

restaurants
liqueurs fines
vins
discothèques
théâtres
galeries d'art

Supplément publicitaire hebdomadaire de la revue "L'Espresso" n° 130, le 13 octobre 1988



du bien vivre

79

\$100

D'Italie

Des vins, apéritifs, vins de table et digestifs pour marier toutes les occasions.

SAMBUCA RAMAZZOTTI

Liqueur
Une fine mouche...



LUXARDO PERLA DRY

Liqueur pour les fins connaisseurs



BUTON ETIQUETTE NOIRE
Le Brandy des connaisseurs.



ROSSO ANTICO
L'apéritif avec le zest.



L'AMARETTO
DI SARONNO "L'originale".

Ainsi que ces grands produits recherchés des provinces d'Italie.

DU PIEMONTE

636B LE GRIGNOLINO SEC rouge clair.
636D BARBERA DASTI rouge sec corsé.
546D LE BARROLO FONTANA FREDDA rouge, sec, le roi des vins.
987E SPUMANTE CONTESSA ROSA brut.

DE LA TOSCANE

840D LE SANGIOVESE DI ROMAGNA rouge, sec, agréable.

EMILIA

549B LAMBRUSCO CASTELVETRO doux, pétillant (servir froid) se boit en tout temps.

ABRUZZO

635F MONTEPULCIANO D'ABRUZZO rouge, sec, agréable.
636 TREBBIANO D'ABRUZZO blanc, sec, mouilleux.

VECCHIA ROMAGNA
Le vieux Brandy d'Italie.

LUXARDO Liqueur des connaisseurs. **ROSSO ANTICO** deviendra votre apéritif préféré.

Tous d'excellents produits d'Italie présentés par

Les importations MONTALVIN

REPRESENTANTS exclusifs au Québec.

Tous nos produits présentés sont disponibles aux magasins de la Société des Alcools.

Les Québécois aiment manger et bien manger. Ils aiment le théâtre, la musique.

Les Québécois aiment vivre. Bien vivre.

Le «Guide du bien-vivre 79», qui est surtout un répertoire d'une centaine des meilleurs restaurants du Québec, a été fait pour faciliter vos sorties.

Vous y trouverez l'adresse de chacun de ces restaurants, le nom de son chef, le genre de cuisine qu'on y sert, leurs spécialités, les cartes de crédits qu'on y accepte, les heures d'ouverture et de fermeture.

Les meilleurs restaurants de Sherbrooke, de Granby et de Trois-Rivières ont été regroupés dans des pages qui leur sont spécialement consacrées.

Une carte de la ville de Montréal, une deuxième du centre-ville, permettent de localiser facilement ces restaurants.

Tout ce qui faut, en somme, pour faire ou revoir sa liste personnelle des restaurants à fréquenter.

Le Guide vous offre en plus:

- le programme complet de la saison musicale à Montréal;
- les pièces à l'affiche des plus importantes compagnies théâtrales: Le Théâtre populaire du Québec, la Nouvelle Compagnie Théâtrale, la Compagnie Jean Duceppe; le Théâtre d'Aujourd'hui; le Théâtre du Nouveau Monde et le Rideau Vert;
- la saison de la troupe Les Grands Ballets Canadiens;
- la liste des théâtres d'été;
- le programme de diffusion des reportages des Grands Explorateurs;
- le calendrier de tous les matchs du Canadien;
- la liste des grands Salons de la Place Bonaventure.

Distribué dans plus de 500,000 foyers du Québec, le «Guide du bien-vivre 79» sera publié chaque année.

Il vaut la peine de le conserver.

L'unique!...



336-9233

**1280, Boul. LAURENTIEN
VILLE SAINT-LAURENT**

Au cœur de Ahuntsic depuis plus de 15 ans le El Toro vous accueille dans son agréable décor de grange et d'antiquités québécoises.

On ne sert que du boeuf de 1ère qualité et une variété de grillades qui ont fait notre renommée en tant que l'une des premières maisons de steaks à Montréal.

Excellent
choix de
vins



1612 est, rue Fleury,
près du métro Sauvé,

Réservations: **387-7367**

Haute
cuisine classique
ITALIENNE



Ristorante
PAPPAGALLO

Urbino Restaurant Inc.

DU LUNDI AU VENDREDI
Midi à 14 h 30 et 17 h 30 à minuit
Samedi 17 h à minuit
Fermé dimanche

RESERVATIONS: 334-6221

11,811 boul. Lachapelle
Centre d'achats Place Laurentienne nord du boul. Bois-Francs
Egalement au 11,500 boul. Biscayne
North Miami, Floride
Réservations: (305) 895-3730

Quand c'est une occasion spéciale,
offrez-vous un festin!



LE FESTIN DU GOUVERNEUR

Qu'ils s'en viennent de très loin, ou de l'autre côté de la rue, tous vos parents ou amis seront emballés par le Festin du Gouverneur.

Vous y trouvez une atmosphère galante, des chansons à boire, une excellente cuisine et des vins choisis dans ce décor du Québec de 1681.

N'hésitez pas, quand l'occasion se présentera, emmenez-les au Festin du Gouverneur pour une veillée pleine d'agrément, haute en couleur et inoubliable.

Au vieux fort de l'île Ste-Hélène. 879-1141.

Nous honorons la plupart des cartes de crédit. Stationnement gratuit.

Ouvert sept soirs par semaine. Deux "veillées" chaque soir.



La Nouveauté:



Le Dîner- Théâtre

Pourquoi
vous faire
bousculer?

Prenez votre temps.

Une idée nouvelle: le dîner-théâtre.

Avant La Place des Arts, offrez-vous une table d'hôte dans nos restaurants **LE GRILLADIN**, **LE PICCOLO** ou **LE KI-SAN-FU** situés au Complexe Desjardins avec la possibilité de déguster votre dessert et votre café après le théâtre. En sortant du théâtre, quelques pas dans le passage souterrain vous amèneront à notre **TERRASSE L'AFFICHE**, où votre dessert et votre café vous attendent, **sans supplément à payer.**

Vous venez en voiture? Aucun problème:

**c'est nous qui payons le stationnement
au Complexe Desjardins.**



Restaurants Serabec
COMPLEXE DESJARDINS
RESERVATION: 284 1104

Principales
cartes de crédit acceptées.

LES RESTAURANTS

Montréal est l'endroit où l'on mange le mieux au Québec. Montréal est sans conteste l'endroit où l'on mange le mieux au Canada et peut-être en Amérique, sinon à New York et San Francisco, où l'on ne mange pas mieux mais aussi bien. Que tous ceux qui doutent d'une affirmation aussi catégorique prennent la peine d'explorer quelques-uns des centaines de restaurants de la ville et de la périphérie.

Les restaurants de Montréal existaient bien avant l'Expo de 1967 et jouissaient d'une excellente réputation, mais on convient que l'Exposition mondiale leur a donné une impulsion qui a pratiquement renouvelé la restauration et lui a créé une nouvelle clientèle. A son exemple, et sous son influence, on a vu surgir en belle saison de nombreux cafés terrasse qui égaient les rues et créent, pourrait-on dire, un nouveau style de vie. Si le tourisme a pour sa part joué un rôle important dans le développement de la restauration, il faut noter que l'arrivée de milliers d'immigrants européens a pareillement stimulé l'implantation de nombreux nouveaux établissements: chinois, italiens, portugais, espagnol, victoriens, japonais, etc.

Ces derniers, qui présentaient des plats de leurs pays d'origine ont d'abord été fréquentés par les nouveaux arrivés qui y accouraient pour endormir une nostalgie lancinante. Mais bientôt y affluèrent les autochtones suivis des touristes en quête d'exotisme et de dépaysement et qui voulaient ainsi se donner un avant-goût des voyages ou en revivre des instants.

Montréal connaît depuis longtemps des temples de la gastronomie où l'on vient contenter sa gourmandise et sa faim de plats savants que le foyer n'est pas en mesure d'offrir. Ils logent un peu partout dans la ville et dans les environs et jusque dans les grands hôtels qui en abritent aussi quelques-uns, et dont deux offrent en sur-plus le soir une vue incomparable de Montréal aux mille lumières. D'autres, plus modestes, offrent quand même un refuge qui tend à satisfaire autant un état d'âme ou l'humeur du moment que l'appétit. Des coins discrets, aux lumières tamisées, qui permettent ou encouragent l'entreprise d'une conquête ou sa conclusion, les yeux dans les yeux.

Mais à l'autre bout de l'éventail, se situent des genres de casse-croûte à la mode, dont quelques-uns ont connu la célébrité à servir des sandwiches de viande fumée. Le soir, visons et zibelines y côtoient des «jeans», accompagnés de messieurs bien mis, tout étonnés de se retrouver là aux côtés de camionneurs en casquettes.

Si le poisson connaît, dans les restaurants comme aux foyers, un véritable renouveau, grâce en partie aux recettes de chefs chevronnés «importés» des grandes cuisines européennes et prêts pour la plupart à partager leurs secrets, les fruits de la mer, cette mer qui baigne une grande partie des côtes du Québec, n'ont jamais cessé d'être populaires. Mais on doit le souligner, les huîtres en saison sont les plus ardemment poursuivies, et on en trouve dans presque tous les restaurants. Ah les Huîtres malpèque, les meilleures au monde! Et qui a crié *belon!* Avec un petit blanc bien frais, ou même de la bière si on le préfère, rien ne saurait s'y comparer. Il serait peut-être bon de rappeler à ce sujet le petit poème d'un anonyme, écrit un jour dans l'euphorie:

Avec les huîtres
Que le chablis est excellent!
Je donnerais fortune et titres
Pour m'enivrer de ce vin blanc
Avec des huîtres!



**LA
MAISON
DU
BIFTECK**

Steak sur charbon de bois
Fruits de mer

et la spécialité de la maison
LA CÔTE DE RÔTI DE BOEUF AU JUS

Votre hôte: André Legaré
Réservations: 322-2020

10715, boul. Pie-IX
Montréal-Nord, Québec.
Stationnement gratuit.

UN DES MEILLEURS RESTAURANTS CHINOIS
DE MONTREAL N'EST PAS A MONTREAL...



KENNY WONG

Dans une opulente décoration et œuvres d'art
chinois authentiques, 2 salles à manger exotiques
vous offrent une carte bien garnie des meilleures
spécialités de la cuisine cantonaise.

**CONSIDERE PARMIS L'UN DES
MEILLEURS AU QUEBEC**

Un pont unique en son genre surplombant un aquarium géant mène à l'une de nos quatre
luxueuses salles de réceptions idéales pour banquets, mariages, réunions et conventions pour
groupes de 25 à 450 convives, en faisant un des plus vaste de la Rive sud.

**Demandez nos certificats cadeaux et permettez à un parent ou ami de découvrir Kenny Wong.
Disponible en coupures de 5, 10 et \$25.**

VASTE STATIONNEMENT GRATUIT
4065, boul. Taschereau, Saint-Hubert
Toutes les cartes de crédit majeures acceptées

676-0301

MAI-TAI

Le restaurant au service de grande classe.

Vibrant, fascinant...

Une aventure exotique, un plaisir gastronomique, une expérience qu'il faut goûter au moins une fois.

Edifice Port de Mer
Face au métro Longueuil

**99-101, Place Charles-
Lemoyne, Longueuil**



MAI-TAI

Pour les gens réservés.
Un autre restaurant Kenny Wong

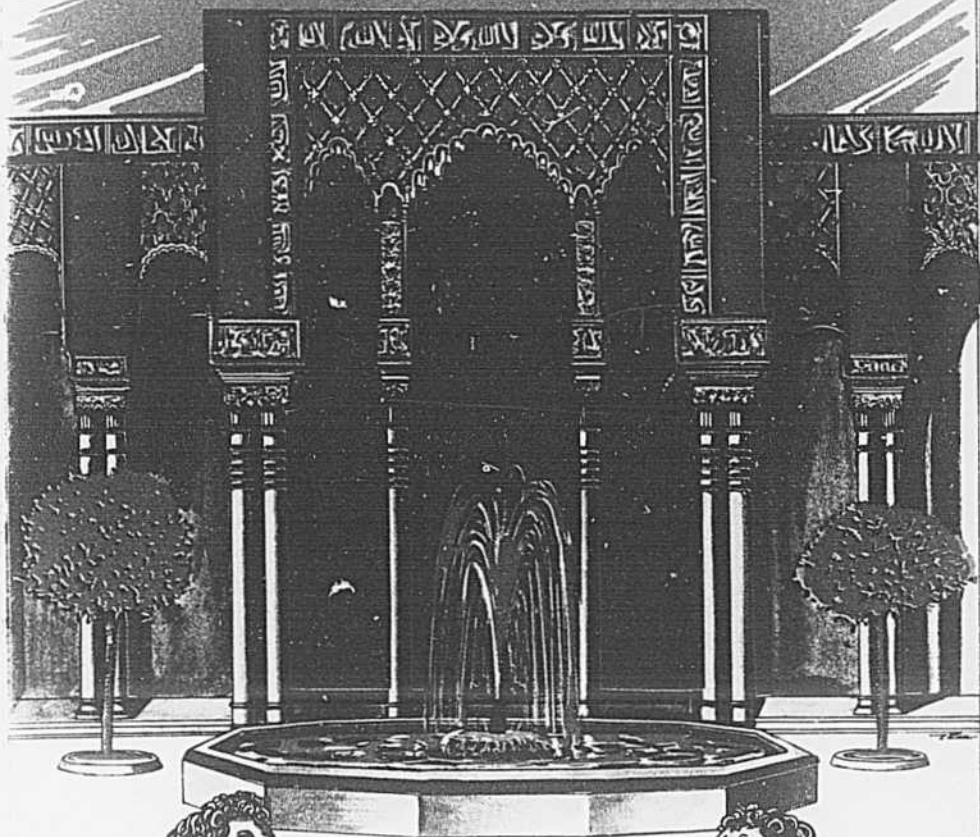
679-5120



**La carte
maîtresse.**

**POUR CETTE SOIREE A DEUX
OU ENTRE AMIS...**

Restaurant



Alhambra



**SUCCULENTS STEAKS ET FRUITS DE MER
à 10 minutes du centre-ville
sis dans l'original centre d'achats**

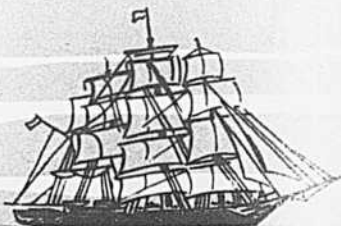
761-7894

LE VILLAGE

Ile des Soeurs

Le Pavillon de l'Atlantique

Fruits de mer
HOMARDS VIVANTS DES MARITIMES
STEAKS GRILLES



Bar salon MOBY DICK

Ouvert tous les jours à midi
dimanche à 17 h

MONTREAL

1454 A, rue Peel

285-1636

OTTAWA

253, rue

(angle)

232-4

Principales cartes de crédit acceptées

Sans prétention:

Le plus beau restaurant italien de Montréal. Fondé en 1960 avec une petite salle à manger pouvant accueillir 40 personnes. Il devint vite populaire grâce à la qualité de sa cuisine et son service. 17 ans plus tard, il vous propose 10 salles toutes somptueusement décorées réparties sur 3 étages et pouvant accommoder plus de 600 personnes.

Sala MICHELANGELO

Sala LEONARDO DA VINCI

Sala RAFFAELLO

Sala BOTTICELLI

Sala TIZIANO

Sala GIARDINO

Sala LA GROTTA

Sala DE MEDICI

BAR CAVA

ROMANA

Caffè VIA VENETO



Ouvert du dimanche au jeudi de
11h30 à 1h a.m. Vendredi
et samedi de 11h30 à
3h a.m.

ristorante
Italiano
di Montreal
PAESANO

5192 Côte des Neiges - tel. 731-8221

Chacune de ces salles sont uniques de par leur décoration où se côtoient des pièces d'art antiques originales de la renaissance, peintures et sculptures de Michelangelo, Raffaello, Da Vinci et Botticelli.

Dans la Sala Michelangelo (notre chef-d'oeuvre) dans un décor de marbre authentique de Carrara la reproduction exacte (2" plus courte que l'original) du Moïse de Michel-Ange sculptée dans le même marbre travertino que son illustre original. Et tout ceci pour vous permettre de déguster notre excellente cuisine italienne de haute qualité où le veau règne en maître.

Table d'hôte tous les soirs • Brunch servi le dimanche • Toutes cartes acceptées

Pour ceux qui s'y
connaissent
**L'AUTHENTIQUE
CUISINE
ITALIENNE**
489-6804

Lun - vend.: 11 h 30 à 24 h
Sav. - dim.: 16 h 00 à 24 h
6450, rue Somerset
Angle Cavendish



RESTAURANT FRANÇAIS

*L'assiette
du Boeuf*

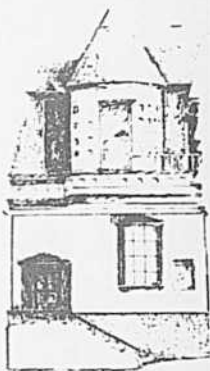
une maison, une adresse, une référence

DINER
D'AFFAIRES

TABLE
D'HOTES
TOUS LES SOIRS

Salle privée
si désirée
pour groupe

Cartes de
crédit majeures
acceptées



1220, rue CRESCENT tél.: 866-7454

RESTAURANT

**New
Granada**

SERVANT 100,000 CLIENTS
SATISFAITS PAR ANNEE.

