

Jana Sterback

L'art d'apprêter la viande

JOCELYNE
LEPAGE

Ça sent la bête en décomposition chez René Blouin. L'époque n'est peut-être pas à l'art de provocation, mais la robe en viande rouge de Jana Sterback, qui émettait mardi ses odeurs inquiétantes avant même l'ouverture de l'exposition, aujourd'hui, pourrait bien avoir son petit effet choc.

Déjà qu'il vole des poils dans le building que la galerie partage avec des ateliers de fourrure. On a l'impression de se retrouver entre ces bêtes que nous sommes et ces vieilles peaux que nous serons tous un jour.

En fait, le propos de Jana Sterback est assez limpide. Cette robe, faite de morceaux de boeuf cousus sur un mannequin (le genre dont on se sert en couture) parle de vieillissement, de détérioration et, finalement, de mort. Le spectateur pourra assister à la détérioration, s'il a le courage de retourner plusieurs fois à la galerie.

Le mannequin représente un corps de femme, ce corps dont le vieillissement est encore plus intolérable pour la société. À part la robe, le seul autre élément de la

cor est une photo montrant une jeune fille vêtue de cette peau de viande. Pour que l'on sache qu'elle nous fait à toutes et tous comme un gant.

Jana Sterback, 32 ans, d'origine tchèque, vit à New York après avoir essayé Montréal, Vancouver et Toronto. Elle travaille toujours avec le corps. Ce fut, un temps, des morceaux de corps en bronze, poumons, coeur, main, qui traînaient éparpillés. Ce fut aussi un ventre enceint et des seins tombants, dans un prêt-à-porter pour hommes. Il y eut encore cette robe également prête à porter, munie d'éléments électriques chauffants. Il y était écrit: « I Want You to Feel the Way I Do ».

Jana Sterback trouve l'art paresseux ces temps-ci, sans force, très cloigne, trop médiatisé. Elle préfère la confrontation directe avec le spectateur, la provocation. Son travail est fait d'images-forces qui parlent aux tripes. On pourrait penser au théâtre de la cruauté cher à Artaud.

Quant au directeur de la galerie, il ne sait pas combien de temps il supportera l'odeur. Aussi conseille-t-il aux gens de ne pas trop attendre avant de se rendre à la galerie car ils risquent de manquer les « morceaux » et de se retrouver devant l'événement, médiatisé, sur vidéo.

Les robots dormants
de Sherman

Jana Sterback n'occupe que la

petite salle de la galerie René Blouin. Tom Sherman y a la place d'honneur. Ses images ont l'effet d'un courant d'air frais. À l'opposé tout à fait de la jeune femme à la viande.

Sherman est un artiste et un théoricien d'origine américaine qui vit au Canada depuis le début des années soixante-dix et s'intéresse à la technologie et à son incidence sur la culture. Il fut l'un des commissaires de la dernière Biennale de Venise pour le volet portant sur l'art, la technologie et l'informatique. On le connaît surtout pour ses vidéos, mais il a également fait des performances et des oeuvres sonores. Il écrit aussi.

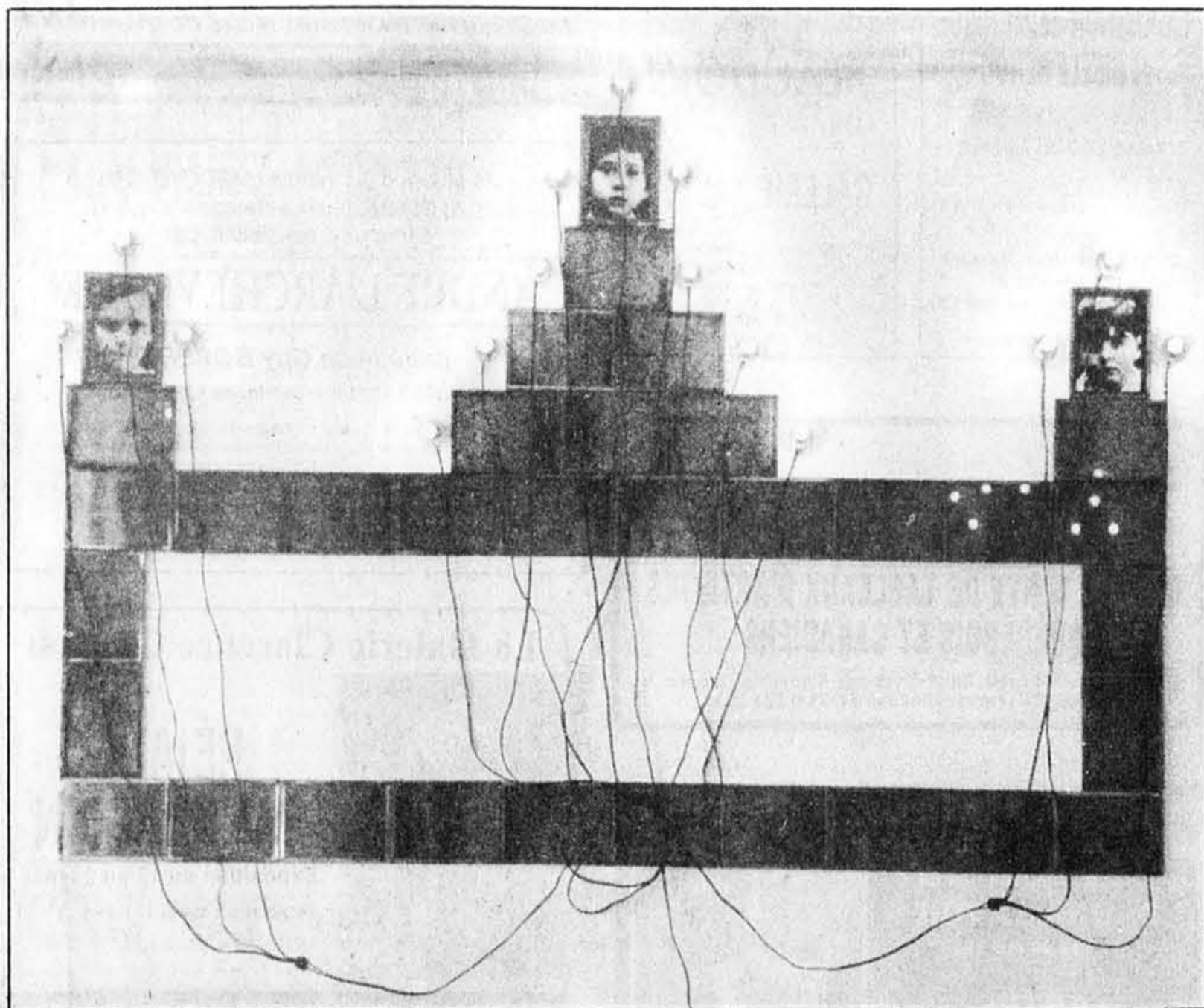
Ce qu'il présente chez René Blouin, ce sont des robots bidimensionnels peints en noir sur des surfaces en aluminium. Ils sont accompagnés d'une série de dessins du même genre faits à l'encre noire sur fond blanc. Ce sont des robots dormants, sans fonction. Ils auraient pu être exécutés par ordinateur, mais l'ont été à la main, et sont d'une simplicité désarmante. Ils sont faits d'un ensemble de signes et de symboles qui pourraient être le ba-ba de l'informatique. Ils ont toutefois quelque chose qui rappelle le constructivisme du début du siècle ou l'art géométrique actuellement à la mode à New York.

Tom Sherman et Jana Sterback chez René Blouin, 372, ouest, rue Sainte-Catherine, pièce 501, jusqu'au 6 juin.



Jana Sterback aplatissant la viande de sa robe.

PHOTO RENE PICARD, LA PRESSE



Christian Boltanski, Monument

PHOTO JEAN GOUPIL, LA PRESSE

Christian Boltanski / Un jeu d'enfant

JOCELYNE
LEPAGE

À la Lumière de la Place du Parc, l'été dernier, Christian Boltanski fut celui qui nous permit d'écrire « de la chandelle au rayon laser » dans la liste des moyens lumineux utilisés. La chandelle, c'était lui.

Vous vous souvenez, Boltanski était tout près de l'entrée avec son théâtre d'ombres où de petits squelettes en papier se transformaient en ombres menaçantes sur les murs.

À la galerie Chantal Boulanger, en face de René Blouin, Boltanski, un Français, nous présente cette fois quelques-uns de ses « monuments » comme ceux qu'il exposa à la dernière Biennale de

Venise. Il les a laissés à Montréal, en passant, avant de se rendre aux États-Unis préparer une rétrospective qui circulera dans les musées d'art contemporain de Chicago et de Los Angeles et au New Museum of Contemporary Art de New York, en 1988.

En entrant chez Chantal Boulanger, je ne sais pas pourquoi, ces photos d'enfants d'autrefois, en noir et blanc, placées dans des petits cadres agencés les uns à côté des autres de manière à figurer des croix, des autels, des tombeaux, des monuments, m'ont rappelé les Juifs et l'Holocauste. D'autant plus qu'au sommet de ces arrangements, de faibles lumières disposées en triangle ont l'air de lampions autour d'images sacrées.

Il semble toutefois que ce ne n'est pas vraiment le propos de Boltanski, bien que l'artiste soit juif.

Ces photos, m'explique Chantal Boulanger, viennent d'une photo de classe de la petite école où Boltanski (âge de 42 ans maintenant) étudiait à Paris. Lui-même est encadré dans un des monuments. Il s'agirait plus d'un poème, d'un chant à l'enfance en général qu'à l'enfance juive en particulier. Tous les enfants meurent en grandissant.

Et puis, il n'y a rien de vraiment lugubre dans ces monuments. Ils ont plutôt quelque chose de comique. Les photos d'enfants, dans leur encadrement

métallique, sont entourées d'autres photos de papier d'emballage aux couleurs rappelant les vitraux d'église. Les fils distribuant le courant aux petites lumières pendouillent délibérément devant les « monuments », leur enlevant toute prétention.

L'aspect « patenteux » de ce travail « sacré » est évident. C'est un jeu, comme ceux que les petits catholiques d'ici jouaient autrefois quand ils se construisaient des autels dans « l'hangar » et disaient la messe en buvant du jus de tomates.

Mais c'est un jeu aussi sérieux que s'il était joué par un enfant.

MONUMENTS de Christian Boltanski, galerie Chantal Boulanger, 372, ouest, rue Sainte-Catherine, pièce 502, jusqu'au 23 mai.

Susan Scott

Une alliance avec Kafka

Depuis cinq ans, Susan Scott, peintre, travaille en collaboration avec Franz Kafka. Pendant quatre ans, c'est lui qui posait les questions inscrites dans la grande marge blanche des tableaux de Scott.

Les questions accompagnaient des scènes contemporaines, quotidiennes, avec des gros plans sur des gestes, des objets. Les grandes marges blanches avaient quelque chose qui rappelaient la photographie polaroid.

Cette fois, les phrases empruntées à Kafka sont toutes puisées à la même nouvelle intitulée *Le coup trappe à la porte du domaine*. Et elles sont inscrites à l'extérieur des tableaux qu'elles ont inspirés à Susan Scott. Les gros plans ont disparu, les marges blanches n'y sont plus toujours. L'artiste a pris du recul par rapport aux scènes qu'elle peint.

Comment expliquer cette longue alliance entre Kafka et Scott? Le temps dans l'oeuvre de Kafka a quelque chose d'intemporel, selon Susan, quelque chose de métaphysique. Et nul autre mieux que lui n'a su, à partir de la description de simples gestes, en dire autant sur les humains.

Sept phrases tirées du texte kafkaïen accompagnent les sept tableaux de Susan Scott chez Mi-

chel Tetreault. Il ne s'agit nullement d'illustrations cependant, mais d'une nouvelle narration, une narration que l'on aurait bien du mal à retraduire à mots.

