



James Wilson Morrice

Il n'a pas laissé d'écrits. Pas de grandes réflexions sur la peinture, la vie ou la société. Quelques notes seulement dans ses carnets de dessin indiquant des horaires de trains ou de bateaux. Quelques lettres à ses parents et amis. Il ne s'est pas marié, n'a pas eu d'enfants à ce que l'on sache. Si bien qu'il donne toujours du fil à retordre aux historiens qui tentent de reconstituer sa vie, de définir qui il était, ce qu'il pensait et qui doivent, pour y arriver, se transformer en détectives. C'est ce qu'a fait pendant trois ans Nicole Cloutier, responsable de la grande exposition James Wilson Morrice (1865-1924) au Musée des beaux-arts de Montréal. Morrice, né à deux pas de ce qui deviendra notre musée, conserve donc toujours une bonne partie de son mystère.

On sait cependant qu'il a beaucoup peint (800 tableaux sont répertoriés), beaucoup voyagé, et beaucoup écrit de whisky, comme si ses origines, écossaises, y étaient pour quelque chose. C'est le whisky qui le tuera. Qu'il était riche et a su très bien mener sa carrière d'artiste depuis la ville-

lumière où se trouvait son pied à terre, en participant à toutes les grandes expositions annuelles qui se déroulaient à Paris, Londres, Bruxelles, Rome, Philadelphie, Montréal et Toronto. Ce qu'un artiste comme Alfred Laliberté,

JOCELYNE
LEPAGE

par exemple, n'a jamais pu se payer, les frais de transport des œuvres étant trop élevés. C'est Nicole Cloutier qui fait cette remarque.

On sait également qu'il a beaucoup fréquenté les cafés parisiens et compté bon nombre d'amis parmi les artistes américains et européens attirés dans la capitale. Trois d'entre eux, semble-t-il, en ont fait un personnage de roman: Arnold Bennett, Aleister Crowley et Somerset Maugham, ce dernier dans *The Magician*.

QUESTION D'AMBIANCE

James
Wilson
Morrice
au MBA

Morrice est en fait le peintre canadien du début du siècle qui s'est le plus manifesté sur la scène internationale. De son vivant, il a participé à 140 expositions dans sept pays différents et plusieurs musées étrangers ont fait l'acquisition de ses œuvres avant que les musées canadiens n'emboîtent le pas. Il y a deux tableaux, par exemple, qui se trouvent aujourd'hui à l'Hermitage et que les autorités soviétiques n'ont pas voulu prêter pour l'exposition à Montréal.

James Wilson Morrice est considéré par certains comme un des plus grands peintres de l'histoire de la peinture canadienne. Parce qu'il a fait une œuvre originale, assimilée les leçons de l'impressionnisme et du fauvisme sans s'y soumettre. Le cubisme est toutefois passé près de lui sans le toucher. On le connaît moins bien que d'autres artistes au Canada parce qu'il a surtout vécu en Europe, même s'il a toujours pris soin de ne pas perdre le contact avec son pays où il revenait chaque année. Mais le public canadien n'était pas prêt à accep-

ter les œuvres de Morrice, trop avant-gardistes pour son goût.

Aujourd'hui, le Musée des beaux-arts de Montréal est celui qui possède la plus grande collection de Morrice, une collection enrichie ces dernières années par un don important de la famille. Faute d'espace, notre musée est forcé de garder dans ses réserves la plus grande partie de ses collections. Aussi faut-il se réjouir qu'il ait fait place cette année à une grande exposition de James Wilson Morrice, certainement un des peintres canadiens les plus intéressants de sa génération et un de nos plus grands paysagistes. Les œuvres exposées proviennent en partie du Musée mais également d'une trentaine de collections appartenant à d'autres musées canadiens et étrangers, notamment au Musée du Quai d'Orsay et de l'Union centrale des arts décoratifs de Paris, de la Tate Gallery de Londres et à plusieurs collections particulières. Les quatre salles du Musée qui ont logé Picasso sont donc maintenant réservées à James W. Morrice.

Pour ceux que la question inté-



Le « Quai des Grands-Augustins » à Paris.

resse, sachez qu'on évalue aujourd'hui les petites toiles de Morrice à \$50 000 en moyenne tandis que les grandes peuvent parfois atteindre \$250 000.

On trouvera au Musée quelque 106 œuvres, surtout des huiles, mais également des aquarelles et des pochades. L'accrochage répond à un certain ordre chronologique tout en respectant des thèmes chers à Morrice. (Scènes de nuit, plages et bords de l'eau, parcs, promenades, cirques le soir, scènes de rue, quelques portraits, etc.). Cela permet au visiteur de suivre l'évolution tout en douceur de l'artiste depuis ses premières œuvres réalisées au Canada à peu près dépourvues de personnages et sombres, jusqu'à ses toiles aérées, éclatantes et sensuelles des dernières années, comme si le soleil de l'Afrique et des Antilles avait transformé cet homme qui venait du froid. A moins que ce ne fut l'influence de Gauguin et de Matisse. Morrice a en effet passé deux hivers avec Matisse en Afrique du Nord.

En suivant le trajet de l'exposition, on a également l'impression de voyager avec Morrice. De pas-

ser comme lui de la Bretagne à Venise, de l'Afrique du Nord à l'hiver canadien, de Paris à Tanger, de Québec aux Antilles, à la recherche du moment fugitif, insaisissable, où la lumière passe délicatement comme un ange.

La présence des pochades dans l'exposition nous permet de comprendre comment Morrice travaillait. Car c'est sur ces toutes petites pièces voyageant avec lui dans ses poches comme un carnet de bord, que Morrice jetait son premier jet, presque parfait, qu'il transposait ensuite dans son atelier sur de plus grandes toiles.

Pendant l'exposition, on pourra voir un court métrage sur Morrice présenté dans une des salles du rez-de-chaussée du Musée. Par ailleurs, demain à 14 h 30, les quatre auteurs du catalogue raisonné sur Morrice (qui sera peut-être disponible ce week-end pour \$29,95) parleront de l'homme et de l'œuvre.

James Wilson Morrice, *Avec vue sur le paysage*, au Musée des beaux-arts de Montréal, jusqu'au 2 février. Prix d'entrée: \$2,00; \$0,75 pour les étudiants.

Le Montréal victorien de John Ostell

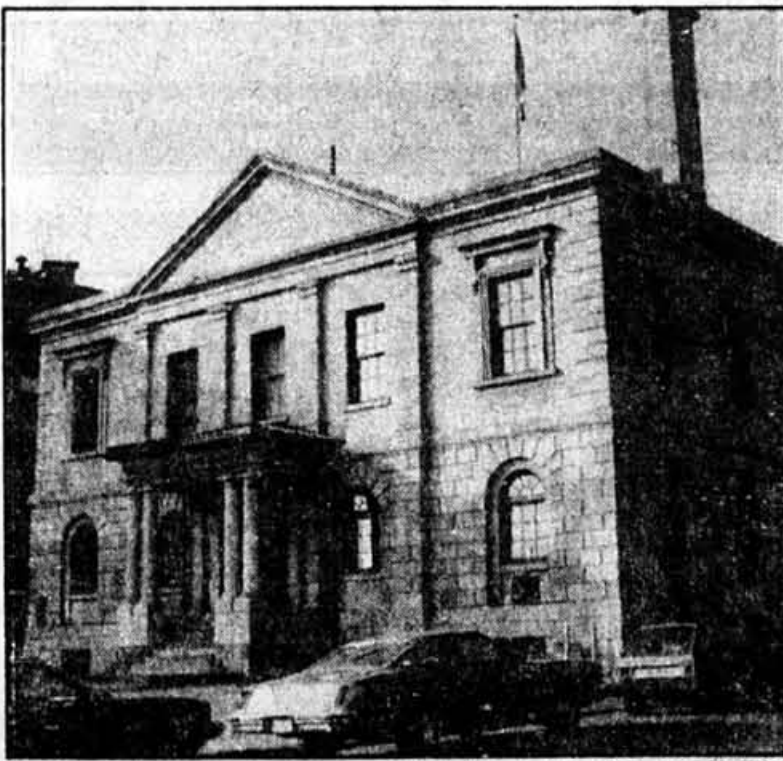
Si vous n'êtes pas architecte, je parie que vous ne connaissez pas plus que moi John Ostell. Et pourtant, c'est à lui qu'on doit une bonne partie de la face victorienne de Montréal. Il est ma découverte de la tournée rue Sherbrooke ouest. Ça se passe au Musée McCord, en face de l'Université McGill.

Quand John Ostell quitte Londres pour s'établir ici, Montréal n'est qu'un gros village de 27 000 habitants. On est en 1834. Il y a des villas d'été et des fermes sur les pentes du Mont-Royal et pas beaucoup de quais le long du Saint-Laurent. Ostell, arpenteur-architecte, les deux fonctions n'étaient pas divisées à l'époque, arrive au bon moment. Montréal s'apprête à devenir une ville portuaire et industrielle. Sa population connaît dans les prochaines années un accroissement considérable. On a besoin d'architectes.

« Suivre les activités d'Ostell, écrit Jean-Claude Marsan dans la préface au catalogue (\$10) c'est

prendre connaissance presque un par un des éléments qui permettront le démarrage de la seconde phase de développement de Montréal. Et c'est ce qui rend l'histoire de John Ostell si intéressante. Car il ne fut pas seulement le premier architecte digne de mention à créer une œuvre considérable à Montréal, il fut aussi un homme d'affaires prospère, très proche de la politique municipale, mêlé de près aux activités sociales et culturelles de la ville. En outre, il fut assez intelligent pour épouser une bourgeoise canadienne-française catholique alors qu'il était anglophone protestant, ce qui lui valut d'être sollicité des deux côtés à la fois.

En moins de 25 ans, entre 1835 et 1859, Ostell a laissé quelque 25 bâtiments dont une dizaine sont encore debout aujourd'hui, en tout ou en partie, notamment la Maison de la douane (Place royale), le Pavillon des arts de l'Université McGill (l'ex-édifice de l'université), l'église Saint-Jacques (il en reste un morceau



Le Musée McCord

photo Paul-Henri Talbot, LA PRESSE

accroché à l'UQAM) le premier véritable Palais de justice de Montréal, rue Notre-Dame, un peu pompeux celui-là, et le Grand séminaire. Des monuments aux styles variés, dans l'ensemble sobres et distingués comme on les aimait à l'époque victorienne. Il avait également construit le Palais épiscopal, détruit plus tard par un incendie, des églises, des magasins, une raffinerie, etc.

Ostell fut également inspecteur des chemins et à ce titre responsable de la construction des rues. Arpenteur de la ville puis Arpenteur de la province, juge de paix. Quelques années après l'apparition du chemin de fer, il est président d'une compagnie de chemin de fer; il fut associé aussi à la Montréal City Passenger Railway, premier service de transport en commun. Quand l'éclairage au gaz se répand, il se retrouve à la New City Gas Company dont il sera plus tard président. A l'âge de 46 ans, il abandonne l'architecture pour se consacrer surtout à son entreprise de bois de charpente qui expor-

te dans le Haut-Canada, aux États-Unis, en Grande-Bretagne et en Australie.

C'est cela que raconte l'exposition à l'aide de photos, dessins, plans, tableaux, quelques maquettes d'époque, documents divers au nombre total de 110. Une exposition qui nous plonge dans le Montréal du 19^{ème} siècle en pleine effervescence et dans l'univers d'un homme dynamique doué d'une énergie exceptionnelle. Le genre d'homme que l'un et l'autre de nos deux principaux partis provinciaux auraient bien aimé recruter pour la dernière campagne électorale.

A compter du 4 décembre, une exposition conçue pour les enfants s'ajoute à celle de John Ostell. Poupées du 18^{ème} jusqu'au début du XX^{ème} en vêtements d'époque pour enfants dans des décors d'époque.

J.L.

John Ostell, architecte, arpenteur, au Musée McCord, 690 ouest, rue Sherbrooke, jusqu'au 5 janvier. Prix d'entrée: \$1,00. Entrée libre pour les enfants.

LA TOURNÉE IMPOSSIBLE (2)

L'Ouest, ma chère

Chose promise, chose due, a rappelé le patron. Ce n'est pas qu'une tournée des galeries soit si difficile à faire que cela, encore moins impossible. C'est que chemin faisant, on s'arrête quelque part, on découvre l'exposition qui mérite, à nos yeux, la meilleure part de la page à remplir au détriment d'autres expositions de valeur à peu près égale. On découvre aussi celles dont on aurait dû parler mais pour lesquelles on arrive trop tard. Une tournée, ça finit par ressembler parfois à du magasinage.

La semaine dernière, en prévision de l'exposition James Wilson Morrice au Musée des beaux-arts, j'ai fait la rue Sherbrooke ouest. À l'approche des Fêtes, que l'on soit dans l'est ou dans l'ouest, les expositions individuelles se font de plus en plus rares et cèdent la place aux groupes d'artistes que les galeries représentent ou à leurs meilleurs « vendeurs ». Ou encore à un accrochage qui allie quelques œuvres de ces artistes à d'autres sorties des réserves que l'on doit aux grands noms de notre petite histoire de la peinture au Québec. C'est le cas, par exemple, à la galerie Walter

Klinkhoff (Krieghoff, Roberts, Cosgrove, Lemieux, Pollan, Dal-laire, Bellefleur et... René Ri-chard, etc.)

La rue Sherbrooke ouest, c'est le royaume des meilleurs paysagistes actuels auxquels viennent se joindre quelques hyperréalistes; le royaume du savoir-faire à l'ancienne et du bon chic bon genre. Dans l'ensemble, on y trouve ce qui roule le mieux, nous dit-on, sur le marché local de l'art.

S'il faut se fier aux points rouges placés à côté de presque toutes ses œuvres à la galerie Claude Lafitte, Maurice Domingue, un artiste passé maître dans l'art de l'aquarelle, de grandes aquarelles avec vues amoureuses et bien senties sur paysages urbains, n'a guère besoin de publicité. Peut-être qu'Alexis Arts, un autre paysagiste, connaît un sort tout aussi heureux chez Bernard Desroches où son exposition devrait commencer cette semaine. Mais il est un « paysagiste » assez particulier chez Elca London qui nous vient de l'Ouest celui-là, un jeune passé par les ateliers d'Emma Lake qui renouvelle peut-être le genre: Norman Dulin.