LE PREMIER POUR SES FRUITS DE MER
ET SES STEAKS.

9920, boul. Saint-Laurent, Montréal
ANGLE SAUVÉ, AU NORD DE METROPOLITAIN.

364-1522

Le
Restaurant

aladin

La qualité et les
soins apportés
à notre cuisine
ont fait notre
réputation.

Venez constater
pourquoi

Réservations:
336-7770

Grillades et fruits de
mer à leur meilleur

Quelques-une de nos
spécialités

Bouillabaise marseillaise
Notre fameuse salade Cesar
L'escalope de veau gourmandise
Les fruits de mer
au fine champagne
Le sole de douvre cardinale
Le filet de boeuf en crouste
Wellington
Le coeur de charolais
en chemise, sauce au poivre

Table d'hôtes

Stationnement gratuit

6255 ouest, boul. Gouin,
Montréal



MAISON MOON WAT RESTAURANT



Succulents mets chinois au
coeur du centre-ville
avant ou après le spectacle
Ne manquez pas notre dîner
royal

871-9249

1206, rue Union
près du Carré Phillip

RESTAURANT

EL MOROCCO II



Authentique
cuisine marocaine
et israélienne

Dans un décor des
mille et une nuits

3450, rue Drummond
Montréal, Québec
844-6888

FERME VENDREDI SOIR

BRASSERIE

du foyer

CUISINE
SUISSE ET
AMERICAINE
DANS UN DECOR RETRO

Spécialités: fondue chinoise
fondue suisse, raclette valaisanne

102 ouest, rue Saint-Antoine
métro Place d'Armes

844-3888 Stationnement gratuit
après 18 h.

Pour votre séjour à Montréal ou
pour cette soirée bien spéciale

L'HOTEL GRAND

vous invite

salle à manger de distinction
cuisine française et fruits de mer

tous les samedis soir
**DINER DE
GOURMET**
8 services avec
musique et danse

dimanche
**JOURNEE
FAMILIALE**
Buffet chaud et
froid

Tous les soirs **A VOLONTE**
homard vivant crevettes beurre
pinces de crabes riz fondu
A UN PRIX IMBATTABLE

Facilités pour banquets, réunions, récep-
tions et mariages

Stationnement gratuit

Réservations: 731-7821

7700, chemin Côte-de-Liesse
Sortie Montée-de-Liesse

RESTAURANT

Délices d'Asie

Cuisine vietnamienne authentique
Délicieuses spécialités pour fins gourmets
Grillades et fondues
Déjeuner d'affaires et table d'hôte en soirée
Ambiance distinguée

1013, Carré Dominion (coin Metcalfe, au sud de Saint-Catherine)
Tél.: 866-7168 Fermé le dimanche

RESTAURANT

ASIA

Délicieuse cuisine chinoise dans
tout le faste de la Chine Impériale
Boissons exotiques, buffet du lunch

324-3540
6001 est, boul. Henri-Bourassa
Stationnement gratuit

LORS DE VOTRE PROCHAINE
VISITE À QUÉBEC

POUR BIEN MANGER
DANS UN CADRE UNIQUE À QUÉBEC
SELON LA HAUTE TRADITION
GASTRONOMIQUE ITALIENNE



**RESTAURANT
JARDIN D'ITALIE**

924, rue Saint-Jean, Québec.

Réservations: 418-692-0373

Vos hôtes Luigi et Giovanni



NOS STEAKS ONT FAIT
NOTRE REPUTATION...
le roi du rôti de boeuf

...NOUS Y TENONS

NOUS SERVONS AUSSI DE SUCCULENTS
FRUITS DE MER

LA MAISON DU STEAK

KLONDIKE

GRILLADES, STEAKS • SALLE A MANGER BRASSERIE

RESERVATIONS: 744-5841

Angle du boulevard Métropolitain et du chemin de la Côte-de-Liesse,
Suite 29 Montréal, Québec

Ouvert 7 jours par semaine - sam., dim., goûter notre buffet.

PIAZZA TOMASSO

Renommé depuis 3 générations
pour son excellente
CUISINE ITALIENNE

SOMPTUEUX BUFFET ROMAIN
du mercredi au dimanche soir

et à ne pas manquer tous les soirs.
LA PASTA PANARDA



Stationnement gratuit
angle boulevard Décarie et de la Savane

Réervations: **739-5555**

LA PETITE MAISON DE LA RIVE SUD OU L'ON MANGE BIEN
RESTAURANT

Le Colonial

ETABLI DUPUIS 20 ANS
CUISINE FRANÇAISE • FRUITS DE MER
DANS UN DÉCOR INTIME ET CHALEUREUX
MUSIQUE D'ACCORDEON
VENDREDI ET SAMEDI
RESERVATIONS: 659-5489



100, boul. TASCHEREAU,
LAPRAIRIE,
QUEBEC.

De petites gorgées de Soleil de Grèce



Directement de Grèce pour vous par
LES IMPORTATIONS BELLE HELENE INC.

Disponibles dans tous les magasins de la S.A.Q.

- | | |
|-------------------------------|--------|
| 633C
DEMESTICA ROUGE | \$2.90 |
| sûr de plaire aux fins palais | |
| 633A
CASTEL DANIELIS ROUGE | \$3.00 |
| vif et corsé | |
| 631F
VILLA CLAUS ROUGE | \$3.50 |
| moelleux et agréable | |
| 541
MAVRODAPHNE | \$3.35 |
| «l'apéritif» | |
| 631G
DEMESTICA BLANC | \$1.45 |
| ½ bouteille | |
| 631E
DEMESTICA BLANC | \$2.90 |
| 631D
STA HELENA BLANC | \$3.00 |
| oh oui! | |



649A MOSEN CLETO

\$3.10



649 DON RAMON

\$2.90

Sis en un lieu historique du Vieux
Montréal depuis toujours apprécié
pour la qualité de notre cuisine
française et québécoise.



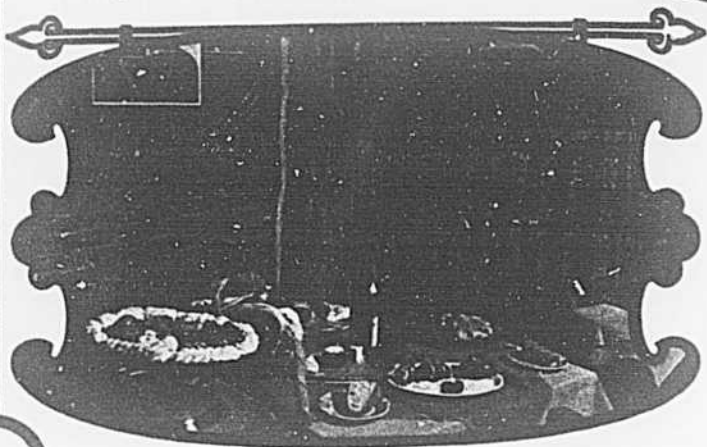
Réervations

866-6222

311 est, rue
Saint-Paul

Ouvert tous les jours
de midi à minuit

Principales cartes
acceptées.



Au Vieux Longueuil

Cuisine bourgeoise française
dans un cadre unique
sur la rive sud

Spécialités de la maison:

- Fondue chinoise
- Fondue de fruits de mer
- Carré d'agneau
- Steak au poivre vert

Votre hôte:
André Lussier
670-8950
670-0284

43 ouest, rue
Saint-Charles

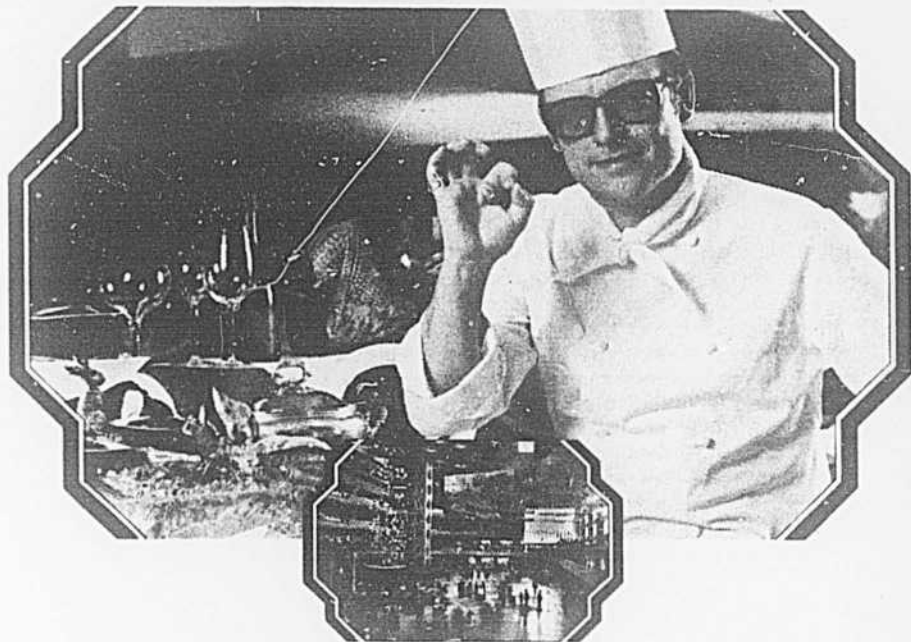
Longueuil,

Stationnement gratuit



L'hôtel Méridien du Complexe Desjardins

**Voici le plus exigeant
de nos gourmets**



Vous avez le goût d'une cuisine raffinée et préparée avec soins?
À La Rôtisserie du Méridien Montréal nous allons au devant de vos moindres désirs. Après un moment de détente en musique au bar Le Relais avec Rod Tremblay, vous passez à table où notre chef, fidèle aux plus grandes traditions françaises, cuisine sous vos yeux les mets de votre choix.

La Rôtisserie est ouverte du lundi au samedi, de 18h à 23h.
Du lundi au vendredi un déjeuner d'affaires est servi entre 12h et 14h30 et le dimanche, de 11h à 14h30, c'est le rendez-vous de la famille pour le brunch.

L'Universel, avec ses spécialités de tous les coins du monde, répondra à votre besoin d'exotisme. Si le temps vous presse, le Vieux Marché surplombant la place publique, vous offrira avec courtoisie un service rapide.



HÔTEL
MÉRIDIEN
MONTREAL

LES HÔTELS D'AIR FRANCE DANS LE MONDE

On vous réserve une place unique au monde

LE VIN

Le vin est à la mode et au Québec, on peut se procurer les meilleurs vins du monde entier! Non seulement est-il à la mode mais de toutes parts des gens y viennent qui semble-t-il n'en n'avaient jamais bu. Et d'ailleurs d'autres encore y viendront sous peu. La multiplicité des points de vente, près de 9,000 bientôt, qui se créent avec le privilège consenti aux épiciers et aux dépanneurs par la Société des alcools du Québec, assure au vin une distribution non seulement à la grandeur de la province, mais dans chaque ville et village du Québec.

Cette nouvelle entente porte avec elle, à toutes fins pratiques, l'assurance d'un usage plus répandu et fréquent du vin. Cela profitera en fin de compte autant aux restaurants qu'aux commerçants. Les restaurateurs y trouveront pour leur part une clientèle un peu plus avertie mais surtout plus encline à commander du vin avec ses repas.

Mais cette clientèle, qui viendra au vin pour la première fois, demandera à être guidée dans son choix. Elle s'interrogera, comme souvent d'autres qui boivent du vin à l'occasion, sur la sorte de vin qui accompagne tel ou tel plat. Il ne serait peut-être pas inutile de résumer, pour le bénéfice de ces nouveaux amateurs, comme des occasionnels, quels genres de vins ils devraient acheter ou commander, qui s'accordera avec ce qu'ils se préparent à manger. Ou, inversement, s'il y a un vin qu'ils préfèrent, cela arrive, quel plat le fera mieux valoir.

Il faut d'abord se souvenir que si l'on n'a pas de cave, et que l'on veuille se constituer une réserve pour les occasions fortuites, on doit la garder loin des sources de chaleur et autant que possible à l'obscurité. Evidemment on la préservera aussi du gel. Si on doit les conserver plus ou moins longtemps, on gardera les bouteilles couchées. On se rappellera aussi que les vins blancs se servent frais, pas glacés, et que les rouges se boivent chambrés, c'est-à-dire à peu près à la température de la pièce où l'on mange, mais sans jamais réchauffer la bouteille, en la trempant dans l'eau chaude, par exemple.

Le vin blanc se sert avant le vin rouge, sauf les vins de dessert évidemment, et les vins légers rouges avant les vins corsés. On sait, on l'a dit et redit sur tous les tons, que tout se boit avec tout selon les goûts et les caprices de chacun. Quelqu'un qui préfère les vins blancs arrivera presque toujours à justifier d'en boire avec tout, et pourquoi pas? Le contraire est vrai de ceux dont le goût les porte à privilégier les rouges. Cependant on fera une exception pour les huîtres, qui donnent un goût métallique au vin rouge. Par ailleurs, un grand nombre affirme que certains vins accompagnent mieux certains plats, en relèvent la saveur. On s'en voudrait de leur donner tort. C'est ce que l'on pourrait appeler un choix normand.

Voilà donc, pour ceux qui suivent la pratique «orthodoxe», les règles que l'on préconise:

Avec les huîtres, poissons, fruits de mer: un vin blanc sec ou un mousseux sec (partout où l'on dit mousseux on peut lire champagne); avec les entrées (vol-au-vent, quenelles, timbales, etc.): un rosé ou un blanc sec; avec le poulet ou le veau: blanc ou rouge léger au choix; avec les autres viandes et le gibier: les rouges plus ou moins corsés. Avec les fromages vient un autre choix: les crèmeux légers demandent un blanc sec de préférence, tandis que les autres s'accrochent mieux d'un rouge. Plus le fromage a du caractère, plus le vin sera généreux. Avec les fruits et les desserts: des vins doux ou des mousseux, champagnes ou spumanti. Une exception à tout ceci, on déconseille le vin avec les salades et les plats à base de vinaigre. Evidemment rien n'empêche de servir du champagne tout au long du repas.



LE RESTAURANT
Bellavista

**«UNE SOURCE DE FIERTE
LAVALLOISE POUR LES
CONNAISSEURS DE LA
HAUTE CUISINE ITALIENNE.**

Votre hôte: Michel Montaruli
Réservations: 661-2544

Facilités pour réceptions
Vaste stationnement gratuit

88, MONTEE MASSON DUVERNAY
VILLE DE LAVAL



Les Trois Tilleuls

à 20 minutes de Montréal.
Cuisine française dans
tout le charme d'une vieille maison du
XVIII^e siècle nichée dans un paysage
irremplaçable qu'est celui
du Richelieu

*Le chef Michel Renier
vous y invite*

Ouvert à midi — Fermé le lundi

Réservations:
584-2231
290, rue Richelieu
Saint-Marc sur le Richelieu

Un véritable voyage en Grèce
ici même à Montréal

Le restaurant
DIONYSUS

nommé au
nom du dieu
grec du vin,
symbole des
bonnes choses
de la vie.



RESERVATIONS 277-8940

5301, av. du Parc

**RESTAURANT
QUEBEC**

Spécialités:
Steaks et fruits de mer

Dans l'agréable ambiance de notre salle à
manger de style gréco-romain, votre hôte
Dino vous propose quelques spécialités mai-
son:

- Les cailles grillées
- Le rôti de boeuf au jus
- Les scampis à la provençale
- Le châtaubriand bouquetière et la tou-
jours populaire assiette du pêcheur.

**RESERVATIONS:
671-1935**

MARDI AU DIMANCHE: 5h à 12h

Vaste stationnement gratuit
2150, rue Lapinière,
Mail Champlain
Brossard, Québec

Les titres de du vin

Noblesse d'Italie

Les vins d'Italie qui portent le sceau rouge de l'Institut National d'Exportation (INE) que vous trouvez dans les magasins de la Société des Alcools du Québec sont tous des vins de qualité mis en bouteille en Italie.

*terra
del sole
terra del vino*



Il y a certes des vins plus prestigieux que d'autres, des régions de production mieux connues que d'autres mais tous les vins portant le sceau rouge INE sont francs, naturels et d'un prix raisonnable. Aujourd'hui, ici au Québec, les vins d'Italie portant le sceau INE sont connus comme étant de bons vins, à un bon prix, ce sont les vins qui vous en donnent le plus pour votre argent.

Herdit & Charton
591 A - \$6.55 - 750 ml



Asti Spumante - Cinzano

Un vin mousseux blanc d'une grande élégance, à robe étincelante d'or pâle, au bouquet incomparable. On dit de l'Asti Spumante qu'il est "un vin de noces". Vin de dessert, l'Asti est la boisson de fête qui marque d'un cachet distingué toutes les réceptions joyeuses. Il doit être bu frais et non glacé, à 7° C environ, soit 45° F., dans une flûte dont le calice se prolonge dans le pied.