Chaque tableau est conçu pour créer sa propre atmosphère. Chacun à sa propre manière. Mais d'un tableau à l'autre, une histoire cherche à se raconter. Une histoire ambiguë, trouble comme peuvent l'être les souvenirs. Une histoire de frère et de soeur, une histoire de peinture aussi. Des scènes prises dans des jardins décadents avec colonnes et crocodile, chaleur, incendie et vague tristesse. Une touche d'humour.

Il y a du cinéma dans le travail de Susan Scott. Peut-être le doit-elle aux années passées dans une salle de montage à New York. Elle a, en tout cas, une grande admiration pour le travail du cinéaste Alan Rudolph qui semble lui rendre la pareille puisque les tableaux de Scott se retrouvaient dans *Choose Me* (avec Geneviève Bujold).

Dans le prochain film de Rudolph, *The Moderns*, tourne actuellement à Montréal, le grand tableau de Picasso en sera un en réalité de Susan Scott.

Susan Scott à la galerie Michel Tetreault, 4260, rue Saint-Denis, jusqu'au 24 mai.



« Je ne me rappelle plus si ce fut par caprice ou par distraction... »

La photo s'expose, cet été, à Québec

JOHANNE ROY
de la Presse canadienne
QUÉBEC

nement sur l'histoire de la photo dans la Vieille Capitale.

A compter de juin, une série de cinq expositions montreront autant d'aspects de la photographie artistique et documentaire à Québec entre 1839 et 1974.

« Le musée d'Orsay, à Paris, comporte une section importante sur la photographie, New-York

« Cet été, la photo s'expose ». Tel est le signe de ralliement de cinq institutions museales de Québec qui se sont concertées afin de présenter un premier évé-

est l'hôte en ce moment d'une imposante exposition sur le sujet, tous les grands centres muséologiques accordent une place à la photo. A Québec, nous avons un retard à combler en matière de photographie et d'art, c'est pourquoi nous entendons donner à la photo une visibilité comme jamais elle n'a eue par cet événement », souligne Marie-Dominic Labelle du Musée du Séminaire de Québec, lors d'un entretien à l'annonce de cette manifestation.

Le Musée du Séminaire de Québec retracera, du 14 juin au 15 décembre, les débuts de la photographie avec, entre autres, des instruments mécaniques et opti-

ques utilisés par les artistes pour conquérir l'image.

L'institution possède une collection de 40 000 photos et spécimens de toutes sortes, dont plusieurs seront exposés, tels la caméra obscura, l'appareil à silhouette et le polyorama panoramique auxquels le public pourra s'initier.

Le Musée du Québec propose quant à lui, du 18 juin au 23 août, une rétrospective d'art photographique comprenant plus de 200 œuvres tirées parmi les 250 000 clichés réalisés par les Livernois entre 1854 et 1974.

L'exposition, qui s'intitule

« Les Livernois, photographes, 120 ans de studio à Québec », touche la vie de Québec et de ses alentours vue par cette famille considérée comme la seule dynastie d'artistes-photographes de la Capitale.

Parc Canada participe à l'événement avec une exposition regroupant une cinquantaine d'œuvres photographiques qui illustrent la ville de Québec entre 1860 et 1910.

Ces photographies sont des reproductions des fameux stéréogrammes si populaires au siècle dernier. Il s'agissait de cartes portant deux fois la même photogra-


phie accolée. En regardant ces cartes avec une visionneuse, on percevait alors la profondeur dans l'image, c'est-à-dire la troisième dimension.

Les Archives nationales du Québec présenteront au public, du 26 juin au 31 août, une soixantaine de photographies en noir et blanc issues de leurs fonds photographiques qui comportent plus de cinq millions de pièces.

Enfin, la ville de Québec fera également un clin d'œil à la photographie par le biais d'une exposition, aux Voutes du Palais, consacrée au photographe québécois Thadée Labelle.

GALERIES D'ART

EXPOSITION



Pierre Lussier
JUSQU'AU 25 MAI
GALERIE BERNARD DESROCHES
1444, SHERBROOKE OUEST, MONTRÉAL 842-8648

EXPOSITION
FRANCESCO ALBERTI
Dernier jour demain
Nouvelle acquisition de:
Philippe Richard Gordon Pfeiffer
Gilbert Breton

MAISON D'ART ST-LAURENT
916, boul. Décarie
Saint-Laurent **744-6683**
(ouvert le dimanche de 13h à 17h)

EXPOSITION
ŒUVRES RÉCENTES
Madeleine Dubeau
du 8 mai au 26 mai 87
GALERIE DU CENTRE JEAN-MARIE GAUVREAU
911, rue Jean-Talon Est, local 039, Montréal
Ouvert du lundi au dimanche de 12 h à 18 h.

GALERIE
SAMUEL LALLOUZ
Peintures — dessins — collages — monotypes
de
GUY BAILEY
du 23 avril au 30 mai
DU MARDI AU SAMEDI
de 10 h à 18 h.
1620, Sherbrooke ouest 935-5455

EXPOSITION
ANDRÉ BERTOUNESQUE
jusqu'au 19 mai 1987
GALERIE D'ART LA GIROUETTE
1141, chemin du Chantecler (coin rue Morin)
au cœur de Ste-Adèle
(514) 229-7194
Heures d'ouverture: sam. et dim. de 11 h à 17 h

ART 87 CENTRE COMMUNAUTAIRE JUIF DE LAVAL
du YM-YWHA & CCI de Montréal
755, rue du Sablon, Chomedey, Laval
(514) 688-8961

Visiter notre treizième

EXPOSITION ANNUELLE D'ART ET D'ARTISANAT

- le samedi 9 mai, à 20h30. Vernissage au vin et fromage. Ouvert au public. Entrée: \$5.
- le dimanche 10 mai, de 13 à 21 h. Entrée gratuite.
- le lundi 11 mai, de 13 à 21 h. Entrée gratuite.

2^{ième}
BIENNALE DES ARTS VISUELS
DE L'EST DU QUÉBEC
"Séduction(s) de paysages"

MATANE
NICE
VANCOUVER

GALERIE MIHALIS
1500, Sherbrooke O.
(à l'est de Guy)
932-4554

Exposition majeure
d'œuvres récentes de
JOSÉ TRINIDAD
Vernissage le mercredi 29 avril à 19h
mettant également en
vedette une reproduction à
tirage limité de l'artiste:
«Table dans un jardin»

DENISE MORISSET
PASCAL POULIN

Peintures récentes
Vernissage dimanche le
10 mai à 14 h
L'exposition se terminera le
dimanche 31 mai prochain.

GALERIE ROY-DULUTH
3877, rue St-Denis, Montréal
843-7488
du mercredi au dimanche
de 12 h à 18 h.

Frère
JÉRÔME

Une occasion unique de vous procurer un chef-d'œuvre
du maître impressionniste abstrait.
Frère Jérôme sera présent dimanche

La Bourse d'œuvres d'art de Montréal
Ouvert 7 jours semaine de 10 h à 17 h
5487, rue PARÉ (1 rue au nord de la rue Jean Talon,
à l'ouest du boul. Décarie) **Tél.: 341-6333**

GALERIE ARCHAMBAULT
EXPOSITION de MONIQUE
et GISELE BENOÎT

54 TABLEAUX D'ART ANIMALIER

Merc., sam., et dim. 14 h à 18 h.
Jeu. et vend. 14 h à 21 h.

1303, rue Notre-Dame, Lavaltrie
1-586-2202
Itinéraire: Autoroute Rive-Nord (40)
Sortie 122
Facilités de stationnement.

ŒUVRES RÉCENTES DE
JEAN
BEAUDOIN
Dernière journée

GALERIE KASTEL
INC.

1366, av. Greens,
Westmount
933-8735
DU MARDI AU SAMEDI
DE 10 h à 17 h 30

Un album d'art intitulé «MÉDITATION»
écrit et illustré de six estampes-couleurs
d'une rare sensibilité, par

ANDRÉ L'ARCHEVÊQUE

prélude de Guy ROBERT

Tirage limité à 99 / En souscription 875\$ plus taxe

- Chicoutimi • Galerie d'art la Corniche 418 543-6017
- Drummondville • Galerie d'art Drummond 819 477-8848
- Montréal • Galerie Bernard Desroches 514 842-8648
- Montréal • Galerie Vison Nouvelle 514 651-5888
- Québec • Galerie d'art Quatre Saisons 418 692-0882
- Rivière-du-Loup • Galerie d'art Le Goéland 418 862-5250
- Sherbrooke • Galerie L'Entresol Enr. 819 566-8948

EXPOSITION:
du 17 mai au 17 août 1987

Constat de la recherche en art actuel des artistes de l'Est-du-Québec: Bruno-Carl Bérubé, Danielle Binet, Françoise Dugré, Firmin Firquet, Lise Labrie, Michel Lagacé, Reno Salvail, Bruno Santerre, Paul-Émile Saulnier, Judith Bellavance, Chantal Bélanger, Guylaine Côté, France Dionne, Yolande Fortin, Marie-Chrystine Landry, Emile & Berri, Denis Thibault; de Nice: Dominique Angel, Raoul Hébréard, Geneviève Martin, Josée Sicard et Vancouver: Hank Bull, Todd Davis, Kempton Dexter, Danielle Peacock.

VERNISSAGE:
Le dimanche 17 mai à 19h00

ATELIERS ET SPECTACLES:
du 18 au 22 mai

- Photographie
- Cinéma/vidéo
- Son/musique
- Art et environnement
- Art et architecture

Pour information: Galerie d'art de Matane
616 St-Rédempteur, Matane, (418) 562-1240

L'ELECTRIFICACITÉ 

 **Hostellerie**
Les Trois Milleuls

GRANDE VENTE DE TABLEAUX D'ARTISTES
QUÉBÉCOIS ET CANADIENS

290, rue Richelieu, Saint-Marc-sur-Richelieu, Québec
sortie 112 (Transcanadienne) (514) 584-2231

EXPOSITION
des œuvres récentes de
DANIEL LAVOIE
du 3 au 24 mai 1987

ARTES
102, avenue Laurier Ouest, Montréal
Tel.: 271-1211



La Galerie Clarence Gagnon



RÉJANE
SANCHAGRIN
Exposition du 12 au 24 mai
Vernissage: mardi 12 mai à 19 h 30

1108, Laurier O., Outremont Rens.: 270-2962

Galerie d'Art
La Relève

Galerias Papineau
1950, boul. de la Concorde
Duvernay, Laval
Tél.: (514) 629-1951

ŒUVRES DE
LUC ARCHAMBEAULT
VARECH AYOTTE
GILLES ARCHAMBEAULT
VICTORIN M. PERAKIS
R. DUROCHER A. SOLY
LEO AYOTTE C. FLEURY
SOULIKIAS J. PERREAULT
R. CAQUETTE P. ELIZABETH
HUGUETTE DION
ANATOLE GOLOD
JACQUES HEBERT


Laval

EN EXPOSITION
Léo Ayotte
Lorne H. Bouchard
Stanley Cosgrove
Antoine Dumas
Marcel Fecteau
Marc-Aurèle Fortin
Adrien Hébert
A. Y. Jackson
Ozias Leduc
Jean Paul Lemieux
René Richard
William Showell
Phillip Surrey
M. A. de Foy Suzor-Côté
Frederick H. Varley

GALERIE
Michel-Ange

430, RUE BONSECOURS
VIEUX-MONTRÉAL 875-8281
ACHETONS TABLEAUX COMPTANT
DU MERC. AU DIM. DE 11 à 18 h
ACHETONS TABLEAUX COMPTANT.

LUC
ARCHAMBAULT
ŒUVRES RÉCENTES



«Des journées entières sous les arbres»
Encre de Chine et fusain 20" x 15 1/2"

GALERIE WALTER KLINKHOFF INC.
1200 ouest, rue Sherbrooke **288-7306**



Louise Cousineau

Pour les scènes de chambre, Deauville était tout indiquée

SUITE DE LA PAGE E 1

Golf. Probablement parce qu'il n'a pas eu à s'entraîner autant pour ce genre de sport.

Non, le réalisateur Richard Martin ne m'a pas invitée au tournage de la scène de la chambre où Andrezej (on l'appelle André) Jagora a fait ses preuves. Il s'est contenté de m'annoncer que ça c'était bien passé. Le comédien et sa partenaire Alexandra Lorksa avaient l'air contents d'eux.