À la galerie Waddington et Gorce où on semble avoir récupéré les grands noms (comme Jack Bush et Mollinari) de notre histoire récente, cautionnée celle-là par les institutions, on s'apprête à décrocher les grands tableaux de Jean McEwen qui aura droit, en 1987, à une rétrospective au MBA. Là aussi, beaucoup de points rouges.

À la galerie Amrad, Esther Dagan, cette spécialiste de l'art africain, a un petit quelque chose de très particulier pour les Fêtes. Il s'agit d'une série de figurines noires en terre cuite réalisées par les femmes juives éthiopiennes. Selon Mme Dagan, des villages entiers de Falashas ne sont plus composés que de femmes et d'enfants. Le produit de la vente des statuettes dont les prix varient entre \$25 et \$120 environ sera versé à un organisme juif qui vient en aide aux Falashas. Il paraît que le gouvernement éthiopien interdit l'exportation des produits artisanaux des Juifs éthiopiens parce qu'ils ne représentent pas vraiment le pays. Ce serait donc des objets passés en contrebande.

Il y a des liens entre l'art afri-



Maurice Domingue, « Rue Saint-Denis, Québec », chez Claude Lafitte.

cain et le travail de James Hansen présenté chez Sam Lallou. Hansen est un jeune homme blond aux yeux bleus si ma mémoire est bonne. Il faisait partie du trio qui a réalisé une fresque monumentale dans une église du Lac Saint-Jean l'année dernière, un des rares événements artisti-

ques que *Le point* ait couvert. Ses toiles et ses objets tiennent de la fresque et du graffiti, de l'art primitif et de la civilisation urbaine, un peu comme le jazz.

Si vous aimez l'art du verre, il y a la rue Sherbrooke une galerie faite sur mesure pour vous, Verre d'art, qui regroupe proba-

blement ce qu'il se fait de mieux ici dans ce domaine. Ça va d'animaux miniatures pour enfants aux sculptures impressionnantes de François Houdé. C'est une galerie à découvrir.

Voilà pour le magasinage.

J.L.

GALERIES D'ART

EXPOSITION
des petits tableaux
des artistes de la galerie
jusqu'au 31 décembre incl. Nous réservons tout tableau sans frais.

La Galerie Art Sélect Inc.
6810, Saint-Denis, Montréal — 273-7088

OUVERT Mardi-mercredi 10 h 30 à 18 h Jeudi-vendredi 10 h à 21 h Samedi 10 h 30 à 17 h Dimanche 13 h à 17 h

RIOPELLE
10 PEINTURES PÉRIODE 1949-1955
DU 7 AU 15 DÉCEMBRE

GALERIE DON STEWART 2148, rue Mackay
Montréal 932-2852

GALERIE TIM ROBERTS 1452, rue Sherbrooke o.
Montréal 281-1452

Galerie Archambault
Jusqu'au 27 décembre incl.
SÉLECTION
PETITS FORMATS
Oeuvres des peintres de la galerie et
bronzes de R. Langevin.

Heures d'ouverture:
dimanche de 13 h à 18 h;
mercredi et samedi de
14 h à 18 h;
jeudi et vendredi de 14 h
à 21 h.

1303, rue Notre-Dame, Laval (1586-2202)
Route, Autoroute 15 Nord (40) sortie 122

Facilités de
stationnement

WERTHEIMER
MARBRES ET BRONZES RÉCENTS

Mar. au ven. de 9 à 17:30, samedi, de 9 à 17 (fermé dim. et lun.)

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

Hostellerie Les Trois Milleux
GRANDE VENTE DE TABLEAUX
DE 20 à 40% D'ESCOMPTE

J.P. Lemieux A. Lamer L. Ayotte R. Pilot J. Hammond M. Cullen A.J. Casson P.V. Beaulieu L. Bézile P.G. Dubois L. Gervais J. Little A. Mohr	C. Gagnon A. Côté M. Pelletier D. Richard W. Showell A. Arts M. Mauro G. Farago G. Pfeiffer A. Sh. Scott Campau A. Leimanis D. Brown	P. Bourque G. Rock L. Brunet U. Brunet M. Lacroix D. Artz A. Buscio J. Funnekotter P. Duberger Y. Provost F. Rose P. André A. Bertounesque J.M. Blier	G. Bourgoin L. Brunet U. Brunet S. Cosgrove L. DelSignore M. Domingue M.A. Fortin G.E. Gingras G. Hrabec H. Hudon D. Jaouey F. Labelle H. Masson	M. Mercier B. Modeste A. Ouellet A. Pellon L.P. Perron R. Pilot R. Richard A. Rousseau A. Soly P. Surrey J.D. Leclerc C. Le Sauter
--	--	--	--	---

290, rue Richelieu, Saint-Marc-sur-Richelieu, Québec
Sortie 112 (transcanadienne) (514) 584-2231

ALVAR AALTO

MEUBLES ET OBJETS EN VERRE
JUSQU'AU 5 JANVIER 1986

EXPOSITION
D'ARBRES DE NOËL À PARTIR DU 12 DÉC.

CHÂTEAU DUFRESNE
MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS DE MONTRÉAL
BOUTIQUE CAFÉ DES ARTS DECO

Distinguez-vous...

en offrant à Noël
un livre choisi aux librairies

- Vaste choix
- Libraires compétents
- Conseils personnalisés

flammarion 1243 University 866-6381
4380 St-Denis 284-3688

scorpion Centre Laval 688-5422
Galeries d'Anjou 351-8763 Les Terrasses 288-3514
Mail Champlain 465-2242

ABRI FISCAL
oeuvres d'art d'artistes canadiens et québécois cotés

LOCATION/ACHAT

B. Modeste L. Brunet I. Karacsony G.E. Gingras	Jeanne Roy Monique Bédard Étienne Windisch Serge Dubreuil	Marcelle Hamelin Jean-Paul Lapointe Stanley Cosgrove Léo Ayotte	Tex Lecor Fernand Labelle Claude Carrette et autres
---	--	--	--

À PARTIR DE 1800/mois sans intérêt

Pour la modique somme de 18,00\$ par mois, devenez propriétaire d'un tableau de qualité de peintre coté.

Cette formule permet à nos clients de faire l'acquisition permanente de un ou plusieurs tableaux de qualité, sans débours d'argent comptant et d'é-taler ces achats sur une période de deux ans, à un coût moindre que la valeur probable du ou des tableaux acquis à la fin du bail.

Une bonne affaire!

Retournez à:
MAISON D'OEUVRES D'ART
REGENCY INC.
400, boul. Labelle
Bureau 260
Chomedey, Laval (Qué.)
H7V 2S7

Tél.: (514) 687-2096 Ext. sans frais: 1-800-361-9322

☐ Je désire obtenir plus d'informations sur la formule location/achat des tableaux de qualité.

Nom..... Prénom.....
Titre..... Compagnie.....
Adresse..... Tél.....
Ville..... Code postal.....

La Photographie du Bauhaus

Jusqu'au 5 janvier 1986
à la Cité du Havre
873-2878

Hommage à David Feist

L'exposition, présentée avec la collaboration de l'Institut Goethe de Montréal, est organisée par l'Institut pour les relations culturelles avec l'étranger de Stuttgart.

MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN DE MONTRÉAL

Le Musée d'art contemporain est subventionné par le Ministère des Affaires culturelles du Québec et les Musées nationaux du Canada.

Pierre Granche

Jusqu'au 12 janvier 1986
à la Cité du Havre
873-2878

Une installation de Pierre Granche avec la participation de Janos Baracs, professeur à l'École d'architecture de l'Université de Montréal.

Exposition organisée par le Musée d'art contemporain.

Dimanche le 8 décembre à 14 heures, Janos Baracs, conférencier. Entrée libre.

MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN DE MONTRÉAL

Le Musée d'art contemporain est subventionné par le Ministère des Affaires culturelles du Québec et les Musées nationaux du Canada.

Ecrans politiques

Jusqu'au 12 janvier 1986
à la Cité du Havre
873-2878

Exposition organisée par le Musée d'art contemporain et subventionnée par le Conseil des arts du Canada.

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

MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN DE MONTRÉAL

Le Musée d'art contemporain est subventionné par le Ministère des Affaires culturelles du Québec et les Musées nationaux du Canada.

CSB École d'arts plastiques
COURS D'HIVER DÉBUTANT LE 20 JANVIER
INSCRIVEZ-VOUS MAINTENANT

DESSIN DESSIN MODÈLE VIVANT DESSIN ET PEINTURE SCULPTURE

CÉRAMIQUE BIJOUTERIE EMAIL ARTS POUR ENFANTS ET ADOLESCENTS

SEPT DÉCADES D'ART AMÉRICAIN (mars) L'HISTOIRE DE L'ART (mars)

Avec Gloria Bass Marilyn Besner Jennifer Dickson Vincent Di Vincenzo Sarah Gersovitz Shirley Katz Yves Lahey Antoine Pentsch Mireille Perron Richard Purdy Morton Rosengarten Marilyn Rubenstein Arto Tchakmakhtian Celina Segal Roslyn Swartzman Lyn Sweeney Arto Tchakmakhtian

Métro Côte-Ste-Catherine. Tél.: 739-2301

CENTRE SAIDYE BRONFMAN
5170, CHEMIN DE LA CÔTE-STE-CATHERINE

Marche de la peinture — cotes de peintres canadiens et québécois

N.B. Cotes sur grandeur 16 x 20

ARTISTE	SURTE	MEDIUM	COTE	ARTISTE	SURTE	MEDIUM	COTE	ARTISTE	SURTE	MEDIUM	COTE
Aubry G.	—	H	4555	Favreau M.	NM	H	20005	Lecor P.T.	—	H	10005
Bertounesque A.	—	H	5655	Fecteau M.	—	H	14005	Little J.	—	H	35005
Blier J.M.	—	H	9505	Gagnon R.	—	H	9005	Manson M.	—	H	60005
Boivin H.	—	H	5505	Garonette G.	—	H	9755	Mercier M.	—	H	10305
Buka G.	—	H	8955	Gingras G.	—	H	18005	Perron L.P.	—	H	45005
Boucher R.	—	H	3505	Gingras G.	—	PA	6005	Perron L.P.	—	PA	22505
Boucher R.	—	R	4255	Gransow H.	—	H	15005	Picher C.	—	H	11105
Briant D.	—	H	4005	Henry P.	—	H	5255	Picher R.	—	H	10255
Breton Y.	—	H	6755	Horik Y.	—	H	6605	Picher R.	—	A	7505
Buscio A.	—	H	4255	Iacurto F.	—	H	20005	Racine D.	—	H	6005
Carrette C.	—	A	9505	Kirouac L.	—	H	4155	Rabry G.	—	H	4355
Cosgrove S.	—	H	88255	Labelle F.	—	H	7005	Ricard A.	—	H	4355
De Grace N.	—	H	8755	Laframboise R.	—	H	6505	Soly A.	—	H	5505
DelSignore L.	—	H	7305	Langevin C.	—	H	6505	Soulikas P.	—	H	14005
Der J.	—	H	9305	Lamoureux J.	—	H	4005	Soulikas P.	—	A	9405
Domingue M.	—	A	12005	Lapointe J.P.	—	H	6055	St-Cyr C.	—	H	10005
Domingue M.	—	C	19005	Lapointe J.P.	—	H	6055	St-Cyr C.	—	CA	5005
								St-Pierre S.	—	H	9005

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

ARTISTES-PEINTRES, COMMUNIQUEZ-NOUS VOTRE COTE
Renseignements: 1-800-361-9323

VERNISSAGE
(Exposition majeure)

PAULINE T. PAQUIN
le dimanche 8 décembre 1985 à 14h
L'exposition se poursuivra jusqu'au 15 décembre inclusivement.

N.B.: Les tableaux seront exposés le vendredi 6 déc. 85 de 19h à 22h et le samedi 7 déc. 85 de 10h à 17h.

Heures d'ouverture:
Lundi au vendredi — 10h à 16h
Vendredi — 19h à 22h
Samedi et dimanche — 10h à 17h

Galerie d'Art Normand Paquin
3300, boulevard Ste-Adèle, Ste-Adèle
1-229-4213 1-436-1262

Itinéraire: autoroute 15 nord, sortie 72 — Route 117 nord, 4 km au nord de Ste-Adèle, face au motel Altitude.

CHOIX D'ÉMISSIONS

PAR LOUISE COUSINEAU

21:00 (13) — «Victor/Victoria»
Une délicieuse comédie dans laquelle Julie Andrews se fait passer pour un travesti. Les numéros musicaux sont délicieux et la réalisation de Blake Edwards (de la Panthère rose) est pleine de rebondissements.

21:00 (13) — «La fureur de vivre»
Version de *Rebel Without a Cause*, le film qui a immortalisé James Dean en 1955. Les aînés de l'adolescence.

23:15 (13) — A Christmas Special with Luciano Pavarotti
Si vous êtes dans l'esprit des fêtes, voici un classique. Luciano Pavarotti à Notre-Dame de Montréal avec l'OSM, les Petits

chanteurs du Mont-Royal et les Disciples de Massenet.

23:30 (13) — «Le canarleur»
Pour les fans de Clint Eastwood, un policier de Michael Cimino dont le titre original était *Thunderbolt and Lightning*. Un jeune vagabond qui se lie d'amitié avec un criminel en fuite est entraîné dans le crime.

HORAIRE RÉVISÉ

18:05 (13) — Impacts
Inv.: André Bissonnette, Jehanne Benoit, Dr Yves Lamontagne, Jean-Claude Delorme, Jacques Wilkins et Jean-Paul Lefebvre.



Gérard-Marie Boivin animera son dernier *Rendez-vous* à Télé-Métropole demain soir: la direction du 10 a prévenu l'animateur hier après l'enregistrement que l'émission disparaissait.

Gérard-Marie Boivin, qui anime à la radio l'émission *La vie quotidienne* à CBF, était entré à Télé-Métropole il y a deux ans

Gérard-Marie Boivin perd son Rendez-vous au 10

pour animer *La parole est à vous*, une émission d'information.

Lorsque Michel Jasmin a quitté Télé-Métropole pour aller faire une émission de variétés à Radio-Québec, M. Boivin lui a succédé pour animer un talk show.

L'été dernier, *Rendez-vous* était une émission quotidienne. Lorsque l'automne est venu, l'émission est devenue hebdomadaire et a été programmée à 18 h le dimanche soir. Pas la meilleure heure de télé, soit dit en passant.

