, VLAMINCK, ETC.**  
**JUSQU'AU 30 DÉCEMBRE**  
**La Galerie Claude-Lafitte**  
 1446, rue Sherbrooke ouest, 288-7718  
 LE PLUS GRAND CHOIX D'OEUVRES DE QUALITÉ AU CANADA

**EXPOSITION**  
**WERTHEIMER**  
 Sculptures en bronze et acier poli  
**NOUS ACHETONS PEINTURES DE QUALITÉ**  
 Mardi au vendredi 9 h à 17 h 30 samedi 9 h à 17 h 00.  
**GALERIE DOMINION**  
 Le plus grand choix de peintures et sculptures au Canada.  
 Dans la plus grande galerie marchand d'art au Canada.  
 1438, rue Sherbrooke ouest 845-7471 et 845-7833

**Galerie d'Art Marielle Gagné**  
 VOUS INVITE A SON  
**EXPOSITION**  
**«Décembre en Fête»**  
**MARDI ET MERCREDI**  
 4 et 5 décembre 1984 de 15h00 à 22h30  
**EXPOSANTS**  
 Monique Bedard Claire Diane Valois Louise Marin  
 Hélène Corbeil Jeannine Everell Lise Paradis  
 Jean-Claude Cortés Marielle Gagné Yvon Provost  
 Sylvain Deschamps Janier Serge Ray  
 huile — aquarelle — gravure — émaux — sculpture  
**Centre communautaire St-Marc**  
 59, Chemin Handel, Candiac J5R 1R7  
 Renseignements:  
 Tél.: 1-514-632-2270 — 819-326-6628

**Exposition**  
**PETITS FORMATS**  
**débutant aujourd'hui**  
**GALERIE DE BELLEFLEUR**  
 1212, av. Greene, Westmount 933-4406  
 Ouvert tous les dimanches de 13h à 17h

**RESTAURANTS**

**Au Bourassa**  
L'excellence à un prix raisonnable  
Cuisine française et fruits de mer  
**REPAS COMPLET**  
Dindonneau farci et tourtière **1095**  
Côte de boeuf au jus **1295**  
Filet de sole amandine **995**  
Il y a musique et danse au bar - VERSION -  
Du mar. au sam. organiste-chanteur  
6150, BOUL. HENRI-BOURASSA,  
MONTREAL-NORD  
Res.: 322-6760  
STATIONNEMENT  
FACILE ET GRATUIT

**LE BŒUF... À LA MODE**  
277, rue Saint-Paul est  
Vieux Montréal  
(deux maisons à l'est de la place Jacques-Cartier)  
Réservations suggérées: **866-0963**  
**SUPER FESTIN DE SCAMPI AU CHOIX**  
• SCAMPI grillés avec beurre à l'ail  
• SCAMPI et médaillon de filet  
• SCAMPI et coquille St-Jacques  
• SCAMPI et cuisses de grenouilles  
**875\$** par personne  
**Festival de brochettes 795\$** p-p.  
Tous les dimanches de 11h00 à 15h00  
Notre fameux  
**BRUNCH-BUFFET 825\$** par personne  
seulement  
Gratuit pour les enfants de moins de 8 ans.

**L'Escal**  
Bretonne  
4007, rue Saint-Denis  
(angle Duluth)  
Montréal  
Tél.: 843-6354  
**Le Triskell**  
3470, rue Saint-Denis  
Montréal  
(métré Sharbrooke)  
Tél.: 281-1012  
CRÊPÉRIES  
BRETONNES  
Cartes Visa, Master et American Express acceptées

**Brochettes de Vieux St-Denis**  
(anciennement La Lorraine)  
**SUPER FESTIVAL DE LANGOUSTINES**  
Soupe ou jus de tomate  
Escargots ou salade grecque  
Le plat principal est servi avec patates maison et riz du chef  
**1395\$**  
Thé ou café  
Dîners d'affaires entre 11 h et 16 h.  
Guitariste mexicain «Vittorio Lopez»  
Table d'hôte tous les soirs dès 18 h.  
**RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT POUR VOS «PARTIES» DES FÊTES ET LE RÉVEILLON DU JOUR DE L'AN**  
NOUS AVONS NOTRE VIN MAIS VOUS POUVEZ APPORTER LE VÔTRE!  
**4501, St-Denis, coin Mont-Royal**  
Réservations: **842-2696** près métro

**La Forge**  
Spécial du mois de décembre  
**TABLE D'HÔTE 995\$**  
RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT POUR VOS «PARTYS» DES FÊTES DE NOËL ET DU JOUR DE L'AN  
**DÎNER D'AFFAIRES A PARTIR DE 395\$**  
**DÎNER DANSANT** jeudi, vendredi, samedi et dimanche  
8375, rue Christophe-Colomb  
Coin Métropolitain Stationnement gratuit  
Téléphone **727-3729**

**RESTAURANT MARILENA**  
Gastronomie Italienne  
Présente les spécialités de Bologne  
avec **Mamma Wanda**  
**SPÉCIAUX DU MOIS**  
• Cappelacci Spinaci et Ricotta  
• La Spugnatola Mamma Wanda  
• Involtini Di Pallo Fiorentina  
• Spinaci Alla Parmigiana  
• Coniglio Alla Reggiana  
• Dolce All'arancio Grand Marnier  
• Torta Di Galata All'anice  
Piano bar du mardi au samedi «HAPPY HOURS de 17h à 19h»  
**8760 boul. Langelier**  
Centre d'achats Place Val-Marie  
Réservations: **323-1629**

**Restaurant Les Étés**  
Samedi soir  
Table d'hôte à partir de **1395\$**  
Le charme des dîners dansants de La Belle Époque en compagnie de notre trio (piano, flûte, violoncelle)  
**RÉVEILLON DU 31 DÉCEMBRE**  
Le RESTAURANT LES ÉTÉS vous offre une aventure culinaire de distinction ou les rythmes et les mélodies sont à l'honneur.  
**LES ENTREES (au choix)**  
• Consommé au xérès • Terrine de lapereau en gelée  
• Soupe aux huîtres • Timbale de fruits de mer  
**LES SUGGESTIONS (au choix)**  
• Côte de boeuf du baron • Sole de Douvres en chemise  
• Sella de veau Prince Orloff • Lotte à l'armoricaine  
• Fruits de mer en croisière  
**SALADE NOËL**  
**LES DESSERTS (au choix)**  
• Saint-Honoré • Sorbet au citron à la neige  
• Profiteroles au chocolat • Vacherin royal  
**CAFÉ OU THÉ**  
**ORCHESTRE DE 4 MUSICIENS** (flûte, piano, violoncelle et guitare)  
• Cotillons et ambiance **3750\$** par personne (taxe et service non inclus)  
Réservez dès maintenant  
390, rue Notre-Dame ouest — Tél.: 649-7280