Distilleries Schenley du Canada
Limitée

548 A - \$4.50 - 1 litre



Chianti - Antinori

Depuis trois mille ans, La Toscane est la terre privilégiée de la viti-culture. Les collines et les petites montagnes historiques des environs de Florence produisent le Chianti, vin rouge célèbre dans le monde entier. Servi chambré, il a assez de corps et de subtilité pour accompagner toutes les viandes.

La Distillerie Meuguer Limitée

635 E - \$3.50 - (bic)



Valpolicella "Classico Superiore" - Ruffino -

Robe de rubis, 12% d'alcool, bouquet délicat et riche, ce sont les caractéristiques du Valpolicella "Classico Superiore", indiscutablement le meilleur vin de Vénétie, région située au nord-ouest d'Italie. Valpolicella de la célèbre maison Ruffino est un vin rouge sec, charmant et léger. Il convient bien avec pratiquement tous les mets.

Les Distilleries Dumont
545 D - \$3.10 - 720 ml



Vecchi Castelli Romani - Vinitalia

Le Latium qui entoure la ville de Rome est connu depuis des millénaires pour la variété de ses vins qui diffèrent d'une commune à l'autre. L'héritage de l'antiquité en matière de vin est ici encore plus présent qu'en n'importe où en Italie. Le Vecchi Castelli Romani, excellent vin de table est à son mixage avec les viandes grillées et en sauce.



DE BONIS VINS DE TRADITION MIS EN BOUTEILLE EN ITALIE

Les titres de du vin

Les vins d'Italie qui portent le sceau rouge de l'Institut National d'Exportation (INE) que vous trouvez dans les magasins de la Société des Alcools du Québec sont tous des vins de qualité mis en bouteille en Italie.

*terra
del sole
terra del vino*



Noblesse d'Italie

Il y a certes des vins plus prestigieux que d'autres, des régions de production mieux connues que d'autres mais tous les vins portant le sceau rouge INE sont francs, naturels et d'un prix raisonnable. Aujourd'hui, ici au Québec, les vins d'Italie portant le sceau INE sont connus comme étant de bons vins, à un bon prix, ce sont les vins qui vous en donnent le plus pour votre argent.



Importations Ville-Marie
(Montréal) Inc.
639 - \$3,90 - 1 litre



Chianti Melini

Depuis trois mille ans, La Toscane est la terre privilégiée de la viti-culture. Les collines et les petites montagnes historiques des environs de Florence produisent le Chianti, vin rouge célèbre dans le monde entier. Servi chambré ou frais, il a assez de corps et de subtilité pour accompagner toutes les viandes.

Importations Ville-Marie
(Montréal) Inc.
638 B - \$3,75 - 720 ml



Frascati Superiore Fontana
Candida

Jupiter lui-même aurait, dit-on, goûté aux raisins des collines romaines. Le Frascati trouve dans les collines du Latium son arôme particulier et sa robe jaune dorée, la terre volcanique lui donne un goût riche et franc, savoureux, le Frascati est le compagnon idéal des poissons et viandes blanches.

Importations Ville-Marie
(Montréal) Inc.
635 G - \$3,45 - 720 ml



Valpolicella Classico Superiore
- Lamberti

Avec sa robe rouge rubis, ce vin sec, plein d'éclat et de lumière, provient de la Vénétie, l'un des berceaux de la civilisation. Dans la région de Verone, la tradition vinicole remonte à la nuit des temps. Le Valpolicella, avec son parfum caractéristique, frais et délicat peut être bu avec toutes les viandes, rouges ou blanches.

Importations Ville-Marie
(Montréal) Inc.
546 H - \$3,65 - 720 ml



Orvieto Classico - Melini

Cultivé et élevé en Ombrie, au Nord de la ville éternelle, l'Orvieto Classico Melini est un vin blanc sec, de couleur d'or pâle, coulant et rafraichissant. Vieilli dans des caisses en pierres, il y prend ce parfum indéfinissable qui en fait un excellent compagnon des plats de poisson et de viandes blanches.



DE BONIS VINS DE TRADITION MIS EN BOUTEILLE EN ITALIE

Au coeur du Vieux Saint-Lambert

LE KIR

restaurant français

Dans le décor intime d'une vieille
maison d'époque.

Vos hôtes: Jean-Paul et Andrée Grappe

585, avenue Victoria, Saint-Lambert

Réservations: 465-4633



bianca e franco

1958 — 1978

l'ultime de la cuisine italienne depuis 20 ans

Réservations: 274-1122

7143, rue Saint-Dominique
Montréal,
Près du métro Jean-Talon



chez **Bardet**

Le restaurant
français
de Montréal

Réservations:
381-1777

591 est,
boul. Henri-Bourassa
Face au métro



La Saulaie

RESTAURANT
des gourmets

BOUCHERVILLE

sur les rives du Saint-Laurent

Réservations: 655-0434—5664

Route 132, direction Sorel Sortie 10 est
boul. Marie-Victorin, Boucherville.



279.7355

LA LUCARNE

RESTAURANT FRANÇAIS
1030 OUEST RUE LAURIER OUTREMONT
Salons privés sur réservations

3 merveilleux endroits sous un même toit



SALON DRAGON

La cuisine chinoise à son meilleur. Choisissez entre notre menu débordant de tentations ou jouez les piques-assiettes autour de notre buffet chinois.



HAWAII KAI

Une aventure culinaire exotique servie à votre table par notre chef japonais, sur hibachi. Une façon inusitée de dîner, pour toute la famille.



BENIHANA

La douce mélodie des cascades, vous invite à la danse et la romance. La chaleur des îles du Pacifique en plein cœur de Montréal.

A vrai dire **BILL WONG'S** offre aux Montréalais, le sommet de la cuisine et du bien-être et tout ça, sous un même toit.

Là où le service est presque une légende orientale.

BILL WONG'S

Coin Décarie et Ferrier

Pour réservations: **731-8202**

Vaste terrain de stationnement

(Sans frais)



Le restaurant français de haute distinction dans le Vieux Montréal

188, rue St-Amable

Réservations: 866-3471

861-4645

du lundi au vendredi: 11h45 à 15h

Tous les jours de 18h30 à minuit.

La Marea

Vous offre son choix de recettes sélectionnées. Ses arrivages réguliers par avion, de coquillages et poissons frais d'Europe, qui font le prestige de sa cuisine.

VENEZ DEGUSTER: Le loup grillé au fenouil,
Le turbot au champagne

Pour réservations: **861-8126 861-9794**

404, Place Jacques-Cartier
au cœur du Vieux-Montréal



GRAND VIN DE BORDEAUX



1975

Château Goumin

BORDEAUX

APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE

VIN 12% Alc/Vol PRODUCE OF FRANCE 750 ml
A. LURTON PROPRIÉTAIRE A GRÉZILLAC (GIRONDE) FRANCE

395D Château Goumin rouge

\$475

GRAND VIN DE BORDEAUX



1976

Château Goumin

ENTRE-DEUX-MERS

APPELLATION ENTRE-DEUX-MERS CONTRÔLÉE

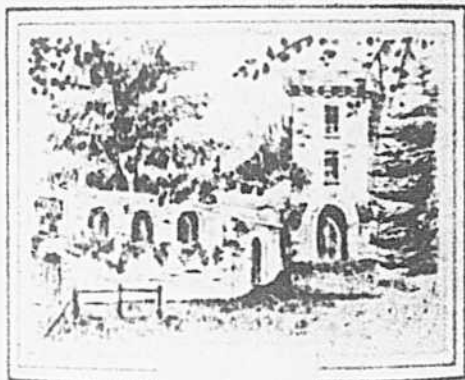
VIN 12% Alc/Vol PRODUCE OF FRANCE 750 ml
A. LURTON PROPRIÉTAIRE A GRÉZILLAC (GIRONDE) FRANCE

415D Château Goumin blanc

\$385

GRAND VIN

CHATEAU LA GRANDE CHAPELLE



BORDEAUX

Appellation Bordeaux Contrôlée

1976

395E
Château de la
Grande Chapelle

\$490

RESTAURANT LA NICOISE
 AUX MULTIPLES SPECIALITES PROVENÇALES



EXTRAORDINAIRE BUFFET CAMPAGNARD

FRUITS DE MER
 TEL: 523-2858

4897 RUE BERRI (COIN ST-JOSEPH) MONTREAL

LE FRIPON
 RESTAURANT



MERVEILLEUX ACCORDEON MUSQUETTE
 436 PLACE JACQUES CARTIER
 VIEUX MONTREAL
 TEL 861-1386

CUISINE PROVENÇALE

RESTAURANT

L'USINE DE SPAGHETTI PARISIENNE INC.

DES SPAGHETTI GASTRONOMIQUES
 A UN PRIX ECONOMIQUE

2 MAISONS A L'EST DE LA
 PLACE JACQUES CARTIER

TEL: 866-0963

273 EST. RUE ST-PAUL - VIEUX MONTREAL

Auberge la Belle-Poule
 RESTAURANT GASTRONOMIQUE DE LA MARINE
 TRADITION - QUALITE - SERVICE



NOUVELLE CUISINE
 FRANÇAISE
 ET FRUITS DE MER

TEL: 288-7770

406 RUE ST SULPICE - VIEUX MONTREAL

RESTAURANT

LE BŒUF... À LA MODE

CUISINE FAMILIALE
 ET DEGUSTATION
 D'ESCARGOT
 A PRIX MODERE

CONDAMNÉ A LA QUALITE
 2 maisons à l'est de la Place
 Jacques-Cartier

TEL: 866-0963

277 EST. RUE ST-PAUL - VIEUX MONTREAL

RESTAURANT

Le vieux rafirot



SERVICE EN PATINS À ROULETTES

UNIQUE AU CANADA

TEL: 288-7770

406 RUE ST-SULPICE (COIN ST-PAUL) - VIEUX MONTREAL

cuisine continentale

HOWARD JOHNSON RESTAURANT

710 ouest, rue Sainte-Catherine (face à Eaton)
1236 ouest, rue Sainte-Catherine (près de Drummond)

1232, rue Peel (près de Sainte-Catherine)

866-7163 - 861-6273 - 861-5923

Et à Sainte-Adèle, sortie 67, Autoroute des Laurentides

Cuisine: steaks, fruits de mer, palourdes frites, clam chouder

Spécialités: le monde des 28 saveurs de crème glacée renommées

Vins: licencié

Cartes de crédit: Visa, M.C., A.E., C.B., D.C.

Autres renseignements: repas d'affaires; ouvert tous les jours de 7h a.m.; dimanche ouvert de 8h a.m.

RESTAURANT ASTOR

690 ouest, rue Sainte-Catherine

Face à Eaton

Réervations: 866-7441

Haute cuisine de qualité depuis 1924

Spécialités: steaks, poulet Bar-B.-Q., roast beefs, spaghetti, lasagne, escargots, à des prix raisonnables

Principales cartes de crédit acceptées

Journée familiale le dimanche

Ouvert tous les jours à 7h a.m.

STEAK HOUSE 500

SPECIALITES:



Steak
sur
charbon
de bois.

Homard vivant, fruits de mer.
Steaks flambés et desserts.

Pour réservations: 477-4777

Votre hôte: Rosaire Montour

BAR — SALLE A MANGER

1240, boul. Saint-Joseph,
Drummondville, Québec

La haute cuisine classique portugaise dans un décor
typique du Portugal.

AU RESTAURANT

Solmar

Monsieur David Dias, le patron vous invite à une expérience gastronomique inoubliable. 60 spécialités de la cuisine portugaise, beaucoup de plats de fruits de mer et de veau, arrosés d'un excellent vin portugais. Et pour ajouter au charme de la soirée, fado, guitare, folklore et danse tous les soirs avec en vedette des artistes de renom venus directement du Portugal via T.A.P.

Ouvert tous les jours de midi à 2 h a.m.

Réervations: 844-7748

285-9151 3699, boul. Saint-Laurent

au sud-est de
l'avenue des Pins

Auberge Le Vieux Saint-Gabriel

Cuisine canadienne-française au coeur du Vieux Montréal

Qu'on se le dise

A savoir: que vous pouvez dîner, festoyer ou simplement visiter. La grande auberge de la rue Saint-Gabriel vous invite cordialement pour un séjour des plus agréables.

A savoir: que l'historique de l'auberge peut se conter. Mais une visite s'impose, près de 2,000,000 de clients en 10 ans nous ont dit que c'était «unique».

A savoir: que de la cave au grenier il y a une place pour vous seul ou en groupe jusqu'à 150 personnes.

Pour réserver: 876-3561

426, Place Saint-Gabriel, Montréal



Le Marignan

une aventure
gastronomique digne
des plus fins
gourmets.

Cuisine française

SPECIALITES MAISON

TABLE D'HOTE
MIDI ET SOIR

SALLE DE RECEPTION

2067, rue STANLEY, Montréal

Réreservation:

288-3434

Fermé le dimanche

*Mets italiens préparés
à la maison*

Ristorante Fernandel

Table d'hôte tous les soirs

Tel: 381-9650

50 est, rue Jarry Montréal, Qué.

Auberge Chez Henri

CUISINE FRANÇAISE

Une petite auberge bien sympathique en
plein centre des marchés des poissons, vo-
lailles, fruits et légumes.

Déjeuner d'affaires — table d'hôte

Dîner à la chandelle
3715, boul. Saint-Laurent
au sud de l'avenue des Pins
Réservations: 849-9356
Fermé le dimanche

Toute
la saveur du
Vieux Montréal



RESTAURANT
**LES FILLES
DU ROY**

415, rue Bonsecours
Vieux Montréal

849-3535

LA SAISON MUSICALE 1978-79 À MONTRÉAL

SEPTEMBRE

- 9 Orchestre Philharmonique d'Israël. Dir.: Charles Dutoit. Ida Haendel, violoniste (Expo-Théâtre).
19 et 20 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Charles Dutoit, Isaac Stern, violoniste (PdA).
22 Luciano Pavarotti, ténor (église Notre-Dame).
25 Orchestre de chambre McGill. Dir.: Alexander Brott. Richard Stoltzman, clarinettiste (PdA).
26 et 27 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Charles Dutoit.
30 Musica Camerata Montreal (Christ Church Cathedral).

OCTOBRE

- 1 Journée internationale de la Musique. Société de musique contemporaine du Québec (Pollack).
1 Mireille Lagacé, organiste. Buxtehude (Immaculée-Conception).
3 et 4 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Charles Dutoit. Solistes de l'OSM (PdA).
5 Quatuor à cordes Vermeer (Ladies' Morning Musical Club - PdA).
12 Marie-Claire Alain, organiste. Bach (Queen Mary Road United Church).
15 Aston Magna, ensemble de danseurs et instrumentistes (Pro Musica - PdA).
16 Orchestre du Capitole de Toulouse. Dir.: Michel Plasson. Philippe Entremont, pianiste (PdA).
17 et 18 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Charles Dutoit. Nathan Milstein, violoniste (PdA).
18 Mary Cyr, gambiste et John Grew, claveciniste. Bach (Queen Mary Road).
19 Franco Gulli, violoniste, et Enrica Cavallo, pianiste (LMMC - PdA).
21 Musica Camerata Montreal (Christ Church).
23 Tudor Singers (Pollack).
23 et 25 Kenneth Gilbert, claveciniste. Bach (Queen Mary Road).
24 et 25 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Charles Dutoit. Alicia de Larrocha, pianiste (PdA).
29 I Musici (Pro Musica - PdA).
30 Société de musique contemporaine du Québec. Messiaen (Claude-Champagne).
30 Orchestre de chambre McGill. Liona Boyd, guitariste, (PdA).
31 et 1er nov. Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Charles Dutoit. Itzhak Perlman, violoniste. Messiaen (PdA).

NOVEMBRE

- 1 OSM - voir 31 oct.
2 William Parker, baryton (LMMC - PdA).
3 Studio de musique ancienne et André Bernard, trompettiste (concerts gratuits de Radio-Canada, Claude-Champagne).
4 Musica Camerata Montreal (Christ Church).
5 Bernard Lagacé, organiste. Buxtehude (Immaculée-Conception).
6 English Chamber Orchestra et Vladimir Ashkenazy, chef et pianiste (PdA).
7 et 8 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Franz-Paul Decker. Ida Haendel, violoniste (PdA).

- 10 Quintette à vent du Québec (Claude-Champagne).
13 André Laplante, pianiste (PdA).
14 et 15 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Franz-Paul Decker. Lazar Berman, pianiste (PdA).
16 Gervase de Peyer, clarinettiste, Judith Burganger, pianiste, et Tsuyoshi Tsutsumi, violoncelliste (LMMC - PdA).
17 Steven Staryl, violoniste, et Ronald Turini, pianiste (Claude-Champagne).
19 Quatuor à cordes de Tokyo (Pro Musica - PdA).
20 Murray Perahia, pianiste (PdA).
24 Pauline Vaillancourt, soprano, Lorraine et Jean Eudes Vaillancourt, pianiste. Musique canadienne (Claude-Champagne).
25 Musica Camerata Montreal (Christ Church).
26 Studio de musique ancienne. Musique anglaise (Pollack).
27 Orchestre de chambre McGill. Gérard Souzay, baryton (PdA).
28 et 29 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Arthur Fiedler. André Laplante, pianiste. (PdA).
30 Michael Blum, pianiste (LMMC - PdA).
30 Société de musique contemporaine du Québec. (Pollack).