A vrai dire, durant toute cette journée en Normandie, je n'ai entendu que des belles affaires sur *Lance et compte II*. Manifestement, toute l'équipe de production s'était donné le mot pour faire une grande entreprise de relations publiques. Il y avait aussi en visite ce jour-là Mme Marie-Andrée Vinet, une des grandes patronnes de Téléfilm Canada, qui finance la série. Tout le monde avait donc intérêt à dire que tout allait pour le mieux dans le meilleur des mondes. C'était peut-être vrai.

Rever d'un lit dur...

Heureusement, il y avait Michel Forget qui était pas mal plus décontracté que les autres. Il rentrait à Montréal le lendemain, et ce n'était pas trop tôt pour lui. Ce n'est pas qu'il a détesté travailler avec les Français. C'est juste que certains inforts du pays ont fini par lui tomber sur les nerfs.

Les lits trop mous, les douches téléphone qu'il compare à un *car wash*: on se lave en portions et on a toujours l'impression qu'un coin n'est pas fait. Il rêvait d'une grande chambre de *Holiday Inn* avec une douche qui vous arrache la peau tellement il y a de la pression...

Et comme Michel Forget surveille sa ligne, il n'a pas pu se rabattre sur les plaisirs de la table. Une grappe de raisin le midi alors que ses collègues se tapaient un pâté en gelée, un saumon à l'oseille et des fromages coulants. Décidément, on mange bien sur les tournages français.

La version doublée de *Lance et compte I* passe actuellement à la télé française. Même si tous les comédiens, sauf Macha Méril, ont changé de voix et d'accent, Michel Forget a été reconnu dans une petite ferme où il s'était arrêté pour acheter du cidre. Mais ce tournage en France n'a pas changé une seule inflexion dans l'accent de Michel Forget: il parle toujours, devant les caméras et dans la vie, comme avant.

Un kidnapping à la Stastny

Mais en fait, pourquoi tourner à Deauville, cette station balnéaire ultra-chic de la Normandie? On sait bien que la série *Lance et compte II* aura une forte saveur européenne, l'action se déplaçant vers la Coupe du monde. Déjà plusieurs scènes ont été tournées à Paris, notamment sur la tour Eiffel où j'ai vu les *rushes* du toujours beau Carl Marotte dans une scène avec Isabelle Miquelon, une de ses nouvelles blondes, et au pont Alexandre III où Gilles Guilbeault et Jacques Messier complotent des stratégies. Mais pour les scènes de chambres d'hôtel, où il se passera des choses pas trop catholiques (eh! eh! un instant les pervers: il y aura aussi de sombres histoires d'espionnage et de défection vers l'Ouest, puisqu'on joue contre l'URSS), pour les chambres d'hôtel, donc, Deauville hors



Gilles Guilbeault et Jacques Messier (Michel Forget et Yvan Ponton) complotent la défection d'un joueur soviétique au Pont Alexandre III à Paris.

saïson était tout indiquée: les prix sont abordables en avril, m'a expliqué le producteur Claude Héroux.

Et puis, c'est plus facile de se déplacer d'un lieu de tournage à l'autre qu'à Paris, où la circulation ne s'est pas améliorée depuis votre dernier voyage.

Gilles Guilbeault et sa femme Maroussia (Michel Forget et Macha Méril) ont tourné devant moi une scène à l'aéroport de Deauville, transformé en aéroport de Moscou. Guilbeault gueulait après un fonctionnaire russe. Il y aura une scène de défection d'un joueur russe qui rappellera sans doute l'épopée des frères Stastny.

Aussi vibrant que le premier?

Quant à savoir si une fois toutes les pièces du puzzle assemblées, *Lance et compte II* sera aussi excitant, vibrant, que le premier tome, c'est une autre affaire. L'oeuvre sera-t-elle trop « française », avec Suzie Lambert qui tombe amoureuse d'un beau petit Français qui rêve de jouer pour le National et qui vient de Honfleur? Honfleur, c'est une merveille, avec son petit port ancien et son église à double nef recouverte de bar-

deux. Mais qu'est-ce que cette saveur européenne donnera ou enlèvera à *Lance et compte II*, on ne le saura qu'une fois la série terminée.

Les scènes de Moscou ont été tournées à Montréal (« On s'y méprend », jure Richard Martin). Il reste encore un mois de tournage en France, et 12 autres semaines au Québec. Le réalisateur Martin nage en plein bonheur: après cinq ans et demi à la direction des dramatiques de Radio-Canada, son retour à la réalisation le satisfait totalement.

Michel Forget aime toujours jouer dans la série, mais déjà il est plongé dans un nouveau personnage: celui de Valmore, un Québécois qui s'exilera vers les « factories de coton » de la Nouvelle-Angleterre au début du siècle. Ce sera dans une autre coproduction franco-québécoise, *Les Tisserands du pouvoir*, dont le tournage a commencé à Lille lundi dernier.

Mais Michel Forget n'aura pas à revenir en France pour Valmore: toutes ses scènes seront tournées au Québec. Avec peut-être un petit crochet en Nouvelle-Angleterre.

Mais je vous reparlerai des *Tisserands* la semaine prochaine.



M. et Mme Guilbeault (Michel Forget et Macha Méril) devant leur hôtel à Paris.

Decoration

Jedi, dans le cahier décoration, *La Presse* vous propose Blanka Adensamova au pays des maitres verriers



Un article signé Madeleine Dubuc

La Presse

Automobile

Lundi, dans le cahier automobile, *La Presse* vous propose L'achat d'une auto neuve



Un article signé Denis Duquet

La Presse

CORRECTION AU TÉLÉ-PRESSE

Deux erreurs se sont glissées en page 5 du Télé-Presse inclus dans la présente édition de *La Presse*. La photographie est évidemment celle de Raynald Paré, et non Thi-beault. Et c'est mercredi le 13, à 20 h 30, que *La Vie de famille* de Patrick Sabatier sera présentée si jamais le hockey empêchait la diffusion normale prévue pour samedi soir.

VOTRE SOIRÉE DE TÉLÉVISION

La Presse

CHOIX D'ÉMISSIONS

par Louise Cousineau

18:00 **Wow!** Première d'un nouveau magazine jeunesse animé par Denis Gagné. Il y sera notamment question de rock et de coiffure.

21:00 **Brel, un cri** Cette émission, qui devait passer dimanche dernier mais qui a sauté vous savez pourquoi, tracera un portrait du chanteur-compositeur Jacques Brel et rappellera ses plus belles chansons.

21:00 **«Le couteau dans la tête»** Un film allemand avec Bruno Ganz qui y est un scientifique devenu amnésique après avoir été blessé dans une manifestation.

22:30 **Sahara** Pour les fans d'Humphrey Bogart, un film de guerre tourné en 1942.

22:45 **«Vivre et laisser mourir»** Encore un James Bond! Et remarquez que le

même film, en version originale, est à l'affiche du canal 12 à minuit.

HORAIRE RÉVISÉ

16:30 **Playback** (Emission prévue à 19 h.)
17:30 **Grand Prix de Formule 1**
De San Marino.
23:00 **Rock et Belles Orelles**
00:00 **Cinéma Bleu Nuit**



Jacques Brel

	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		Le Monde merveilleux de Disney: L'Idole.		Brel, un cri. (Prévu dim. 3 mai à 21h.)		Le Téléjournal	Télé-sélection (22h45)
3	CBS Evening News	Wonderful World of Disney		Outlaws		Saturday Movie: "Burning Rage".			
5	Wheel of Fortune	Superstars of Wrestling		The Facts of Life	Sweet Surrender	The Golden Girls	Me and Mrs. C.	Hunter	
6	Week in Parliament	Gzowski & Co.	Front Page Challenge	Shooting Party. Avec James Mason. (Prévu dim. 3 mai à 20h.)				Dallas	
7	Ciné-extra: "1941: la folie gagne Hollywood" (18h.)					Ciné-extra: "La Malédiction de la veuve noire".			Sur la colline
8	Ciné-extra: "1941: la folie gagne Hollywood" (18h.)					Ciné-extra: "La Malédiction de la veuve noire".			Sur la colline
9	Regional Contact	School Confidential	Check It Out	Simon and Simon		Academy Performance: "Hands of a Stranger" (dern. de 2).			
10	ABC World News	Star Search		Starman		O'Hara		Spenser: For Hire	
11	Cinéma (17h.)	Samedi de rire		Le Monde merveilleux de Disney: L'Idole.		Brel, un cri. (Prévu dim. 3 mai à 21h.)		Le Téléjournal	Ciné-soir (22h45)
12	Pop express		Arnold et Willy	Cinéma du samedi: "Il y a une fille dans ma soupe".				Coeur à tout	Sur la colline
13	50 Plus	Gimme a Break	Check It Out	Spenser: For Hire		Academy Performance: "Hands of a Stranger" (dern. de 2).			
14	Cinéma (17h.)	Samedi de rire		Le Monde merveilleux de Disney: L'Idole.		Brel, un cri. (Prévu dim. 3 mai à 21h.)		Le Téléjournal	Ciné-soir (22h45)
15	À plein temps	Le Magazine		Parler pour parler: de l'herpès au sida.		Ciné-répertoire: "Le Couteau dans la tête".			
16	It's a Living	Star Trek		Starman		O'Hara		Spenser: For Hire	
17	Profiles of Nature	Doctor Who	The Spice of Life	Saturday Movies: "Union Pacific".				Conversations (22h20).	
18	All Creatures (18h)	Austin City Limits		Evening at Pops. Inv.: John Denver.		Front Row Feature: "The Petrified Forest".			"Sahara".
19	Wow (18h.)	Bizarre, bizarre		Hockey: les Oilers d'Edmonton vs les Red Wings de Detroit.					Le Grand Journal
20	Classic Country (18h)	North Country Review	The McLaughlin Group	Wonderworks: Quest Beyond Time.		Nature: Selva Verde: the Green Jungle.		Austin City Limits	
21	Chiffres/lettres	Kiosque mus. (18h50)	L'Enjeu		Edouard Behr (20h45)	Marie Perle	Centre... (21h50)	Le Journal (22h10)	Radio France (22h40)

Changement de dernière heure.

DISQUES

Shostakovitch: Bernard Haitink achève son intégrale

CLAUDE GINGRAS

Bernard Haitink termine, avec la puissante et pessimiste *Troisième*, dite *Babi Yar*, son intégrale des quinze Symphonies de Shostakovitch, entreprise il y a dix ans avec l'Orchestre Philharmonique de Londres et complétée avec l'Orchestre du Concertgebouw d'Amsterdam.

Pratique courante dans le domaine du disque: l'ordre de réalisation des enregistrements n'a pas suivi nécessairement l'ordre numérique des symphonies. Ainsi, la quinzième et dernière Symphonie fut l'une des toutes premières enregistrées, soit en 1978.

Les cinq mouvements de la treizième Symphonie comportent les

voix masculines graves — basse solo et chœur de basses — qu'appelaient les textes durs de Evgeny Evtouchenko, qui sont une critique à peine voilée du régime soviétique. *Babi Yar*, le titre donné à son oeuvre par Shostakovitch, se réfère au camp de concentration, près de Kiev, où 34 000 Juifs furent exterminés en 1941. Plus loin, le poète fait allusion à la bureaucratie tyrannique, à l'exploitation des femmes, à la terreur stalinienne, à la corruption.

J'avais établi, à l'occasion de la présentation de l'oeuvre par Dutoit et l'OSM, en 1984 (à Montréal et à New York), la discographie de la treizième Symphonie. Le nom de Kyril Kondrashine, qui dirigea la création, en 1962, se retrouve sur trois enregistre-

ments différents: deux avec l'Orchestre Philharmonique de Moscou, le troisième avec l'Orchestre de la Radio Bavaroise. Mais Kondrashine n'enregistra pas effectivement l'oeuvre trois fois. Le tout premier enregistrement portant son nom est clandestin: il fut piqué de la Radio soviétique, qui avait diffusé un concert de 1965 réunissant les interprètes de la création. Ce disque (Everest, 3181, simili-stéréo), introuvable aujourd'hui, possède une atmosphère unique que Kondrashine ne retrouva qu'en partie dans son enregistrement « officiel » fait quelques années plus tard et qu'il ne retrouva pas du tout dans celui qu'il fit en Bavière en 1980.