**四川樓 Restaurant SZECHUAN**  
LE RENDEZ-VOUS DES GOURMETS QUI ADORENT LES DÉLICIES D'UNE EXCELLENTE CUISINE CHINOISE.  
Dîner d'affaires du lundi au vendredi de 11 h à 15 h.  
Ouvert tous les soirs de 17 h à 23 h.  
400, rue Notre-Dame ouest (près de la rue McGill)  
Rés.: 844-4456-7  
Réservez pour vos «partys» des Fêtes  
Menu spécial pour groupe

**La Baleinière**  
Dîner dansant à notre salle Le Harpon ven., sam., dim., mangez au son de la musique de Carlos et Carmita mer. au dim.  
**Entrée au choix:** cocktail de crevettes de Matane, escargots bourguignons, soupe à l'oignon, coquille St-Jacques, moules marinière. Incl. salade verte.  
**ASSIETTE DU PÊCHEUR** Daim-homard, crevettes, pétoncles, pattes de crabes, langoustines, sole bouquetière.  
**L'ASSIETTE DU HARPON** crevettes, pétoncles, cuisses de grenouilles, pattes de crabes, langoustines, filet de sole bouquetière.  
**SURF 'N TURF** Langoustines, filet mignon  
**1895\$** au choix  
**ASSIETTE DE LANGOUSTINES** riz pilaf, beurre à l'ail  
**FILET MIGNON BOUQUETIÈRE** sur charbon de bois.  
**L'ENTRECÔTE** sauce au poivre bouquetière  
**1795\$** au choix  
**FESTIVAL A VOLONTÉ**  
Langoustines et cuisses de grenouilles incluant: coquille St-Jacques ou soupe à l'oignon salade verte **1995\$**  
Gâteau d'anniversaire offert par la maison sur réservation (principales cartes acceptées)  
**5860, boul. Leger, Montréal-Nord 324-2900**  
(coin Lacordaire) stationnement gratuit  
Ouvert dimanche au jeudi 16h à minuit • Vendredi et samedi 16h à 1h.

**RESTAURANT M**  
Symbole d'un nouveau restaurant situé dans la partie nord de Montréal et dont le propriétaire, MONSIEUR COSTA TRAGOULIAS, compte 25 ans d'expérience dans l'hôtellerie. Accueillis et traités comme des hôtes privilégiés, ses clients y jouissent d'un décor des plus agréables, d'une atmosphère absolument relaxante, d'un service en tout point impeccable et d'une cuisine de la meilleure qualité.  
*Pour souligner son ouverture*  
**le Marcellin** vous offre  
entree: escargots bourguignons ou soupe à l'oignon + salade  
**SURF 'N TURF** (6 oz de filet mignon, 4 grosses langoustines)  
— ou —  
**LES LANGOUSTINES GRILLÉES**  
(7 langoustines grandeur 15 à 18) the, café et dessert inclus **1395\$**  
Sam 15h à 24h Dim 6h à 23h Lun au jeu 17h à 23h / Ven 17h à 24h  
*Fine Cuisine*  
1650, boulevard Henri-Bourassa Ouest (entre Bois-de-Boulogne et L'Acadie) **337-3704**

**Les Festins du Ritz**  


**Chez vous ou au Café de Paris**  
**Un grand concours**  
**RADIO CITE**  
**FM 107.3**  
**la presse**

**1er prix:**  
UN REPAS GASTRONOMIQUE POUR 10 CONVIVES CHEZ VOUS.  
Le festin sera servi à la résidence même du gagnant par un chef, un maître d'hôtel et deux garçons du Ritz Carlton. Le grand service!

Le menu — tout à fait dans le ton des Fêtes — est si élaboré qu'il nous faudrait toute la page pour vous le décrire dans ses moindres raffinements. Très Ritz, quoi! Bien sûr, vins et champagne couleront à flots tout au long de ce somptueux et mémorable repas... Vos invités et vous n'aurez qu'à savourer longuement et à vous détendre. Mais au fait, qui inviterez-vous?

**2e prix:**  
4 REPAS GASTRONOMIQUES POUR 2 PERSONNES AU CAFÉ DE PARIS.  
Le même traitement royal, version tête-à-tête, dans l'ambiance intime et sophistiquée d'un établissement prestigieux.

**RÈGLEMENTS:**  
— Les gagnants seront nommés à l'émission «Les Matins de la Cité» par André Giroux à 7h50 du 10 au 14 décembre. Ils devront rappeler avant 9h00 pour mériter leur prix.  
— Le festin et les repas devront être pris entre les 26 et 30 décembre inclusivement.  
— La valeur des prix offerts est de 3 300,00\$.  
— Le texte des règlements relatifs à ce concours est disponible à RADIO-CITÉ FM.

Concours  
**«LES FESTINS DU RITZ»**  
à/s **RADIO CITE FM**  
1184 Sainte-Catherine ouest, suite 500,  
Montréal, Québec, H3B 1K1  
NOM: \_\_\_\_\_  
ADRESSE: \_\_\_\_\_  
CODE POSTAL: \_\_\_\_\_  
TÉL.: Bureau \_\_\_\_\_ Résidence \_\_\_\_\_  


**Le repas "7 services" de LA ROMA Incroyable...**  
Incroyable mais vrai!  
Voyez-vous, lorsque nous avons pris en main **La Roma**, nous possédions déjà la bonne recette: 25 ans de succès avec **La Diligence** (et maintenant **La Diligence STE-ADELE**) nous ont donné une connaissance incroyable de vos goûts et de vos exigences.  
En ajoutant 30 ans de grande tradition chez **La Roma**, vous y êtes: les meilleurs chefs italiens qui choisissent chaque jour les meilleurs ingrédients, les pâtes maison, les petits pains frais sortis du four, la qualité, la quantité et surtout... beaucoup de style.  
Oui, pareil restaurant est incroyable... mais vrai!  
Les montréalais s'y connaissent en restauration; nous aussi. Alors ce soir, laissez-vous séduire par l'incroyable... **La Roma**.  
**NOS REPAS "7 SERVICES"**  
incluent: crudités, soupe du jour, hors d'oeuvres variés, entrée, met principal, pommes de terre ou pâtes au choix, salade italienne, pain à l'ail, desserts variés, café ou thé  
**\$1275** à partir de  
à compter de 5:00 pm tous les jours.  
**SPECTACLES BANQUETS**  
**LA ROMA**  
Stationnement: 2055 rue Peel (2,00\$) 2017 rue Peel (coin Maisonneuve) 842-4141 Principales cartes de crédit acceptées