DÉCEMBRE

- 1 Floretta Labis, pianiste (Claude-Champagne).
3 Mireille Lagacé, organiste. Buxtehude (Immaculée-Conception).
4 et 5 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Zubin Mehta (PdA).
6 Tudor Singers, avec cuivres (St. Patrick's).
8 Ensemble Claude-Gervaise (Claude-Champagne).
10 Scott Ross, claveciniste, et Michel Langevin, guitariste (Pro Musica - PdA).
11 Orchestre de chambre McGill. Canadian Brass (PdA).
12 et 13 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Elisha Inbal. Horacio Gutiérrez, pianiste (PdA).
15 Ensemble vocal de Radio-Canada. Musique de Noël. (Claude-Champagne).
16 Musica Camerata Montreal (Christ Church).

JANVIER

- 9 Société de musique contemporaine du Québec. Mantra de Stockhausen (Pollack).
12 Raymond Daveluy, Antoine Reboulot et Guy Bovet, organistes. Improvisations (Oratoire Saint-Joseph).
16 et 17 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Charles Dutoit. Raoul Sosa, pianiste (PdA).
19 Gabrielle Lavigne, mezzo-soprano (Claude-Champagne).
21 Quatuor à cordes Orford et York Winds (Pro Musica - PdA).
23 et 24 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Charles Dutoit et Serge Garant. James Galway, flûtiste (PdA).
26 Mireille Lagacé, claveciniste. Bach (Claude-Champagne).
27 Musica Camerata Montreal (Christ Church).
29 Orchestre de chambre McGill. Janos Starker, violoncelliste (PdA).

— Suite à la page 30

Bienvenue à bord...
de votre nouveau restaurant



CINQUE PORTS

LE PLUS GRAND RESTAURANT DE
FRUITS DE MER
EN AMERIQUE DU NORD
GRILLADE — CUISINE FRANÇAISE

Dans un décor unique d'un salon d'un transatlantique, vous aurez la liberté de choisir vous-même votre homard ou truite de nos immenses viviers au centre de la salle à manger en plus de déguster une multitude de poissons et crustacés frais importés. Egalement d'excellentes grillades et plats préparés.

FÉVRIER

- 2 Jacques Simard, hautboïste, et Jeanne Landry, pianiste (Claude-Champagne).
- 4 Bernard Lagacé, organiste. Buxtehude (Immaculée-Conception).
- 5 Trio Borodine (piano et cordes). (PdA).
- 6 et 7 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Neville Marriner. Rudolf Buchbinder, pianiste (PdA).
- 9 Maureen Forrester, contralto, et John Newmark, pianiste (Claude-Champagne).
- 12 Tudor Singers. Passion selon saint Jean (Bach). (St. James United Church).
- 12 Jean-Pierre Rampal, flûtiste (PdA).
- 13 et 14 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Emil Tchakarov. Yo-Yo Ma, violoncelliste (PdA).
- 16 Scott Ross, claveciniste (Claude-Champagne).
- 17 Musica Camerata Montreal (Christ Church).
- 18 Denis Brott, violoncelliste (Pro Musica - PdA).
- 20 et 21 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Charles Dutoit. Jean-Philippe Collard, pianiste. Gershwin (PdA).
- 22 Steven de Groot, pianiste (LMMC - PdA).
- 22 Société de musique contemporaine du Québec (Pollack).
- 23 Raoul Sosa, pianiste (Claude-Champagne).
- 25 Studio de musique ancienne (Pollack).
- 26 Claudio Arrau, pianiste (PdA).
- 26 Orchestre de chambre McGill, Jeremy Menuhin, pianiste (PdA).
- 27 et 28 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Charles Dutoit, Misha Dichter, pianiste (PdA).

MARS

- 2 Ensemble vocal de Radio-Canada. Musique de Pâques (Claude-Champagne).
- 3 Musica Camerata Montreal (Christ Church).
- 4 Mireille Lagacé, organiste, Buxtehude (Immaculée-Conception).
- 5 Christa Ludwig, mezzo-soprano (PdA).
- 6 et 7 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Charles Dutoit, Roberta Knie, soprano, et Manfred Jung, ténor, Wagner (PdA).
- 8 Yo-Yo Ma, violoncelliste (LMMC - PdA).
- 13 et 14 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Charles Dutoit. Maureen Forrester, contralto, et Siegfried Jerusalem, ténor. Das Lied von der Erde (Mahler) (PdA).
- 17 Musica Camerata Montreal (Christ Church).
- 18 Louis Lortie, pianiste (Pro Musica - PdA).
- 20 et 21 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Charles Dutoit. Kyung-Wha Chung, violoniste (PdA).
- 22 Janina Fialkowska, pianiste (LMMC - PdA).

- 27 et 28 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Krzysztof Penderecki (PdA).
- 29 Société de musique contemporaine du Québec. Penderecki (Pollack).
- 31 Orchestre de chambre McGill. Henryk Szeryng, violoniste (église Notre-Dame).

AVRIL

- 1 Jessye Norman, soprano (Pro Musica - PdA).
- 1 Bernard Lagacé, organiste, Buxtehude (Immaculée-Conception).
- 2 Emanuel Ax, pianiste (PdA).
- 3 et 4 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Franz-Paul Decker. Clarice Carson, soprano, et Vasile Moldoveanu, ténor. Airs d'opéras (PdA).
- 5 Quatuor à cordes Allegri (LMMC - PdA).
- 10 et 11 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Franz-Paul Decker. Ronald Turini, pianiste (PdA).
- 17 et 18 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Pierre Héту. Pinchas Zukerman, violoniste, Tchaïkowsky (PdA).
- 19 André Laplante, pianiste (LMMC - PdA).
- 19 20 et 21 Carmen, opéra de Bizet. Centre lyrique de Wallonie (PdA).
- 21 Musica Camerata Montreal (Christ Church).
- 23 Isaac Stern, violoniste (PdA).
- 23 Orchestre de chambre McGill. Maureen Forrester, contralto (PdA).
- 24 et 25 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Vladimir Ashkenazy. Stephen Bishop-Kovacevitch, pianiste (PdA).
- 26 27 et 28 Roméo et Juliette, opéra de Gounod. Centre lyrique de Wallonie (PdA).
- 29 Octuor de la Philharmonique de Berlin (Pro Musica - PdA).
- 29 Studio de musique ancienne. Musique française (Pollack).
- 30 Tudor Singers, avec cuivres (Pollack).

MAI

- 1 et 2 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Mstislav Rostropovitch (PdA).
- 3 Trio Beaux-Arts (piano et cordes) (LMMC - PdA).
- 3 4 5 et 6 Les Indes galantes, opéra-ballet de Rameau. Centre lyrique de Wallonie (PdA).
- 5 et 12 Musica Camerata Montreal (Christ Church).
- 15 et 16 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Charles Dutoit. Martha Argerich, pianiste (PdA).
- 22 et 23 Orchestre Symphonique de Montréal. Dir.: Charles Dutoit. La Damnation de Faust (Berlioz) (PdA).

JUIN

- DU 1 au 19 Treizième Concours international de Montréal. Discipline: violon (PdA).

**Chez
Son
Père**
RESTAURANT
FRANÇAIS

La haute tradition culinaire depuis 1948

Votre hôte: François Bouyeux
Chef et propriétaire

TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS • REPAS D'AFFAIRES
RESERVATIONS: **272-8224**

DISCO BAR LE PERE MOUSSE
du mardi au samedi dès 21h **273-2536**

5316, avenue du Parc, Montréal, Québec.



Oui! C'est un rendez-vous. Pour une bonne table

Spécialités:

Steak sur charbon de bois — Roast Beef
au jus — Poulet B.B.Q. — Rôti de dinde
— Spaghetti — Pizza — Lasagne —
Langoustines — Escargots — Pâtisseries
françaises.

DINER FAMILIAL DU DIMANCHE

Une belle occasion de se retrouver en famille

690 ouest, rue Sainte-Catherine

(en face d'Eaton)

Opéré par la famille Gavaris
depuis 1924



Le Vieux Amsterdam

UNIQUE A MONTREAL POUR LE

SUPER RIJSTAFEL (Ensemble de plats au riz, indonésiens)

le nasi goreng et le bahmi goreng



Egalement:

Steaks et fruits de mer servis dans
une chaude atmosphère hollandaise.

Musique et danse tous les soirs à
notre bar-salon.

Réservations: **631-8335**

475, rue Michel-Jasmin
Dorval, Québec

(Voie de service de la Côte-de-Liesse)
à 2 minutes de l'aéroport
Vaste stationnement gratuit.



vous invite à goûter une délicieuse expérience culinaire

Mets italiens

fruits de mer

et steaks sur charbon

Deux restaurants de prestige

7407 est, rue Sherbrooke
Centre d'Achats Versailles

352-3950

Stationnement gratuit

A la Place Bourassa
5966 est, boul. Henri-Bourassa
(angle Lacordaire)

323-5110

Vita restaurant



Renommes pour nos steaks sur charbon et fruits de mer

Et pour les connaisseurs, les vendredis, samedis et dimanches, C'EST SOIRÉE D'OPÉRETTE
Avec Geraldine Doucet, Solange Rochas et Roger Doucet Au piano Michel Méunier
Tout ceci dans la chaude ambiance québécoise de notre vaste salle à manger

Table d'hôtes sur semaine
10714, boul. Pié-IX

Stationnement gratuit
Réservations: 321-2340

RESTAURANT



Fine
cuisine
italienne
depuis
10 ans

LA RUSTICA

1175, AV. UNION
Près du carré Phillip Montreal

RESERVATIONS: 861-8078

Restaurant Napoléon

Cuisine renommée depuis plus de 30 ans

Spécialités françaises
et
LA FONDUE CHINOISE

Table d'hôte tous les soirs dans une
chaude ambiance.

Stationnement gratuit
à l'arrière.



523-2105



Réservations
523-2105

1694 est, rue Sainte-Catherine
Montréal, Québec

Bienvenue à
bord du restaurant
TERRAMARE
Le capitaine vous y attend pour
vous y offrir un festin
aux fruits de mer
inoubliable

Egalement de délicieux steaks cuits sur
charbon. Libre service à notre chaloupe
de salade bien garnie.

A tous les mois nous vous proposons un
dîner de fruits de mer à un prix
imbattable.

Repas d'affaires

Vaste stationnement gratuit

Réservations:

683-4353

3633, boul. des Sources

Dollard-des-Ormeaux

En face de Mèrineau Pontiac

1/2 mille au nord de la

Transcanadienne

Sortie 35



RESTAURANT JAPONAIS

JARDIN SAKURA

TEMPURA SUKIYAKI
SASHIMI TERIYAKI

2153 rue Crescent

Réservations: 288-9122-3

Chez DONBURI!

SPECIALITES
JAPONAISES
SERVICE DE TRAITEUR
1500 Ste-Catherine ouest
(près de Guy)
Tél.: 933-0735

Rendez-vous au Castel du Roy

2070, rue Drummond
Montréal
842-8106



Cuisines française
bourgeoise, régionale
Cartes de crédit majeures reconnues



Menu continental et
Québécois... buffet
familial avec mets froids et
chauds. Notre carte des vins...
le choix y est digne et les
prix abordables!

Bien manger et bien boire...
une tradition chez

PAPA DAN'S

Pour un avant-goût
du Québec, dégustez
la cipaille ou la
tourtière de Papa
Dan's.

Pour votre réunion
de famille du
dimanche... Papa
Dan's a pensé au
brunch - mets froids et
chauds.



Le
meilleur
gâteau au
fromage à
Montréal couronne
le buffet de soirée.

PAPA DAN'S

Une visite devient
une habitude

- Cartes de crédit acceptées • Ouvert jusqu'à 10:00 p.m.
- Pour réservations: 879-4569 • Souper pour 2 avec vin: Entre \$25 et \$30

cuisine française

A LA CATALOGNE

331 est, rue Saint-Paul

Réservations 866-5254.

Cuisine française, spécialités: fruits de mer; le carré d'agneau piqué à l'ail; le steak au poivre flambé; la sole de Douvres sautée meunière; le canard de Brôme à l'orange. Grand choix de vins de haute qualité.

AE — Visa — MC — DC — CB — en route.

Repas d'affaires, heures: tous les jours de midi à 23 h 30.



Le Chalutier
VIEUX MONTRÉAL

FRUITS DE MER
PERMIS COMPLET

395 LEMOYNE
METRO PLACE VICTORIA
UNE RUE AVANT ST-PAUL
(près de la rue McGill)

Un restaurant confortable pour goûter les fruits de mer dans l'ambiance chaleureuse d'un port de mer. Le menu — très tentant — vous propose: la soupe aux palourdes, la boullabaisse, langoustes, homards, des crêpes aux fruits de mer, pinces de crabe, etc.

Dîner pour deux avec vin: \$20 et plus. Cartes de crédit: AE, CB, CX, MC.

Le soir sur réservation:
845-1607

AUBERGE LA BELLE POULE

406, rue Saint-Sulpice,

Vieux Montréal

Réservations: 288-7770

Cuisine française et fruits de mer.

Nouvelle cuisine et utilisation de légumes frais.

Disponible sur le marché. La soupe soufflée, la

salade folle au homard, la pièce de boeuf à la

moëlle. Quelques importations de vins exclusives à la maison.

Restaurant au motif nautique construit dans une maison historique, celle de

Pierre Lemoyne, Sieur d'Iberville.

American Express, Diners, Master Charge, Char-

gex Visa.

Table d'hôte tous les déjeuners et dîners.

Ouvert tous les jours du lundi au vendredi.

Déjeuner: midi à 15h

Dîner: 18h à 23h

Samedi et dimanche: de 17h à 23h

AUBERGE CHEZ HENRI

3715, boul. Saint-Laurent

Réservations: 849-9356

Chef: Jean-Pierre Barragan

Cuisine française

Spécialités: Cuisine classique française

Vins exclusifs: Bon choix

Atmosphère chaude de petit restaurant de quartier

American Express - Charge - Master Charge

Déjeuners d'hommes d'affaires - table d'hôte

11h30 à 2h30 - 5h30 à 10h30 du lundi au ven-

dredi

5h30 à 10h30 le samedi

Fermé le dimanche

AUBERGE LE VIEUX SAINT-GABRIEL

426, Place Saint-Gabriel

Réservations: 878-3561.

Cuisines: canadienne et française.

Spécialités: le jambon de la cabane; le caneton

de Brôme à l'orange; le poussin canadien au miel

fondu; flambé au cognac; la sole de Douvres;

Les langoustines grillées au beurre d'ail; la co-

quille St-Jacques. La réserve du patron en plus

de 80 marques de vins.

Visa — MC — AE — DC — CB.

Repas d'affaires: salles de réception du lundi au

vendredi de 0 h à minuit. Samedi de midi à 3 h.

Dimanche de 17h à 1 h.

L'ASSIETTE AU BOEUF

1220, rue Crescent

Montréal, Québec

Réservations: 866-7454

Cuisine française

Principales cartes de crédit

Table d'hôte

Le Campari

Haute cuisine italienne
et fruits de mer

Dans un décor intime et discret.

Table d'hôte tous les soirs, repas d'affaires.

Réservations: 735-6394-95

6145, chemin de la Côte-des-Neiges

angle Van Horne

Stationnement gratuit.

AU BOUVILLON MTL INC.

5414, rue Gatineau
Réservations: 733-2125
Chef: Ercole

Cuisine française
Spécialités steak et la cuisine de chez nous
Cuvée spéciale
American Express, Master Charge, ChargeX,
Diners, Carte blanche.
Ouvert: lundi-mardi: 11h30 à 22h
Merc. au samedi: 11h30 à 23h
Fermé dimanche

AU VIEUX LONGUEUIL

43 ouest, rue Saint-Charles
Longueuil, Québec
J4H 2C5
Réservations: 670-8950 ou 670-0284

Cuisine française
Spécialités: carré d'agneau, steak au poivre,
fondue chinoise
Choix parmi 70 marques de vins
Décor québécois
En Route, American Express, Master Charge,
Diners, CB.
Table d'hôte, stationnement
Salles de réceptions, repas gastronomiques sur
demande, 4 salles à manger: salons privés, 4
personnes minimum
5 minutes du métro Longueuil

CASTEL DU ROY

2070, rue Drummond,
Montréal, Québec
Réservations: 842-8106
Cuisine française bourgeoise
Spécialités du pays
Sélection de vins de choix
Décor vieille France
Principales cartes de crédit acceptées

CHEZ BARDET

591 est, boul. Henri-Bourassa
Montréal
Réservations: 381-1777
Hors-d'oeuvre
La maison célèbre ses 20 ans en offrant une table
d'hôte à \$20 par personne jusqu'au 30 octobre
Ouvert de 12h00 à 15h00 et de 18h00 à 23h00
Fermé le samedi midi et le dimanche
Principales cartes de crédit acceptées

LA CAVE DU MARQUIS

1240, rue Crescent
Montréal, Québec
Réservations: 866-6003
Cuisine française
Spécialités: fruits de mer - steaks
Ambiance chaleureuse

LA CRÉMAILLÈRE

914, boul. Laurier, Beloeil
Réservations: 464-2427
Yvon Charest. Cuisine classique française, spé-
cialités: la dégustation gastronomique; le Tor-
pilleur de fruits de mer; le Château en croûte.
MC — Visa — AE.
Salons privés, ouvert tous les soirs dès 18 h.
Fermé le lundi.