À défaut du document Everest, la version Haitink reste parfaite-

ment acceptable, malgré des voix qui ne sont pas vraiment « russes », et elle complète une intégrale Shostakovitch « occidentale » mais fort impressionnante. Chose certaine: au strict plan de la prise de son, rien ne s'approche de ce que j'ai entendu là, en compact. L'édition en 33-tours et en cassette (que je n'ai pas écoutée) comprend, en plus de la treizième Symphonie, quelques oeuvres pour voix de femmes.

SHOSTAKOVITCH: Symphonie no 13, en si bémol mineur, pour basse solo, chœur de basses et orchestre, sur des textes de Evgeny Evtouchenko, op.113 (*Babi Yar*) (1962). Marius Rintzler, basse, Chœur et Orchestre du Concertgebouw d'Amsterdam, dir. Bernard Haitink (London, numérique, un disque compact, 417261-2; + disque 33-tours et cassette).



Bernard Haitink

Fleetwood Mac: le charme discret de la bourgeoisie

MARIO ROY

Qu'est-ce que les cinq membres — ces êtres tourmentés — du groupe Fleetwood Mac attendent de leur dernier album, *Tango In The Night*? Un énorme succès comme celui qu'a connu leur *Rumours*, en 1977?

L'album se vendit alors à 20 millions d'exemplaires, un record qui s'est maintenu jusqu'à ce que Michael Jackson vienne faire du *moonwalking* sur *Thriller*, en 1982. On ne fera pas de comparaison, ce serait odieux, mais disons que les uns avaient une profondeur dont l'autre ne pourra même jamais rêver...

Quoi qu'il en soit, depuis dix ans, il s'en est passé des choses au sein de Fleetwood Mac, ce groupe britannique formé en 1967 et immigré en Californie en 1974, au bord du démembrement à de multiples reprises, abandonné temporairement au début des années 80 par Stevie Nicks et Lindsey Buckingham qui, chacun de leur côté, firent du travail solo.

Les expériences de la féline

Stevie Nicks furent particulièrement voyantes. On s'était habitué à la voir dans *Gypsy*, granola de premier ordre avec ses cheveux curieusement attachés et ses jupes à étages, garrocher sa voix sur les percussions linéaires, lancinantes, obsédantes de Mick Fleetwood, titulaire d'une tête de fou furieux encadrée par les tom-toms et les cymbales, au fond de la scène. Une fois seule, Stevie Nicks devenait vamp, laissait flotter sa blonde chevelure et tenta de dompter sa voix éraillée, pénétrante, obsédante elle aussi.

Il y a des effets et conséquences de tout cela sur *Tango In The Night*.

D'abord, de toute évidence, « les membres de Fleetwood Mac sont meilleurs ensemble que séparément. Un à un, Stevie Nicks est trop narcissique et lunatique; Christine McVie (claviers) est trop douceuse; et Lindsey Buckingham (guitariste) est trop paranoïaque », tranche Rolling Stone à la sortie de l'album.

De retour en une entité, Fleetwood Mac est pareil et différent à la fois.

Il reste d'énormes morceaux de cette sorte de pudeur qui les a toujours caractérisés dans les paroles de leurs chansons et dans cette retenue au niveau des arrangements dont ils sont incapables de se départir. Les paroles de *Tango In The Night* (écrites pour la plupart par Buckingham et McVie) forment une ode aux pensées sous-entendues, aux sentiments implicites. Dans *Seven Wonders*, Nicks chante:

*So long ago,
It's a certain time,
It's a certain place,
You touched my hand and you smiled.
All the way back, you held out my hand.
I'll hope and if I pray,
It might work out someday...*

Pour enrober ce genre de choses, à une époque de tout-à-l'électronique, Fleetwood Mac y va prudemment avec les boîtes noires. Un soupçon de batterie électronique appuie certaines lignes mélodiques; les synthés font preuve d'une discrétion dont on ne les croyait pas capables. Et le plus beau, c'est que ce dépouillement ne mène pas à la

nudité, mais plutôt à une heureuse et mystique sobriété.

Sur ce terrain, Mick Fleetwood persiste à se laisser envahir par quelque métronome invisible et réussit encore à entraîner les autres avec lui. Il semble que les finales des pièces de Fleetwood seront, de toute éternité, caractéristiques; celle de *Big Love*, par exemple; ou encore de *Everywhere*, certainement une des pièces les plus fascinantes de l'album, avec un son — les voix, l'ambiance — comme en fabriquaient probablement les Beach Boys s'ils avaient persévéré dans la veine de *Good Vibrations*.

Le résultat de l'ensemble évoque le charme discret de la bourgeoisie. Cela respire la solidité, l'efficacité dans la mesure, la poésie pleine de grâce et de subtilité d'un groupe que plusieurs accusent de manquer d'inspiration mais qui, au contraire, semble capable de fabriquer une musique intemporelle qui transcende les modes et les coups d'éclat des *fly-by-night*.

TANGO IN THE NIGHT, Fleetwood Mac; WEA: disques, cassettes, disques compacts.



Bonne fête maman!

NE L'OUBLIEZ PAS LE DIMANCHE 10 MAI

LE RESTAURANT DE FRUITS DE MER LE PLUS ORIGINAL

LA POISSONNERIE

TOUS LES JOURS OU LE GOUT ET LES PRIX VOUS PLAIRONT... D'ÉTÉ

1 1/2 lb de HOMARD FRAIS \$9.99

A VOUS AU PRIX D'AUTREFOIS

1498, STANLEY coin de Maisonneuve 842-1964

SPÉCIAUX TOUS LES JOURS À PARTIR DE 7.99\$

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

RESTAURANT Papa Carlo

FINE CUISINE ITALIENNE ET FRANÇAISE présente, les samedis soir LOUISE et ERIK.

OPÉRA - OPÉRETTES - BALLADES POPULAIRES Table d'hôte 6 services (choix variés) à partir de 16,75\$

Fête des Mères dim. 10 mai

Une fleur à chaque dame

SUPER BRUNCH-BUFFET À L'ITALIENNE À VOLONTÉ

Table des salades: Nicoise — haricots secs — tomates — concombre — betterave — pommes de terre — choux et carottes — lentilles — jarret de boeuf et oignons — dinde

Charcuterie et viandes froides: salami — capicola — jambon — pâté — langue — porc frais — dinde

Plats chauds: Fruits de mer nantua — saute de veau cacciatore — rôti de boeuf — agneau du Québec à la romaine

Pâtes: Rigatoni bolognese — capeletti aurora penne arrabiata

et la table des desserts: Tartes — gâteau — salades de fruits — fruits frais — cassata sicilienne et le café

\$15.50 enfants sous 12 ans 1/2 prix.

Réservez dès maintenant.

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

La Goélette

388-8393

8551, boul. St-Laurent

Près du boul. Métropolitain

À VOTRE CHOIX

7 jours sur 7

Crevettes géantes à l'ail

Pétoncles fraîches mode la Goélette

Brochette de l'océan

Steak sauce au poivre

OU

Escalope de veau parmesan

9.95\$

chaque plat servi avec salade maison

OU

soupe aux palourdes

NOTRE FESTIN POUR 2 EST TOUJOURS EN VIGUEUR à 42.95\$

Réservez pour la fête des Mères

Salle de réception disponible

Janni

Pour les soupers dansants du mercredi au dimanche, José Maria, chanteur et organiste

SUPER SPÉCIAL DE MAI

Soupe du jour ou salade maison

Choix de 12 scampis du chef ou scaloppine parmigiana

crème caramel renversée ou coupe de fruits frais

café ou thé 14.95\$

NOUVEAU: SERRE PRIVÉE DISPONIBLE

BRUNCH BUFFET MUSICAL DE LA FÊTE DES MÈRES 12.95\$ (enfants moins de 10 ans \$7.95)

Plusieurs spéciaux pour le souper

Réervations: 521-0194-527-8313

3132, Sherbrooke est

Hôtel LA CITADELLE

Fête des Mères BRUNCH

11 h 30 - 15 h 00

\$18.50 adultes \$9.50 enfants

Taxe et service en sus.

FLEURS ET CADEAUX POUR LES MÈRES

BALLONS POUR LES ENFANTS

MUSIQUE

PARKING GRATUIT

Pour réserver 844-8851

410 ouest SHERBROOKE

LA CABANE GRECQUE

La première et la meilleure brochette à Montréal.

Spécialités: langoustines, crevettes, steaks, fruits de mer et brochettes.

SAUF DIMANCHE DE LA FÊTE DES MÈRES

2 pour 1 à partir de \$6.90 pour 2 pers.

incluant: soupe, salade, riz, patates, café et dessert

Du lundi au vendredi de 11 h à 17 h, le samedi et le dimanche de 11 h à 16 h

Réservez: 849-0122 ou 844-4025

102, rue Prince-Arthur est (coin Coloniale)

Prix spéciaux pour groupe

Spécialités françaises et italiennes

VIA PARIS-ROMA

2019 boul. Taschereau Longueuil

677-5008

Escale Gastronomique

Spécialités marocaines authentiques

Couscous • Tajines • Pastilla • Mechoui

Meilleur restaurant Gault et Millau DANSEUSES DU VENTRE EN SPECTACLE

la Medina

SPECIAL Fête des Mères 12.50\$ pers. (enfants sous 12 ans 7.50\$)

3464, rue Saint-Denis ouvert tous les jours de 17h30 à 7h

282-0359

FRUITS DE MER ET GRILLADES

SOUPER DANSANT du mercredi au dimanche

BONNE FÊTE À TOUTES LES MAMANS

OUVERT DÈS MIDI POUR LA FÊTE DES MÈRES.

Table d'hôte 19.95\$

Choix d'entrées: coeurs d'artichauts, crevettes de Motone, soupe gratinée à l'oignon, escargots bourguignons, coquille Saint-Jacques, sauté César.

• ASSIETTE DU PÊCHEUR

• SURF 'N TURF

• ASSIETTE DU CAPITAINE

• ASSIETTE DE LANGOUSTINES

• FILET MIGNON

• ENTRECÔTE AU POIVRE

Dîner d'affaires de 11 h à 15 h à partir de \$395

Gâteau d'anniversaire offert sur réservation. Menu spécial pour le midi et le soir.

5860, boul. Léger, Montréal-Nord (à l'est de LaSalle) Stationnement gratuit

Réervations: (514) 324-2900

RAMADA (Centre-ville)

vous invite à un Brunch et Buffet de la Fête des Mères!!!

de 11h00 à 15h00 et de 17h00 à la fermeture

Bruch: \$15.95

Buffet: \$17.95

\$5.00 enfants de moins de 12 ans. (taxe et service en sus)

Musique continuelle avec notre groupe Mexicain «Les Mariachis»

Surprises pour Toi ma Chère Maman!

Réervations rapides 866-4611

RAMADA

1005 rue Guy, Montréal Stationnement intérieur gratuit

Le jardin de PANOS

Spécialités grecques

Qualité supérieure • Atmosphère chaleureuse

Ouvert de midi à minuit 521, rue Duluth Est (514) 521-4206

PREMIÈRE FOIS À MONTRÉAL

7 CHIN-CHIN 7

SPECIAL FÊTE DES MÈRES

Grand buffet Côte de boeuf au jus et choix de plus de 30 plats 12.50\$

Facilité pour banquets et réception jusqu'à 100 pers.

Restaurant Chin Chin International

1700, boul. St-Laurent 385-1100

infodex

l'index de

La Presse

Une mine de renseignements à la portée de vos doigts.

LE SABAYON

OUVERT TOUS LES SOIRS

Cuisine française et grecque Spectacles tous les soirs

MENU SPÉCIAL POUR LA FÊTE DES MÈRES

MUSIQUE CONTINENTALE ET GRECQUE POUR VOTRE PLAISIR DE LA DANSE

666, rue Sherbrooke Ouest, coin Université

Reservations: 288-0373 ou 288-3872

Bonne fête maman!