**Le Reine Elizabeth**  
**LA GRANDE CUISINE D'ALSACE**  
par Jean-Luc Wipf, chef invité  
  
Jean-Luc Wipf, chef cuisinier, se réjouit de vous faire déguster ses recettes préférées, célébrant les spécialités gastronomiques de sa belle province d'Alsace.  
**AU BEAVER CLUB**  
Du 22 novembre au 14 décembre 1984  
Sous les auspices: d'Edward Mérard, chef exécutif et Charles Ploem, maître d'hôtel  
Réservation: **861-3511** poste 2227 **2228-2230**  
**Le Reine Elizabeth Hôtels CN**

**RESTAURANTS**

### LA CASA GRECQUE

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

Reservations: 842-6098 • 843-5258

APPORTEZ VOTRE VIN  
Chez nous c'est comme chez vous

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

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

---

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

**SUPER SPECIAL**  
pour 21

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

- BROCHETTE DE FILET MIGNON \$12.95
- MÉDAILLON DE FILET MIGNON \$11.95
- BIFFECK À LA GRECQUE \$6.95
- BOEUF MACARONI À LA GRECQUE \$9.95

FINISSANT LE 9 DÉCEMBRE

CAPACITÉ DE 500 PERSONNES

### Restaurant Claude St-Jean

LA PLACE DU STEAK ET FRUITS DE MER

Dernière chance pour le FESTIVAL DE CUISSÉS DE GRENOUILLES «A VOLONTÉ»

Debutant le 3 décembre  
FESTIVAL DU STEAK  
SUPER BUFFET BRUNCH  
dimanche de 11 h à 15 h.

Reservez tôt pour le temps des Fêtes

162, boul. Taschereau, Greenfield Park  
Reservations: 672-3330

### La Rivière Des Parfums

CUISINE VIETNAMIENNE AUTHENTIQUE

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

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

243, av. Mont-Royal ouest  
Res.: 849-8435

(coin Jeanne-Mance)  
Tous les jours de 17 h à 23 h Lun., mar., jeu., ven. de 11 h 30 à 14 h 30

### Solmar

PARTYS DE NOEL ET REVEILLON DU JOUR DE L'AN AU  
Cuisines portugaise et internationale

ON OFFRE PENDANT DÉCEMBRE  
DU FADO ET DANSE  
LUCILIA MORGADO - L. DUARTE - A. GAIPO

Table d'hôte à partir de \$9.95

111, rue Saint-Paul est  
Stationnement gratuit  
861-4562

### Le Relais Terrapin

LE RESTAURANT CENTENAIRE DE LA RIVE SUD  
Une cuisine par excellence

### BRUNCH du dimanche

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

TOUS CES PRODUITS SONT FRAIS DU JOUR

RESERVEZ TÔT POUR LE TEMPS DES FÊTES

Buffet du V.S.D. soir à volonté  
RÔTI DE BOEUF ET FRUITS DE MER  
VENDREDI ET SAMEDI SOIR  
CHANSONNIER À VOS TABLES

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

295 ouest, rue Saint-Charles, Longueuil  
PRINCIPALES CARTES DE CRÉDIT ACCEPTÉES  
VASTE STATIONNEMENT

### Angelo il Cacciatore

Venez célébrer le Réveillon de la St-Sylvestre avec nous!

Menu gastronomique spécialement préparé pour l'occasion

Musique et danse  
Cotillons, ballons, chapeaux  
\$40 par personne (taxe et service en sus)

Reservez maintenant au 861-8791  
1184, rue Crescent

«N'oubliez pas de réserver pour vos réceptions des Fêtes»

### Auberge la Belle-Poule

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

Reservations: 288-7770

Stationnement gratuit tous les soirs après 18 h 00

### AMATEURS D'HUITRES

Tous les mercredis, jeudis et vendredis soir à partir de 18 h

- PARTIS D'HUITRES
- Huitres sur écaillés à volonté
- Soupe aux huitres
- Feuilleté aux huitres et aux moules SEULEMENT
- Gratin d'huitres
- Moules marinières
- Gratin d'huitres
- Bainet d'huitres tartare
- Entrécôte surchoix grillée
- Comptoirs aux multiples salades, par personne

1475\$

### Restaurant Napoléon

GRILLADES ET FRUITS DE MER

SPÉCIAUX DE DÉCEMBRE

Soupe à l'oignon, coeurs de palmer ou escargots

- MINI SURF & TURF \$12.95
- SOLE DE DOUVRES \$11.95
- MÉDAILLON DE FILET MIGNON sauce au poivre \$12.95

Incluant: entrée, café et digestif

Reservez pour vos parties des Fêtes!

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

### KATSURA

RESTAURANT 日本 JAPONAIS

Sushi Artistique et Intimité Dîner Traditionnel!

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

1. DÎNER POULET TĒRYAKI 11.75\$
2. DÎNER TEMPURE 12.75\$
3. DÎNER STEAK TĒRYAKI 14.25\$

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

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

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

Dans le VIEUX MONTRÉAL

### le Vieux Rafiot

406, rue Saint-Sulpice 288-7770  
L'équipage du Vieux Rafiot vous propose

TOUS LES DIMANCHES BUFFETS CHAUD ET FROID À VOLONTÉ

- 11h30 à 15h00 FANTASTIQUE BRUNCH-BUFFET 9.50\$
- 18h00 à 20h30 SUPERBE BUFFET DE LA MARINE 9.50\$

Stationnement gratuit tous les soirs après 18 h 00

UNIQUE DANS LE QUARTIER CHINOIS

ありがとう

ARIGATO

LA PURE TRADITION JAPONAISE  
Grillades et Fondue

SPÉCIAUX DU MIDI incluant: soupe, salade, entrée, plat principal légumes, riz, café ou thé japonais. à partir de 5.75\$

TABLE D'HÔTE DU SOIR à partir de 9.95\$

Sushi artistique et Tatamis privés

75, LAGAUCHETIÈRE O.  
Res.: 395-2470-71

### BRUNCH INTERNATIONAL AU CHAMPAGNE

### AUX BEAUX JARDINS RESTAURANT

### LE PAVILLON

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

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

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

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

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

LE PAVILLON, HOTEL DE LUXE, AÉROPORT INTERNATIONAL DE DORVAL  
Sortie Montée de Liesse  
7700, Côte de Liesse St-Laurent, Montréal (Québec) H4T 1L7

### festin pour deux

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

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

Seulement 39.95\$ pour 2

Nos spéciaux pour vos parties de Noël 15 à 60 pers.  
Choix de 5 repas complets  
incluant: 1 apéritif par pers., 1 bout. de vin importé pour 2 pers., 1 digestif par pers. 22\$ par pers.