LA FALAISE SAINT-MICHEL

66, rue Meadow
Sherbrooke, Québec
Réservations: 567-6339
Cuisine française
Spécialités: Flambées, fruits de mer

LA LUCARNE

1030 ouest, av. Laurier
Réservations: 279-7355
Cuisine française
Spécialités: le poulet et homard sauce coraille,
filet de doré frais à l'estragon, le canard au céle-
ri.
Plus de 50 bonnes marques de vins
Principales cartes de crédit acceptées
Repas d'affaires, table d'hôte tous les jours
Ouvert: lundi au vendredi de 11h30 à 22h30
Samedi de 17h à 22h30
Ainsi que dimanche
Stationnement gratuit.

LA PORTE DE LAVAL

1940, boul. Saint-Martin
Chomedey Laval, Québec
Réservations: 681-1693
Chef: Clément Proulx
Cuisine: française
Spécialités: fruits de mer
Décor: vieux canadien de bois foncé et tapis
rouge
Cartes de crédit: Amex, Visa, Diners club, Mas-
ter charge, Carte blanche
Autres renseignements: Danse avec orchestre
du mardi au dimanche
Stationnement gratuit
Ouvert lundi au jeudi 11h à 1h
Vendredi et samedi 11h à 2h
Dimanche 16h à minuit

LA RAPIÈRE

1490, rue Stanley
Réservations: 844-8920
Cuisine française, spécialités: Des Pyrénées; le
confit d'oie; le Cassoulet; le jambon de Bayonne.
Visa — MC — DC — AE — en route.
Du lundi au vendredi de midi à 15 h 30
et 17 h à 23 h 30. Samedi de 17 h 30 à 23 h 30.

La Porte de Laval

Cuisine française
et fruits de mer
Grâce à la haute qualité de sa cuisine, dans une ambiance chaleureuse de bois
foncé et de tapis rouge s'inspirant du style ancien canadien, le chef Clément
Proulx vous propose en plus d'une carte bien garnie, des nouvelles spécialités
originales dont il vous invite à venir faire la découverte.

Tous les soirs (sauf le lundi)
Dîner dansant
AU SON DE L'ORCHESTRE
TRIO COCKTAIL

Réservations: 681-1693

1940, boul. Saint-Martin, Chomedey
Stationnement gratuit

- Toutes nos spécialités sont préparées devant vous à votre table
- La table d'hôte est offerte tous les jours (sauf le samedi)
 - Le mardi, c'est la soirée des dames
 - Le dimanche, c'est la journée familiale
 - Menu spécial pour enfants
 - Repas d'affaires du lundi au vendredi

LA SAULAIE

1161, boul. Marie-Victorin
Boucherville, Québec
Réservations: 655-0434 ou 655-5664
Cuisine française
Spécialités: steak au poivre, le veau normande, le cardinal des mers au whisky, les crêpes Suzettes, le sabayon
Une des caves à vins aux meilleurs crus
Décor sur les rives du Saint-Laurent: dans un manoir de l'époque 1800, décor d'époque
Amex, Diners, Visa, MC, CB
Repas d'affaires, table d'hôte le midi
Ouvert tous les jours 12h, 15h, 18h à 22h30, fermé le dimanche
Stationnement gratuit
Veston requis

L'EDEN RESTAURANT

365 ouest, rue King
Sherbrooke, Québec
Réservations: 566-6622
Cuisine française et antillaise
Spécialités: cuisine créole authentique

LE COLONIAL FRANÇAIS INC.

100, boul. Taschereau
La Prairie
Réservations: 659-5489
Cuisine française et fruits de mer
Spécialités: Les escargots, quenelles de brochet à la sauce nantua, le lapin Poivrade, l'escalope de veau morilles, la brochette Bohémienne, les queues langouste armoricaine
Vins 79 sortes
Décor intime et chaleureux
Fin de semaine: Accordéon
Principales cartes de crédit acceptées
Autres renseignements La Petite Maison Rive Sud où l'on mange bien - établie depuis 20 ans
Heures: du lundi au vendredi de 12h00 à 24h00
Samedi de 17h00 à 24h00
Dimanche de 17h00 à 22h00

LE BOEUF À LA MODE

277 est, rue Saint-Paul
Vieux Montréal
Réservations: 866-0963
Cuisine française
Spécialités: les escargots - les médaillons de filet de boeuf, le pot-au-feu unique.
Dégustation d'escargots à toutes les sauces, un seul prix unique incluant salade - potage - dessert.
Carte bien sélectionnée de vins à prix raisonnables.
Décor: naturel d'intérieur de vieille maison historique.
American Express - Diners - Master Charge - Charge Visa
Ouvert tous les jours du lundi au vendredi de midi à 15h pour le déjeuner et de 18h à 23h pour le dîner.
Du lundi au vendredi un menu spécial au déjeuner.

LES TROIS ARCHES

11131 ouest, boul. Gouin
Réservations: 683-8200
Cuisine française
Spécialités: Boeuf farci en croûte, bouillinaade du pêcheur
Importation: vins privées
Décor classique
Principales cartes de crédits acceptées
Ancienne résidence seigneuriale aménagée en restaurant de luxe

36

LE GRILLADIN

Complexe Desjardins,
Basilaire 1
Réservations: jour: 284-1104
Soirée après 5h30: 284-0297
Chef: Giovanni
Maître d'hôtel: Jacques
Cuisine française
Spécialités: grillades et fruits de mer - Poulet à la Kiev - Cailles en casserole - Côte de boeuf rôtie au jus
Cellier de 2000 bouteilles
Décor: confortable intérieur du 18e siècle
Principales cartes de crédit acceptées
Horaire: lundi: 11h30 à 15h
Mardi au jeudi: 11h30 à 23h00
Samedi: 17h à 24h - Dimanche: 17h à 22h
230 places avec facilités de banquets
Accès direct au métro: tunnel Place des Arts
Stationnement gratuit après 18h00

LE MARIIGNAN

2067, rue Stanley
Réservations: 288-3434
Cuisine française
Principales cartes de crédit acceptées.

LE PROVENÇAL

5156, boul. Bourque
Sherbrooke, Québec
Réservations: 864-9124 ou 861-4819
Cuisine française
Spécialités: Steaks - Fondues - Fruits de mer
Principales cartes de crédit acceptées

LE VIEUX RAFIOT

406, rue Saint-Sulpice,
Vieux Montréal
Réservations: 288-7770
Spécialités: dégustation de homard et côte de boeuf rôties au jus
Du lundi au vendredi au déjeuner, buffet chaud et froid
Du lundi au vendredi à compter de 18h, dégustation de homard et côte de boeuf rôties au jus
Les vendredis et samedis soirs «La soirée de la marine»
Principales cartes de crédit acceptées
Ouvert tous les jours du lundi au vendredi
Déjeuner-buffet de midi à 15h
Dîner: 18h à 23h
Le samedi de 18h à 03h
Le dimanche de 13h à 23h

LE SAINT-AMABLE

199, rue Saint-Amable,
Réservations: 866-3471
Magnifique restaurant français du Vieux Montréal, il a tenu pendant des années le premier rang; celui d'une des meilleures tables en Amérique du Nord. Et sa réputation, à maints égards, se maintient. Il faut goûter à la crêpe aux fruits de mer et au médaillon de veau Montholon. Délicats desserts telle la rose Saint-Amable. Il faut retenir sa table.
Ouvert de 12h à 15h et de 18h30 à 23h30; samedi et dimanche: 18h30 à 23h30.
Principales cartes de crédit acceptées.

MANOIR DES VIEILLES FORGES

1000, boul. Des Forges
Trois-Rivières
Réservations: 1-819-374-2277, M. Ricard
Cuisine française

LES TROIS TILLEULS

290, rue Richelieu
Saint-Marc-sur-le-Richelieu
Réservations: 584-2231
Chef: Michel Renier, anciennement de Chez son Père, veille à la cuisine et vous suggère quelques-unes de ses spécialités.
Cuisine française.
Spécialités: le canard à la provençale, le riz de veau à la crème, le doré des Trois Tilleuls, la sole de Douve Cardinale.
Dans une vieille maison du 18^e siècle sur les rives du Richelieu, dans un décor de brique crue, bois brut et bois peint, bouquets de fleurs, plantes et tables accueillantes.
Amex, Visa, MC.
Repas d'affaires sur semaine
Ouvert tous les jours à midi
Fermé le lundi
Stationnement gratuit

MOTEL LE CASTEL DE L'ESTRIE INC.

901, rue Principale,
Granby, Québec
Réservations: 378-9071
Chef: Jean Sallou, médaille d'or
Cuisine française
Spécialités: fruits de mer
Vins: réserve maison
Décor: contemporain - moderne
Principales cartes de crédit acceptées
Réception, buffet, mariage, graduation

MÈRE MARTIN

980, rue Saint-Antoine
Réservations: 866-3461.
Cuisine française, spécialités: fruits de mer; homard Thermidor; la côte de boeuf; le crabe au gratin; les scampis; le Châteaubriand.
Visa — MC — AE — DC — CB — en route.
Repas d'affaires du lundi au samedi de 11 h 30 à minuit; dimanche de 16 h 30 à 23 h.
Stationnement gratuit.

RESTAURANT «CHEZ SON PÈRE»

5316 à 5320 av. du Parc
Montréal
Réservations: 272-8224
Chef: François Bouyeux, Chef et propriétaire
Cuisine: française et viennoise
Spécialités: soupe de poisson doré «Chez Son Père», filet de sole aux nouilles fraîches, steaks, desserts et pâtisseries maison
Vins exclusifs: vins maison
Décor: moderne et intime
Cartes de crédit: A.E., Visa, M.C.
Ouvert du lundi au vendredi de midi à minuit
Samedi 18h à minuit
Fermé dimanche
Disco - bar: Le Père Massé
Salons privés

RESTAURANT EL TORO INC.

1612 est, rue Fleury
Montréal, Québec
Réservations: 387-7367 - midis et soirs
Chef: Richard Lefebvre
Cuisine: canadienne et française
Spécialités: grillades sur charbon de bois, boeuf bourguignon, fondue bourguignonne (au filet mignon)
Vins exclusifs: un bon choix de vins déjà connus
Décor: vieillot, bois de grange, antiquités
Cartes de crédit: Chargex, Master Charge, Diners Club, American Express, Carte blanche

RESTAURANT LA NICOISE

4897, rue Berri,
Montréal, Québec
Réservations: 523-2858
Cuisine française, poissons et fruits de mer
Accent sur la Côte d'Azur
Nouvelle cuisine légère adaptée à la vie d'aujourd'hui. Tous les dimanches extraordinaire buffet campagnard de l'arrière pays niçois.
À compter de novembre, du mardi au vendredi: buffet de fruits de mer incomparable.
Quelques importations exclusives de vins à la maison.
Décor ensoleillé.
American Express, Diners, Master Charge, Chargex, Visa.
Tous les midis du lundi au vendredi: buffet chaud et froid.
Tous les soirs pianiste, sauf le dimanche.
Table d'hôte pour les déjeuners et dîners du lundi au vendredi de midi à 15h et 18h à 23h
Samedi 18h à 23h
Dimanche 16h à 23h

RESTAURANT LE FRIPON

436, Place Jacques-Cartier
Vieux Montréal, Québec
Réservations: 861-1386
Cuisine française, provençale
Spécialités: casserole de fruits de mer, civet d'oie au Beaujolais. Le grand dessert, une avalanche de gourmandises maison.
Décor: Vieille maison historique, salle à manger avec foyer
Principales cartes de crédit acceptées
Table d'hôte tous les déjeuners et dîners
Déjeuner de midi à 14 heures
Dîner de 18h à 23h
Accordéoniste baladeur le jeudi, vendredi, samedi
Ouverts tous les jours

RESTAURANT LE KIR

585, rue Victoria,
Saint-Lambert
Réservations: 465-4633 ou 465-4600
Chef: Jean-Paul Grappe
Cuisine française
Spécialités: cuisine classique bourgeoise
Décor intime et charmant d'une vieille maison d'époque.
A.E. Chargex, MC, Diners.
À 10 minutes du centre de Montréal.

RESTAURANT LE VERT GALANT

1421 - 1425, rue Crescent
Réservations: 844-4155
Chef: Gérard
Cuisine française
Spécialités françaises
Haute gastronomie
(Filet Ravailac - terrine de truite - tartelettes Mireille)
Vins exclusifs: Importation directe de France
Style Henri IV de France et de Navarre.
Toutes cartes de crédit acceptées.
Menus pour 4 personnes sur commandes
Haute cuisine hautement gastronomique.

LA SEXE MACHINE

DISCO



Décor érotique
ambiance et musique
pour clientèle adulte



*En préparation pour
fin novembre*

SPECTACLES DE NUS
de classe
internationale
de Paris

1467, rue CRESCENT

TEL.: 842-7031

Pour localiser facilement les restaurants, consultez la carte du centre-ville de Montréal et la carte de l'Île de Montréal.

CUISINE FRANÇAISE

- 1 A la Catalogne
- 2 Auberge La Belle Poule
- 3 Auberge Chez Henri
- 4 Auberge Le Vieux Saint-Gabriel
- 5 Au Bouvillon Mtl Inc.
- 6 Au Vieux Longueuil
- 7 Castel du Roy
- 8 Chez Bardet
- 9 L'Assiette au Boeuf
- 10 La Cave du Marquis
- 11 La Crémaillère
La Falaise Saint-Michel
(Sherbrooke)
- 13 La Lucarne
- 14 La Porte de Laval
- 15 La Rapière
- 16 La Saulaie
l'Eden Restaurant
(Sherbrooke)
- 19 Le Colonial Français Inc.
- 20 Le Grilladin
- 21 Le Marignan
Le Provençal
(Sherbrooke)
- 23 Le Saint-Amable
- 24 Le Vieux Rafiot
- 25 Les Trois Arches
- 26 Les Trois Tilleuls
Manoir des Vieilles Forges
(Trois-Rivières)
- 28 Mère Martin
Motel Le Castel de l'Estrie Inc.
(Granby)
- 30 Restaurant «Chez son Père»
- 31 Restaurant El Toro Inc.
- 32 Restaurant La Nicoise
- 33 Restaurant Le Fripon
- 34 Restaurant Le Kir
- 35 Restaurant Le Vert Galant
- 36 Salle à manger, Le Mortagne

FRUITS DE MER

- Elite
(Sherbrooke)
- 38 Desjardins
L'Accueil
(Trois-Rivières)
- 40 La Marée
- 41 Le Chalutier
Le Filet du Pêcheur Inc.
(Sherbrooke)
- 43 Restaurant aux Mouettes
Restaurant au Pied de la
Montagne (Granby)
- 45 Restaurant Cinque Ports

CUISINE GRECQUE

- 46 Dionysus

CUISINE HOLLANDAISE

- 47 Le Vieux Amsterdam

CUISINE JAPONAISE

- 48 Jardin Sakura Garden Inc.

STEAKS ET FRUITS DE MER

- 49 Alhambra
- 50 Auberge La Barre 500
- 51 Chez Bourgetel
- 52 Georges Steak House
- 53 La Grenouille et le Boeuf

- 54 La Maison du Steak Klondike
- 55 Le Bovin Inc.
Le Brasier
(Sherbrooke)
- 57 New Granada
- 58 Restaurant Aladin
- 59 Restaurant Le Bergerac
- 60 Restaurant Québécois
- 61 Rib'n Reef
- 62 Terra-Mare Restaurant
- 63 Vita

CUISINE ITALIENNE

- 64 Antico Martini Restaurant
- 65 Bianca & Franco
- 66 Hostaria Romana
- 67 La Rustica Restaurant
- 68 L'Usine de Spaghetti
Parisienne Inc.
- 69 Le Piccolo
- 71 Pappagallo Restaurant
- 72 Piazza Tomasso
- 73 Restaurant Bellavista
- 74 Restaurant Fernandel
- 75 Restaurant Il Campari
- 76 Restaurant Paesano

CUISINE CHINOISE

- 77 Bill Wong's Restaurant
Chez Clovis Belval
(Granby)
- 79 Hanchow Restaurant
- 80 Joy Inn Restaurant
- 81 Kenny Wong South Shore Inn Inc.
- 82 Ki-San-Fu
- 83 Maison Moon Wah Inc.
Palais du Dragon
(Trois-Rivières)
- 85 Restaurant Asia

CUISINE CONTINENTALE

- 86 Howard Johnson Restaurant
- 87 Le Carafon
- 88 Napoléon Inc.
- 89 Restaurant Astor
- 90 Restaurant D'Aragnan
(Sherbrooke)

CRÊPERIE

- 91 Magic Pan

CUISINE MARGAINE

- 92 El Morocco II

CUISINE PORTUGAISE

- 93 Restaurant Solmar

CUISINE QUÉBÉCOISE

- 94 Auberge Handfield
- 95 Le Festin du Gouverneur
- 96 Restaurant «Les Filles du Roy»

RÔTISSERIE

- 97 Au Poulet Doré

CUISINE SUISSE

- 98 Brasserie du Foyer Inc.