«Le directeur des programmes, Vincent Gabriele, trouvait que mon émission était trop talk et pas assez show», a déclaré hier M. Boivin, qui a ajouté qu'il n'était pas malheureux que son émission prenne fin.

«Je n'ai jamais réussi à les convaincre que l'émission que je voulais faire, sans variétés mais avec des entrevues plus en profondeur, aurait été meilleure. J'aurais aimé aussi que mes invités se parlent entre eux. Mais la formule ne s'y prêtait guère.»

M. Boivin avoue que ses idoles sont Johnny Carson et Dick Cavett.

«On m'a reproché de faire des entrevues trop longues, dit-il, et pourtant elles n'ont jamais dépassé huit minutes.»

«Fondamentalement, on me trouve trop «affaires publiques» et pas assez variétés, comme l'était Michel Jasmin. Or, moi, je suis un journaliste.»



Gérard-Marie Boivin

GALERIES D'ART

ESTAMPES

J.P. RIOPELLE
SÉRIE ST-PAUL, ÉTÉ INDIEN, AUTOMNE, CLAIRIÈRE, QUÉBEC, L'ÉLÉPHANT

PETITS FORMATS
C. BARRETTE L. JACQUES
L. BELLEFLEUR E. LACHAPPELLE
A. DUMOUCHEL R. PICHÉ

ATELIER GALERIE NOUVEAU ÂGE
350, rue Sherbrooke est
286-0331
Jeu. et ven. de 13h à 20h, sam. et dim. 13h à 17h.

EXPOSITION

Galerie Prélude
présente les œuvres de

Serge Richer
Johanne Thomas
Normand Paul

Vernissage le dimanche 8 déc. de 13 h à 21 h, présence des artistes

Encadrements Longueuil
440, rue Saint-Jean, Vieux Longueuil
Vin et café **670-8080**

Avec la participation de la maison d'œuvres d'art **REGENCY INC.**

SERGE DUBREUIL
et
MARCELLE HAMELIN
vous invitent à les rencontrer à l'atelier galerie au

210, rue Principale
Saint-Sauveur-des-Monts
(face à l'église) **1-227-4456**
sortie 60, autoroute du Nord
Ouvert tous les jours sauf le mardi

LITHOGRAPHIES ET EAUX-FORTES DE

RIOPELLE
DEPUIS 1967

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

ATELIER GALERIE SERGE LACROIX
4593, rue Rivard, Mt
Tél.: 843-4535
Ouvert le dimanche sur rendez-vous

Sculptures récentes de

LÉA VIVOT
et peintures de

LISE JOURDENAIS
vernissage samedi 7 décembre de 14h à 19h

Atelier J. LUKACS
1504, rue Sherbrooke ouest 933-9877
Montréal (Québec) H3G 1L3
Ouvert le dimanche, de 14 h à 17 h

CONCOURS D'AFFICHE

Le téléthon de la paralysie cérébrale

10 décembre 1985
au
3 janvier 1986

Galerie Alliance
680, rue Sherbrooke ouest
Montréal (Québec) H3A 2S6
(514) 284-3768

La galerie «L'AIR DU TEMPS»
présente les œuvres de

JEAN-FRANÇOIS BEAUVAIS
Du 8 au 23 décembre 1985
Vernissage dimanche le 8 décembre 1985 de 13 h à 17 h

ENCADREMENT PROF INC.
2075 Lapinière Brossard 656-1947

FERNAND TOUPIN R.C.A.
«VOYAGE D'HIVER»
MINIATURES

VERNISSAGE DIMANCHE LE 8 DÉCEMBRE À 13:00
jusqu'au 24 décembre

La Galerie
1256 St-Mathieu 932-4550
(au sud de Ste-Catherine)

NOS CADRÉS
contribueront
au succès de votre
prochaine
EXPOSITION
WISINTAINER INC.
1887-1985

galerie
frédéric
palardy
MONIQUE HÉNAUT

Oeuvres récentes
jusqu'au 8 décembre

Pour Noël, la galerie vous offre à un prix cadeau, du 8 décembre au 5 janvier, 30 œuvres choisies de ses artistes.

1170, rue Victoria, St-Lambert, 465-3337
Du mar. au ven. de 11h à 17h
Sam., dim. de 13h à 17h

EXPOSITION
PETITS FORMATS et SCULPTURES
du 8 au 31 décembre 1985
Vernissage dimanche 8 décembre à 13h

Oeuvres exceptionnelles de:

BLIER, Jean-Marc — HARVEY, Monique — NEMETH, Frank
BONMATI, Gabriel — HORIK, Vladimir — NOEH, Anna
BRUNI, Umberto, rca — HUDON, Normand — REBRY, Gaston
DES SIGNORE, Littorio — LAPOURTEUX, Jean — RICHARD, Philippe
GEROMETTA, Giovanni — LEGAULT, Pierre — SOULIKIAS, Paul
VERDON, Mario Et plusieurs sculptures récentes de:

ABRACEN, Harry • DADG • GOLDSTEIN, Sally
José-Luis FERNANDEZ (bronzes d'Espagne, nouvellement arrivés)
Tous les peintres seront présents. Nous serons très heureux de vous y accueillir

MAISON D'ART ST-LAURENT INC.
916, boul. Décarie
Saint-Laurent
744-6683
Mar., mer. 10 h 00 à 18 h 00
Jeu., ven. 10 h 00 à 20 h 00
Sam., 10 h 00 à 17 h 00 Dim. 13 h 00 à 17 h 00

Invitation

Gilles Archambault, Dwight Baird, Catherine Bates, Yvette Boulanger, Umberto Bruni, Claudette Castonguay, Denise Desjardins, Renée Durocher, Marcel Fecteau, Joseph Giunta, Jacques Hébert, Louise Houde, Henry Wanton Jones, Ernest H. Kofler, Normand Lauzon, Frank Nemeth, Jacques Poirier, Maggie Schmidt, Paul Soulikias, Jean-Philippe Vogel.

le dimanche 8 décembre 1985 à 13 h 00
L'exposition se poursuivra jusqu'au 31 décembre 1985

Tous les artistes-peintres seront présents

1110, rue Sherbrooke Ouest, Montréal, Qué. H3A 1G9
Tél. (514) 843-5419

10^{ème} ANNIVERSAIRE

Exposition d'hiver d'ANTIQUITÉS de Montréal

5 - 8 Décembre 1985
Place Bonaventure, Montréal

Plus de 100 principaux antiquaires d'Amérique du Nord offrent une sélection des plus diverses d'antiquités jamais montrées au Canada.

HEURES D'OUVERTURE:

Jeu., 5 décembre 11h — 22h
Vendredi, 6 décembre 11h — 22h
Samedi, 7 décembre 11h — 22h
Dimanche, 8 décembre 11h — 18h

Admission \$3.00 enfants 75¢

Une réalisation «Chanson Antiquaire Ltd» (514) 933-6251

Le canal Quatre-Saisons a l'oeil sur Anne-Marie Dussault et cie

Si vous êtes montréalais, il y a peu de chance que vous connaissiez l'émission d'information *Contrechamp*, qui passe sur tout le réseau de Radio-Canada. Sauf à Montréal, pour des raisons qui n'ont jamais été claires. Mais il y a deux Montréalais qui apprécient cette émission au plus au point: Guy Fournier et Réal Barnabé, respectivement vice-président et directeur de l'information du nouveau canal Quatre-Saisons qui entrera en ondes en septembre prochain.

MM. Fournier et Barnabé ont approché Mme Dussault pour faire une émission du même genre. Tout le problème repose toutefois sur le budget disponible au nouveau canal. Et c'est toujours un point d'interrogation.

Non pas que l'émission *Contrechamp* qui est produite par Radio-Canada à Québec coûte une fortune: \$25 000 pour une



Anne-Marie Dussault

demi-heure d'information, c'est pas cher.

Parlant de *Contrechamp*, l'émission spéciale d'une heure *La Bataille du Saint-Laurent* (celle-là nous l'avons vue au complet au début de septembre, même à Montréal, parce que c'était un spécial pour la semaine canadienne), *La Bataille* donc, vient de remporter le grand prix Wilderness d'information, dans le cadre des prix Anik.

C'est la première fois qu'une émission francophone remporte ce prix que se disputent toutes les stations de Radio-Canada, anglaises et françaises. Et on sait que les émissions anglaises ont presque toujours des budgets de production plus élevés. La victoire de *Contrechamp* est donc encore plus significative.

Cette émission avait déjà remporté un prix Anik dans la catégorie information régionale pour le reportage *Qui a tué France Alain?*

DENIS DE ROUGEMONT Mort de l'auteur de L'amour et l'Occident

GENÈVE (AFP) — Le philosophe suisse Denis de Rougemont, mort dans la nuit de jeudi à vendredi à l'hôpital cantonal de Genève à l'âge de 79 ans, était l'un des très rares écrivains helvétiques de renommée mondiale.

Ses ouvrages (une trentaine de volumes et une centaine d'essais) ont été traduits en 17 langues. En dehors de son métier d'écrivain, Denis de Rougemont dirigeait à Genève l'Institut universitaire d'études européennes.

Né le 8 septembre 1906 à Couvet, près de Neuchâtel (Suisse), Denis de Rougemont a fait ses études à Neuchâtel, Vienne et Genève. De 1931 à la guerre, il vit en France où il est rédacteur en chef des *Nouveaux Cahiers*, de 1936 à 1939, et où il contribue notamment à introduire Soeren Kierkegaard et la philosophie existentielle en même temps qu'il publie ses premiers ouvrages.

Il interrompait son séjour en France pendant une année pour enseigner à l'Université de Francfort. A la fin de 1940, Denis de Rougemont entreprend une tournée aux États-Unis puis en Argentine avant de revenir aux États-Unis où il est retenu par l'entrée en guerre des Américains. Il devient alors le rédacteur principal des émissions françaises de *La Voix de l'Amérique*.

Un vrai Européen
De retour en Europe en 1946, où il rédige le message aux Européens à l'occasion du congrès de La Haye présidé par Winston Churchill, Denis de Rougemont s'engage dans le mouvement en

faveur d'une fédération européenne. En 1949, il organise à Lausanne (Suisse) le congrès européen de la culture qui entraînera la création du Centre de la culture, inauguré à Genève en 1950 et dont il demeurait le directeur.

En 1963, il est également nommé directeur de l'Institut universitaire d'études européennes de Genève.

Ses nombreuses activités ont été marquées par l'attribution de nombreux prix dont le grand prix Schiller en 1982. Denis de Rougemont s'était fait connaître du grand public grâce à *L'amour et l'Occident*, écrit en 1939.

Fils de pasteur, Denis de Rougemont avait fondé sa pensée sur sa croyance en Dieu. Il avait d'ailleurs traduit Luther et Karl Barth. Comme Dieu est unique en trois personnes, Denis de Rougemont croyait en une Europe des régions, une Europe unie dans la diversité.

Opposé à l'État-Nation qui est, selon lui, une porte ouverte sur le totalitarisme, il estimait qu'au contraire, la région est un moyen d'une meilleure répartition du pouvoir où l'homme peut se sentir plus responsable et créateur.

Influencé par les idées de Proudhon, Denis de Rougemont a vécu en solitaire. Enseignant de la tolérance, le plus bel hommage lui avait été rendu par Saint-John Perse: il apparaît sur le front occidental comme le plus représentatif de ce qui pourrait être, au regard de l'histoire, une figuration scientifique de l'homo europæus.



RAEL

LE MESSAGER DES EXTRA-TERRESTRES

Dans le cadre de l'émission «Religions et croyances» sur le canal Inter-9 (position 9 sur le câble) «Accueillir les extra-terrestres» RAE est interviewé par Jean-Denis Saint-Cyr, le dimanche 8 déc. à midi. Suite le lundi 9 déc. à 9h30, jeudi 12 déc. à 17h et dimanche 15 déc. à midi.

Informations supplémentaires: (514) 381-9744 et 384-8695.

LIVRES

CLAUDE DUNETON ET SON «PETIT LOUIS»

«J'ai fini le livre sur les genoux»

Claude Duneton avoue qu'au début il a été «un peu affolé et en même temps excité» d'apprendre que jamais rien n'avait été écrit sur la petite enfance de Louis XIV, le Roi-Soleil. Et Dieu sait si les historiens, français en particulier, ont scruté à la loupe tous les recoins de la monarchie française.

Il n'en fallait pas davantage pour que cet ex-professeur de français et d'anglais, historien de la langue populaire, décide de s'atteler à la tâche et enfante une brève de 597 pages: *Petit-Louis, dit XIV, l'enfance du Roi-Soleil*, publiée au Seuil.

GEORGES LAMON

Issu d'un milieu paysan dont il semble avoir gardé toute l'authenticité, toute la vigueur, Claude Duneton, à la chevelure grisonnante, la tête rentrée dans les épaules, est d'un abord agréable. Une voix à l'avenant. D'une extrême affabilité, le quinquagénaire vous racontera avec empressement, avec une chaleur qu'on ne soupçonnerait point, le cheminement de son livre, pesant chaque mot, chaque phrase. Sans doute son expérience de professeur déteint-elle toujours? A force d'avoir été le complice imaginé et involontaire du *Petit-Louis*, il en parle presque comme s'il l'avait vraiment connu. Avec le regard candide d'un enfant qui vient d'avoir de bonnes notes d'examen.

Un travail énorme

Invité d'honneur du 8e Salon du livre de Montréal, M. Duneton ne cache pas que ce premier ouvrage à traiter de la petite enfance — de la naissance à ses cinq ans — de Louis XIV a nécessité «deux ans d'un travail énorme» dont un enfermement total de huit mois pour l'écrire. Car il admet avoir eu besoin «d'être coupé de tout pendant au moins quatre semaines, pour se mettre dans le bain». A raison d'une quinzaine d'heures par jour.

«J'ai fini cette période de travail sur les genoux», insiste M. Duneton. C'est le plus gros travail physique et intellectuel que j'ai fourni de ma vie. Un travail qui a nécessité autant de recherche que d'écriture. C'est également le plus gros livre que j'ai écrit et le seul à traiter de cet aspect de la vie du futur roi de France. C'est une vision historique la plus serrée possible du siècle, ajoute-t-il. Je me suis également appli-



Claude Duneton

Photo Bernard Brault, LA PRESSE

qué à retracer le Paris de l'époque dans les lieux réels. C'est donc également une entreprise de reconstitution des moeurs des gens de l'époque et en particulier sur la naissance et la puériculture royale.