NE L'OUBLIEZ PAS LE DIMANCHE 10 MAI



Assiette au Boeuf

Fameux pour sa cuisine française et Europe centrale

GROUPE GITAN
avec le meilleur accordéoniste d'Europe. Musique classique et internationale et danse.

Pour la fête des mères
ouvert à midi avec menu spécial et concert pour les mamans dès 17 h

Samedi, nombreux choix à la carte à partir de **12,50\$**

Stationnement EDDY, 1 heure gratuite, entre les rues Bishop et Crescent, pour le lunch

Ouvert tous les jours des 11 h 30 Samedi et dimanche de 17 h à la fermeture

1220, rue Crescent, Montréal Réservations: 866-7454

JARDIN DE PÉKIN

北京酒家

4800, boul. Saint-Jean, Pierrefonds 620-8944
5339, chemin Queen Mary 484-9139

Depuis longtemps, nos recettes traditionnelles ont souvent été imitées mais jamais égales.

NOS SPÉCIALITÉS: CUISINES DU SZECHUAN, PÉKINOISE ET CANTONAISE.

Amenez toute la famille!

Diner d'affaires à partir de 3,25 \$
Ouvert 7 jours sur 7 des 11 h 30
Licence complète — livraison

Planifiez avec nous vos réceptions. Nous avons une magnifique salle de réception privée pouvant recevoir jusqu'à 75 personnes (4800, boul. Saint-Jean seulement).

RESTAURANT NAPOLEON

Spécialiste de la fondue

POUR LA FÊTE DES MÈRES
OUVERT DÈS MIDI

Entrée: salade César ou soupe à l'oignon ou escargots

- ASSIETTE DU PÊCHEUR POUR 2 PERS. 38,00\$
- STEAK AU POIVRE FLAMBE 16,00\$
- LANGOUSTINES À LA PROVENÇALE 18,00\$
- MEDAILLON DE FILET MIGNON AU POIVRE 14,00\$

Surprises pour les mamans

1694, rue Ste-Catherine est (coin Papineau)
rés.: 523-2105 Stationnement gratuit à l'arrière

Bulch Bouchard

SOIRÉES MUSICALES les samedis et dimanches

avec **DENYS LAVERGNE** ET SES INVITÉS

MENU SPÉCIAL POUR LA FÊTE DES MÈRES
Une fleur sera offerte à toutes les mamans Salons privés (5 à 100 pers.)

881, BOUL. DE MAISONNEUVE EST
RÉS.: 527-1221

Stationnement gratuit à l'arrière
Métro Barri-de Montigny - Sortie couloir Dupuis

RESTAURANT rib'n reef

Le dimanche 10 mai

Fleurs pour les mamans

Excelsente table d'hôte familiale pour le dîner et le souper.
Menu pour enfants de moins de 12 ans

Stationnement gratuit — Ouvert à partir de 11 h 30

8105, boul. Décarie Rés.: 735-1601

LA POISSONNERIE ALADIN

NOUVEAU NOTRE FAMEUX NOUVEAU

COMPTOIR À SALADES, FRUITS et FROMAGES INCLUS AVEC CHAQUE REPAS

Pour la fête des Mères, nous sommes ouvert de 11 h à 24 h

Bonne fête à toutes les mamans

Tous les mercredis soirée des dames
1/2 PRIX sur la table d'hôte seulement

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

Auberge la Belle-Poule

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

Réservation suggérée 288-7770
Stationnement gratuit après 18 heures

EXTRA EXTRA EXTRA

Nouvelle pêche 1987 super délice

Super dégustation de homard

Tous les soirs de 18 h à la fermeture

- 1 homard d'une livre 9,50\$ par personne
- 2 homards d'une livre 14,95\$ par personne
- Filet mignon garni 12,50\$ par personne
- Dégustation terre/mer 14,95\$ par personne
- 1 homard + filet mignon 14,95\$ par personne
- Super-salade de homard 9,50\$ par personne

Table d'hôte tous les soirs de 8,00\$ à 14,00\$

ORIENT EXPRESS MONTREAL

GÂTEZ VOTRE MAMAN

Offre-lui un voyage de rêve avec l'Orient Express! Elle y trouvera l'ambiance incomparable du train de renommée internationale. Ne mérite-t-elle pas ce qui se fait de mieux?

BUFFET FROID AVEC CHOIX DE 3 PLATS CHAUDS 18,50\$
Dimanche 10 mai - Fête des Mères
Ouvert de 11 à 17 heures

Demi-prix pour enfants de moins de 12 ans
Cuisine française et européenne
11 h 30 à 21 h 30
871-1555

ÉTAGE DES BOUTIQUES
PLACE VILLE-MARIE

MAMAN on te fête en grand chez PAPA DAN'S

BRUNCH de 11 h à 15 h « À VOLONTÉ »
Côte de boeuf rôti au jus, fruits de mer à la Newburg et autres plats chauds.

SOUPER de 17 h à 22 h
TABLE D'HÔTE
Soupe à l'oignon ou soupe aux polourdes
Entrécôte sauce au poivre
Suprême de poulet ou shorry
Filet de saumon Nantua

15,95\$ PAR PERSONNE 16,95\$ PAR PERSONNE

ENFANTS 10 ANS ET MOINS: 1/2 PRIX

INCLUANT: NOTRE VOLUMINEUX COMPTOIR À SALADES avec moules, crevettes, poissons, viandes froides, jus et fruits frais. Sans oublier notre FANTASTIQUE BUFFET À DESSERTS À VOLONTÉ, thé ou café.

* Digestif maison gratuit pour les mamans et leurs invités.
* Une fleur offerte à toutes les mamans.

PLACE BONAVENTURE Réservations: 878-4569
Stationnement intérieur disponible

RESTAURANTS CASA GRECQUE

200 RUE PRINCE ARTHUR EST
Tél.: 842-6098 (coin Hôtel de Ville) à côté du métro Sherbrooke

1459, BOUL. ST-MARTIN OUEST
Tél.: 663-1031 (Chomedey, Laval)

CHEZ NOUS COMME CHEZ VOUS!
Spécialités: LANGOUSTINES - FRUITS DE MER - STEAKS - BROCHETTES

BONNE FÊTE DES MÈRES

Comme à chaque année tout le personnel de nos 2 Casa Grecque s'est bien préparé pour vous recevoir en apportant une attention toute spéciale au menu de ce jour.

AMENEZ VOTRE MAMAN
Apportez votre vin
Venez fêter en famille

Attention spéciale accordée aux groupes
Réservations suggérées
Ouvert de 11 h jusqu'à la fermeture

Vita Restaurant

FESTIVAL DE MOULES ET DE FRITES

- Moules poulette 9,95\$
- Moules marinière 9,95\$
- Moules marinara 9,95\$

En fête (excepté le samedi)
Brochette de filet mignon 8,95\$
Brochette de crevettes

Brunch musical du dimanche 10.95\$

Soirées musicales les vendredis, samedis et dimanches

Solange Rochas — Claude Émond
NOUVEAU DÉCOR

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

LA COURSE AUX AUBAINES!

À MAMAN

une fleur, beaucoup d'amour et un excellent repas pour la fête des Mères

Nous serons heureux d'offrir une fleur à votre maman

Menu spécial fête des Mères

Tous les repas comportent autant de plats que vous le désirez, choisissez dans notre comptoir à salades, hors-d'œuvre et fruits frais.

Menu spécial pour enfants à partir de \$5.95

Ouvert à partir de midi

La Diligence 7385 Décarie 731-7771

Spécial Fête des Mères

Bar cocktail, boissons polynésiennes, Kon-Tiki. Aussi d'autres excellents repas à partir de 8,95\$

Kobé remettra un souvenir japonais gratuit à toutes les mamans avec réservation.

Assiette du pêcheur: Crevettes, pétoncles, saumon et queue de homard 19,95\$ personne

Super Duo: Poulet et filet mignon 19,95\$ personne

Les plats sont servis avec: soupe à l'oignon, Kobé, salade verte, légumes, champignons, riz frit, dessert (crème glacée ou sorbet) et thé.

Le dimanche 10 mai: ouvert de MIDI à MINUIT

KOBÉ

Steak Japonais

6720, rue Sherbrooke Est
Métro Langelier ou autobus 185
Entrée Motel le Marquis

Réservation: 254-9926

LA CHAUMINE VOUS OFFRE 3 REPAS DE SUPERBE VALEUR!

- Mets chaud du jour: Six repas dont: pâté au saumon, brochette de boulettes de viande, pain de viande maison
- Soupe du jour et sandwich moitié-moitié
- Petite assiette du bar à salade et croissant ou petite miche.
- avec dessert du jour* et thé ou café

*Tarte aux bleuets, aux framboises ou à l'ananas, selon le jour.

Repas petit budget 3,25\$
Soupe du jour, petite miche, dessert du jour et thé ou café

La Chaumaine la Baie

Hostellerie Les Trois Milleuls

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

L'art du bien recevoir.

RELAIS & CHATEAUX

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

POUR LA FÊTE DES MÈRES dimanche 10 mai

LOUISE et ERIK chantent au **CASTEL DE L'ESTRIE**
901, rue Principale, Granby
Réservations: (514) 378-9071

SUPERBE BUFFET À VOLONTÉ 16\$ par personne inclus



Bonne fête maman!

NE L'OUBLIEZ PAS LE DIMANCHE 10 MAI



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

REST MONT LIBAN (1985 INC)
souhaite à toutes les mères une joyeuse et heureuse fête.
7495, rue Saint-Denis
273-3381

Restaurant IL RUBESCO
fine cuisine italienne vous offre une table d'hôte très variée.
À l'occasion de la Fête des Mères, nous serons ouverts dimanche 10 mai.
371 est, GUIZOT Tél.: 388-6608 (formé le dimanche)

Vieux Bitzühel
restaurant autrichien à son meilleur
BRUNCH LE DIMANCHE (lie Petron)
5332, ch. Queen Mary 488-4757
505, boul. Parrot, 453-5521

Le Negroni
Cuisine gastronomique italienne
OUVERT POUR LA FÊTE DES MÈRES
2100, boul. Le Corbusier, Laval, Qué. Tél.: 687-6912

Restaurant Italien
Terrasse
205, boul. Ste-Rose Ste-Rose, Laval, Qué. 625-4083

CUISINE FRANÇAISE FAITE PAR LES PATRONS
Le Garrochet
2098, rue Jean-Talon (angle av. de Lorimier) Tél.: 725-9077
Table d'hôte 9.95 de 11 h à 23 h à partir de
Ouvert tous les jours de 11 h à 23 h
Samedis et dimanches de 17 h à 23 h
Ferme le lundi.