SPARE RIBS

- 99 The Bar B Barn

CUISINE VIETNAMIENNE

- 100 Restaurant Délices d'Asie



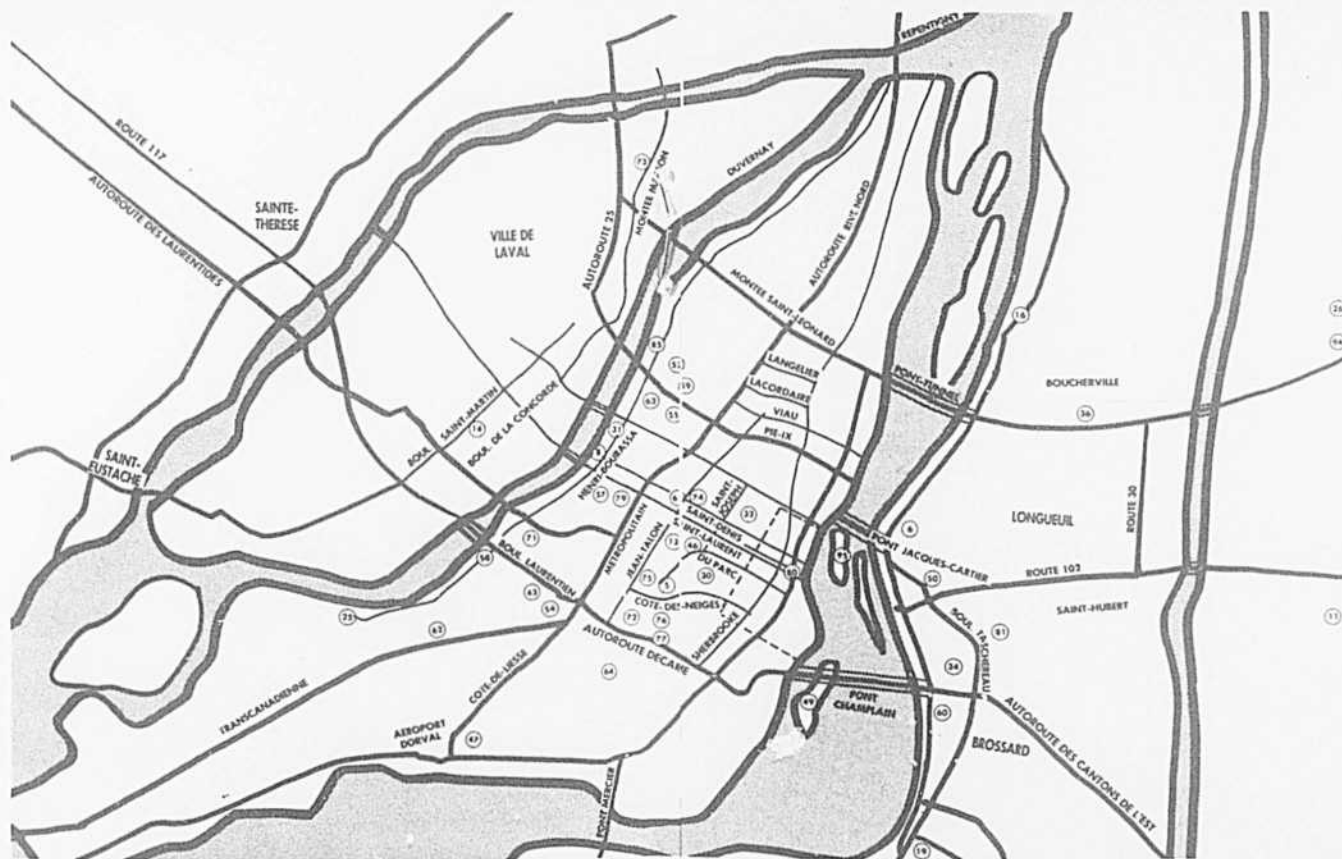
**GRILADES
A LA JAPONAISE
LA MAISON DU STEAK
«SPECTACULAIRE».**
2055, rue MANSFIELD, près de Sherbrooke.
Pour réserver,
composez 849-8061.

Kyoto

**LE MEILLEUR RESTAURANT.
CHINOIS DE MONTREAL
N'EST PAS A MONTREAL**
KENNY WONG
4065, boul. Taschereau
Saint-Hubert
676-0301



Le Vert Galant
Restaurant français
Dînez dans un des plus élégants
restaurants de Montréal.
Ouvert le dimanche
Repas d'affaires
Réservations:
844-4155
1425, rue Crescent



**RESTAURANT
le vieux rasior**



Unique au Canada
Service en patins à roulettes
400, rue Saint-Sulpice (cote Saint-Paul) Tél. 288-7770
Vieux Montréal

LE FRIPON



MERVEILLEUX
ACCORDEON
MUSETTE
CUISINE PROVENÇALE
Tél. 861-1386
436, Place Jacques-Cartier
Vieux Montréal

**RESTAURANT
ALHAMBRA**
Steaks et fruits de mer
dans un cadre unique.
Réservations:
761-7894
Centre d'achats Le Village
Ile des Soeurs

La Crémalière

HAUTE
CUISINE
GASTRONOMIQUE
CLASSIQUE
FRANÇAISE
RESERVATIONS:
464-2427
914, boul. St-Wilfrid Laurier, Boloan
Cote 57 de la Transcanadienne

La Raptière RESTAURANT FRANÇAIS

Spécialités pyrénéennes

Vin du Béarn,
le confit d'oie, le
cassoulet,
le jambon de
Bayonne

Table d'hôte lundi au
vendredi:
(Midi à 23h30)
Fermé le dimanche:

Réservations: **844-8920**

1490, rue Stanley
(Métro Peel, sortie Stanley)

Cuisine
québécoise



Saint-Marc-sur-le-Richelieu, comté de Verchères

Dans un décor unique des rives du Richelieu.

Autoroute 20
Sortie 68

Réservations: **584-2226**

L'excellente cuisine
de chez nous
REPAS D'AFFAIRES

Au Bouvillon

Réservations: **5414, rue Gatineau**
733-2125 Angle Lacombe
Montréal, Québec

Rôtisserie
Au Poulet Doré
340 est, Sainte-Catherine
288-2441



RESTAURANT

LA NIÇOISE

aux multiples spécialités
provençales

EXTRAORDINAIRE
BUFFET
CAMPAGNARD
FRUITS DE MER

Tél. **523-2058**



4097, rue Borri
(coin Saint-Joseph)
Montréal

Toute une soirée en ville!
Spectacle de haute qualité
MUSIQUE ET DANSE
FRUITS DE MER, STEAKS SUR CHARBON
PLATS MÉDITERRANÉENS

LA TOUR DORÉE

Réservations: **844-4677**
680 ouest, rue Sherbrooke angle University

*La grenouille
et le boeuf*

CUISSES DE GRENOUILLE ET
BOEUF SOUS TOUTES SES FORMES
288-0652
3459, RUE SAINT-DENIS
MONTREAL, QUEBEC.

Hostaria
Romana ristorante
Italiano

Restaurant italien des gour-
mets au centre-ville

Réservations: **849-1389**
2044, rue Metcalfe

POUR VOTRE SAISON ESTIVALE

THÉÂTRES D'ÉTÉ MONTREAL

THÉÂTRE EXPÉRIMENTAL DE MONTREAL —
320 est, rue Notre-Dame.

CAFÉ LA CHACONÉ — 338 est, rue Ontario.

LA POUDELIÈRE — Ile Sainte-Hélène.

CENTRE SAIDYE BRONFMAN — 5170, chemin
de la Côte-Sainte-Catherine.

YOUVILLE COURT THÉÂTRE — Ecurie d'You-
ville.

THE BLACK THEATRE WORK-SHOP — 5733
ouest, rue Sherbrooke.

RIVE SUD

LA RELÈVE À MICHAUD — Calixa-Lavallée,
route 20, sortie 93.

BATEAU-THÉÂTRE L'ESCALE — Saint-Marc-sur-
le-Richelieu.

MANOIR D'UPTON — Upton, route 20, sortie
90.

THÉÂTRE D'ÉTÉ SAINT-OURS — Saint-Ours-
sur-le-Richelieu, route 20 sortie 69 et route 133
nord, direction Saint-Denis.

DRUMMONDVILLE

THÉÂTRE LES ANCÊTRES — Saint-Germain de
Grantham, route 20, sortie 105

THÉÂTRE LE DAUPHIN — Drummondville,
route 20, sortie 109.

THEATRE DE LA COOPERATIVE D'ULVERTON
— route 143, entre Richmond et Drummondvil-
le.

LES LAURENTIDES

STUDIO-THÉÂTRE DA SILVA — Sainte-Sophie-
de-Lacorne, sortie 43, autoroute des Laurenti-
des.

THÉÂTRE DE LA BUTTE DE VAL-DAVID — sor-
tie 76, autoroute des Laurentides.

THÉÂTRE DE SAINT-SAUVEUR — sortie 60,
autoroute des Laurentides. LA PLACE A RICHER
— Sainte-Marguerite-du-Lac-Masson.

RIVE NORD

THÉÂTRE DES PRAIRIES — Joliette.

THÉÂTRE DES MARQUERITES — Trois-Rivières
ouest.

SHERBROOKE

THÉÂTRE DE MARJOLAINE — Eastman.

THÉÂTRE DU VIEUX CLOCHER — Magog.

CENTRE CULTUREL DE L'UNIVERSITÉ DE
SHERBROOKE — Petite salle.

FESTIVAL DE LENNOXVILLE — Université Bi-
shop.

THÉÂTRE DE L'ATELIER — Sherbrooke, Parc
Jacques-Cartier.

QUÉBEC ET LA RÉGION

THÉÂTRE DU BOIS DE COULONGE — Québec.

GRAND THÉÂTRE DU QUÉBEC — Salle Octa-
ve-Crémazie.

LE THÉÂTRE DU VIEUX QUÉBEC — 30, rue
Saint-Stanislas.

CAFÉ BIMBAUD — 7-24, rue Saint-Stanislas.

THÉÂTRE BEAUMONT ST-MICHEL — Sortie
215, autoroute 20.

LE FENIÈRE — Ancienne-Lorette.

LE THÉÂTRE DE L'ILE — Saint-Pierre, Ile d'Or-
léans.

THÉÂTRE D'ÉTÉ DU MANOIR ST-CASTIN —
Lac Beauport.

LE THÉÂTRE YVON DUFOUR — Manoir du Lac
Delage.

MANOIR RICHELIEU — Pointe-au-Pic, Charle-
vois.

LA ROCHE A VEILLON — Saint-Jean-Port Joli.

ZOOGEOP GRANBY CIRCUS — Percé.

THÉÂTRE POUR ENFANTS

THÉÂTRE DU BOIS DE COULONGE — Qué-
bec.

PARC DE L'ARTILLERIE — Québec.



L'AUTHENTIQUE CUISINE CANTONAISE

Plus de 200 mets
Incluant homard, poulet et bifteck
également boissons tropicales

Repas d'affaires du lundi au vendredi — Bar-salon licencié

Stationnement gratuit

AU COEUR DU QUARTIER CHINOIS

1017, boul. Saint-Laurent
Angle Lagachetière

866-9744

CO. JEAN-DUCEPPE

SAISON 78-79

Du 20 septembre au 21 octobre

AUX HIRONDELLES (création québécoise). (Back to Beulah). De W. O. Mitchell. Traduction de Arlette Francière. Mise en scène et adaptation de Albert Millaire. Trois femmes dites «folles» sont sorties de leur milieu hospitalier. On assiste à ce qu'elles vivront une certaine nuit de Noël.

Du 1er novembre au 2 décembre

P'pa (Da) (Pièce gagnante de 5 Tony sur Broadway). De Hugh Leonard. Traduction de Michel Beaulieu. Mise en scène de Daniel Roussel. L'obsession du père chez un homme de 40 ans. Mené de façon spirituelle, avec philosophie et malice.

Du 13 au 17 décembre — Du 9 janvier au 3 février.

UN SÜR SIX (comédie). (Normand is that you?) de Kon Clark et Sam Bobrick. Traduction de René Dionne. Mise en scène de Jean Bestré. Une comédie sans arrière-pensée sur ce qu'il est convenu d'appeler le «nouvel homme», et les réaction de ses proches.

Du 14 février au 17 mars

BIEDERMANN ET LES INCENDIAIRES (comédie dramatique) de Max Frisch. Traduction de Philippe Pilliod. Mise en scène Claude Maher. Une pièce sur la peur! Peur de qui? Peur de Quoi? Peur, pourquoi? Une pièce didactique sans doctrine!

Du 28 mars au 28 avril

PIÈGE A REBOURS (comédie) (Deathtrap) de Ira Levin. Traduction de Michel Beaulieu. Mise en scène de Gérard Poirier. Une comédie policière faite avec un humour fou, pleine de suspense et de rebondissement, qui vous fera mourir... de rire.

PRO-MUSICA

SAISON 78-79

Le dimanche à 16 h 30

OCTOBRE

15 Aston Magna — Musique des 17e et 18e siècles pour danseurs et instrumentistes.

29 Orchestre de chambre I Musici.

19 Tokyo String Quartet.

DECEMBRE

10 Scott Ross, claveciniste et Michel Langevin, guitariste.

JANVIER

21 Quatuor Orford et Les York Winds. Programme Bach: L'art de la fugue.

FÉVRIER

18 Denis Brott, violoncelliste.

MARS

18 Louise Lortie, pianiste — Unique récital cette saison.

26 Jessye Normand, soprano — Lundi 20 h 30, par exception: Salle Wilfrid-Pelletier.

AVRIL

29 The Academy of St. Martin in the Fields Octet.

THEATRE D'AUJOURD'HUI

Repertoire saison 78-79

Du 14 septembre au 22 octobre 1978 — Les Maudits Anglais.

Du 2 novembre au 17 décembre 1978 — A Canadian Play: Une Plaie Canadienne — Jean-Claude Germain.

Du 11 janvier au 11 février — Création du Théâtre de Carton.

Du 22 février au 1er avril — «Les chiens ou la tête du docteur Ferron» — Victor-Lévy Beaulieu.

Du 12 avril au 27 mai — Lindiva — Jean-Claude Germain.

CASA PEDRO

Le rendez-vous le plus populaire de Montréal

CUISINE CONTINENTALE AVEC SPECIALITÉ ESPAGNOLE



- Discothèque Don Pedro
- Piano bar
- Café terrasse

LES RUSTRES du 6 octobre au 5 novembre de Carlo Goldoni — Le chef-d'œuvre d'un des plus grands auteurs comiques de tous les temps. Les rustres, ce sont les pères et les maris qui opposent leurs traditions vêtustes au monde malicieux et sensé de leurs femmes et de leurs filles. On devine où vont les préférences de l'auteur. Les rebelles finissent par triompher, à force de ruses amusantes, de l'inconfortable domination de leurs barbons. Libération de la femme par le rire et l'esprit. Mise en scène: Olivier Reichenbach.

LES FEES ONT SOIF du 10 novembre au 10 décembre de Denise Boucher — Les fées, ce sont des femmes qui ont refusé d'arrêter de chanter et de danser, à l'annonce de l'arrivée sur terre du Christ et de ses apôtres pendant que tous se prosternaient. Dans la pièce de Denise Boucher, ces femmes fées refusent de demeurer figées dans les plis de la statue sculptée à l'image que les hommes ont bien voulu se former d'elles, depuis Eve et la Vierge Marie, jusqu'à nos jours. Elles la brisent et s'en évadent, tour à tour lyriques et débordantes d'humour, chantant et criant, sérieuses et ironiques, vulnérables et dangereuses. Mise en scène: Jean-Luc Baston.

LE DINDON du 15 décembre au 28 janvier 1979 de Georges Feydeau — Il y a vingt ans, le T.N.M. triomphait dans cette farce de Feydeau, au point que, par comparaison, la critique avant jugé sévèrement la Comédie Française, venue la jouer peu de temps après. Aujourd'hui, sous la direction d'André Brassard, nul doute que l'exploit se reproduira. On a dit, des pièces de Feydeau, qu'elles avaient la force et la violence des tragédies, ainsi que leur inéluctable fatalité. Mais, si devant les tragédies, on étouffe d'horreur, devant Feydeau, on étouffe de rire — Mise en scène: André Brassard.

THÉÂTRE DU RIDEAU VERT SAISON 78-79

LE BOURGEOIS GENTLEMAN du 28 septembre au 11 novembre d'Antonine Maillet, comédie inspirée de Molière; mise en scène: Paul Buissonneau. — Si les moeurs changent en trois siècles et d'un côté à l'autre de l'océan la nature humaine est immuable. C'est pourquoi un Bourgeois Gentilhomme, comme celui de Molière peut renaître aujourd'hui et chez nous. Sauf que notre Bourgeois à nous cherchera plutôt à se faire gentleman et louchera du côté de la montagne.

LES DAMES DU JEUDI du 16 novembre au 16 décembre de Lolech Bellon, mise en scène: Danièle J. Suissa. — Tous les jeudis (comme des écolières) Sonia, Maria et Hélène se retrouvent pour «goûter» et assouvir toutes leurs gourmandises, celles de leur passé, celles de leur enfance et aussi celles de leurs hommes.