Une mise en scène

Premier ouvrage à traiter de l'enfance du Roi-Soleil, c'est un roman historique extrêmement bien documenté. Aussi, le premier avec «une mise en scène» — plutôt que romancé — sur l'Histoire, fondée sur des documents d'époque. Avec surtout comme point central les mémoires de Pierre de La Porte, serviteur d'Anne d'Autriche et premier valet de l'enfant-roi.

Une petite enfance non seulement mouvementée par les tiraillements affectifs avec son père Louis XIII, mais aussi dure et presque «dans la gêne pécuniaire». N'oublions pas qu'on est en-

core qu'à l'aube du XVIIe siècle classique.

Comment en est-il venu à traiter ce sujet? Par une rencontre de plusieurs circonstances, admet-il. Comme historien de la langue populaire depuis de nombreuses années (*Parler croquant* (Stock, 1973), *Je suis comme une truie qui doute* (Seuil, 1976), ce projet lui procurait une occasion rêvée d'aborder aussi la question de la langue d'époque. Il avait également pris connaissance des mémoires de Pierre de La Porte, documents qui révélaient des choses inédites sur l'enfance du Roi-Soleil. Un de ses amis, M. Jean Ceaux devait s'occuper avec lui, de la recherche. Hélas, il devait mourir prématurément.

Dans le style du 17e siècle

«Je suis même allé sur tous les lieux dont je parle, insiste-t-il, de telle sorte à créer une atmosphère d'époque. Il m'a fallu aussi fai-

re recopier à la main et traduire de l'espagnol des documents inexplorés. L'originalité du livre, c'est qu'il est écrit dans le style du 17e siècle. Il commence en 1637 et se termine le 14 mai 1643 avec la mort de Louis XIII. — t puis, il peut se lire à plusieurs niveaux. Il y a des allusions qui ne gênent pas le récit. Même des vers du Cid distillés. Sans les citer c'est à la fois un jeu d'esprit et d'accès populaire facile.

Ce roman historique a d'autre part permis à Claude Duneton de satisfaire un tant soit peu sa passion pour la langue populaire française qui abonde dans son ouvrage.

«Moi, j'adapte la forme à ce que j'ai envie d'écrire ou de dire, n'empêche que je suis plutôt stylistique, admet l'homme avant d'aller se prêter à une séance de dédicaces. Pour moi, ce livre, c'est un peu un exercice de style. Ce ne

sont pas tellement les idées, mais le style qui prime.

Mais depuis la parution de son *Petit-Louis*, bien accueilli par la critique, il ne chôme pas pour. En plus d'écrire également des pièces de théâtre, il a un autre roman... de fiction en marche. A quand le prochain roman historique?

RESTAURANTS

TROIKA
Excellente nourriture
Musiciens endiablés
Atmosphère romantique
Unique et inoubliable!

2171, rue Crescent
Ré.: 849-9333

HANCHON
LA MAISON DE L'ORIENT

10236 LAJEUNESSE
angle FLEURY, Montréal

Pour les connaisseurs en cuisine orientale

BAR SALON
BOISSONS TROPICALES
RÉCEPTIONS
CHOIX DE VINS

RÉSERVATIONS 388-9291

du coeur... au ventre

Ristorante
via veneto

5486, boul. Saint-Laurent
(coin Saint-Viateur)
Tél.: (514) 273-4097

RÉSERVEZ DES MANTENANT
POUR VOS PARTIES DES FÊTES
ET LE REVEILLON DU JOUR DE L'AN

Nouveau restaurant italien
Il Rubesco
Table d'hôte du midi de 11h30 à 20h00
Table d'hôte du soir
Ouvert du lun. au ven. de 11h30 à 23h00
Sam. de 16h30 à minuit Dimanche fermé
371, Guiso est 388-6608

ala CATALOGNE
POUR LES FÊTES
DINERS - SPECTACLES
AVEC

RAPHAEL TORR
CHANTEUR - ANIMATEUR
EXCLUSIVEMENT LES 27
28, 29 et 31 DÉCEMBRE
ET LES 1er, 3 et 4 JANVIER

MENU DE REVEILLON \$4000 p.p.
RÉSERVEZ MAINTENANT POUR
LE REVEILLON
ENCORE QUELQUES PLACES
DE DISPONIBLES
866-6254
371, RUE ST. PAUL EST

Restaurant
Claude St-Jean
LA PLACE DU STEAK

FESTIVAL DE CUISSÉS DE GRENOUILLES A VOLONTÉ

FESTIVAL DU STEAK
à partir de lundi 9 décembre

Du lundi au vendredi de 11h à 15h
le meilleur buffet chaud
et froid sur la Rive-Sud et la
table d'hôte à partir de 4.95\$

Le soir, table d'hôte spéciale
à compter de 17h

LE FESTIVAL DES MOUTRES EST
TOUJOURS EN VIGUEUR
(toujours le même propriétaire depuis 1962)
162, boul. Taschereau, Greenfield Park
Res. 672-3330

L'ANCRE D'OR — LE MEILLEUR À MONTRÉAL

UNE EXPERIENCE INOUBLIABLE
SPÉCIALITÉS, FRUITS DE MER, STEAKS ET PLUSIEURS
VARIÉTÉS DE GIBIER MAINTENANT EN SAISON.

SPECIAL
TABLE D'HÔTE
MIDI ET SOIR

BRUNCH DU DIMANCHE \$11.95
Chaque dimanche, de 11h à 14h30
enfants de moins de 10 ans 1/2 prix

777, RUE DE LA COMMUNE OUEST
(à l'ouest de McGill) au coeur du Vieux-Montréal

Réervations: 875-5162

STATIONNEMENT GRATUIT

DANS LE VIEUX MONTRÉAL
La super soirée de LA MARINE est répartie plus folle que jamais!

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

LA SOIRÉE DE LA MARINE
SAMEDI à partir de 20 h 30
FETONS, BUVONS, RIONS, ROULONS

UNIQUE AU CANADA

- Victuailles en abondance
- Amphore de vin rouge
- Spectacle bidon
- Accordéon musette
- Service en patins à roulettes
- Danses

TOUS LES DIMANCHES, BUFFETS CHAUD ET FROID

11 h 30 à 15 h 00. À VOLONTÉ 950\$
FANTASTIQUE BRUNCH - BUFFET

15 h 00 à 20 h 30
SUPER BUFFET CAMPAGNARD 950\$

LE SABAYON

cuisine française et grecque
Spectacles tous les soirs
Musique grecque
et continentale pour le plaisir de la danse.

Table d'hôte \$11.50

Reservez maintenant pour les parties de Noël
(prix spéciaux pour groupes)

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

Auberge Le Vieux Saint-Gabriel
La plus vieille auberge d'Amérique
Depuis 1754

Cuisines canadienne et française
Ouvert de 11 h 30 a.m. à minuit

Steak au poivre flambé 18.50
Les langoustines grillées 20.25
Carré d'Agneau provençale (2) 34.00
Chateaubriand bouillie flambé (2) 37.50

Table d'hôte: 15.50 ou moins
Brunch: 7.95 enfants
Tous les dimanches de 11 h à 15 h \$14.95 adultes

Bar: Accordéoniste-chanteur de 20 h à 2 h Jeudi, Vendredi, Samedi
Salles de réception jusqu'à 175 personnes

426 St. Gabriel 878-3561

LE RESTAURANT DE FRUITS DE MER LE PLUS ORIGINAL

POISSONNERIE

TOUS LES JOURS
OU LE GOUT ET LES
PRÉFÉRENCES PLAIRONT...
DINER
1 1/4 lb de
HOWARD \$7.99
FRAIS

SAMEDI: 1/2 lb de crevettes décorées
DIMANCHES: Pétoncles Digby ou sherry
LUNDI: Poisses 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

8.99

«SOUPÉ-TÔT»
De 17h à 18h30
SURF & TURF
(5 onces filet mignon et 3 compotilles)
DINER DE SCAMPI \$7.99

A VOUS AU PRIX D'AUTREFOIS

1498, STANLEY coin de Maisonneuve 842-1964

Calculatrices Texas Instruments À prix spéciaux chez Eaton!

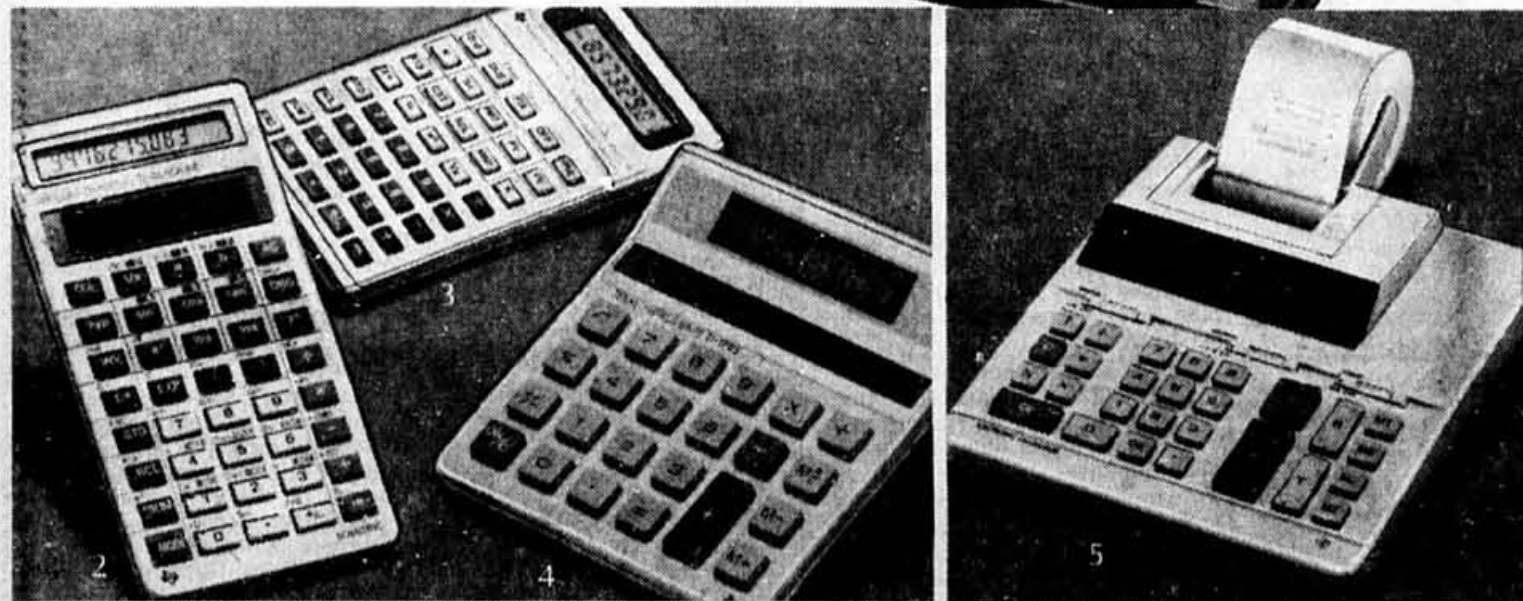
Calculatrices Texas Instruments plus prix spéciaux Eaton — je retiens un — cela fait... des aubaines exceptionnelles!

Calculatrice solaire TI-2130

1. Mémoire, pourcentage et racine carrée, en plus des opérations fondamentales.

Prix Eaton

1999
ch.



2. Calculatrice scientifique TI-36 pour étudiants. 89 opérations, affichage à 10 chiffres. Pour statistiques, algèbre, logarithmes, factorielles, trigonométrie et autres.

Prix Eaton

3599
ch.

3. 4.96 de rabais! TI «Business Analyst-II». Pour résoudre toute une série de problèmes reliés au monde des affaires: statistiques, profits, etc.

Prix courant Eaton 49.95

4499
ch.

4. 2.96 de rabais! Mini-calculatrice de table TI-1795. Affichage 8 chiffres très lisible. Format compact portable. Fonctionnement à l'énergie solaire sans piles.

Prix courant Eaton 16.95

1399
ch.

5. Imprimante 2 encres TI-5035. Affichage 12 chiffres. Utilise du papier standard 5.7 cm. Opérations fondamentales, pourcentage, constante automatique. Mémoire 4 touches. Adaptateur compris.

Prix Eaton

8299
ch.

Eaton Centre-ville, niveau du métro, et à ou par Anjou, Pointe-Claire, Cavendish, Laval, Saint-Bruno, Beloeil et Rockland. Rayon 306. Venez ou téléphonez: 284-8484

EATON

VOTRE GARANTIE DE QUALITÉ À JUSTES PRIX

RESTAURANTS

Nous vous invitons
FESTIVAL DU BIFTECK
ENTRECÔTE SURCHOIX GRILLÉE
pommes frites hollandaises,
salade mélange maison
seulement **375\$** par pers.
Tous les soirs à partir de 17 h.
fleur bleue
4897, rue Barri
(coin Saint-Jacques)
Tél: 523-2858
Cuisine soignée abordable.

pizzeona
Licence complète
25 DIFFÉRENTES SORTES
DE PIZZAS CUITES AU
FOUR À BOIS
CHOIX DE SAVOUREU-
SES SALADES
DÉLICIEUSES PÂTES
VARIÉTÉ DE DESSERTS
Déjeuners d'affaires tous
les jours
Dégustez votre repas
dans notre superbe
ambiance Art déco
SUR PRÉSENTATION DE CETTE ANNONCE VOUS
RECEVREZ 20% DE RÉBAIS SUR VOTRE REPAS
5095, CHEMIN QUEEN MARY
738-5772

Dans le vieux Sainte-Rose à LAVAL
La Renaudière
Cuisine française
Réservez dès maintenant pour vos parties des fêtes.
Ouvert le midi pour les groupes, sur réservation.
(fermé le lundi)
Réservations:
622-7963 - 94, boul. Sainte-Rose

Dans le VIEUX MONTRÉAL
du merc. au dim. incl.
à partir de 18h
«PARTIE D'HUITRES»
UNIQUE EN VILLE
le vieux raffiot
406, rue Saint-Sulpice
Réservations suggérées au 288-7770
Avec la nouvelle saison
AMATEURS D'HUITRES
RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT
POUR UN RÉVEILLON DE NOËL
OU DU JOUR DE L'AN SENSAS
• Huitres sur écaillés à
volonté
• Soupe aux huitres
• Feuilleté aux huitres et
aux moules
• Moules marinière
• Gratin d'huitres
• Beignet d'huitres tartares
• Entrecôte sur choix
grillée
• Comptoirs aux multiples
salades
Seulement **13,50\$** par personne
Stationnement gratuit après 18h du dim. au ven.