### FINE CUISINE ITALIENNE ET FRUITS DE MER

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT POUR LES PARTYS DES FÊTES

TABLE D'HÔTE tous les soirs

Le «BEAUJOLAIS NOUVEAU» est arrivé!

DINER D'AFFAIRES du lundi au vendredi

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

### LES CRUSTACÉS

OUVERT le 25 décembre ET le 1er janvier

également pour le Réveillon du Jour de l'an LE 31 DÉCEMBRE DES 20h

NOS SPÉCIAUX DE SEMAINE SONT TOUJOURS VALIDES à \$9.99 au choix

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

### Voici votre billet pour un repas à moitié prix

ÉCONOMISEZ JUSQU'À 8\$

Victoria Station vous fait une offre très spéciale, valable pour tous les plats principaux délicieusement abordables sur le menu. Optez pour n'importe quel plat principal, de la côte de boeuf épaisse au tendre bifteck de surlonge, aux succulentes crevettes farcies, au poisson frais et au homard toujours aussi tentant. Commandez deux plats principaux et obtenez-en un à moitié prix. Apportez ce billet à la Victoria Station d'ici au 10 décembre. C'est votre billet pour un repas encore plus délicieusement abordable.

Économisez jusqu'à 8\$ d'ici au 10 décembre.

À l'achat d'un plat principal au prix régulier, ce coupon vous donne droit à un rabais de 50% sur un plat principal de même prix ou de prix moindre. Offre limitée à un plat principal à moitié prix, par coupon et par groupe de deux personnes. Cette offre prend fin le 10 décembre 1984 et ne peut être combinée à aucun autre rabais ou coupon de repas gratuit. Nul ou la loi l'interdit.

Montréal — 7500, av. Victoria  
739-3317

Le restaurant délicieusement abordable

### la Goélette

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

### Le Reine Elizabeth

TOUS LES DIMANCHES le BRUNCH du BEAVER CLUB

LE BRUNCH DES BRUNCHES

Une avalanche de spécialités signées Edward Merard

\$15.75

Moitié prix pour enfants de moins de 10 ans

2 services 11h et 13h30

Reservations: 861-3511 postes 2227-2228-2230

Le Reine Elizabeth Hôtels CN

### LA CÔTE À BARON

Restaurant français Bar Jardin terrasse

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

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

2070, rue Saint-Denis  
Reservations: 842-6626-7

### BROCHETTERIE MINOS

SPÉCIAL DE DÉCEMBRE

- Médailon de filet mignon et crevettes géantes (servi avec champignons et sauce au vin) 11.25
- CÔTELETTES DE VEAU «Cordon Bleu» (Côtelettes farcies avec jambon et fromage Suisse, servies avec Fettucini) 9.95
- CREVETTES GÉANTES SUR CHARBON DE BOIS (brochette, de poulet et crevettes) 10.75
- ASSIETTE ÉGÉE (brochette de poulet et crevettes) 10.75
- FILET DORÉ AMANDINE (servi avec soupe grecque et café) 8.25

Reservez pour vos parties de Noël et du Jour de l'an «Prix spéciaux pour groupe de 15 et plus»  
5868 O. Sherbrooke Res.: 481-1486

### LE RESTAURANT DE FRUITS DE MER LE PLUS ORIGINAL

### POISSONNERIE

TOUS LES JOURS OU LE GOÛT ET LES PRIX VOUS PLAIRONT

DÎNER 1 1/4 lb DE HOMARD FRAIS \$7.99

À VOUS AU PRIX D'AUTREFOIS

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

«SOUPE-TÔT» De 17h à 18h30  
SURF & TURF (5 onces filet mignon et 3 scampi) ou DINER DE SCAMPI \$8.99

1498, STANLEY (coin de Massonville) 842-1964

### Lanni

DINER DANSANT DU MERCREDI AU DIMANCHE AVEC JOSE MARIA CHANTEUR ORGANISTE

SPÉCIAUX POUR LE MOIS DE DÉCEMBRE

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

ASSIETTES PRINCIPALES

- CUISSÉS DE GRENOUILLE 10.95\$
- SURF & TURF (filet mignon 5 onces, 4 cuisses de grenouille, 4 langoustines) 19.95\$
- MÉDAILLON DE FILET MIGNON (sauce au poivre) 17.95\$
- ASSIETTE DU PÊCHEUR (1/2 homard, 4 langoustines, crevettes farcies, 4 cuisses de grenouille, 2 patouilles) 20.95\$
- LANGOUSTINES DU CHEF 14.95\$
- SCALOPINI DE VEAU GRAND DUC (sauce demi-glace au vin et champignons) 12.95\$
- BROCHETTE DE FILET MIGNON 14.95\$

DESSERT: Coupe de fruits frais. Crème caramel renversée

UN GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE OFFERT PAR LA MAISON SUR RÉSERVATION

RESERVEZ DÈS MAINTENANT POUR LA JOURNÉE DE NOÛL ET LE JOUR DE L'AN AINSI QUE POUR LE REVEILLON DU JOUR DE L'AN

APPELÉZ POUR RÉSERVATION À 527-8313 ou 521-0194  
3132, rue Sherbrooke Est

### Relais Gastronomique la Bergerie

DE LA PRAIRIE

Votre hôte René Bergé

CUISINE PROGRESSIVE

Déjeuner de gens d'affaires de 11 h 30 à 14 h entre \$4.85 et \$8.95

Brunch du dimanche de 11h à 14h - \$9.95  
Enfants moins de 10 ans \$5.50

Dîner de 18 h à 22 h Menu à la carte, prix au choix  
Menu dégustation (incluant 10 services) entre \$27.50 et \$38

Dîners concert du jeudi au dimanche avec, en rotation, Marlene Basarab, Diane Fortin (pianistes), Solange Lessard (soprano), Gregory Atkinson (baryton) et René Bergé (ténor).