RESTAURANT NOUVEAU Granada
Nous servons plus de 50.000 clients satisfaits par année.
FESTIVAL DE SCAMPI
Bisque de crevettes ou salade verte et dessert au choix inclus. 15.95\$ par personne
RÔTI DE BOEUF
Repas complet 10.95\$ par personne
FÊTE des MÈRES «SUPERBE BRUNCH» 12.95\$ PAR PERSONNE ENFANT 1/2 PRIX
9920, boul. Saint-Laurent Réservation: 384-1522
STATIONNEMENT GRATUIT

La Galerie de l'Entrecôte
Restaurant français vous offre sa cuisine du lundi au samedi soir
SPECIALITÉS:
Chevreuil, bison et fondue
GRAND CHOIX D'ENTRECÔTE
Rés.: 286-9011 641-3637
1214, rue Saint-André

Restaurant aux chutes de Richelieu
Brunch tous les dimanches
Table d'hôte midi et soir, menu gastronomique.
Fine cuisine italienne
486, 1ère Rue, Richelieu Tél.: (514) 658-6689

Cuisine française et italienne et fruits de mer
FONDUE CHINOISE à volonté en table d'hôte
22.95\$ pour 2 personnes
Dîner d'affaires midi seulement, en table d'hôte de 4.95\$ à 7.50\$, ouvert tous les soirs de 17 h à 23 h
Une rose sera offerte aux mamans dimanche
Les Trois Lanternes
6218, rue St-Denis Avec réservation 276-9971

Le Triton
436, PLACE JACQUES-CARTIER VIEUX MONTRÉAL
RESERVATIONS: 861-1386
Une cuisine pour les yeux... pour la bouche... avec une addition modérée...
Une «SURPRISE» dimanche
LE BRUNCH ROYAL 12.5\$ p. pers. à volonté 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

LES CRUSTACÉS SPÉCIALITÉ FRUITS DE MER
JOYEUSE FÊTE DES MÈRES
MENU SPÉCIAL SAMEDI ET DIMANCHE
BIENVENUE À TOUTES LES MAMANS
5706, rue Sherbrooke est (coin Dickson) Rés.: 256-2185

le Café de l'Opéra
RESTAURANT FRANÇAIS
La tradition de Paris au cœur de Montréal
LES VENDREDIS SOIR DINERS «BEL CANTO»
DANS NOTRE SALLE DU HAUT
Ouvert tous les jours de 11 h 45 à 15 h et de 17 h à la fermeture.
Fermé le dimanche.
1425, RUE BISHOP
Réservations: 288-0591

LE PETIT HAVRE
Restaurant français du Vieux-Montréal
Menu spécial Fête des Mères 19.95\$
Samedi et dimanche de 17 h à 23 h
Du lun. au ven. de 11 h à 15 h
Du lun. au dim. de 17 h à 23 h
Rés.: 861-0581
443, rue Saint-Vincent

GURLY JOE'S
STEAKS-POULET-ENTRECÔTES-FRUITES DE MER
SPECIAL FÊTE DES MÈRES
SURF N'TURF 12.95\$ (crevettes et filet mignon servi sur riz) incluant libre-service à notre bar à salade et fruits frais, pain chaud maison.
Menu pour enfants disponible.
Gratuit tasse Gurlu Joe's pour les mamans prenant un repas entre 15 h et 17 h
1453, rue Metcalfe 845-5226
Stationnement 1.00\$ après 17 h le samedi et le dimanche toute la journée. Caspark, stationnement intérieur. Entrée rue Peel et square Dominion.

BISTRO La Mansarde
Pour la Fête des Mères
Ouvert de 11 h à 6 h du matin
890, rue Sainte-Catherine ouest (coin avenue McGill Collège)
HORS-D'OEUVRES
Salade César ou Bisque de homard
LES PLATS
1) L'assiette du pêcheur: langoustines, crevettes, pétoncles, moules 15.95\$
2) Le homard Thermidor 14.95\$
3) L'entrecôte aux trois poivres 14.95\$
4) Les tortellini «Cardinale» 11.95\$
5) Le surf'n turf: 1/2 homard provençal, filet de bœuf 15.95\$
Café ou thé
Licence complète
Pour réservations: 861-5362

★ MAINTENANT OUVERT ★
Saint-HONORÉ
GRILL ♦ RESTAURANT ♦ BAR
BRUNCH ♦ FÊTE DES MÈRES
FAUBOURG STE CATHERINE 1616 STE CATHERINE OUEST, MONTRÉAL TEL: 932-5550

FESTIVAL DE HOMARD VIVANT
(1/4 à 1/2 livre)
servi avec riz, beurre à l'ail, soupe ou salade César. 10.95\$
Fête des Mères non valide après 16h p.m.
DIMANCHE FÊTE DES MÈRES
OUVERT À PARTIR DE 11h a.m.
avec un menu spécial surprise pour toutes les mamans.
Après le jour
Réservations: 527-4141
901, rue Rachel est facilités pour groupes Licence complète

le bal saint-louis
82, rue Prince-Arthur est bistro restaurant 288-2423
MENU DE LA FÊTE DES MÈRES
Consomme aux petits légumes
Salade composée aux noix ou Quiche lorraine
1. Crevettes flambees à la Newburg 15.95\$
2. Escalope de veau cordon bleu 14.95\$
3. Poulet rôti à l'orange 12.95\$
4. Brochette de bœuf miranda 13.95\$
5. Cuisses de grenouille provençale 14.95\$
6. Casserole de fruits de mer 17.95\$
7. Scampis grillés à l'ail 20.95\$
8. Surf'n turf 20.95\$
DESSERT
Gâteau au grand marnier
Façon Nottella ou Salade de fruits
BONNE FÊTE!

le vieux rafiot
406, rue St-Sulpice Vieux Montréal Stationnement facile Info et rés.: 288-7770
On vous y offre tous les soirs à partir de 18 h sauf les dimanches, lundi et mardi
UN SUPER-BUFFET CHAUD ET FROID à 8.50\$ par personne
NOUVELLE PÊCHE DE HOMARDS 1987
Nos homards sont servis grillés, bouillis ou froids aux airs d'un accordéon musette.
1 homard 1 lb 6.00\$ par personne*
2 homards 1 lb 11.00\$ par personne*
*Extra avec le buffet
LE VIEUX RAFIOT EST TOUJOURS No 1 POUR LE HOMARD
DIMANCHE SUPER BRUNCH BUFFET DE LA FÊTE DES MÈRES à partir de 11 h 12.50\$ par personne

Restaurant Claude St-Jean
Dernière chance
FESTIVAL DE CREVETTES
DEBUTANT LE LUNDI 11 MAI FESTIVAL DU HOMARD
POUR LA FÊTE DES MÈRES
à 10 h, 12 h et 14 h
SUPER BUFFET-BRUNCH au champagne avec côte de bœuf et fruits de mer et plusieurs autres choix
À partir de 17 h
TABLE D'HÔTE SPÉCIALE avec menu pour enfants
Une coupe de champagne sera offerte aux mamans
Toujours le même propriétaire depuis 1962
162, boul. Taschereau, Greenfield Park
Res.: 672-3330

FÊTONS MAMAN À BORD!

Les croisières du Port de Montréal vous invitent à un somptueux buffet chaud et froid servi sur le bateau Ville-Marie pour l'ouverture de la saison le 10 mai. Deux services ont lieu, à 17 hres et à 19 hres. Prix, \$13.00 adultes, \$7.00 enfants (de 12 ans et moins). Un magicien agrémente votre soirée entre 17 hres et 19 hres ainsi qu'un talentueux musicien en spectacle jusqu'à minuit! Offrez à maman l'unique atmosphère d'une fête des mères sur l'eau!



Les croisières font aussi leur première!
Horaire: 12h30, 14h30 et 16h30.
Prix, \$7.00 adultes, \$3.50 enfants.

Réservation pour la Fête des Mères et renseignements généraux: téléphonez dès aujourd'hui au 842-3871.

Les Croisières du Port de Montréal
C.P. 1085, Place d'Armes Montréal, Québec H2Y 3J6
Tél. (514) 842-3871

CÉLÉBREZ LA FÊTE DES MÈRES EN BEAUTÉ
Votre maman saura apprécier nos délicates attentions du dimanche 10 mai.
BRUNCH MUSICAL de 11h00 à 15h00
Le brunch comprend:
• Un buffet chaud et froid.
• Des musiciens ambulants qui jouent vos airs préférés.
• Un spectacle de magie par Riki le clown et ses ballons.
• Un cadeau surprise pour maman.
• Le tirage d'un forfait «Oasis Rafiniée» pour deux personnes.
19.50 \$ par personne
9.50 \$ pour les enfants de moins de 12 ans
7700, Côte de Liesse, Saint-Laurent Montréal (Québec) H4T 1E7 Sortie Montée de Liesse
BUFFET DE FRUITS DE MER ET ROSBIF À VOLONTÉ de 18h00 à 23h30
Le buffet comprend:
• FRUITS DE MER et ROSBIF à volonté.
• Orchestre et danse.
• Un cadeau surprise pour maman.
• Le tirage d'un forfait «Week-end Interlude» pour deux personnes.
23.95 \$ par personne
11.50 \$ pour les enfants de moins de 12 ans
POUR RÉSERVER: 731-7821 (poste 3011)
LE PAVILLON HOTEL DE LUXE

WEEK-END SPÉCIAL POUR MAMAN
Arrivée le samedi à 13h00, départ le dimanche à 15h00.
Le forfait comprend:
• Accueil au champagne à notre salon Gaston la Grange à 18h00.
• Une chambre de luxe.
• Dîner de FRUITS DE MER et ROSBIF à volonté à notre restaurant «Aux beaux jardins».
• Orchestre et danse.
7700, Côte de Liesse, Saint-Laurent, Montréal (Québec) H4T 1E7 Sortie Montée de Liesse
POUR RÉSERVER: 731-7821 (poste 3011)
LE PAVILLON HOTEL DE LUXE
• Digestif de courtoisie à notre bar «l'Armagnacais».
• Films vidéo gratuits dans votre chambre.
• Brunch de la Fête des Mères le dimanche.
• Une robe de chambre chinoise en satin — un souvenir de l'hôtel.
• Le tirage d'un forfait «Oasis Rafiniée» pour deux personnes.
LE TOUT... POUR SEULEMENT 96 \$ par personne, occupation double. Forfait simple disponible sur demande. Taxe et service en sus.

Du vin

Maucaillou, le dernier soldat au poste!



JACQUES BENOIT

Un à un, les meilleurs vins rouges de Bordeaux ont été chassés des tablettes des sucursales ordinaires, à cause de la folle montée des prix.

Le plus récent de ces disparus, il y a quelques mois à peine, fut le château Gruaud-Larose (Saint-Julien), qu'avaient précédé les châteaux Pontet-Canet (Pauillac) et Saint-Georges-Saint-Emilion.

De tous les bordeaux de grande qualité vendus autrefois dans toutes les succursales, il n'en reste plus aujourd'hui qu'un seul, à savoir le **château Maucaillou**, d'appellation Moulis, dont on vend actuellement le millésime 83 (\$22,50).

C'est un vin parfaitement réussi, fin, concentré, et dont les tannins réussissent à être à la fois fermes et sans dureté. Bref, un bordeaux de grande distinction et qui, tout en ne figurant pas dans le fameux classement de 1855 des vins du Médoc, est de qualité égale à plusieurs vins qui en font partie.

À cause de ses qualités, mais aussi, peut-être, parce qu'il est le dernier soldat au poste, Maucaillou occupe aujourd'hui une place à part aux yeux des amateurs québécois!

Le connaisseur hollandais Hubert Duyker l'a décrit en une formule tout à fait heureuse, que je lui envie. « C'est souvent

un vin puissant, d'une très grande race, dont la force n'évoque pas celle d'un haltérophile, mais plutôt celle d'un danseur de ballet, d'un Nouriev », écrit-il dans *Bons vins de Bordeaux*.

Pour M. Jean-Paul Jauffret, président-directeur général de la maison Dourthe Frères qui a l'exclusivité de sa commercialisation, « c'est un vin masculin, parfumé. Avec cette dominante boisée qu'on retrouve dans tous les millésimes. Agréable à boire à tout âge », affirmait-il récemment au cours d'une interview à *La Presse*.

Il ajoutait, fidèle à cette habitude bordelaise d'émailler la conversation de mots... anglais: « C'est un vin *soft*, qui ne heurte pas. Un vin plein, sans aspérités. Il a une plénitude dominée par le parfum du chêne. »

Ces propos, qui pourront paraître bien sûr trop louangeurs (et même suspects, dans la bouche du responsable de la commercialisation de ce vin!) n'ont pourtant rien d'exagéré.

Beaucoup de fûts neufs

Seuls les plus grands bordeaux rouges (les premiers crus, presque seulement) sont mis à vieillir dans 100 p. cent de barriques neuves car, comme on sait, un vin doit être très riche et très consistant pour ne pas perdre son fruité au contact uniquement de chêne neuf.

De leur côté, les autres vins venant juste derrière, les seconds crus tels Pichon-Lalande (Pauillac), Léoville-Las Cases et Ducru-Beaucaillou (Saint-Julien), vieillissent d'habitude dans au plus 50 p. cent de fûts neufs, et 50 p. cent d'usages.