AUX JARDINS
RESTAURANT
POUR RÉSERVER,
APPELÉZ LE:
731-7821
AÉROPORT INTL DE MONTRÉAL
7700, Côte de Liesse
Saint-Laurent, Montréal
Québec H4T 1E7
Sortie Montée de Liesse
**BRUNCH INTERNATIONAL
DES FÊTES**
Commencez votre semaine en beauté en vous
joignant à nous ce dimanche.
Vous dégusterez les finesses culinaires de
notre brunch gastronomique.
Des musiciens joueront vos airs préférés.
16,95\$ par personne
Moitié prix pour les enfants de moins de 12 ans
LE PAVILLON HOTEL DE LUXE

**Tout le monde en parle,
y'a du nouveau!**
Le restaurant Murray's
5375, chemin Queen Mary
offre aux gourmets et gourmands,
le dimanche à partir de 10 h 30
BUFFET-BRUNCH
chaud et froid
à volonté **7,75\$**
Assortiment de salades, poissons, fruits de
mer, légumes, fromage à la crème au sau-
mon fumé, bagels, pâté de foie, pâté de
campagne, etc.
5375, ch. Queen Mary
484-4372
(coin Coolbrook)

Joyeux festin!
Notre brunch de Noël,
un délice chez Puzzles!
25 décembre
de 11h à 4h
Adultes
19,50\$
Enfants
10,00\$
Notre souper de Noël,
un régal chez Puzzles!
25 décembre
de 18h à 22h30
Adultes
19,50\$
Enfants
10,00\$
Notre réveillon
du jour de l'An, un
banquet chez Puzzles!
31 décembre
Buffet incluant
vin mousseux Krieger...
danse au son d'un trio...
Servi entre 21h30 et 23h30.
Adultes
32,50\$
Taxe et pourboires
non inclus.
Notre brunch
du Nouvel An,
une gâterie
chez Puzzles!
1er janvier
de 11h à 16h
Adultes
19,50\$
Enfants
10,00\$
Réservation:
288-6666
poste 627
4 délicieuses idées pour les Fêtes.
Hôtel du Parc
3625, avenue du Parc, Montréal • 288-6666

EILE DE FRANCE
NOUVELLE FORMULE DU SOIR
SPÉCIAUX \$12,50
à partir de
HAPPY HOUR
du lundi au vendredi
**AMUSE-GUEULE
GRATUITS**
RÉSERVEZ
DÈS MAINTENANT
POUR VOS
PARTIES DE NOËL
801, boul. de Maisonneuve Ouest
(Métro McGill)
849-6331

**FINE CUISINE ITALIENNE
ET FRUITS DE MER**
Table d'hôte
tous les soirs
Réservez dès maintenant
pour la période des fêtes
et vos parties de bureau
ou familiaux.
Menu spécial pour
groupes
Diners d'affaires du lundi au vendredi
Après le jour
RESERVATIONS:
527-4141
901, RUE RACHEL EST
Principales cartes de crédit — Licence complète

LE DUO FLAIR
du mercredi au
dimanche avec
**SPÉCIAUX POUR LE
MOIS DE DÉCEMBRE**
• 12 langoustines du chef **12,95\$**
• scolloppini de veau Grand Ducca **10,95\$**
• brochette de fruits de mer **10,95\$**
• filet de saumon sauce fruits de mer **9,95\$**
NOUS OFFRONS UNE TABLE D'HÔTE
Du dimanche au vendredi
seulement **7,75\$**
à partir de
UN GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
SERA OFFERT SUR RÉSERVATION
SALLES DE RÉCEPTION
Vous pouvez réserver dès maintenant
pour le souper de Noël et du jour de l'An
ainsi que le réveillon du Jour de l'An.
RÉSERVATIONS: 521-0194 — 527-8313
3132, SHERBROOKE EST

Le Reine Elizabeth
TOUS LES DIMANCHES
le **BRUNCH** du
BEAVER CLUB
LE BRUNCH DES BRUNCHES
Une avalanche de spécialités
signées Edward Mérard **\$18,75**
Maître cuisinier de France
Moitié prix pour enfants de moins de 10 ans
2 services 11h et 13h30
Réservations: 861-3511, poste 2227, 2228, 2230
Le Reine Elizabeth
Hotels CN

LE BORDÉLAIS
FINE CUISINE
1000, boul. Gouin ouest,
Bordeaux, Montréal
Pour réservations 337-3540
LUNDI SOIR
Entrecôte ou filet mignon flambé au poivre **12,95\$**
ou **14,95\$**
Assiette de fruits de mer du patron
MARDI ET JEUDI: Soirée du capitaine
DIMANCHE
Souper familial
côte de bœuf rôti au jus
incluant salade ou potage **8,95\$**
Renseignez-vous sur
nos menus du temps des fêtes.
Demandez le gérant.

CUISINE FRANÇAISE RECHERCHÉE
Le Pichet
Communiquez
avec nous pour
vos parties de
fêtes
Réservation:
845-9461
Fondue chinoise à volonté **\$13,75**
Spécial du samedi soir
Table d'hôte à 1/2 prix
Crème de légumes ou
terrine maison et sa garnie
Mousse de saumon fumé
ou compote d'escargots à l'estragon
Médailon de lotte au citron **17,60** **8,95\$**
Rôti de veau aux 5 poivres **18,80** **9,95\$**
Roulette de filet de porc à l'orange **20,00** **10,95\$**
Pommes de sole homard **22,00** **11,95\$**
Escalope de volaille farcie au crabe **24,00** **12,95\$**
Mousse aux 2 chocolats
ou gâteau aux pommes et raisins
-2155, rue Mackay (une rue à l'est de Guy)

Rive Gauche
Dans une atmosphère
rustique et chaleureuse sur
les bords de la majestueuse
rivière Richelieu
**TABLE D'HÔTE
MIDI ET SOIR**
Sortie 112
Route Transcanadienne (20)
1810, boul. Richelieu
Beloeil (Québec) J3G 454
Réservations:
(514) 467-4650
Lundi fermé

Restaurant
Emamma
Leone
Dans une atmosphère familiale, vous
pouvez manger et danser en écoutant
les plus belles mélodies méditerranéennes
accompagnées par des musi-
ciens de grande réputation.
Dîner d'hommes d'affaires
de midi à 15 heures du mardi au vendredi.
Repas complet à partir de **3,25\$**
et table d'hôte le soir.
Mardi, soirée des employés
de la restauration
Bienvenue aux musiciens
Apportez vos instruments si vous voulez
participer à la partie.
CONSOUMATIONS
«2 pour 1» de 19h à minuit
Dégustation gratuite de vins,
fromages et charcuteries
de 19h à 20h.
N'oubliez pas vos réserva-
tions pour vos parties des fêtes
et le traditionnel
super-réveillon du 31 décembre.
2 menus à votre choix.
Nouvelle salle avec véritable foyer au
deuxième étage.
Nous profitons de cette occasion pour souhaiter
de joyeuses fêtes à tous nos clients et amis.
Réservations:
273-5768 279-6630
Fermé le lundi. Ouvert le samedi et le
dimanche à compter de 17h.
7245, rue St-Hubert

CHOW'S 松園
BUFFET CHINOIS
Salle de banquet disponible — Stationnement disponible
Permis de boisson
BUFFET À VOLONTÉ
de 11h30 à 14h00 **\$4.95** DU VENDREDI AU DIMANCHE
(incluant du rosbif) **\$7.95**
de 17h00 à 21h00 **\$6.95** DÎNER D'AFFAIRES À PARTIR DE **\$3.25**
335, av. Dorval, Dorval Livraison gratuite Appelez le 636-4770

**À COMPTER
DU 6 DÉCEMBRE**
Les vendredis et samedis
c'est
**LE GRAND BUFFET
INTERNATIONAL**
Durant la période des Fêtes,
joignez-vous à nous et dégustez les finesses culinaires de
notre **GRAND BUFFET INTERNATIONAL** comprenant
**FRUITS DE MER ET ROASTBEEF À VOLONTÉ,
DANSE ET MUSIQUE.**
VENDREDI ET SAMEDI SOIR
à partir de 18h
21,95\$ par personne
moitié prix pour les enfants de moins de 12 ans
POUR RÉSERVER, APPELÉZ LE 731-7821
LE PAVILLON, HOTEL DE LUXE
AÉROPORT INTL DE MONTRÉAL
7700, Côte de Liesse
Saint-Laurent, Montréal (Québec)
H4T 1E7
Sortie Montée de Liesse

c'est toujours
le temps
de la récréation
au
restaurant
la vieille école
comptoir à
rosbif *côte de bœuf A-1*
à découvrir
bar à salade
plus de 45 items
c'est la récompense
Brunch du Dimanche
reservez dès aujourd'hui
party de Noël
et Jour de l'An (bureau, amis, famille)
la vieille école
211, boulevard
Henri-Bourassa Est
Montréal H3L 1C1
Heures d'ouvertures:
dim. au jeudi: 11h à 23h
vendredi: 11h à 24h
samedi: 16h à 24h
382-4430
Horaires des Fêtes
24 DÉC. 11h à 20h.
25 DÉC. 4h à 24h.
31 DÉC. 11h à 2h.
1 JAN. 4h à 24h.

RESTAURANTS

Mikasa
Grillades à la japonaise
SPECIAL DU MIDI
Buffet japonais à volonté **4,95\$**
Spécial du soir à partir de **7,95\$**
* Réservez dès maintenant pour vos parties de Fêtes (menu spécial).
N'oubliez pas de vous renseigner au sujet du repas gratuit du «Club Souper Mikasa».
844, av. du Mont-Royal est
525-4964

La Rivière
Des Parfums
Cuisine vietnamienne authentique
* **FONDUES VIETNAMIENNES**
— boeuf **22\$**
— boeuf et crevettes **27\$**
(pour 2 personnes)
* **Grands spéciaux:**
choix de 4 combinaisons **8\$ à 11\$**
— soupes variées, rouleaux
— brochettes variées: boeuf, poulet, fruits de mer, coquilles
— un plat de boeuf, poulet ou canard sauté
Prix excellents, confort et ambiance très agréables!
243, av. Mont-Royal Ouest
(coin Jeanne-Mance)
Rés.: **849-8435**
Tous les jours de 11h30 à 10h30

AUBERGE LA BELLE POULE
406, rue Saint-Sulpice (coin St-Paul) Vieux-Montréal
Réservations: **288-7770**
Stationnement gratuit après 18 h
UN FESTIN UNIQUE EN VILLE: SUPER FESTIVAL DE SCAMPI
Super scampi grillés au beurre à l'ail
Super scampi et entrecôte grillés
Super scampi et coquille Saint-Jacques
Super scampi et médaillon de filet
Super scampi et cuisses de grenouilles
Au choix **13,95\$** par personne seulement
Réservez dès maintenant pour un Réveillon de Noël et du Jour de l'An sensasi ou un dîner familial de Noël et du Jour de l'An inoubliable!

Butch Bouchard
NOUVEAU FESTIVAL
CREVETTES ou FILET MIGNON
REPAS COMPLET **13,95\$**
N'oubliez pas de réserver pour vos parties de Noël.
GROGUES COULOMBE
Les vendredi et samedi dès 19 h 30 et le dimanche dès 19 h
Gâteau d'anniversaire gratuit sur réservation d'un groupe.
881, boul. de Maisonneuve est
Rés.: **527-1221**

VOUS SONGEZ À VOS PARTIES DE FÊTES!
Nous sommes l'endroit tout indiqué.
Réservez dès maintenant
la Medina
Spécialités marocaines authentiques
3464, rue Saint-Denis
ouvert tous les jours de 11h30 à 24h
282-0359

Restaurant aux chutes de Richelieu
Brunch tous les dimanches
Adultes **15,00\$**
Enfants, 9 ans et moins **8,00\$**
Gastronomie italienne et fruits de mer.
Ouvert à l'année
Table d'hôte, midi et soir et menu gastronomique
486, 1ère Rue, Richelieu
Tél.: (514) 658-6689
20 minutes de Montréal
Pont Champlain, autoroute des Cantons de l'Est = 10, sortie 29 vers Richelieu ou route 112, vers Richelieu

Joe's STEAK HOUSE
La où la qualité et la valeur ne change jamais! Avec les grandes portes rouges
AU PIANO-BAR «La Cachette»
Venez entendre notre pianiste Lise, qui jouera vos mélodies préférées les jeudis, vendredis et samedis dès 16 heures.
MENU DU JOUR
Repas complet à partir de **4,95\$** incluant la table et salades.
SPECIAL CÔTES LEVÉES B.B.Q.
servies avec sauce b.b.q., riz assaisonné, soupe et café incluant table de salades **9,95\$**
Salles disponibles pour vos réceptions des fêtes.
Réservations: **842-4638**
1459, rue Metcalfe

Assiette au Boeuf
Fameux pour sa cuisine française et Europe Centrale
Vous invite à passer une agréable soirée avec le fameux accordéoniste.
MARINICA ET SES MUSICIENS
en provenance de Roumanie (accordéon, synthé, violon et contrebasse)
Musique gitane, classique et internationale.
Ambiance chaleureuse.
TABLE D'HÔTE 10,90\$ à partir de
Nombreux choix à la carte.
Réservez pour vos parties de Fêtes — Salon privé.
Ouvert tous les jours de 12h p.m. à 1h a.m., samedi, dimanche de 17h à 1h a.m.
1220, rue Crescent, Montréal Réservation: **866-7454**

Papa Carlo
Fine cuisine italienne et française
SAM. TABLE D'HÔTE 13,00\$ à 20,00\$
LE DIMANCHE de 11 h 30 à 15 h 30
BUFFET CHAUD et FROID 12,50\$
avec rôt de boeuf
Sans oublier nos spécialités à la carte et nos populaires tables d'hôte.
220, boul. Crémazie ouest
(sortie Saint-Laurent du Métropolitain)
Stationnement privé **388-9594**