120, chemin de St-Jean, Vieux La Prairie  
Réservation Suggérée au 699-7648

RESTAURANTS

# Des vins parmi les meilleurs d'Italie

DU VIN

## Jacques Benoit

Les concours, les foires, et tout ce qui ressemble de près ou de loin à des fêtes, sont populaires dans le monde agricole.

Ces heureuses coutumes remontent à fort longtemps, comme nous le rappelent par exemple les magnifiques scènes de fêtes et de noces paysannes du peintre flamand Brueghel, qui a vécu au 16<sup>e</sup> siècle.

Le vin, on l'oublie parfois, est lui aussi un produit agricole. C'est même le plus fabuleux et le plus passionnant de tous... avec les chevaux! selon l'ex-directeur général du Château Latour, Jean-Paul Gardère.

A cause de cela, mais aussi sans doute parce que le produit s'y prête bien, les concours qui existent pour les vins sont particulièrement nombreux, dans tous les pays producteurs.

Les règles présidant à ces concours sont en gros les mêmes partout, les vins étant d'habitude jugés par appellations, ou encore par appellations et par millésimes. Il y a donc autant de catégories, et de prix, qu'il y a d'appellations participant à la compétition.

Une étonnante exception, unique au monde, semble-t-il, est celle du «Banco di Assaggio dei Vini d'Italia», qui s'est tenu cet

te année pour la quatrième fois d'affilée, début novembre, à Torgiano, en plein cœur de l'Italie.

### Les règles du Banco

Comme le dit son nom, le «Banco» (littéralement, *banc d'essai des vins italiens*) est réservé aux seuls vins italiens, à l'exemple, d'ailleurs, d'à peu près tous les concours qui se tiennent dans les différents pays viticoles et auxquels ne peuvent participer en règle générale que les vins du pays même.

La singularité du «Banco» est ailleurs.

Essentiellement, elle réside dans le nombre très limité de catégories de vins que compte le concours.

Ainsi, seulement deux catégories existent pour tous les vins rouges... alors que l'Italie en produit peut-être quelque 2 000 différents!

Les deux catégories sont celles des vins sans appellation, ou vins de table, *vino da tavola* en italien (qui sont souvent les meilleurs vins, par un de ces paradoxes bien italien) et puis celle des vins d'appellation contrôlée, les *DOC*, ou *denominazione di origine controllata*.

De la sorte, des vins des appellations les plus diverses et de toutes les régions d'Italie, produits avec toutes sortes de variétés de raisins différentes, Chianti, Barolo, Barbaresco, Brunello di Montalcino, Grave del Friuli, etc. concourent ensemble, par exemple, dans la catégorie des *DOC*.

Pour corser les choses, les producteurs peuvent soumettre des vins de tous les millésimes. Ré-



L'œnologue belge et courtier en vins Raph Eeckhout, l'auteur français Michel Dovaz, et le producteur italien Giorgio Lungarotti, au «Banco».

sultat, des 83 peuvent se mesurer à des 81, des 78, etc.

Même chose pour les vins blancs, et également pour les rosés, qui sont aussi partagés en deux catégories seulement, vins de table et vins d'appellation.

Il existe enfin une septième catégorie, de peu d'importance, celle des vins rouges ayant droit à l'appellation en principe supérieure *DOCG* (*denominazione di origine controllata e garantita*). Jusqu'ici, toutefois, celle-ci n'a

été accordée qu'aux vins d'appellation *Vino Nobile di Montepulciano*, produits en Toscane, et dont la supériorité sur les autres vins rouges italiens est loin de faire l'unanimité.

Bref, sept catégories, pour peut-être quelque chose comme 4 000 vins italiens différents!

Cette façon de faire est bien sûr extrêmement osée, car on estime, d'ordinaire, qu'on ne doit comparer que des vins com-

parables, donc théoriquement du même niveau.

Les règles du «Banco», elles, sont sans pitié pour les vins de qualité inférieure ou intermédiaire.

Les meilleurs vins les déclassent automatiquement... comme le montre le fait que ce sont cette année un Barolo et quatre vins d'appellation Brunello di Montalcino (leur plus prestigieuse, aux yeux de bien des Italiens) qui ont pris les premières places dans la catégorie des rouges d'appellation contrôlée, ou *DOC*.

J'y ai pris part cette année, à titre de juré... avec une quarantaine d'autres journalistes viticoles de nombreux pays, Angleterre, Danemark, Écosse, États-Unis, France, Hollande, Irlande, etc. et aussi cinquante techniciens et experts italiens du monde vitivinicole d'Italie.

De grands noms du monde international du vin y étaient, ce qui n'est pas très étonnant quand on connaît l'acharnement que mettent les Italiens à faire connaître leurs vins.

Ainsi, on y côtoyait, dans la petite ville de Torgiano où se tient depuis les débuts le «Banco», l'auteur du plus célèbre ouvrage sur les vins d'Italie, l'Américain Burton Anderson; le Français Henri Gault, du tandem Gault-Millau; Michel Dovaz, aussi de France, et auteur d'un des livres les plus complets sur les vins français; le fameux producteur américain Robert Mondavi; le Français Jean Lenoir, qui a conçu et produit le livre-assortiment d'odeurs le Nez du vin; la journaliste et experte en vins anglaise (*Master of Wines*) Rosemary George, etc.

Partagés en 18 commissions, ces gens ont goûté et comparé à l'aveugle, ensemble, au total 156 vins (1).

Pour chaque catégorie, furent déclarés gagnants, *ex-aequo*, selon les règles du concours, les cinq vins ayant accumulé le plus de points. Et à la condition, cependant, qu'ils aient obtenu au moins 80 sur cent de note moyenne, de sorte que seulement dix-huit vins en tout ont été primés.

Comme on sait, les vins les plus intéressants d'Italie sont les rouges.

Voici donc, entre autres... pour ceux qui doivent bientôt aller en Italie, les onze gagnants dans ces catégories.

Des onze vins, un seul est connu au Québec. A savoir, dans les vins de table, le Tignanello 80 Antinori; les autres gagnants dans cette catégorie ayant été le San Giorgio 79 Lungarotti; le San Giovanni Della Raffa 82 Pardini Andrea; le Solaia 79 Antinori, produit avec du Cabernet-Sauvignon comme le fameux Sassicaia, et le Steri Della Cammarra di Naro 81 Camilleri.

Les gagnants chez les vins *DOC* furent le Barolo 78 Duca d'Asti; le Brunello 79 Altissimo; le Brunello 79 Capanna di Cencioni Giuseppe; le Brunello 79 S. Filippo et le Brunello 79 Villa Banfi.