EMMANUEL À JOSEPH À DÂVIT du 21 décembre au 3 février d'Antonine Maillet, mise en scène: Yvette Brind'Amour. — Emmanuel Joseph à Dâvit c'est un conte. Mais un conte vrai. Ce qui s'est passé il y a 2000 ans là-bas, en terre promise, s'est reproduit au pays des côtes. Si vous ne voulez le croire, venez l'entendre de la bouche même de la vieille Anne, la défricheteuse sage-femme tireuse de cartes, qui en fut le premier témoin.

LE CID du 2 février au 25 février de Pierre Corneille — La plus grande pièce épique jamais écrite. Si le temple de «jeunesse éternelle» peut être employé, c'est bien au sujet de cette tragédie, écrite il y a près de trois cents cinquante ans et qui conserve son attrait pour les spectateurs et les spectatrices de tous âges et de tous pays. Le couple de Rodrigue et de Chimène, déchirés entre leurs sentiments du devoir et leur passion mutuelle, reste le symbole de l'amour triomphant de tous obstacles. Un souffle d'exaltation, d'héroïsme et de pureté. C'est la troupe du Centre National des Arts qui vient jouer cet inaltérable chef-d'œuvre au T.N.M. — Mise en scène: Jean Gascon.

LA NUIT DES TRIBADES du 2 mars au 1er avril de Olov Enquist. — Ecrite par un auteur suédois, cette œuvre a connu, depuis deux ans, un succès intentionnel sans précédent. En Pologne, elle a été jouée, en même temps, dans quatre villes différentes. Inspirée de la vie du dramaturge Strindberg, La Nuit des Tribades dépasse largement l'anecdote biographique pour déboucher sur l'intrusion angoissante qu'un homme seul effectue dans les obscures méandres des amours féminines. Il s'y perdra, maladroït, ridiculisé et pitoyable. Une écriture brillante; un esprit étincelant; un sujet inhabituel. — Mise en scène: Olivier Reichenbach.

CHIEN LIMIER à partir du 6 avril de Anthony Shaffer, adapté par Jean-Louis Roux — La pièce-mystère de la saison. Qui est le poursuivant? Qui est le Poursuivi? Qui est la victime? Qui est le bourreau? Qui est le juge? Qui est l'accusé? Qui est le trompé? Qui est le trompeur? Parviendrez-vous à répondre à ces questions, même après avoir vu le spectacle? Qui sait? Qui ne sait pas? Du rire, souvent; du suspens, d'un bout à l'autre. En dire un seul mot de plus serait révéler l'énigme. Qu'il suffise de savoir que tout part d'une question pour le moins inusitée: «Alors, vous voulez donc épouser ma femme?» Chien limier a déjà connu une large publicité par l'adaptation cinématographique qu'en a été faite, il y a quelques années, sous le titre de Sleuth. — Mise en scène: Jean Salvy.

HAROLD ET MAUDE du 27 février au 24 mars comédie de Colin Higgins, mise en scène: Jean Salvy. — Le coup de foudre d'un garçon de 19 ans qui voulait mourir pour rire et d'une fille de 79 ans qui voulait rire pour mourir. Harold et Maude est un symbole de vie libre, bohème et poétique.

LA DÉBÂCLE du 29 mars au 5 mai drame de Jean Daigle, mise en scène: Louis-Georges Carrier. — La passion d'un homme pour une femme l'emporte parfois à vouloir changer le cours de sa vie et de celles des autres. Surtout si cette passion arrive à un âge où elle fait perdre pied... vient la débâcle qui emporte tout sur son passage.

GOTCHA du 10 mai au 9 juin drame de Barrie Keefe, mise en scène: Jean-Christian Grinevald. — Le procès au système d'éducation et à notre société fait dans la violence et l'humour par un adolescent qui affronte pour la première fois le monde des adultes.

ⓓ Jean Duceppe Saison 78-79



Aux Hirondelles

(Back to Beulah)

De W. O. Mitchell
Traduction de Ariette Francière
Mise en scène et adaptation
de Albert Millare
**Du 20 septembre au 21 octobre
1978**

Hélène Loiselle
Monique Joly
Lucie Saint-Cyr
et
Jacques Galpeau
Création québécoise

Spectacle **1**



P'pa (Da)

De Hugh Leonard
Traduction de Michel Beaulieu
Mise en scène de Daniel Rousseil
**Du 1er novembre au 2 décembre
1978**

Benoît Girard
Beatrice Picard
Jean Duceppe
et
Françoise Faucher

Spectacle **2**

**Pièce gagnante de
5 Tony Awards sur Broadway**



Un sur six

(Norman is that you?)

De Ron Clark et Sam Bobrick
Traduction de René Dionne
Mise en scène de Jean Besre
**Du 13 au 17 décembre 78
Du 9 janvier au 3 février 79**

Jean-Marie Lemieux
Ghislain Tremblay
Marc Messier
et
Monique Joly
Comédie

Spectacle **3**



Biedermann et les Incendiaires

De Max Frisch
Traduction de Philippe Piliot
Mise en scène de Claude Maher
Du 14 février au 17 mars 1979

Jacques Godin
Marc Gregoire
et
Jean Duceppe

Spectacle **4**

Comédie dramatique



Piège à rebours

(Deathtrap)

De Ira Levin
Traduction de Michel Beaulieu
Mise en scène de Gérard Poirer
Du 28 mars au 28 avril 1979

Gérard Poirer
et
Françoise Faucher

Spectacle **5**

Comédie

**25% de réduction sur présentation du Livret-Théâtre,
à l'exception des vendredis et samedis.**



THÉÂTRE PORT-ROYAL
PLACE DES ARTS
Montreal (Quebec), H2X 1Z9

Chequets, du lundi au
samedi inclusivement,
de midi à 24 heures. 15% de
réservations téléphoniques.
Renseignements: 842-2112

CLUB DE HOCKEY CANADIEN

Calendrier des parties au Forum de Montréal et à l'extérieur

Saison 1978-79



PARTIES AU FORUM

DATE	ADVERSAIRE
11 octobre 1978	Minnesota
14 octobre 1978	Colorado
22 octobre 1978	Los Angeles
28 octobre 1978	N.Y. Rangers
2 novembre 1978	Washington
4 novembre 1978	Atlanta
9 novembre 1978	Détroit
11 novembre 1978	Toronto
23 novembre 1978	Pittsburgh
25 novembre 1978	Chicago
28 novembre 1978	Philadelphie
2 décembre 1978	Buffalo
8 décembre 1978	Pittsburgh
10 décembre 1978	N.Y. Islanders
21 décembre 1978	Chicago
23 décembre 1978	Colorado
28 décembre 1978	Los Angeles
30 décembre 1978	Boston
4 janvier 1979	Los Angeles
6 janvier 1979	Vancouver
8 janvier 1979	Minnesota
13 janvier 1979	Buffalo
20 janvier 1979	Philadelphie
25 janvier 1979	Atlanta
27 janvier 1979	Boston
15 février 1979	Los Angeles
17 février 1979	Washington
22 février 1979	Pittsburgh
24 février 1979	St-Louis
1er mars 1979	Toronto
3 mars 1979	Détroit
8 mars 1979	Vancouver
10 mars 1979	N.Y. Rangers
12 mars 1979	Détroit
22 mars 1979	N.Y. Islanders
24 mars 1979	Washington*
29 mars 1979	St-Louis
31 mars 1979	Pittsburgh
4 avril 1979	Détroit
7 avril 1979	Washington

PARTIES À L'EXTÉRIEUR

DATE	ADVERSAIRE
15 octobre 1978	Philadelphie
17 octobre 1978	N.Y. Islanders
20 octobre 1978	Atlanta
25 octobre 1978	Toronto
29 octobre 1978	Chicago
1er novembre 1978	Détroit
5 novembre 1978	Boston
8 novembre 1978	Washington
15 novembre 1978	Colorado
16 novembre 1978	Los Angeles
18 novembre 1978	Vancouver*
22 novembre 1978	Pittsburgh
3 décembre 1978	Buffalo
6 décembre 1978	Détroit
12 décembre 1978	St-Louis
13 décembre 1978	Minnesota
16 décembre 1978	Los Angeles
20 décembre 1978	Chicago
27 décembre 1978	Détroit
3 janvier 1979	N.Y. Rangers
10 janvier 1979	Pittsburgh
16 janvier 1979	Vancouver
17 janvier 1979	Los Angeles
23 janvier 1979	St-Louis
30 janvier 1979	Philadelphie
31 janvier 1979	Pittsburgh
3 février 1979	Toronto
4 février 1979	Washington
18 février 1979	Buffalo
21 février 1979	Pittsburgh
25 février 1979	Washington
27 février 1979	N.Y. Islanders
6 mars 1979	Washington
14 mars 1979	Minnesota
17 mars 1979	Los Angeles
18 mars 1979	Colorado*
25 mars 1979	N.Y. Rangers
27 mars 1979	Atlanta
1er avril 1979	Boston
8 avril 1979	Détroit

*Parties d'après-midi

J'AIME
LE THEATRE
D'AUJOUR'HUI

parce que
c'est

LE THEATRE
D'AUJOUR'HUI

10^e
ANNIVERSAIRE



1297 rue PAPINEAU
Res. 523.1211

THEATRE
D'AUJOUR'HUI



LES GRANDS EXPLORATEURS
SAISON 78-79

AUSTRALIE SAUVAGE du 22 au 30 sept. à 20 h 30, dim. 24 sept. et 1er oct. à 14 h. Le cinéaste-ethnologue Jacques Villemainot décrit son aventure en Australie Sauvage.

DEFI PACIFIQUE du 20 au 28 octobre à 20 h 30, dimanches: 22 et 29 oct. à 14 h. Gaston Collin, cinéaste-navigateur gaspésien présente son film Défi Pacifique.

MASSIF DU MONT-BLANC — 342 heures à l'assaut des grandes jorasses du 24 nov. au 2 déc. à 20 h 30, dimanches: 26 nov. et 3 déc. à 14 h. Le célèbre guide de montagne René Desmason raconte ses 342 heures à l'assaut des grandes jorasses (Massif du Mont-Blanc).

ÎLES GRECQUES et pêcheurs d'éponges du 2 au 10 février à 20 h 30, dimanches: 4 et 11 février à 14 h. Le cinéaste Yves Giesel spéléologue, plongeur sous-marin, grand reporter de la nature, présente îles grecques et pêcheurs d'éponges.

AU COEUR DU BENGAL du 16 au 24 mars à 20 h 30, dimanches: 18 et 25 mars à 14 h. Les grands reporters de l'Asie Danièle et Yves Sommaylla présentent Au Coeur du Bengale.

VOLCANS SACRÉS D'ASIE du 20 au 28 avril à 20 h 30, dimanches: 22 et 29 avril à 14 h. Les réputés volcanologues Maurice et Katia Krafft, «Prix de l'exploration», géologue et géochimiste, présentent leur nouveau fil Volcans Sacrés d'Asie.

théâtre du rideau vert 30^e anniversaire

du 28 sept. à 11 novembre
LE BOURGEOIS GENTLEMAN
d'Antoine Maillet (création)

16 novembre — 16 décembre
LES DAMES DU JEUDI
de Loleh Bellon

21 décembre — 3 février
EMMANUEL À JOSEPH À DÂVIT
d'Antonine Maillet (création)

17 février — 24 mars
HAROLD ET MAUDE
de Colin Higgins

29 mars — 5 mai
LA DEBÂCLE
Jean Daigle (création)

10 mai — 9 juin
GOTCHA
de Barrie Keeffe

Pour réservations et renseignements tél.: 844-1793



Les mardis
et
mercredis soirs,
un rendez-vous
pour
une saison
constellée
d'étoiles avec
l'Orchestre
Symphonique
de Montréal et
Charles Dutoit

Renseignements: 844-9567

31^e saison **PRO-MUSICA**

le dimanche à 16 h 30

Musique de tous les temps,
pour tous les âges

Au théâtre Maisonneuve à
la Place des Arts

Inf. de 13 h 00 à 17 h 00 — 845-0532

De grands
spectacles
Les
grands **Ballets**
Canadiens
Novembre, décembre, mars, avril
SALLE Wilfrid-Pelletier
Place des Arts
Pour renseignements et réservations:
487-2200

ZIZI & CO. DE LA TROUPE MIME OMNI-BUS • À COMPTER DU 22 SEPT. • LA CRIQUE DE GUY FOISSY • MISE EN SCÈNE PAUL BUISSONNEAU • À COMPTER DU 2 NOV. • LE THÉÂTRE DE CHAMBRE DE TARDIEU • À COMPTER DU 18 JANV. • ...

THÉÂTRE DE QUATRE SOUS
100 EST, AVENUE DES PINS, MTL,
INFORMATION / 845-7277

THÉÂTRE POPULAIRE DU QUÉBEC

Automne:

LE QUADRILLÉ du 15 septembre au 15 novembre 1978 Comédie musicale de Jacques Duchesne dans une mise en scène de Richard Martin. — Trois acteurs, deux hommes et une femme montent sur scène pour jouer, chanter et danser en s'amusant parce qu'ils le veulent bien. Il ont choisi leur sujet: La Vie d'une Femme.

Hiver:

CET ANIMAL ÉTRANGE du 15 janvier au 15 mars 1979 Comédie sentimentale de Gabriel Arout d'après des récits d'Anton Tchekhov; une mise en scène d'Andrée St-Laurent — Gabriel Arout a puisé la matière de cette pièce dans certains textes de Tchekhov. C'est une comédie sentimentale, présentée sous forme de montage. Le lieu entre les différents tableaux est assuré par «l'homme», cet animal étrange. «L'homme» qui discute avec son chien de la destinée des humains.

Printemps:

LE SONGE D'UNE NUIT D'ÉTÉ du 21 mars au 15 mai 1979 Comédie féerique de William Shakespeare; une des plus grandes oeuvres du théâtre classique, mettant en scène quinze comédiens — «Le songe d'une nuit d'été» est un des chefs-d'oeuvre de Shakespeare. L'action se situe dans la campagne d'Athènes, au coeur d'une forêt de rêve, baignée d'une nuit vaporeuse et propice à tous les sortilèges.

LE THÉÂTRE MODULE — en tournée

DANIEL EST SUR LE TOIT à compter de janvier 1979 Création québécoise de Pierre Voyer, mise en scène de Pierre Fortin. Spectacle d'une durée d'une heure.

LE THÉÂTRE POPULAIRE DU QUÉBEC

SAISON 78/79

septembre 1978

LE QUADRILLÉ

Comédie musicale de Jacques Duchesne et d'Antoine Padilla.

janvier 1979

CET ANIMAL ÉTRANGE

Comédie sentimentale de Gabriel Arout d'après des récits d'Anton Tchekhov.

mars 1979

LE SONGE D'UNE NUIT D'ÉTÉ

Comédie féerique de William Shakespeare.

DU THÉÂTRE EN TOURNÉE «À LA GRANDEUR DU QUÉBEC»

A Montréal: **THÉÂTRE ARLEQUIN**

1004 est, rue Sainte-Catherine

A Sherbrooke: **CINÉMA CARTIER**

rue Wellington

A Québec: **AU GRAND THÉÂTRE**

rue Saint-Cyrille

et cinquante autres salles à travers la province.

ITINÉRAIRE DE TOURNÉE DE «Le Quadrillé»

présenté par le Théâtre Populaire du 2 Rouyn,

la première le 13 septembre et le 14 septembre;

A LA SARRE, le 16 septembre;

à AMOS, le 17 septembre;

à VAL D'OR, les 19 et 20 septembre;

à MONT-LAURIER, le 22 septembre;

à HULL, le 23 septembre;

à QUÉBEC, les 26 et 27 septembre

à DISRAËLI, le 28 septembre

à RIMOUSKI, les 7 et 8 octobre

à SAINTE-ANNE-DES-MONTS, le 9 octobre;

à GASPÉ, le 10 octobre;

à PASPÉBIAC, le 12 octobre;

à CHANDLER, le 14 octobre;

à CAUSAPSCAL, le 15 octobre;

à MATANE, le 16 octobre;

à CHICOUTIMI, le 26 octobre;

à JONQUIÈRE, les 27 et 28 octobre;

à HAUTERIVE, le 29 octobre;

à SHAWINIGAN, le 31 octobre

à LA BAIE JAMES, les 2 et 3 novembre;

à LA SALLE, le 6 novembre

à JOLIETTE, les 10 et 11 novembre

à MONTRÉAL, du 14 au 23 novembre

à SHERBROOKE, les 24, 25 et 26 novembre

à SAINT-LAURENT, le 28 novembre

à VALLEYFIELD, le 29 novembre

à SAINTE-AGATHE, le 30 novembre

à LAVAL, le 2 décembre.

NOUVELLE COMPAGNIE THÉÂTRALE

SAISON 78-79

MARIE TUDOR octobre à décembre de Victor

Hugo, mise en scène: Gaétan Labrèche.

LA LEÇON et LA CANTATRICE CHAUFE janvier

à Paris d'Ionesco, mise en scène: Paul Buisson-

neau.

BEN-UR mars à mai de Jean Barbeau, mise en

scène: Yvan Canuel.

CONCERTS ET ARTISTES CANADIENS INC.