Vieux Kitzbühel
SUR LE LAC
505, boul. Perrot, Ile Perrot 453-5521
cuisine autrichienne à son meilleur
Tous les dimanches
JOURNÉE FAMILIALE
buffet chaud et froid de 40 mets à volonté de 11 h à 22 h
12\$ par personne
6,50\$ pour les enfants jusqu'à 12 ans.
Jeudi et vendredi soir
accordeoniste autrichien
Réservez pour votre partie de Noël
Visitez aussi notre restaurant au 5332, chemin Queen Mary
488-4757

LA CITADELLE
BRUNCH DU DIMANCHE 16,50\$
Gratuit pour enfants de moins de 6 ans.
À moitié prix pour enfants de 7 à 12 ans.
RÉVEILLON de fin d'année
LE 31 DÉCEMBRE
55\$ par personne
Danse au son du trio de Marie-Denise Pelletier
Pour renseignements ou réservations **844-8851**
HÔTEL LA CITADELLE
410, rue Sherbrooke ouest, Montréal

La Reine de la Mer inc.
GROSSISTE ET DÉTAILLANT DE POISSONS ET FRUITS DE MER FRAIS OU CONGELÉS DU CANADA ET IMPORTÉS
OUVERT AU PUBLIC
PAYEZ ET EMPORTEZ PROFITEZ DES PRIX DU GROSSISTE
HOMARD VIVANT
Choisissez votre homard de notre vivier, nous le ferons cuire devant vous pour emporter.
Les huîtres sont maintenant arrivées
HUÎTRES MALPÈQUES 3,00\$ la douz.
1065, rue PAPINEAU, Montréal
525-2519
de 10h à 18h lundi ou samedi inclus.
VASTE STATIONNEMENT GRATUIT ATTENDANT

Les Papillons de Rhodes
BROCHETTERIE - AMBIANCE UNIQUE
APPORTEZ VOTRE VIN
DIMANCHE DE 13 H À 17 H
AMENEZ LES ENFANTS!!!
MENU BAMBINO (jusqu'à 12 ans)
comprendant: soupe, dessert, breuvage et choix de souvlaki bambino ou pasticcio (pâtes de macaroni, boeuf haché et crème béchamel)
Servi avec salade et choix de riz ou pâtes de terre
4,95\$ seulement
Ballons et autres surprises vous attendent!
TABLE D'HÔTE 8,95\$
tous les jours sauf le samedi à partir de
ATTENTION!
Réservez dès maintenant pour vos parties de Noël. Nous accueillons les groupes jusqu'à 60 personnes.
Gâteau d'anniversaire disponible sur demande
Pour renseignements et réservations: **M. Dimitri 842-5885**
280, rue Duluth est

Les Festins du Ritz-Carlton
Chez vous ou au Café de Paris
Un grand concours
RADIO CITÉ
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 du Ritz-Carlton.
RÈGLEMENTS:
Les gagnants seront nommés à l'émission «Les Matins de la Cité» par André Giroux entre 7h30 et 8h30 du 16 au 20 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 3 800,00\$.
Le texte des règlements relatifs à ce concours est disponible à Radio Cité FM.
Concours **LES FESTINS DU RITZ-CARLTON**
a/s de **RADIO CITÉ FM**
1184, Sainte-Catherine Ouest, bureau 500
Montréal (Québec) H3B 1K1
Nom _____ App _____
Adresse _____
Ville _____
Code postal _____
Tél.: (bur.) _____ (rés.) _____
Je suis abonné à LA PRESSE ☐ J'achète LA PRESSE en kiosque ☐
7-12-85

“RISTORANTE BELLISSIMO!”
La Roma — avec un accent italien est unique. Une marque d'élégance dans Montréal depuis 25 ans, avec son haut degré d'excellence en cuisson, les aliments font continuellement honneur à vos espérances. Entourage gracieux mais avec une atmosphère gaie et amicale.
Pour une superbe cuisine italienne authentique, venez très bientôt nous rendre visite à La Roma pour nos pâtes maison, veau, poulet et fruits de mer hors de ce monde.
DINERS TABLE D'HÔTE À PARTIR DE 12,95\$
DEJEUNER À PARTIR DE 6,95\$
Stationnement intérieur gratuit au 2055 Peel
2017, Peel (coin Peel et Maisonneuve)
842-4141 Réservations recommandées.
LA ROMA

Le Reine Elizabeth
Beaver Club
LA VEILLE DE NOËL
Menus traditionnels de Noël
À partir de **25,00\$** par personne ou spécialités à la carte de 18h00 à 23h00
NOËL
Menus traditionnels
Dîner: 1er service 17h30
2e service 20h30
Déjeuner de 12h30 à 15h00
À partir de **25,00\$** par personne.
Menus de Noël
Service de 11h00 à 22h00.
À partir de **12,75\$** par personne.
Brandy Egg Nog offert le midi.
Le Père Noël visitera nos restaurants.
LA SAINT-SYLVESTRE
Menu gastronomique servi dès 18h00
À partir de **32,00\$** par personne.
Chapeaux, cotillons, ballons, etc.
Une occasion unique de célébrer la Nouvelle Année.
Menu gastronomique servi dès 20h00.
Jazz, danse et folles... avec Rancee Lee, invitée spéciale.
Johnny Scott et Norman Zubis et son trio.
98,00\$ par personne, taxe et service inclus.
Beaver Club
JOUR DE L'AN
Menu gastronomique du Nouvel An
de **25,00\$ à 32,00\$** par personne.
Déjeuner de 12h30 à 15h00.
Dîner: 1er service 17h30
2e service 20h30
Le Café
chez Arthur
Repas traditionnels servis de 11h00 à 22h00.
De **12,75\$ à 16,75\$**
Réservations et renseignements:
861-3511, postes 2227, 2228 et 2230
Le Reine Elizabeth
Hôtels CN

LA TOUR DORÉE
Musique grecque et internationale durant le mois de décembre
Menu spécial pour Noël, la veille et le jour de l'An
• Soupe à l'oignon, escargots et salade César
• Surf'n turf
• Filet de doré amandine
• Filet mignon
Crème caramel ou coupe de fruits au kirsh.
19,95\$
SPECTACULAIRE Réveillon du jour de l'An
Réservez maintenant
Danseuse du ventre
Réservez maintenant pour vos parties de Noël
Commodités pour banquets
680, rue Sherbrooke ouest
(coin rue University)
844-4677 844-4290

FESTIVAL DE DE LA SEMAINE
bal saint-louis
Table d'hôte
Rillettes de lapin au vin blanc **3,25\$**
Champignons marins **2,75\$**
Noisette d'agneau aux clémentines **12,25\$**
Renne braisé aux échalotes **13,95\$**
Festin du chasseur (pintade, canard et caille) **17,95\$**
Tarte au sucre
Soupe du jour, dessert, thé ou café inclus.
Réveillon du jour de l'An
Menu spécial Musiciens **40,00\$** par pers.
Taxe et service inclus
Prix de présence spécial sur réservation
Réservez dès maintenant au **288-2423**
82, rue Prince-Arthur est
Apportez votre vin pour la salle du 2e étage

739-5555
PIAZZA TOMASSO
8205, BOUL. DÉCARIE ET DE LA SAVANE
BUFFET ROMAIN
samedi et dimanche soir
Notre somptueux buffet romain vous offre une sélection de plus de 60 plats chauds et froids: amuse-gueule chauds, rôt de boeuf au jus, rôt de porc, mets mijotés, 7 pâtes et 8 sauces différentes, fruits de mer, desserts maison, café et plus encore.
13,95\$
2 sur 1 et PANARDA*
soir au rez-de-chaussée
2 sur 1 (une pointe de pizza avec notre fameux spaghetti sauce à la viande) plus notre Table Panarda* à volonté: une sélection de 19 spécialités délicieuses, chaudes et froides, desserts maison et café, thé ou lait. Offre valable du 7 au 13 déc.
7,95\$ Ord. 9,95\$
(* Marque déposée)
SPÉCIAUX D'AUTOMNE
— Servi avec soupe, dessert et café —
LINGUINE AGNESI ou POULET PIZZAIOLA **8,95\$**
VEAU PARMIGIANA ou CREVETTES NAPOLETANA **9,95\$**
PAS DISPONIBLES EN PLATS À EMPORTER
SUPER SPECIAL: 2 SUR 1
2 sur 1 (une pointe de pizza avec notre fameux spaghetti sauce à la viande). 7 au 13 décembre. **3,85\$** Ord. 6,75\$
ÉGALEMENT OFFERT EN PLATS À EMPORTER
SERVICE DE TRAITEUR À DOMICILE ou AU RESTAURANT

RESTAURANTS

Pour faire de bons vins maison

DU VIN

Jacques Benoit

« Il faut aimer le bon vin pour arriver à en faire », explique Pierre Chretien dont les vins maison sont de qualité exceptionnelle, comme on l'a vu la semaine dernière.

Comment procède-t-il? quelle est sa méthode pour faire, chez lui, des vins de qualité?

Tout en n'employant que des moyens artisanaux, Pierre Chretien élabore en fait ses vins de façon professionnelle, selon la technique suivante en ce qui regarde ses vins rouges.

D'abord, il faut utiliser des raisins frais, ou à la limite du jus (du moût) importé tel quel, alors que les concentrés vendus en boîte ne sont pas à recommander, dit-il, puisqu'ils donnent des vins manquant de saveurs.

Une fois ses raisins descendus dans sa cave par un siphon (il en a acheté cette année 57 caisses de 36 litres), il les foule dans un petit fouloir manuel, l'instrument déchiquetant les raisins sans écraser les pépins.

« Je n'enlève pas la rafle au complet (la partie boisée des grappes). J'en laisse un peu, environ les deux cinquièmes, ce qui donne un peu plus de tannins et d'acidité au vin.

« Pour la fermentation, j'utilise comme cuves de grands contenants de plastique de 45 gallons, qui ont pu contenir par

exemple de la confiture et qu'on peut acheter chez les marchands qui vendent du raisin. »

La propreté

Dès ce moment, précise-t-il, il faut une propreté absolue, et de tous les instants, les germes (bactéries, bactéries, microbes, etc.) pouvant se développer dans le vin très rapidement et lui être néfastes.

« Il faut tout sulfiter. Avant la fermentation, il faut bien nettoyer la cuve avec une brosse, en utilisant une eau très sulfitée (à laquelle on a ajouté du soufre). J'achète le soufre sous forme de cristaux — du metabisulfite de potassium.

« Il faut aussi sulfiter tous les instruments qu'on utilise, avant et après, poursuit-il. Je trempe même mes mains dans l'eau sulfitée quand je dois toucher aux raisins après le début de la fermentation. »

Si le jus n'est pas protégé contre l'action de l'air pendant la fermentation, il peut se former à la surface trop d'acide acétique — l'acide du vinaigre — qui donnera au vin des effluves déplaisants et une acreté indésirable.

Pour éviter cela, il recouvre le dessus des cuves avec des couvertures de laine qu'il a lavées dans une eau sulfitée. Les couvertures retiennent à la surface du moût une partie du gaz carbonique produit par la fermentation, le gaz protégeant donc le jus contre l'action de l'air.

Huit à dix jours

Afin d'obtenir des vins bien co-

lorés et riches en saveurs, il foule ensuite deux fois par jour le chapeau, c'est-à-dire la masse solide formée des peaux des raisins, laquelle reste à la surface du moût. Pour cela, il utilise un batteur géant en acier inoxydable, de la taille d'un balai, acheté... à la boulangerie Steinberg quand celle-ci ferma ses portes!

Avec cet instrument, tout à fait semblable à un batteur de mélangeur à gâteau électrique, il brise donc le chapeau et presse au fond de la cuve les peaux des raisins, les peaux renfermant les parfums et aussi des tannins, l'opération étant tout à fait semblable à celle qu'on effectue pour piler des pommes de terre.

« Mais avant, je plonge chaque fois le batteur dans l'eau sulfitée, dit-il. Il faut donc utiliser quelque chose qui ressemble à un pile-patates, de préférence en acier inoxydable ou en plastique, parce que les germes se fixent facilement au bois.

« Chaque fois que je foule de cette façon, j'enlève un peu de rafles, pour éviter un excès de tannins et d'acidité », précise-t-il.

La fermentation doit se poursuivre jusqu'à ce que le moût ne renferme plus de sucre.

« J'aime un vin corsé, foncé. Si le vin fermente seulement quatre ou cinq jours, il est léger, sans beaucoup de saveurs. Lorsque le moût est devenu froid, c'est signe qu'il n'y a plus de fermentation, que tout le sucre s'est transformé en alcool, ce qui prend huit à dix jours. »

Cependant, les trois derniers

jours il cesse de fouler le moût, pour lui permettre de s'éclaircir.

Soutirage et vieillissement

La fermentation terminée, il faut soutirer le vin, autrement dit le retirer de la cuve, en y laissant les lies.

La technique de Pierre Chretien, qui en a essayé un bon nombre avant de retenir celle-ci, consiste à utiliser un bout de tuyau de PCV (plastique noir rigide), d'environ six ou sept centimètres de diamètre, percé de multiples petits trous; le tuyau est plongé verticalement dans la cuve, le vin y pénètre par les trous, après quoi il glisse dans ce gros tuyau un deuxième tuyau, flexible et beaucoup plus petit, grâce auquel il siphonne le vin, ce qu'il fait avec une petite pompe électrique quoiqu'on puisse procéder simplement par gravité, dit-il.

À ce stade, bien des gens qui font du vin maison l'embouteillent aussitôt.

Pour sa part, il a huit petites barriques de chêne et une de châtaignier, d'une contenance de dix à 25 gallons (64 à 160 litres), dans lesquelles il fait vieillir ses vins plusieurs mois, ce qui leur donne, au nez et en bouche, une complexité qu'ils n'auraient pas autrement.

Cependant, à cause entre autres de l'embargo fédéral sur le chêne d'importation, trouver de pareilles barriques est un véritable tour de force! « Les gens en achètent des distilleries. Ils les font défaire, l'intérieur est gratté pour que réapparaisse le chêne blond — ce qui enlève le goût

d'alcool — et les barriques sont refaites, parfois à la moitié de leurs dimensions initiales. »

Il transfère le vin des cuves directement dans les barriques, celles-ci ayant été d'abord soufrées, et donc aseptisées par le moyen d'un comprimé de soufre qu'on fait brûler dedans. Jamais, cependant, il n'utilise le vin de presse, qui est le vin — qu'il juge trop tannique — obtenu en pressant les matières solides restées dans la cuve.