Le onzième gagnant, enfin, dans les *DOCG*, fut le *Vino Nobile di Montepulciano 79 Fassati*.

(1.) On peut ajouter que chaque vin était goûté par trois commissions différentes, pour s'assurer de la fiabilité des résultats. Chaque commission avait à goûter au maximum trente vins, au cours de deux séances étalées sur deux jours.

## Un événement gastronomique

Alain et Yvon Creton perpétuent la tradition de leur restaurant de la rue Peel.

Deux menus à découvrir. Une table qui marie fraîcheur et perfection.

Un même accueil qui fait la renommée de ses hôtes et de ses clients.

Faites votre choix ce week-end.

- bières en fût importées
- cuisine du marché

Maintenant deux adresses

1454, rue Peel 288-5105

438, Place Jacques Cartier 866-9439

**ALEXANDRE RESTAURANT**

## ENFIN!

La Barrique est disponible au public!

Seul guide québécois des vins et spiritueux, en fait la seule revue du genre en français au pays.

En novembre lisez: spécial cognac, accord des vins et des mets, Beaujolais nouveau, la vigne au Québec, restaurant, recettes, dégustations, interviews, nouvelles d'Europe, etc.

En vente dans les succursales de la S.A.O.

## la Gratinée

CUISINE FRANÇAISE

Fruits de mer, poissons frais, gibiers d'élevage, crêpes bretonnes.

1150 ST-LAURENT O.  
Longueuil coin St-Hélène  
Juste à la sortie du pont Jacques-Cartier  
Res: 674-7441

## JUSQU'AU 30 DÉCEMBRE

**La Sauvagine** CUISINE FRANÇAISE RECEPTIONS STATIONNEMENT PRIVÉ

TABLE D'HÔTE à partir de **9.95\$**

115 E., ST-PAUL VIEUX MONTRÉAL 861-3210

## La p'tite bouffe

Cuisine française et espagnole

FRUITS DE MER ET COCHON DE LAIT FARCI

APPORTEZ VOTRE VIN

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

SPECTACLES ET MENUS SPÉCIAUX

Reservez maintenant pour les «Partys» de Noël et du JOUR DE L'AN

## LE SABAYON

cuisine française et grecque

TABLE D'HÔTE \$11.50

Orchestre pour le plaisir de la danse.

Dancez le ZORBA et le SIRTAKI avec nos dynamiques Bouzoukis.

Stationnement intérieur gratuit le soir

666, rue Sherbrooke ouest, coin University

Réervations: 288-0373 ou 288-3872

## Joe's

LA MAISON DU BIFTECK

AVEC LES GRANDES PORTES ROUGES

SPÉCIAL SHISH KEBAB

Cuit devant vous sur charbon de bois. \$8.95

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

MENU DU JOUR (repas complet) à partir de \$4.95

Salles disponibles pour réceptions ou banquets

Réervations 842-4638

1459, Metcalfe

Reservez tôt pour vos «party» de Noël

## SUR LES CHEMINS DES VIGNOBLES DE FRANCE

de Sélection du Reader's Digest

A la fois un guide de voyages pour découvrir les grandes régions viticoles de France, un atlas complet du vignoble français, composé de 40 cartes en couleurs, et une encyclopédie de la vigne et du vin qui répond aux questions concernant le vin et la viticulture. Prix au détail recommandé: 29,95\$

En vente chez votre libraire!

## Homard et crevettes Spectaculinaire

«PARTY» DE NOËL

Pour votre «Party» de bureau, réception de tous genres et banquets, nous vous invitons à découvrir notre fine cuisine japonaise.

Spécialement pour l'occasion, venez déguster de somptueux repas gastronomiques comprenant: Homard, crevettes et notre tendre et juteux Steak Yamato pour aussi peu que \$25.95/pour 2

SPÉCIAL ANNIVERSAIRE GRATUIT (valable jusqu'au 31 déc. 84)

Venez fêter votre anniversaire en groupe de 4 personnes ou plus et la personne fêtée recevra gratuitement notre fameux repas DUO (Boeuf et Poulet) (nous nous réservons le droit de vérifier la date d'anniversaire).

Valeur \$7.95/ou l'équivalent

Res: 254-9926

## KOBÉ

Steak Japonais

Ce délicieux repas comprend:

- Soupe à l'oignon KOBÉ (souper)
- Salade verte KOBÉ (souper)
- Le DUO (Boeuf et Poulet)
- Légumes et champignons
- Riz FRIIT à volonté
- Thé, dessert (crème glacée ou sorbet)

670 EST, RUE SHERBROOKE  
METRO LANGUELIERS/QUILLIERS/ST-URBAIN  
ENTRÉE METRO LE MARQUIS

## AU MARITIME

FRUITS DE MER ET GRILLADERIE

LUNDI SUPER SPÉCIAL 2 HOMARDS FRAIS 9.99\$ par pers.

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

MAR. STEAK DE SURLONGE 8 oz et HOMARD

MÉR. DÎNER DE SCAMPIS

JEU. DORÉ AMANDINE

VEN. BROCHETTE DE CREVETTES GÉANTES

SAM. CREVETTES À L'AIL

DIM. PÉTONCLES DIGBY

AU CHOIX POUR 7.99\$

SPÉCIAL POUR SOUPE-TÔT DU LUNDI AU SAMEDI 17h à 18h30 SURF & TURF 7.99\$

Filet mignon 5oz. et 3 scampis ou langoustines

DÎNER D'AFFAIRES LUNDI AU VENDREDI 3.99\$ et plus

incluant choix de potage ou salade, thé ou café

BAR CAFÉ NORMANDIE: HAPPY HOUR 16h à 19h, Lun. au Vend. 10500, Ouest Boul. GOUIN (2 rues à l'est du boul. des Sources) STATIONNEMENT GRATUIT 685-2863

## Cavavin

Pour l'amour des vins!

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

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

Quel cadeau des fêtes!

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

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

J'aimerais obtenir plus d'informations sur les nouveaux CAVAVIN.

Une franchise CAVAVIN m'intéresserait.

Nom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Prov. \_\_\_\_\_ Code Postal \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_

## BENE! BENE!

Servi avec salade et panier de pain

Veau Francesca

Scaloppine de veau tendre, sautée dans une pâte lisse à base de jaune d'oeuf, fromage et beurre. Servie avec fettuccine Alfredo.