Pour Maucaillou, on utilise



Philippe Dourthe tirant du 83 du fût.

souvent une proportion encore plus grande de fûts neufs.

« Il faut une harmonisation entre les tannins du vin et du bois. Les tannins du 1982 étaient très mûrs et on a mis 80 p. cent de bois neuf. Ceux de 1983 l'étaient un peu moins et un peu verts, et on en a mis 70 p. cent », m'expliquait au château même, à l'été 85, son principal actionnaire et régisseur, Philippe Dourthe.

Comptant 55 hectares de vignes, Maucaillou (*mauvais cail-lou*) porte l'appellation Moulis

et, théoriquement, tout le vignoble devrait se trouver dans ce village.

En fait, racontait Philippe Dourthe, 53 p. cent des vignes sont à Moulis, et le reste dans deux villages voisins, Lustrac (24 p. cent) et Lamarque (33 p. cent).

« Alors il y a un an, l'Institut national des appellations d'origine m'a demandé de faire trois châteaux Maucaillou, sous trois appellations! grondait-il. Vous imaginez! Les châteaux Chasse-Spleen, Poujeaux et Moulin-à-

Vent sont dans la même situation. »

L'assemblage

Oenologue, Philippe Dourthe s'occupe lui-même de l'assemblage et utilise pour cela une méthode de toute évidence inusitée.

Trois variétés de raisins (Cabernet-Sauvignon, Merlot et Petit-Verdot) entrent dans la composition du vin, et, comme dans presque toutes les grandes propriétés bordelaises, chacune est vinifiée séparément.

Mais alors que de nombreux domaines assemblent les vins des différentes variétés en une seule opération — avant la mise en fûts, et en écartant, dans les meilleurs des cas, les vins des cuves jugées moins bonnes —, l'assemblage se fait en de nombreuses étapes à Maucaillou.

« Des le vin terminé, nous faisons un premier assemblage avec les cuves qui nous semblent les meilleures », disait Philippe Dourthe.

Dans l'année qui suit, ont lieu des assemblages de divers lots, si bien par exemple qu'à l'été 85, il y avait encore cinq ensembles différents de vins du millésime 83, le 83 tiré du fût que j'ai alors goûté m'étant apparu (selon mes souvenirs) nettement plus riche et plus puissant que le vin qui est aujourd'hui en bouteille.

« C'est seulement avant la mise en bouteilles qu'on fait l'assemblage définitif », et tout cela, concluait-il en substance, pour que le château puisse avoir une grande marge de manœuvre et afin de produire le meilleur vin possible.

« Je fais un deuxième vin (avec les cuves inutilisées) sans

appellation, appelé Franc-Cail-lou », disait-il.

Les deux frères

La propriété fut achetée en 1929 par son père Roger Dourthe, et le frère de ce dernier, André, qui s'installèrent chacun dans un des deux appartements — rigoureusement identiques! — du château.

« Les deux frères étaient très méthodiques. Ils avaient fait chacun deux filles et un fils », raconte en souriant Jean-Paul Jauffret, qui est l'époux d'Huguette Dourthe, sœur de Philippe.

C'est à Roger Dourthe, mort octogénaire en 1984, que Maucaillou doit ce qu'il est devenu, dit-il. « Il était comme ma femme: quand elle a une idée dans la tête, elle ne l'a pas dans les pieds! Il a fait Maucaillou, par la force, la volonté, l'amour de son cru. Il n'a pas cessé de ne penser qu'à ça. Ses deux passions, c'étaient son fils et Maucaillou. »

Ce soir-là, j'ai goûté avec Jean-Paul Jauffret le 82, onctueux et plus riche que le 83, alors que j'avais dégusté à la propriété les 84, 85, 81, 79 et 76, tous de style... Nouriev, le plus étonnant étant peut-être le 76, toujours alors très jeune contrairement à certains autres vins de ce millésime.

Avec Jacques Puisais

À l'invitation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, l'oenologue et auteur français Jacques Puisais y donne, à Montréal, les 1, 2, 3, 4 et 5 juin, un séminaire d'une durée d'un jour, sur « le vin, pivot de l'aventure gastronomique ». Tarif, \$100, informations (514) 282-5115, ou 1 (800) 361-9987.

Bonne fête maman!

NE L'OUBLIEZ PAS LE DIMANCHE 10 MAI

le restaurant st-malo inc.
Cuisine française apprêtée au goût des gens d'ici
De 11h30 à 23h00 Fermé le dimanche
(514) 845-6327
1605, rue St-Denis Montréal, Québec

LE NOUVEAU Park View
SPECIAL DE LA FÊTE DES MÈRES
Roastbeef au jus \$995
Filet de poulet parmesan \$845
Assiette de souvlaki \$725
Rib steak (avec patates au four) \$995
Brochette méditerranéenne \$1095
431 ouest, JEAN-TALON, MONTRÉAL
Res.: 277-3434

le Plat d'Argent
LA TABLE LA PLUS RAFFINÉE À LAVAL
Pour la fête des Mères, faites-lui plaisir Redécouvrez «LE PLAT D'ARGENT» Menu gastronomique pour la fête des Mères, ainsi que la carte spécialement conçue pour cette occasion.
RESTAURANT FRANÇAIS
Salon privé, banquet, mariage
1790, boul. des Laurentides (au nord de l'autoroute 440) Vimont, Laval, Québec Res.: 669-6874

RESTAURANT Millaire BISTRO
POUR LA FÊTE DES MÈRES
vous invite à sa **Table d'hôte du soir à 25.50\$**
Réservations dès 17 h
911, rue Jean-Talon est 271-6103

COLOSSE DE RHODES
Cuisine grecque, italienne et fruits de mer
SPECIALS DU SOIR
● Assiette de langoustines 13,95\$
● Shish-kebab et crevettes 10,95\$
● Brochette de filet mignon 9,95\$
● Brochette de poulet 7,95\$
● Assiette de souvlaki 6,95\$
● Escalopes de veau parmesan 8,95\$
● Filet de sole amandine 7,45\$
● Darné de saumon 7,95\$
● Brochette de crevettes 11,95\$
● Lasagne au four 6,45\$
Inclus: Table à salades, soupe, café et dessert (Morceau de Fromage, baklava ou salade de fruits)
Licence complète
Principales cartes de crédit acceptées
Stationnement gratuit - 744-3856
1873, rue St-Louis (coin boul. Laurentien)
SPECIAL DE LA FÊTE DES MÈRES
Ouvert de 11 h à 23 h • Oeillet à chaque dame

Restaurant authentiquement québécois
SAMEDI, DIMANCHE et MARDI
20% D'ESCOMPTE après 21 h
CHATEAUBRIAND OU PLATEAU DU PÊCHEUR POUR 2 PERSONNES
Incluant une bouteille de vin rouge ou blanc, assiette verte ou escargots à l'ail et café. **4495\$**
JEUDI et VENDREDI
Festival de langoustines et de crabe à volonté
Incluant soupe à l'oignon gratinée, escargots à l'ail et salade verte. **1995\$**
CHANSONNIÈRE GUITARISTE
PLACE DE l'Artisan
191, boul. MORTAGNE Boucherville
Res.: 655-6820 / 1117 du mardi au dimanche

Café du Boulevard
Bonne Fête à toutes les Mamanis
Le dimanche 10 mai
Super-Brunch avec pianiste
de 10 h 30 à 15 h, 18.95\$ (1/2 prix pour les enfants)
Le soir dès 17h, nous vous offrons un menu conçu spécialement pour cette journée, à partir de **1395\$**
3735, boul. Saint-Martin ouest à Laval 687-8083

Venez fêter votre maman chez nous
Nouveau et différent
Raci
RESTAURANT BAR
2095, McGill College, Montreal
Pour res.: 288-7901

CELEBRITY, RESTO-BAR, CÉLÉBRITÉ
1454-A, rue Crescent 844-5409
Vous invite à venir célébrer la fête des Mères le 10 mai 1987 et vous offre un menu spécialement conçu pour cette occasion.
Soupe ou salade
Assiette de fruits de mer (crevettes, langoustines, filet de sole, moules, pétoncles, cuisses de grenouilles) dessert **1995\$**
Rôti de boeuf servi avec légumes de saison et pommes de terre au four dessert **1995\$**
Pour réservation: 844-5409

Moulière La Huchette - Le spécialiste des moules -
SALADE CÉSAR moules marinées et frites (du dimanche au jeudi) \$695
SPECIAL DU MOIS 7 jours sur 7 AU CHOIX \$1350
Potage ou hors-d'œuvre avec escargots à l'ail Escalope de veau pizaiolle ou moules marinière ou poisson frais sur braise ou filet mignon au poivre Café espagnol et chariot de desserts
3706, rue SAINT-DENIS entre Chermier et des Pins Metro Sherbrooke Rés.: 845-7632

RESTAURANT SALLE A-MANGER L.H. Lafontaine
● STEAKS ● BROCHETTES ● FRUITS DE MER ●
SPECIALS DU MOIS DE MAI
● FILET DE POISSON FRAIS \$8.95
● ESCALOPE DE VEAU PARMIGIANA \$9.95
● CREVETTES ET PETONCLES FRAICHES \$13.95
marinara ou frites ou à la crème
TABLE D'HÔTE TOUS LES MIDIS ET SOIRS
CAFÉ DE LA SEMAINE (ramené à votre table) \$3.50
D'OUTES LES FINS DE SEMAINE MUSIQUES CHANTEURS POUR AGIR EN VOTRE REPAS
513, SAMUEL-DE-CHAMPLAIN, BOUCHERVILLE 641-3684
SORTIE MONTREAL DE LA ROUTE 132

Une tradition chère au cœur des amateurs de fruits de mer bien frais.
LA FÊTE DES MÈRES au PAVILLON DE L'ATLANTIQUE et chez MOBY DICK'S.
Repas complets en table d'hôte à compter de \$18,50. Des roses pour madame. Veuillez réserver tôt.
285-1636
STATIONNEMENT GRATUIT AU GARAGE ALAN, ENTRÉE STANLEY, 1188 ouest Sherbrooke, maison Alcan. Ouvert tous les jours des midi Le dimanche des 17 h. Principales cartes de crédit acceptées. Téléphone 285-1636

KLONDIKE
STEAKS, FRUITS DE MER ET SPECIALITÉS ITALIENNES DE 1re QUALITÉ
5805, Transcanadienne • 744-5841 (Sortie 65 du Métropolitain, 1 minute à l'ouest de Decarie)
UNE FLEUR À CHAQUE MAMAN pour la fête des Mères Ouvert dès midi
STEAK 995\$ 16 oz
À volonté MOULES (préparées de 2 façons) **995\$**
15 CREVETTES (préparées de 3 façons) **1095\$**
Comprend salade et pain maison
VENEZ ET GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE! RÉSERVEZ MAINTENANT POUR LA FÊTE DES MÈRES!

285-7111
LES ANNONCES CLASSÉES
La Presse

Restaurants

Le Montréalais: l'animation particulière des grands hôtels

FRANÇOISE KAYLER

Tôt le matin, on peut être sur le point de rentrer, on peut être sur le point de partir. On peut avoir envie de déjeuner en dehors de chez soi. Les restaurants des hôtels sont souvent le point de chute idéal. Un peu impersonnels peut-être, mais avec cette animation particulière qui donne l'illusion de se promener ailleurs.

Le Reine Elisabeth donne doublement cette impression de dépaysement. Les travaux de rénovation, qui ont touché plusieurs points de l'établissement, ont complètement transformé la physionomie du rez-de-chaussée en supprimant l'ancienne entrée donnant accès à la gare. Et en créant un élégant et beau restaurant à la place de l'ancien restaurant-caféteria.

Le Montréalais vit dans le marbre et le cuivre, multiplie les tapisseries et les plantes vertes,

diversifie les occasions de le fréquenter en offrant bar confortable, petite et grande salle à manger, mezzanine retirée, bar à salade invitant, espaces reposants et section non-fumeurs. L'ensemble respire largement, ouvert sur l'extérieur par de grandes baies vitrées, repoussé vers le haut sous un plafond que l'on ne sent pas.