Puis, au moins à deux reprises jusqu'à l'embouteillage, il soutire, le vin étant retiré de la barrique (en y laissant les lies) et transvasé dans une autre. Pour débarrasser la première barrique de ses lies, il la lave à l'eau, puis une 2e fois à l'eau sulfitée, après quoi il la soufre avec un comprimé.

Toutes les trois semaines, il ouille. Il remplit alors les barriques avec du vin similaire mais de l'année précédente, car le niveau de la barrique baisse continuellement à cause de l'évaporation. Si l'ouillage n'est pas fait, l'air attaque encore la vin par la surface, et le vin peut s'oxyder et de l'acide acétique s'y former.

Puis, en février et mars, il s'arrange pour que la température de son sous-sol monte jusqu'à environ 68 ou 70° Fahrenheit, afin que le vin fasse sa seconde fermentation, appelée malolactique. L'acide malique, le plus acerbé des acides du vin, se transforme à ce moment en acide lactique, beaucoup plus aimable, ce qui améliore le vin gustativement.

Il embouteille après Pâques. « J'attends qu'on annonce 48 heures de beau temps et que la pression atmosphérique soit à la hausse, parce que le vent souffle alors du nord et qu'il n'y a pas d'humidité dans l'air. L'humidité trouble le vin et le rend moins beau », explique-t-il.

Avant l'embouteillage, enfin, il colle son vin... comme on le fait à Bordeaux seulement pour les meilleurs vins! Il bat des blancs d'oeuf en neige, qui sont ensuite versés dans le vin et mélangés à celui-ci, les particules en suspension dans le vin s'agglomérant aux blancs d'oeuf qui finissent par se déposer.

Bien sulfitées avec une eau renfermant la quantité voulue de metabisulfite (une cuillère à soupe par gallon), les bouteilles sont ensuite égouttées, puis remplies grâce à un petit robinet, une canelle, fixée au bas de la barrique, et après cela soigneusement bouchées, avec des bouchons traités d'abord eux aussi à l'eau sulfitée.

Ce sont les vins produits par cette méthode — dont son rouge de Cabernet-Sauvignon d'une qualité comparable et même supérieure à de nombreux bons bordeaux — que Pierre Chretien boit, chaque jour, à sa table.

« On ne commande pas le vin. C'est le vin qui commande les opérations et les étapes à franchir. En tout et pour tout, c'est un mois de travail par année. Sans calculer l'investissement pour l'équipement, mes vins me reviennent à deux dollars la bouteille », dit-il. Heureux homme...

La Maison du Défricheur

Cuisine française

Dans une auberge rustique à l'orée d'une forêt

Chemin Bois-Franc St-Rédempteur (Montagne de Rigaud)

Pour bien manger, réservation suggérée

Tél.: (514) 451-5809

La Petite Pologne

AUTHENTIQUE CUISINE D'EUROPE DE L'EST, DÉCOR TYPIQUE POLONAIS ET MUSIQUE D'AMBIANCE

Dîners d'affaires à prix très raisonnables de 11h à 15h

4475, rue Saint-Denis (sud de Mont-Royal)

845-6043

CETTE SEMAINE

Potage du jour, Fettuccini à la Gigi, Salade César.

SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE AU CAVIAR CANADIEN

OU FAUX FILET SAUCE MARCHAND DE VIN

LES DESSERTS DU JOUR

CAFÉ OU THÉ 16⁷⁵

Dans le Vieux Montréal du lun. au ven soir notre table d'hôte aux prix du midi 6⁷⁵ à 12⁷⁵

CENTRE-VILLE: 1454, rue Peel 288-5105 • VIEUX MONTRÉAL: 438, Place Jacques-Cartier 866-9439

10^e ANNIVERSAIRE

bravo ALEXANDRE

Nous vous faisons vivre de bons moments!

DEUX BRUNCHES AU CHOIX

VIEUX MONTRÉAL

BUFFET BRUNCH: • BOULANGERIE • CONFITURES • VIANDES FROIDES • BUFFET CHAUD • FROMAGES • SALADES • PÂTISSERIES • BOISSONS \$11⁷⁵

Rés.: 866-9439

438, place Jacques-Cartier (Vieux Montréal)

CENTRE-VILLE

BRUNCH: • Champagne jus d'orange • Brioche à volonté • Saumon fumé • Oeufs benédicte • Saucisses • Pommes sautées • Salade de fruits au kirsch • Forêt noire • Café et thé.

Rés.: 288-5105

1454, rue Peel (centre-ville) \$9⁷⁵

CINQUE PORTS

FRUITS DE MER ET GRILLADES

GRAND SPÉCIAL

Rôti de côte de boeuf au jus 9⁹⁵

Crêpe de homard 9⁹⁵

Filet de saumon frais 9⁹⁵

12 scampi 16⁹⁵

Incluant: Potage ou salade et le café

Reservez dès maintenant vos places pour le réveillon du jour de l'An

417, rue Saint-Jacques (metro Victoria)

Rés.: 845-0223

LE PETIT HAVRE

RESTAURANT FRANÇAIS DU VIEUX MONTRÉAL

CUISINE DE CHOIX ACCUEIL ET AMBIANCE CHALEUREUX

Reservez maintenant pour vos parties des fêtes Capacité 130 personnes

VEILLE DU JOUR DE L'AN

LA SOUPE AUX MOULLES

LA SALADE FOLLE

LA TERRINE DE SAUMON

LE PETIT HAVRE

LA DINDE BRASSÉE AUX MARRONS

OU LE TROUSSEAU ROSSINI

OU LA SOLE DE DOUVRES AU CHAMPAGNE

L'OMLETTE NORVÉGIENNE

Catillons et pite de dîner

Service et taxe en sus.

Reservations: 861-0581

443, rue Saint-Vincent

Ouvrez du lun. au ven. de 11h à 15h et de 17h à 22h 30. Sam. et dim. de 17h à 22h 30

NOUVEAU PROPRIÉTAIRE

SYMPOSIUM

...incomparable...comme la Grèce

POISSONS GRILLÉS SPÉCIALITÉS GRECQUES MUSIQUE

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

«en haut»

5334, av. du Parc — Rés.: 274-9547

Faites de votre PARTY DE NOËL une soirée inoubliable.

Du jeudi au dimanche inclusivement: Stefanos Varlamov et son orchestre

Une tradition montréalaise depuis 1938

Moishes

Le meilleur bifeck au monde

— Bifeck de Côte Junior 14 onces \$14²⁵
— Saumon frais au four \$14⁰⁰
— Sole de Douvres au four ou grillée \$16²⁵
— Poulet grillé sur charbon de bois (recette spéciale de la maison) \$10⁵⁰
— Filet de veau grillé sur charbon de bois (saucisse aux champignons légèrement arrosée de vin) \$15⁵⁰

Pommes de terre Monte Carlo ou frites, marines, salade de chou, petit pain maison.

Repas complet du midi de \$9⁷⁵ à \$12²⁵

Stationnement gratuit — 3961 Saint-Laurent

845-1696 845-3509

Restaurant LA MARCHÉ

TOUS LES JOURS VENEZ DÉGUSTER NOS SPÉCIAUX DE PAELLA ET BROCHETTES \$11⁹⁵ A PARTIR DE EN COMPAGNIE DE NOTRE GUITARISTE CHANTEUR

SUPER BUFFET ESPAGNOL Dimanche de midi à 22h «À VOLONTÉ» Hors-d'œuvre, potages, salades, plats chauds, poisson, paella, rôti de boeuf, omelette espagnole et de succulents desserts. \$10⁷⁵ par personne \$5⁵⁰ enfants moins de 10 ans

TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS à partir de \$11⁹⁵ Guitariète-chanteur de mercredi au dimanche Menu du jour (8 choix) entre \$5⁹⁵ et \$8⁹⁵ du lun. au ven. de midi à 18h

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

Rés.: 739-9220

Planifiez votre partie de Noël au

樓國中

Chinese Tea House

Bar — Restaurant

Spécialisé dans la cuisine Szechuan et Hunan depuis 1972

• RABAIS SPÉCIAUX pour chaque partie du 1er déc. au 1er jan.

• 10% DE RABAIS sur la nourriture pour les groupes de 10 à 15 personnes.

• 15% DE RABAIS sur la nourriture pour les groupes de plus de 15 personnes.

Nous faisons aussi la livraison à votre bureau de toute commande pour plus de 10 personnes.

1424, rue BISHOP Réservations: 845-7441

(à côté du Club Chicago) 845-5901

LA CASA GRECQUE LAVAL

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

SPECIALITES: FRUITS DE MER STEAKS ET BROCHETTES

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

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

SUPER SPÉCIAL 2 pour 1

Lundi, mardi, mercredi et jeudi de 17h à 24h

a partir de \$11⁹⁵ à \$17⁹⁵ pour 2 personnes incl. soupe, salade, riz et pommes de terre maison

Apportez votre vin (dépanneur à côté)

SPECIAL DU MIDI: LUNDI AU VENDREDI DE 11H À 17H, SAMEDI ET DIMANCHE DE 11H À 16H

SPECIAL 2 POUR 1 À PARTIR DE 17⁹⁵ POUR 2

CES SPÉCIAUX EN VIGUEUR JUSQU'AU 12 DÉC.

LA CASA GRECQUE

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

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

APPORTEZ VOTRE VIN RÉSERVEZ TÔT

Prix spéciaux pour groupes

JUSQU'AU 12 DÉCEMBRE

SPÉCIAL 2 pour 1

Tous les mdis - 7 jours par semaine à compter de \$7⁹⁵

LUNDI AU VENDREDI DE 11H À 17H

SAMEDI ET DIMANCHE DE 11H À 16H

Choix de: brochettes, escalopes de veau, filet mignon. Incluant: soupe, salade, pommes de terre, riz, dessert, thé ou café.

RÉSERVATIONS: 842-6098 — 843-5258

LE RAMADA PARC OLYMPIQUE VOUS OFFRE SES ACTIVITÉS POUR UN JOYEUX TEMPS DES FÊTES

Le 25 décembre de 11h00 à 15h00 \$18.75

SUPER BRUNCH (fruits de mer, dinde farcie, boeuf bourguignon)

De 18h00 à 23h00

GRAND BUFFET DE GALA (buffet chaud et froid, côte de boeuf à volonté).

Le 31 décembre de 20h00 à 23h00 \$22.50

LE PETIT VIVIER vous offre un choix d'entrées, consommé, salade, tournedos aux morilles ou grenadin de veau ou brochette de fruits de mer, et desserts pour: \$31.25

Le 31 décembre de 20h00 à 3h00 A.M.

NOTRE SALLE DE BAL: Somptueux buffet chaud et froid, côte de boeuf à volonté. 1 bouteille de vin par couple, une coupe de champagne. \$49.95

Orchestre: Guy Lévesque

Le 1er janvier: BRUNCH DU JOUR DE L'AN

BUFFET DU JOUR DE L'AN \$18.75

(Enfants moins de 12 ans moitié prix)

Taxes et service inclus.

Pour réservation 256-9011

RAMADA PARC OLYMPIQUE 5500, Sherbrooke est

RESTAURANTS

AVENUE DU PARC

Baba, chocolat et choucroute

C'était une pâtisserie, qui est devenue pâtisserie-boulangerie, puis pâtisserie-boulangerie-salon de thé, puis pâtisserie-chocolaterie-salon de thé-bar-restaurant. Et il fallait

FRANÇOISE KAYLER

bien que cela finisse par éclater. La Pâtisserie Belge vient de délimiter ses espaces et d'ouvrir un vrai restaurant à côté d'une vraie pâtisserie... d'une pâtisserie qui offre aussi un service traiteur. Chez Gauthier, qui n'avait pas d'identité propre, a vraiment maintenant pignon sur rue, un numéro civique, une façade.

Le restaurant qui vivait en fond de salle a pris tout le plancher. Et il l'a pris de façon spec-

taculaire. C'est dans le style d'une brasserie parisienne que le décorateur a transformé l'ancienne pâtisserie. Il avait tout l'espace voulu et c'est une immense salle qui accueille les convives pour une heure, un quart d'heure, une soirée... Car le propre des brasseries c'est d'être un peu comme le «café de la gare». On y vient et on en repart quand on veut. Les brasseries sont, par définition, des lieux accueillants et bruyants où chacun doit se sentir bien, qu'il soit seul, en tête à tête ou en conversation de groupe.

Chez Gauthier a réussi son décor. L'image est parfaite, ressemblant à celle que donne l'île de France, la première reproduction fidèle d'une brasserie à

Montréal, en moins luxueux, moins recherché dans le détail, plus simple et plus chaleureux. On a, bien sûr, installé des banquettes et des petites chaises classiques en vis à vis, on a donné

Langue ravigotte
Assiette de charcuterie
Civet de lapin
Choucroute
Soufflé glacé
Gâteau du Jour
Cafés
Menu pour deux, sans vin, avant
taxe et service: \$42.

la priorité aux miroirs, on a découpé l'espace en sections, on a habillé les garçons en garçons de brasserie et ils font leur travail avec l'aisance et la réplique pro-

pres à leur rôle. Sous une coupole colorée les tabourets tournent autour d'un bar situé en retrait.

La carte a conservé la ligne de conduite de l'ancien Chez Gauthier avec des plats sans prétention qui correspondent au style du restaurant et qui couvrent toutes les heures du jour. Les brasseries ne sont généralement pas des endroits où l'on mange légèrement. Avenue du Parc, les assiettes sont servies plus que copieusement.

La langue ravigotte, entrée de plus en plus rare dans nos restaurants, était légère et tendre sous une sauce à l'acidité agréablement parfumée.

Chez Gauthier propose des charcuteries sous la forme d'une

belle assiette offrant un éventail composé en fonction des goûts et des couleurs. C'est une entrée copieuse qui pourrait tenir lieu de repas rapide. La terrine du jour ressemblait plus à une tranche de jambon persillé. La coupe était trop fine pour que la saveur soit intéressante.

Les grillades, les abats sont au menu. Les plats mijotés aussi. Le civet de lapin était copieusement servi, autant en viande qu'en pâtes nature pour l'accompagner et pour récupérer la sauce. Le lapin était tendre, charnu, avec un équilibre de morceaux plus ou moins osseux. La sauce n'avait pas de finesse, mais elle enrobait bien ce plat un peu lourd.