L'Amalfitana

Linguini dans une sauce crémeuse aux palourdes, crevettes Paesano, langoustines à la Provençale avec calmar farci et moules Marinara. Ah! L'Amalfitana.

9.95 11.95

Notre chef vous offre aussi une table d'hôte à tous les jours. Tout le monde aime fêter chez Paesano. Réservez dès maintenant pour le temps des fêtes.

Le brunch à gala du dimanche de 11:30 à 14:30 9.95 Une tradition Paesano!

BRAVO PAESANO!

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

5192 Côte-des-Neiges 731-8221

## PAESANO

**RESTAURANTS**

**LAO ET THAI**

**Une autre facette de la cuisine asiatique**

Les amateurs de cuisine chinoise, qui ont dû se contenter pendant longtemps des tables du Quartier Chinois, ont maintenant un choix qui dépasse largement les sélections de la cuisine de Canton. De Chi-

ne et d'ailleurs les restaurants s'égrènent dans toute la ville. La cuisine vietnamienne a été l'une des premières à sortir du cadre et à nous faire manger avec des baguettes en découvrant d'autres saveurs. Tout comme les restaurants setchuanais qui ont mis du piquant dans notre connaissance de la cuisine chinoise, certains restaurants des provinces de l'ancienne Indochine nous font découvrir des nuances dans ce qui est encore pour nous, globalement, la cuisine vietnamienne.

Le restaurant Vientiane a composé son menu avec des spécialités laotiennes et thaïlandaises. Et même si l'on mange avec des baguettes, et même si l'on partage les plats, on n'a l'impression de ne manger ni chinois, ni vietnamien.

C'est une cuisine pimentée. Les amateurs de saveurs fortes seront ravis. Cependant, le cuisinier peut modérer ses transports et le restaurant se plie au degré de tolérance des palais de ses convives. Contrairement à d'autres cuisines épicées, celle-ci utilise les piments en morceaux, petits ou plus gros, et ils émaillent les plats où ils sont requis avec des nuances étonnantes. Sur la table des initiés, un assortiment d'ingrédients forts donnent, à ceux qui peuvent se le permettre, l'occasion de se brûler savamment les papilles.

C'est aussi une cuisine aromatisée. Elle joue aisément dans les parfums délicats de la citronnelle, du coriandre et du basilic.

La fin du service. La soupe aux boulettes de viande étaient abondamment garnie de petites boules d'une préparation à chair fine et serrée, doucement aromatisée, dans un bouillon léger et parfumé. Des pousses de soya apportaient une note de croquant et de fraîcheur.

La salade de couenne fraîche au riz est une curieuse et intéressante préparation, à la fois granuleuse et douce, presque toute blanche avec quelques points de viande rose, avec des saveurs légères et que l'on accompagne de feuilles de laitue croquante.

Les brochettes de porc offrent chacune une languette de viande tendre et bien cuite enfilée sur une petite pointe. La sauce qui accompagne a une consis-

stance de purée, elle est douce mais échappe au piège du sucre.

Le poulet à la noix de coco et au cari, malgré les ingrédients, ne ressemblait pas à un plat de cuisine des Indes. C'était un plat doux, savoureux, avec une sauce presque onctueuse, où les petits morceaux de poulet étaient tendres et enrobés.

Le piment était présent dans le plat de légumes sautés où toutes les textures se retrouvaient dans une étonnante et inhabituelle variété de produits. Il mettait aussi un peu de feu à l'accompagnement des crevettes. Ces petits crustacés, cuits avec justesse, étaient couchés sur un lit de basilic frit. Le boeuf sauté est un plat peut être moins exotique, mais bien équi-

libré dans ses textures et ses saveurs.

Au dessert, le Vientiane ne se contente pas d'un à peu près. Les liches sont écartés au profit d'un autre fruit plus savoureux et que l'on farci d'un petit morceau d'ananas, la salade de fruits est détonnante dans le choix de ses éléments, douce, fraîche et parfumée délicatement et le dessert au riz est moelleux et délicat.

Le Vientiane s'est installé dans un décor simple, propre et clair. L'atmosphère y est détendue et agréable et le service est fait avec une attention et une gentillesse qui mettent tout en oeuvre pour faire apprécier la cuisine.

**VIENTIANE**  
6330 Victoria  
733-1334

**NOUVEAU à la sila**  
GASTRONOMIE ITALIENNE

**«PARTYS» DE NOËL**  
minimum 15 personnes sur réservation seulement  
2040, St-Denis Tél.: 844-5083

**Pizza by Nella**

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

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

**AUX DÉLICES DE SZECHUAN**

où le savoir-faire au service du savoir-vivre

Un relais de la gastronomie chinoise (F. Kayler)

Spécialités szechuanaise et pékinoise

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

**RESTAURANT FRANÇAIS**

**PARTY DE BUREAU**  
midi ou soir \*15

Table d'hôte tous les soirs

**La Saumonière**

1230, rue Mackay  
Rés.: 933-0246

**Restaurant Le Piémontais**

Cuisines italienne et française

Fermé le dimanche

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

**FINALMENTE!**

**da Marcello**

restaurant italien fine cuisine toscane

825 est, ave Laurier montréal, 276-1580

(fermé le dimanche)

**Le Fripon**

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

**SUPER SPÉCIAL AU CHOIX**  
Plat de «SCAMPIS» \$11.95 par pers.  
grillés à la provençale

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

Célébrez vos parties de Noël dans une ambiance de fête (menus spéciaux, accordéon, danse...)  
Réservez pour les réveillons de Noël et du Jour de l'An

**UN AMOUR D'ENDROIT!**

**RESTAURANT Bel Paese**

FINE CUISINE ITALIENNE

3714, boul. de la Concorde, Duvernay, Laval  
Rés.: 661-1824

**ALDO RESTAURANT**

LA FINE CUISINE ITALIENNE...  
...fière de son accent sicilien

1231, de la Montagne  
Rés.: 866-0831 - 3240

**VIEUX MONTRÉAL**  
avec magnifique vue sur le fleuve

**Le Bistro Jacques-Cartier**

Brunch du dimanche 10 h 30 à 15 h 30 \$9.95

Buffet samedi et dimanche soirs \$9.95

MUSIQUE VENDREDI ET SAMEDI

TABLE D'HÔTE TOUS LES JOURS

Réservez pour vos parties des fêtes

254, rue Saint-Paul est  
Rés.: 861-7000

**LA LUCARNE**

LA LUCARNE PRÉSENTE SES MENUS TOUT COMPRIS

Le petit menu 8.95\$

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

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

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

**Brochetterie les Obiviers**

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

menu variant entre 6.00 - 31.95

Apportez votre vin

Réservez maintenant: 525-9703  
1243, Boulevard Dorchester est.