La carte du matin peut satisfaire tous les appétits, allant du simple croissant-café aux kippers, hareng mariné, corned beef, crêpes, oeufs évidemment, etc... Les menus peuvent porter des noms alléchants. Le Montréalais (\$7.75) proposait un oeuf benedictine bien présenté, léger, élégant. Le Vacancier (\$8.75) était une illusion de voyage: caviar et blinis, des bleuets (beaucoup trop froids) dans une coupelle, de la crème sure dans une autre et des petites crêpes. Le bacon croustillant donnait un peu de poids à



l'ensemble. Le jus d'orange était du vrai jus d'orange.

Le Montréalais est à la mode du jour. Il s'est offert un grill où brûle le mesquite. Soir et midi, viandes et poissons grillés sont en vedette.

Le flétan, recommandé ce

soir-là par le service de table, était une belle pièce, coupée largement, cuite sans brusquerie, avec une chair tendre en dedans et légèrement teintée, en dehors, par la saveur que donne ce bois qui brûle d'une façon particulière. Un beurre à l'estragon,

Feuillette de fruits de mer
Petite marmite Le Montréalais
Flétan grillé au Mesquite
Paillard de veau dijonnaise
Bar à salade
Vacherin
Salade de fruits
Cafés
Menu pour deux, avant vin, taxe et service: \$40.00

servi à part, permettait de doser soi-même l'assaisonnement. Une pomme de terre au four, malheureusement cuite (et servie) dans une feuille d'aluminium déparait cette assiette, aussi bien pour l'apparence que pour le goût. Au four, pourquoi pas au four à micro-ondes qui donnerait de bien meilleurs résultats.

Le paillard de veau dijonnaise était une belle tranche de veau, bien taillée et bien cuite, tendre et relevée fortement par la moutarde blanche. Les frites étaient l'accompagnement idéal, mais elles n'étaient pas idéalement faites, trop molles, trop brunes.

En entrée, le feuillette de fruits

de mer aux feuilles d'épinard et au soupçon de pastis était aussi léger que parfumé. Le feuillette aérien laissait échapper des pétoncles laiteux sur un fond de sauce fine. L'épinard était discret, quelques moules farcies complétaient la présentation.

La petite marmite « Le Montréalais » a conservé la présentation sous pâte désormais célèbre. En dessous le consommé au canard était cristallin, quelques légumes coupés en cheveu, quelques morceaux de chair de canard et le garnissage et un soupçon de marrons donnait une touche inédite.

Au dessert, la salade de fruits était fraîche, le Vacherin monté sur une crème glacée de bonne qualité et une meringue trop sèche était servi sur un joli fond de crème anglaise.

LE MONTREALAIS
Hotel Reine Elisabeth
900 ouest Dorchester
861-3511

Bonne fête maman!

NE L'OUBLIEZ PAS LE DIMANCHE 10 MAI

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

AUX DÉLICES DE SZECHUAN
ou le soir-vivre ou le service du soir-vivre
Un relais de la gastronomie chinoise
(F. Kayler)
Spécialités szechuanoise et pékinoise
1735, ST-DENIS
Renseignements et réservations 844-5542

Le Américain
Un vent de Bretagne dans la cuisine française!
Membre de l'A.R.Q.
(Association des Restaurateurs du Québec)
1550, Fullum coin Maisonneuve
Res.: 523-2551
Fermé le dimanche

LE BOULEVARD
Fine cuisine Bistrot-restaurant
Un restaurant aux aromes inédits
- Venez un sens nouveau à la Fête des Mères, offrez-lui le Boulevard -
5358, boul. Levesque, Saint-Vincent-de-Paul, Laval (à deux pas du pont Pie-IX)
Reservations: 661-4985

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

LA PETITE VENISE
CUISINE GASTRONOMIQUE ITALIENNE
Menu spécial pour la Fête des Mères
5134, boul. Henri-Bourassa Est
Membre de l'A.R.Q.
(Association des Restaurateurs du Québec)
321-7307

Sancho Pansa
À LA FÊTE DES MÈRES, PENSEZ À ELLE
VENEZ LA FÊTER AVEC NOUS.
Table d'hôte spéciale de midi à partir de 7.95\$
Enfants de moins de 12 ans 6.95\$
Le soir à partir de 12.95\$
3458, av. du Parc, près de Bloor 844-0558

LA VIEILLE FÊTE
SPÉCIAL
Soupe à l'oignon et 1 lb de cuisines de grenouilles sautées à la provençale \$13.95
VIEUX MONTRÉAL
LA MER À BOIRE
429, ST-VINCENT
Res.: 397-9610

Auberge Les Tables
Cuisine traditionnelle à 5 minutes de Montréal
L'ENDROIT IDEAL POUR LA FÊTE DES MÈRES
TOUS LES VENDREDIS SOIRS
ALAIN GUITARISTE
585, rue Victoria, Saint-Lambert
Res.: 466-2197
Stationnement facile

CHEZ BETTER
NOUVEAU RESTAURANT-BISTROT
Plus de 40 variétés de bières importées
Délicieuses saucisses européennes accompagnées de choucroute ou de nos frites maison
4382, boulevard Saint-Laurent (au sud de Mont-Royal)
Tél.: 845-4554

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

SHANGHAI 酒港
Spécialités de Shanghai et de Pékin
Douceur et charme (F. Kayler)
Menu spécial de la fête des Mères 17\$
Fermé le lundi
Tel.: 845-1489 2028, rue St-Denis

à la BARRIQUE
Restaurant français - Fruits de mer
FÊTE DES MÈRES
BRUNCH 12.95\$
SOUPER 21.95\$
incluant: potage, entrée, plat principal et dessert.
Bonne fête à toutes les mamans.
SPÉCIAL DE MAI
Assiette de crevettes géantes à la provençale incluant potage, salade César et café
12.95\$
et leur fameux «soupe-tôt» du dimanche au vendredi de 17 h à 20 h
1/2 prix sur les plats principaux à la carte.
Souper dansant du jeudi au dimanche
Réservations: 387-5655
Stationnement gratuit - Cartes de crédit
1345, rue Fleury est, Ahuntsic

Georges Coulombe
fête
la Fête des Mères en chansons
à la Vieille France
52, rue St-Jacques à 2 pas de la Place d'Armes
De 17 h à la fermeture
Menu complet à partir de \$10.95
Stationnement facile
Réservation: 845-1575 332-2771

Chateau Madrid
BRUNCH
DE LA FÊTE DES MÈRES 16.95\$
de 11 h 30 à 14 h 30
DINER-CONCERT DE GUITARE CLASSIQUE ET FLAMENCO
SPECTACLE ven. au dim. à 20 h et 23 h
TABLE D'HÔTE à partir de 15.95\$
DINER D'AFFAIRES
1177, rue de la Montagne (1 coin de rue à l'ouest du Centre Sheraton)
Réservations: 861-3710

La Petite Marmite
SPÉCIALITÉS FRANÇAISES ET CRÊPES BRETONNES
7064, boul. PIE-IX, M11
TABLE D'HÔTE 16,95\$
FÊTE DES MÈRES
OUVERT MIDI ET SOIR
RÉS.: 727-3540

Le Caveau
Cette année pour la fête des Mères, unissez au bonheur familial le plaisir de partager une bonne table.
Menu spécial servi samedi et dimanche soir.
2063, rue Victoria 844-1624

Solmar
AVRIL AU PORTUGAL - A MONTRÉAL AU
TOUT LE MOIS DE MAI
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 (si occupe) 861-3210

Ghez Pierre
RESTAURANT-BAR FRANÇAIS
Cuisine recherchée
Salons privés
1263, Labelle Métro
Berri-de-Montigny
Réservations: 843-5227

Miyako
RESTAURANT JAPONAIS FINE CUISINE
Venez fêter la fête des Mères chez nous.
Restaurant classé**** par les médias d'information
Personnel attentif, costume traditionnel (kimono)
Lieu enchanteur, ambiance japonaise où il fait bon de réunir famille et amis
SALON PRIVÉ (TATAMI ROOM) licence complète
OUVERTURE: 11 h 30 à 2 h 30 et de 17 h à 23 h
FERME SAMEDI MATIN ET DIMANCHE MATIN
1439, RUE AMHERST, MONTRÉAL
RÉSERVATIONS: 521-5329

Au Vieux Montréal
restaurant français
Samedi et dimanche soir, menu de la fête des Mères 20\$
Velouté de volaille
Salade panachée
Saumon frais de l'Atlantique à l'oseille
Médillons de veau au poivre blanc et aux pâtes fraîches
Filet mignon aux échalotes
Fraises Romanoff
361, RUE SAINT-PAUL EST
RÉS.: 861-5337

Chez Queux
SUPER BRUNCH
DE LA FÊTE DES MÈRES
moitié prix pour les enfants
MUSICIENNES
MENU GASTRONOMIQUE DU SOUPER \$24.50
FESTIVAL DU HOMARD 1 homard \$13.50
Stationnement gratuit place Jacques-Cartier
SALLE DE RÉCEPTION
158, rue Saint-Paul est
866-5194 - 866-5988

Le raffinement de la cuisine italienne
la sila
10 ans déjà.
2040, rue Saint-Denis, Montréal - 844-5083
Stationnement gratuit à l'arrière
Ouvert du lundi au samedi de 17 h 30 à 23 h
Membre de l'A.R.Q. (Association des Restaurateurs du Québec)

La Bretelle
cuisine française
Dégustations surprises
animation musicale
apportez votre vin
brunch à partir de 11 h
Pour la fête des Mères, réservez vos fleurs tout en réservant votre table.
1874 (près St-Ontario)
tes. 526-5486

LE TRICOLORE
SPÉCIAL DE LA SEMAINE
Tous les plats principaux à la carte à 9.95\$
Exemples:
Carre d'agneau Levezou
Saumon frais au beurre blanc
Grenadin de veau aux 2 poivres
Scampi à la provençale
Sole de Douvres meunière et autres.
RÉS.: 843-7745
2065, rue Bishop
Ouvert pour la fête des Mères de 11h30 à 23h30

Une journée très agréable attend...
Brochetterie Les Obviers
Menu varié entre \$6.95 et \$12.95
Vendredi et samedi Surf & Turf et Tourmedos
Ouvert spécialement ce dimanche des 16 h.
Apportez votre vin
Réservez maintenant: 525-9703
1393, boul. Dorchester est
Face à la maison Radio-Canada

La Lucarne
D'Outremont
un coup d'oeil abordable sur la gastronomie.
À L'OCCASION DE LA FÊTE DES MÈRES NOUS OFFRIRONS UN KIR À TOUTES LES MAMANS ET NOUS SERONS OUVERT LE MIDI ET LE SOIR
Notre spécialité, les abats: cervelle, rognons, foie de veau et ris de veau.
Menu spécial: potage, rognons sautés à la dijonnaise, mousse au café 9.95\$
1030, rue Laurier Ouest Outremont
RÉS.: 279-7355
Section pour non-fumeurs disponible.
Membre de l'A.R.Q. (Association des restaurateurs du Québec)

La Maison des Chavignol
Vous ne l'oublierez jamais!
Dans une maison de 1810
RESTAURANT
Fine cuisine française
Relais gastronomique
Midi: menu spécial pour gens d'affaires
Ouvert le midi dès 11 h 30 et le soir dès 17 h 30
Fermé le lundi
3, av. des Terrasses (angle boul. Ste-Rose) Ste-Rose, Laval
Réservations: 628-0161

L'ÎLE DE FRANCE
Cuisine Française
Piano Bar
Stationnement au sous-sol.
Menu spécial de la fête des Mères \$19.95
Menu pour enfant 9.95\$
Et aussi notre choix à la carte.
Réservez dès maintenant
801 ouest, boul. de Maisonneuve
849-6331
McGill

DORLOTEZ MAMAN
Invitez-la chez un des 2000 restaurateurs membres de l'Association des restaurateurs du Québec...
Les professionnels.
ASSOCIATION DES RESTAURATEURS DU QUÉBEC