La choucroute doit obligatoirement

ment faire partie des menus de brasserie. Elle avait de belles qualités. Le service copieux est de mise. Il était équilibré entre un chou savoureux, ni trop acide, ni trop gras et une garniture variée de saucisses, saucissons, côtelette, lard, et pommes de terre vapeur. C'est une des bonnes choucroutes de Montréal.

Au dessert, les pâtisseries sont évidemment à l'honneur. Elles sont bonnes comme le pain est bon. Le soufflé glacé au Cointreau autant que le gâteau «de la maison» qui était, ce soir là, un gâteau de style Boston, généreux.

CHEZ GAUTHIER
3487A, avenue du Parc
845-2992

4887, rue Berri
(coin Saint-Joseph)
sortie sud du métro Laurier

Le Brunch des Brunches
Tous les dimanches de 11h à 15h.
«LE BRUNCH DES BRUNCHES»
Seulement 750\$ par pers.

L'Américain
Un vent de Bretagne
dans la cuisine française!

1550, Fullum
coin
Maisonnette
Rés: 523-2551
Fermé le
dimanche

restaurant Rigoletto
Specialités régionales italiennes
Fermé les dimanches et lundis.

1617, rue St-Denis Rés: 843-6873

LA MER À BOIRE
Venez vous réchauffer
auprès de notre foyer
TABLE D'HÔTE DU MIDI

423, ST-VINCENT
Rés: 397-9610
Salle de réception disponible

à partir de
REPAS COMPLET
\$525
à partir de
\$995

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

LA BOUCHERIE
PLACE DES HAUT D'ANJOU
7361, RUE JARRY EST
ANJOU TEL: 351-1410

Spécialités:
gibier et volaille
(gros et petit)

Restaurant Sancho Panza
CUISINE
ESPAGNOLE
ET FRANÇAISE

POUR VOTRE PARTIE DE NOËL OU DU
NOUVEAU AN VENEZ FÊTER CHEZ NOUS
CERTIFICATS-CADEAUX DE \$15, \$25 ET \$50
Rés: Félix au 844-0558
Ouvert les dimanches
3458 ave du Parc près Sherbrooke

RESTAURANT CUISINE
FRANÇAISE FAITE
PAR LES PATRONS

Le Garroche
2098, Jean Talon (angle de Lacombe)
Tel: 725-9077
Table d'hôte de 11 h à 15 h
à partir de 8,95 \$ à 23 h
Ouvert tous les jours de 11 h à 23 h
Samedi et dimanche de 17 h à 24 h
Fermé le lundi

Ristorante
Chez Orphée
«LE SECRET
LE MIEUX GARDE
À MONTRÉAL»
Fine cuisine italienne
Fruits de mer et grillades
Dîner d'affaires
à partir de \$42.50
GRANDE TERRASSE
OUVERTE
OUVERT LE DIMANCHE

MENU SOUPÉ-TÔT
de 17 h à 19 h
REPAS
COMPLET \$7.95
362, Fairmount ouest 495-2770

Restaurant
Le Piémontais
Cuisines italienne
et française
Fermé le dimanche
1145A, rue de Bullion
(angle Dorchester) Montréal
861-8122

Casa FERNANDEL
Cuisine italienne recherchée
50 est, rue JARRY
près de Saint-Laurent
RÉSERVATIONS: (514) 381-9650

LA BOUCHERIE
PLACE DES HAUT D'ANJOU
7361, RUE JARRY EST
ANJOU TEL: 351-1410

Spécialités:
gibier et volaille
(gros et petit)

Bison - sanglier - chevreuil
de Sica - tournedos - bro-
chettes - rôtis - cubes pour
fondue - cailles - faisans -
lièvres - pintades - lapins -
oies - canards - poulets et
dindes désossées et farcies
à la viande de volaille.

Nous fournissons les restaurants

Soirées musicales vendredi, samedi et dimanche

Spécial semaine excepté le samedi
Assiette du pêcheur 11,95\$
Langoustines et filet mignon 11,95\$
Desserts de grenouilles à la provençale 7,95\$
Brochette de filet mignon 7,95\$
Filet de sole provençale 8,95\$

Branch musical du dimanche
9,95\$

Samedi - Menu Table d'hôte

Vita Restaurant
10,714, boul. Pie-IX, Montréal-Nord
Tél: 321-2340

????????????????????????????????
Pourquoi pas
«allemand»
BERLIN
cuisine authentique allemande
table d'hôte le midi et le soir

101, avenue Fairmount ouest
Montréal (coin St-Urbain)
Rés: 270-7398
Fermé le lundi
????????????????????????????????

La Petite Marmite
SPECIALITÉS FRANÇAISES
ET CRÊPES BRETONNES

7064, boul. PIE-IX, Mtl

Table d'hôte Dîner d'affaires
à partir de \$12.95 à partir de \$6.50

FESTIVAL DE MOULES
Res: 727-3540

BOUCHERIE
ANTICO MARTINI
SUPER SPECIAL
STEAK D'ENTRECÔTE
9,95\$
de marque rouge, 16 onces, servi
avec salade du chef ou César et
pommes de terre au four.

LICENCE COMPLETE (ou) APPOURTEZ VOTRE VIN

Table d'hôte
SURF N'TURF
(Filet mignon et langoustines) 14,95\$
VEAU CORDON BLEU 10,95\$
STEAK AU POIVRE 12,95\$
Servi avec escargots ou soupe à l'oignon,
salade César ou du chef.

STATIONNEMENT GRATUIT À L'ARRIÈRE
RÉSERVEZ MAINTENANT POUR VOS PARTIES DE NOËL
Ouvert 7 jours par semaine
39, rue St-Paul, Vieux Montréal
Réservations: 866-3175, 866-3246
SALLES PRIVÉES DISPONIBLES

«Pour ceux qui s'y connaissent»
ANTICO MARTINI
6450, rue Somerled
(N.-D.-G.)
(coin Cavendish)

LE ROI DU VEAU
Fruits de mer et pâtes
Appréciez des Montréalais depuis 9 ans,
à un prix très abordable dans un décor
et une ambiance romantiques.
Magnifique salle de réception pouvant
accueillir jusqu'à 130 personnes.
Réservez maintenant pour vos parties
des fêtes. Certificat cadeau disponible.

489-6804

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

SUPER BRUNCH ROYAL
Tous les dimanches
de 11h à 15h à \$9.75

«Festival Beaujolais Nouveau»
BROCHETTES de
lapin - volaille -
filet mignon - veau
- porc - sanglier \$8.50
au choix

C'est maintenant qu'il
faut réserver pour les ré-
veillons les plus pointus de Montréal.
(Noël et Jour de l'An)

Chez Queux
SUPERBE
BUFFET-BRUNCH
DU DIMANCHE,
DE 11 H À 15 H \$12.50
AVEC CÔTE DE BOEUF PAR PERSONNE
1/2 PRIX POUR ENFANTS DE MOINS
DE 12 ANS

AU PIANO, MIMI, LA FLÛTE,
CHANTAL

REPAS D'AFFAIRES DE MIDI À 15 H

TABLE D'HÔTE 7 JOURS PAR SEMAINE.
COMPRENANT UN APÉRO ET UNE
DEMI-BOUTEILLE DE VIN

RÉVEILLON DU JOUR DE L'AN
Menu gastronomique
Une demi-bouteille de vin par personne, ca-
hillon, musiciens, etc. 60\$ par personne
158, rue Saint-Paul Est 866-5194
Au cœur du Vieux Montréal 866-5988

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

Special du jeudi au samedi:
Tournedos et «Surf'n Turf»
Incluant: soupe du jour, salade, pomme de terre et riz maison.
AUX GROUPES DE 6 PERSONNES ET PLUS, NOUS OFFRONS UN GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE SUR RÉSERVATION

Menu variant de \$6.95 à \$11.95
Apportez votre vin

Reservez maintenant: 525-9703
1393, boul. Dorchester est
Face à la maison Radio-Canada
Fermé le dimanche

La Dubelloire
restaurant français
STYLE NOUVELLE CUISINE
SPECIAL RÉVEILLON DU JOUR DE L'AN

Un apéritif maison, raviolis de pétoncles, terrine de faisan, aiguillette de canard, assiette cochonne, thé ou café.

Sur réservation.
Dès le 9 décembre, ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30.
Menu à la carte de 25 à 115
du lun. au ven. de 11h à 14h30 et du lun. au sam. de 17h30 à 22h30.

4287, rue Saint-Denis
281-1842

UBALDO
LE SEUL
RESTAURANT
ITALIEN
5***
à Montréal

Si vous voulez passer une soirée diffé-
rente... Si vous êtes amateur de crustacés,
de bonnes pâtes, de scapoline de veau ou
de bon steak, la seule chose que vous
avez à faire c'est de réserver au restau-
rant Chez Ubaldo le plus tôt possible.

À la fin du repas demandez à Claudio de
vous tirer les cartes, il vous dira tout de
votre passé, présent et futur, ensuite il
vous offrira un bon sambucco.

Alors n'attendez pas et réservez pour pas-
ser une des plus belles soirées de votre vie.

Table d'hôte le jour et le soir
du lundi au vendredi.

274-7461
ou 271-2951
88 Bernard Ouest
coin St-Urbain

Nous sommes
déménagés à
Pointe-Claire

Table d'hôte
midi \$ 4.95
soir \$15.50
Réservations
695-5333

Lanterna Verde

★ JOUR DE NOËL ★
DINER À LA DINDE FARCIE
COMPLET 6 SERVICES
\$15.50

620, boul. St-Jean, Pointe-Claire
coin Hyman - sud de la Transcanadienne

Un petit restaurant
pas comme les autres

Le Montenero

Cuisine
française
et italienne

EN TOUTE SIMPLICITÉ ET
OÙ TOUT EST BON

Le réveillon de la St-Sylvestre
menu spécial

Le jour de Noël et le 1er janvier
ouvert de 16 h à 23 h

Table d'hôte et menu à la carte disponibles.

VOTRE HÔTE **Dino**
1224, AV. BERNARD OUEST
Tél.: 271-6760

OUTREMONT

LE VIEUX PÊCHEUR
restaurant maritime

VALEUR
INCOMPARABLE

TOUJOURS
FRAIS

SUPER-SPECIALS DE DÉCEMBRE
HOMARD VIVANT \$7.99
CÔTE DE BOEUF au jus \$9.99

SAM. 7 DÉC.: PÉTONCLES GRILLÉS AU SHERRY
DIM. 8 DÉC.: BROCHETTE DE CREVETTES GEANTES
LUN. 9 DÉC.: PÂTES DE CRABE QUEEN À GÉLANTÉ
MAR. 10 DÉC.: MOULES CULTIVÉES À LA VAPEUR
À VOLONTÉ
ou STEAK DE SURLONGE ET HOMARD
MER. 11 DÉC.: ASSIETTE DU CAPITAINE
JEU. 12 DÉC.: ASSIETTE DU PÊCHEUR
VEN. 13 DÉC.: 1/2 LB DE CREVETTES DÉCORÉES
AU BEURRE À L'AIL

\$8.99

INCLUANT: pain et beurre, salade verte fraîche, choix de pommes de terre au
four ou notre savoureux riz avec légumes du jour.

SPECIAL DES «BOUFFE-TÔT»
DINER DE SCAMPI ISLANDAIS ET CREVETTES
OU 14 ONGES DE CÔTE DE BOEUF AU JUS
Du lundi au vendredi 17h à 18h30
RÉSERVEZ MAINTENANT POUR VOS RÉUNIONS DU TEMPS DES FÊTES
WEST ISLAND 1300, ROUTE DE SERVICE DE LA TRANSCANADIENNE
à l'est du boul. des Sources
Stationnement gratuit POUR RÉSERVATIONS TEL: 683-1320

Restaurant «LES FILLES DU ROY»
VIEUX MONTRÉAL

Pour de joyeuses célébrations de fin d'année,
retrouvez l'authentique saveur du passé.

Reservez
dès maintenant

★ Repas de groupes tous les jours

24 décembre:
MENU DE
NOËL
de 10 h à minuit
adultes
enfants jusqu'à
10 ans \$9.50

25 décembre:
BUFFET TRADITIONNEL
DE NOËL
de 17 h à 23 h
adultes
enfants jusqu'à
10 ans \$10

31 décembre:
GRAND BUFFET-RÉVEILLON
Un choix incroyable de plats
chauds et froids
saucisses punch inclus,
servante jusqu'à 10 ans
1er service de 17 h à 21 h 30
2e service de 22 h à 2 h

Tous les dimanches notre
FAMEUX BRUNCH QUÉBÉCOIS

★ Musique et chansons

BUFFET QUÉBÉCOIS le
midi, du lundi au vendredi
et samedi soir

Plancha jeudi, vendredi
et samedi soir

Stationnement
gratuit

Res: 849-3535 415 rue Bonsecours Stationnement gratuit

MARDI
MERCREDI et DIMANCHE
SOUPER POUR DEUX
CHATEAUBRIAND ou PLATEAU DU PÊCHEUR \$39.95
Incluant: une bouteille de vin, l'entrée, café

CREVETTES À VOLONTÉ
MARDI, MERCREDI, JEUDI \$14.95

Tous les jours **SURF & TURF** Filet mignon - Crevettes
Langoustines - Cuissons de grenouilles \$10.95

Dimanche, mardi et mercredi
FESTIVAL DE CUISSES
DE GRENOUILLES À volonté \$7.95

Jeudi et vendredi
LANGOUSTINES ET
CRABE D'ALASKA «À VOLONTÉ» \$17.95

Toute la semaine
FESTIVAL D'HUITRES

Mercredi **SAMEDI**
SUPER-ASSIETTE DE FRUITS DE MER
Comprenant: 1/2 homard, cuisses
de grenouilles, langoustines, cre-
vettes, pétoncles. \$12.95

DIMANCHE
FESTIVAL DE BROCHETTES
Potage, salade verte, brochette de filet
mignon ou de fruits de mer, café ou thé
Pour votre anniversaire
de naissance Café espagnol
gratuit

1 HOMARD \$7.95 BOUILLIS
OU GRILLÉS 2 HOMARDS \$13.95

Sortie V2 après le tunnel Louis-H.-Lacombe

PLACE DE
l'Artisan
du mardi au dimanche
191, boul. MONTAGNE, BOUCHERVILLE
Rés: 653-6820/1117

Chansonnier
guitariste

POUR PARTIES DE NOËL