Face à la maison Radio-Canada  
FERMÉ LE DIMANCHE

**Restaurant LA MER À BOIRE**

**PARTY D'HUITRES**  
«A volonté» tous les vendredis

Repas complet le soir \$9.95 à partir de

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

429 St-Vincent — Rés.: 397-9610  
Vieux Montréal  
Salle de réception disponible

**Les Papillons de Rhodes**

Brochetterie «ambiance unique»

Notre festin du Papillon \$24.95 (pour deux)  
Du dimanche au vendredi seulement

Escargots ou soupe du jour

Assiette de: Filet mignon • Pêtoncles • Crevettes • Cotelettes d'agneau

servi avec salade César, riz, pommes de terre maison.

Incluant: dessert, thé ou café

\* Avec chaque repas un verre de Sangria vous est servi gratuitement

Réservez maintenant pour les «partys» des fêtes

Dîner d'affaires (spécial du jour) — Rés.: \$5.25 à partir de

Table d'hôte (en soirée) du dimanche au vendredi à partir de \$8.95

Brochettes et poissons à la carte à partir de \$6.50

Apportez votre vin!

280 est, Duluth Rés.: 842-5885  
Heures d'ouverture: de 11 h à minuit

**LA GAZELLE**

«...un couscous royal, une cuisine familiale... et le propre des tables familiales c'est d'avoir tendance à retenir leurs convives...»

Françoise Kayler

Spécialités: Couscous - brik - loubia - tchakchouka  
4110, rue Saint-Denis  
Réservations: 843-6412

**Le Muscadin**

Cuisine italienne

100 St-Paul ouest  
Le Vieux Montréal  
Rés.: 842-0588  
FERMÉ LE DIMANCHE

**BRUNCH EXTRAORDINAIRE À L'ITALIENNE**  
Dimanche de 11h30 à 16h

Plus de 50 plats chauds et froids incluant pâtes fraîches et desserts

**«À VOLONTÉ»**

ADULTES: \$12.95 ENFANTS moins de 12 ans \$5.95

Un endroit exceptionnel pour votre party de bureau

**RÉVEILLON DU JOUR DE L'AN**  
le 31 décembre à compter de 22h

BUFFET chaud et froid  
danse avec musiciens et surprises

**vivaldi**  
Le restaurant italien le plus élégant à Montréal!

RÉSERVATIONS:  
51, rue Prince-Arthur est, 287-1837

Un intérieur agréable et une magnifique terrasse vitrée!

**Le restaurant des Partisans**

**FRUITS DE MER ET GRILLADES en SUPER SPÉCIAL pour DÉCEMBRE**

Tous les LUNDI - MARDI - MERCREDI une table d'hôte spéciale à partir de \$7.95 REPAS COMPLET

Du LUNDI ou DIMANCHE notre table d'hôte Repas complet à partir de \$12.95

7 JOURS PAR SEMAINE Menu spécial pour 2 personnes à partir de \$14.95

MENU SPÉCIAL POUR ENFANTS \$3.95

APPORTEZ VOTRE VIN Licence complète

DÎNER D'AFFAIRES 6 jours par semaine à partir de \$4.75

Licence complète ou APPORTEZ VOTRE VIN!

**CENTRE D'ACHATS PLACE LONGUEUIL**

825, rue Saint-Laurent, Longueuil (coin Joliette) (même côté que le cinéma)  
Réservations: 674-1563-64

**Restaurant «LES FILLES DU ROY»**  
Vieux Montréal

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

Dîner de gens d'affaires de 11 h 30 à 16 h à partir de \$4.50

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

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

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

**La Petite Marmite**

Spécialités françaises et crêpes bretonnes

La fondue bruxelloise ou la brochette d'escargots ou le velouté St-Germain

Le saumon d'Atlantique ou le vinaigre de framboise

La caneton au carabe

La brochette de filet mignon

Le Proline

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

**Chateau Madrid**

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

**FLAMENCO? OUI, UNE TRADITION DE LA MAISON DEPUIS 1960**

\* Spectacles à 20 h et 23 h.

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

Table d'hôte à partir de 12,95\$

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

Réservez tôt pour les fêtes OUVERT TOUS LES JOURS «Réveillon du jour de l'an»

1177, rue de la Montagne  
1 rue à l'ouest du Centre Sheraton  
Réservation maintenant pour vos parties des fêtes. 861-3710

**FESTIVAL**

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

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

Tous les jours: SURF & TURF Filet mignon — Crevettes Langoustine — Cuissons de grenouilles \$9.95

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

Mardi et dimanche PÊTONCLES À VOLONTÉ \$7.95

Mardi et dimanche BROCHETTES \$7.95 Filet mignon ou fruits de mer, potage

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

«À volonté» POUR PARTYS DES FÊTES

Mardi et dimanche CRABES D'ALASKA JEUDI À VOLONTÉ \$14.95

TOUTE LA SEMAINE 1 lb \$12.95

Mercredi SUPER-ASSIETTE DE FRUITS DE MER comprenant: 1/2 homard, cuisses de grenouilles, langoustines, crevettes pétoncles, éperlanes \$12.95

Jeudi et vendredi LANGOUSTINES À VOLONTÉ \$16.95

Toute la semaine MOULES MARINIÈRE \$4.50

Menu complet d'enfants \$2.99

**SEMAINE DES COEURS D'ARTICHAUT \$1.99**

Surte 92 après le tunnel Louis-H.-Lafontaine

**PLACE DE l'Artisan**  
du mardi au dimanche  
191, boul. MONTAGNE, BOUCHERVILLE  
Rés.: 855-8820

Chansonnier guitariste

**LE TOIT ROUGE**

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

**Boeuf Bourguignon**  
Recette originale du chef. Servi avec fettuccine au beurre. 7.95

**Escalope de veau parmigiana**  
Du veau tendre à souhait accompagné de délicieuse fettuccine persillés. 8.95

**POUR LA SAISON DES FÊTES**  
Célébrons ensemble les réveillons de Noël et de la Nouvelle Année. Réservez dès aujourd'hui pour un fastueux dîner dansant avec orchestre. Nous sommes ouverts le jour de Noël et le Jour de l'An. À partir de 11h00. Venez fêter avec nous!

5440 Sherbrooke est • Réservations 259-3748  
Stationnement gratuit