PRESTIGE et QUALITÉ

DANS LE DOMAINE DU SPECTACLE

Abonnez-vous à nos super-séries '78-'79

OPERA — BALLET — RECITALS



Pierre Valcour
Président Explo-Mundo

Les ciné
spectacles
d'EXPLO-MUNDO
maintenant
présentés au

THÉÂTRE ARLEQUIN
1004 est, rue Sainte-Catherine

288-2943

**CONCERTS ET ARTISTES CANADIENS (1976)
INC. SPECTACLES ET CONCERTS 78-79**

SEPTEMBRE

28 29, 30 — Ballet Floklorico Mexicano — Wilfrid-Pelletier.

OCTOBRE

16 Orchestre du Capitole de Toulouse — Wilfrid-Pelletier.

NOVEMBRE

6 The English Chamber Orchestra — Wilfrid-Pelletier.

NOVEMBRE

20 Murray Perahia, pianiste — Wilfrid-Pelletier.

JANVIER

11 13, 13 — Ensemble Tzigane Rajko de Hongrie — Wilfrid-Pelletier.

FEVRIER

5 The Great Borodin Piano Trio — Wilfrid-Pelletier.

12 au 17 — Pilobolus Dance Theater — Théâtre Maisonneuve.

19 au 24 — Edwige Feuillère/Guy Trajean dans Le bateau pour Lipaia — Théâtre Maisonneuve.

26 Claudio Arrau, pianiste — Wilfrid-Pelletier.

AVRIL

2 Emanuel Ax, pianiste — Wilfrid-Pelletier.

19 20, 21 — «Carneb» de Georges Bizet — Wilfrid-Pelletier.

23 Isaac Stern, violoniste — Wilfrid-Pelletier.

26 27, 28 — «Roméo et Juliette» de Gounod — Wilfrid-Pelletier.

MAI

3 4, 5, 6 — Les Indes Galantes — Wilfrid-Pelletier.

8 au 13 — La vie parisienne — Wilfrid-Pelletier.

24 au 27 — Le Ballet Espagnol Antonio et son théâtre Flamenco — Wilfrid-Pelletier.

SAISON 78-79

OCTOBRE A DECEMBRE
VICTOR HUGO
MARIE TUDOR
MISE EN SCENE
GAETAN LABRECHE

JANVIER A MARS
IONESCO
la leçon et la cantatrice chauve
MISE EN SCENE
PAUL BUISSONNEAU

MARS A MAI
JEAN BARBEAU
BEN-UR
MISE EN SCENE
YVAN CANUEL

3 SPECTACLES: ÉTUDIANTS \$ 7.00
PROFESSEURS \$ 12.00
CERNO PUBLIC

RÉSERVATIONS: 253-8974

THÉÂTRE DENISE-PELLETIER
4353 STE-CATHERINE EST - MONTREAL



MICHEL GELINAS

vous présente sa saison 78-79

JOE DASSIN

DEMIS ROUSSOS

ROGER WHITTAKER

GILBERT BÉCAUD

GÉRARD LENORMAN

SALVATORE ADAMO

tnm

84 ouest, rue Ste-Catherine, Montréal

Saison 1978 79

Les rustres

de Carlo Goldoni
du 6 octobre au 5 novembre

Les fées ont soif

de Denise Boucher
du 10 novembre au 10 décembre

Le dindon

de Georges Feydeau
du 15 décembre au 28 janvier

Tarifs spéciaux pour les groupes.

«Dernière heure»:

billets demi-prix, une demi-heure avant le spectacle,
pour les 25 ans et moins et les 60 ans et plus.

Réervations: 861 0563

Le Cid

de Pierre Corneille
du 2 février au 25 février

La nuit des tribades

de Olov Enquist
du 2 mars au 1er avril

Chien limier

de Anthony Shaffer, adapté par Jean-Louis Roux
à partir du 6 avril



SALLE À MANGER LE MORTAGNE

100, boul. Mortagne,
Sortie 57, Autoroute Transcanadienne
Boucherville, Québec
Réservations: 655-3330
Cuisine française
Spécialités: fruits de mer, le rôti de boeuf, table
d'hôte tous les soirs/buffet du lunch et le di-
manche à 17h
Vins de haute qualité de tous les prix
Décor agréable et intime
Visa, MC, Amex, CB, Dinners
Heures: du lundi au vendredi de 11h30 à mi-
nuit; samedi de 17h à minuit 30; dimanche de
17h à 20h30
Au bar salon Marcel Day & Larry Moore
De mardi au samedi; stationnement gratuit

fruits de mer

ÉLITE

4200, rue King,
près de Sherbrooke ouest
Réservations: 819-563-4755
Cuisine: fruits de mer
Spécialité: Steaks au cognac
Principales cartes de crédit acceptées

DESJARDINS

1175, rue Mackay
Montreal, Québec
H3G 2H5
Réservations: 866-9741
Cuisine: fruits de mer
Spécialités: huîtres fraîches, sur écaille en sou-
pe. Rockfeller ou casino, homard grillé ou à la
nage, sole de Douvre au champagne
Vins exclusifs: Bourgogne, vins sec, réserve spé-
ciale
Décor maritime, ambiance chaleureuse et rusti-
que
Principales cartes de crédit acceptées
Réputé pour ses fruits de mer depuis 1892
Ouvert tous les jours de 11h30 à 23h du lundi
au vendredi et de 17h à 23h30 les samedis et
dimanches

L'ACCUEIL (Salle à manger)

16600, boul. Bécancour
Réservations: Saint-Angèle, Bille Bécancour
Chef: tél. (819)222-5777.
Spécialités: fruits de mer, steaks, homards vi-
vants.
Décor: magnifique salle à dîner.
Autres renseignements: près du pont Lavolette.

LA MARÉE

404, Place Jacques-Cartier
Réservations: 861-8121, 861-9794.
Spécialités: fruits de mer; arrivage de poissons
importés d'Europe 2 fois par semaine; le filet de
boeuf ou chevreuil; le turbot au champagne;
saumon Chambord; les coquilles St-Jacques; le
homard brunetière.
AE — Visa — DC — MC.
Ouvert du lundi au vendredi de 11 h 45 à 15 h.
Tous les jours de 18 h 30 à minuit.

LE FILET DU PÊCHEUR INC.

309 sud, rue Wellington
Sherbrooke, Québec
Réservations: 562-8846
Spécialité: fruits de mer

52

LE CHALUTIER

395, rue Le Moyne
Montréal
Réservations: 845-1607
Cuisine: fruits de mer
Spécialités: la bouillabaise, la crêpe au fruits de
mer, la coquille maison, les pinces de crabes, le
doré amandine
Principales cartes de crédit acceptées
Ouvert du lundi au vendredi midi à 14h30 et
17h à 21h; samedi 17h30 à 22h. Fermé diman-
che

RESTAURANT AUX MOUETTES

1280, boul. Laurentien
Ville Saint-Laurent
Réservations: 336-9233
Cuisine: Toutes nos recettes ont été créées par le
patron. Elles sont simples mais de première
qualité
Spécialités: l'assiette du vieux pêcheur un en-
semble de différents crustacés servi bouillis ou
grillés
Décor: une salle décor de port de mer gaspé-
sien; une salle (Les Ecuries) avec tables indivi-
duelles
Cartes de crédit: toutes les cartes majeures
Stationnement gratuit

RESTAURANT AU PIED DE LA MONTAGNE

2 nord, rue de la Montagne
Granby, Québec
Réservations: 379-5773
Monsieur M. Girard
Spécialité: fruits de mer

RESTAURANT CINQUE PORTS

417 ouest, rue Saint-Jacques
Le plus grand restaurant de fruits de mer en
Amérique.
Réservations: 845-0223
Cuisine: fruits de mer et grillades; crustacés et
poissons frais; arrivage quotidien. Spécialités:
les truites et homards vivants que vous choisiss-
sez de nos 2 immenses viviers au centre de la
salle à manger. Servis dans 3 magnifiques salles
à manger.
Décor: unique de la cale de navire.
Cartes de crédit: Visa, M.C., A.E., C.B., D.C.
Repas d'affaires — buffet tous les jours, 4 salles
de réceptions pouvant accommoder plus de
100 convives.
Ouvert: lundi au vendredi 11 h 30 à 23h 30
Aam., dim. dès 17 h 30.

steaks et fruits de mer

ALHAMBRA

40, Place du Commerce
Île des Soeurs
Réservations: 761-7894
Cuisine: fruits de mer et steaks
Spécialités: la zaruela de mariscos, le homard
vivant à toutes ses façons, les cuisses de gre-
nouilles et les scampis
150 marques de vin
Principales cartes de crédit acceptées
Ouvert tous les jours de 11h à 24h

AUBERGE LA BARRE 500

2019, boul. Taschereau
 Longueuil, Québec
 Réservations: 677-9101
 Cuisine: fruits de mer, grillades
 Spécialités: les scampis et queues de homards
 Amex, Dinners Club, Visa, MC
 Chambres luxueuses à prix spéciaux
 Tous les jours de midi à 23h

CHEZ BOURGETEL

1458, rue de la Montagne
 Montréal, Québec
 Réservations: 842-8825
 Spécialités: Steaks et fruits de mer

GEORGES STEAK HOUSE

10715, boul. Pie-IX
 Réservations: 322-2020
 Cuisine Steak House, fruits de mer
 Spécialités: la côte de rôti de boeuf au jus, cuis-
 ses de grenouilles, les scampis
 Vins très élaborés
 Décor canadien
 Cartes de crédit Visa, MC, CB, CD, AE
 Repas d'affaires du lundi au vendredi avec ta-
 ble d'hôte
 Piano bar et spectacle au Café du Nord
 Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 1h
 Samedi au dimanche de 17h à 1h

LA GRENOUILLE & LE BOEUF

3459, rue Saint-Denis
 Réservations: 288-0652
 Spécialités: cuisses de grenouilles, le boeuf sous
 toutes ses formes et fruits de mer.
 Principales cartes de crédit acceptées.
 Table d'hôte tous les soirs.
 Ouvert: du lundi au vendredi de 11h30 à minuit
 Samedi de 17h à 1h
 Dimanche fermé

LA MAISON DU STEAK KLONDIKE

5805, route Transcanadienne, sortie 39
 Côte-de-Liesse
 Réservations: 744-5841
 Spécialités: côtes de boeuf de choix au jus, grill-
 lades sur charbon, fruits de mer, l'assiette du
 pêcheur. Les steaks sur toutes ses formes: Surf'n
 Turf, table d'hôte
 Décor: chaud et intime
 Cartes de crédit: Visa, Master Charge, Dinners
 Club, Carte blanche, American Express
 Table d'hôte tous les soirs, repas d'affaires
 Dimanche, menu d'enfants moins de 12 ans,
 gratuit

LE BOVIN INC.

10520, boul. Pie-IX
 Réservations: 322-2444
 Cuisine Steaks House, fruits de mer
 Spécialités: les fruits de l'océan en chemise de
 nuit, l'entrecôte Di Jonnaise, le plateau de fruits
 de mer (pour 2 personnes)
 Vins maison en plus d'un choix parmi plus de
 75 excellentes marques
 Musique légère les vendredis et samedis soirs à
 la salle le Bovin avec Yolande Lecavalier et
 Denis Gourdeau
 Tous les midis repas d'affaires avec la côte de
 boeuf
 Ouvert du lundi au jeudi, 11h à 23h45 et same-
 di de 11h à 1h45; dimanche, 16h à 22h
 Cartes de crédit: Visa, M.C., D.B., C.B.

LE BRASIER

1665 ouest, rue King
 Sherbrooke, Québec
 Réservations: 819-569-8757
 Spécialités: bifteck
 Principales cartes de crédit acceptées

NEW GRANADA RESTAURANT

9920, boul. Saint-Laurent
 Réservations: 384-1522
 Spécialités: fruits de mer, steaks sur charbon,
 les délices de l'océan, l'assiette du pêcheur et
 nos grillades
 Décor: espagnol, rouge et blanc
 Cartes de crédit: Visa, Master Charge, Carte
 Blanche, Dinners Club, American Express
 Tous les jours de 11h30 a.m. à minuit. Salle de
 réception, stationnement gratuit

RESTAURANT ALADIN

6255 ouest, boul. Gouin
 Réservations: 336-7770
 Cuisine: grillades et fruits de mer
 Spécialités: la bouillabaisse Marseillaise, salade
 César, fruits de mer au fine champagne, la sole
 de Douvre cardinale, le filet de boeuf en croûte
 Wellington, le coeur de charolais en chemise,
 sauce au poivre
 Décor: intime, propice pour un tête-à-tête ou
 une agréable soirée entre amis
 Cartes de crédit: principales
 Stationnement gratuit; ouvert tous les jours dès
 11h30

RESTAURANT LE BERGERAC

7407 est, rue Sherbrooke
 (Centre d'achats Place Versailles)
 352-3950
 et Place Bourassa
 boul. Henri-Bourassa est, angle Lacordaire
 323-5110
 Cuisine canadienne
 Spécialités: mets italiens, fruits de mer, steaks
 sur charbon de bois
 Vins: Le Bergerac rouge en plus d'un vaste
 choix de vins de qualité
 Cartes de crédit: A.E., Visa, M.C., D.C., C.B.
 Salle à manger rénovée, ouvert tous les soirs

RESTAURANT QUÉBÉRIC Brossard INC.

2150, boul. Lapinière
 Mail Champlain, Brossard.
 Réservations: 671-1936
 Chef: Angelo Kaminaris. Votre hôte: Dino.
 Spécialité: Steaks et fruits de mer.
 Décor: Gréco-romain.
 Cartes de crédit: Visa, Master Charge, American
 Express, Carte blanche, Diners.
 Salle à dîner — mardi, dimanche: 5 à 12 h.

RIB'N REEF

8105, boul. Décarie
 Réservations: 735-1601
 Symboles des spécialités de la maison, un grill
 pour biftecks et un aquarium de homards ser-
 vent de lien entre deux spacieuses salles mo-
 dernes. Crêpe fourrée de homard, coquille de
 crevettes à l'ail, chaudière de palourdes, rosbif
 au jus, entrecôte au poivre, etc.
 Inoubliables tartes aux pacanes et aux pommes
 Table d'hôte servie jusqu'à 21h
 Ouvert de 11h30 à 1h; dimanche: 11h30 à mi-
 nuit
 Principales cartes de crédit acceptées

TERRA-MARE RESTAURANT

3633, boul. des Sources

Dollard-des-Ormeaux

Réervations: 683-4353

Chef: le capitaine et ses 2 chefs

Spécialités: fruits de mer, l'assiette du capitaine (un festin par lui-même), l'assiette du pêcheur, Surf'n Turf, filet de plie grillé farci de chair de crabe (un délice), grillades sur charbon directement de l'âtre (exclusivité de la maison)

Décor: marin, salle à manger d'un navire

Principales cartes de crédit acceptées

Salade gratuite avec repas, tous les jours; stationnement gratuit; super spécial tous les soirs

Tous les jours à 11h, sam. et dim. à 17h

VITA

10714, boul. Pie-IX

Réervations: 321-2340

Cuisine: steaks et fruits de mer

Spécialités: brochette de filet mignon, les scampis provençale, les cuisses de grenouilles et la côte de boeuf rôtie

62 marques de vins

Sur semaine menu table d'hôte à prix modique
2 salles de réceptions pouvant accueillir plus de 100 personnes en plus de notre petit salon intime

Ouvert du lundi au jeudi de 11h à 1h a.m. Ven-

dredi 11h à 2h30 a.m. Samedi 11h à 3h30 a.m.

Dimanche 11h à minuit

Principales cartes de crédit acceptées

Stationnement gratuit

HOSTARIA ROMANA

2044, rue Metcalfe

Réervations: 849-1389

Cuisine italienne

Spécialités: Fettucine Angela, l'Osso Bucco Montanara, Scampis All'Hostaria, Piccata Castellana, les rognons de veau All'Hostaria
Plus de 50 sortes de vins italiens

Principales cartes de crédit acceptées

Repas d'affaires, table d'hôte tous les soirs

Ouvert du lundi au vendredi de 11h à minuit; samedi de 17h à 1h; dimanche fermé

LE PICCOLO

Complexe Desjardins - Niveau de la Place

Réervations: 284-1104 - 284-0298

Soirée à partir de 5h30

Chef: Giovanni

Maitre d'hôtel: Walter

Cuisine italienne

Spécialités: préparation de l'escalope sous toutes ses formes, préparation de sauces à spaghetti, cailles sur risotto, les pâtisseries-maison sont un délice

Vins exclusifs: tous les vins italiens sont sur la carte (ou presque!)

Décor: atmosphère typiquement italienne

Principales cartes de crédit acceptées

Lundi au mercredi 11h30 à 23h00; jeudi au ven-

dredi: 11h30 à 24h00; samedi: 17h30 à 24h00.

Dimanche: fermé

LA RUSTICA RESTAURANT

1175, av. Union

Montréal, Québec

Réervations: 861-8078

Chef: M. Marcone

Cuisine italienne «Continental»

Spécialités: pâtes «A la Corsara», «Gnocchi mai-

son», «Cannelloni», Viandes: «Bacetti Di Cesa-

re», «Veau Cacciatora», «Veau Francesca»,

«Crevette Ostia», «Sole Douvre Duchesse»,

«Brochette de scampi»

Vins exclusifs: italien, français, espagnol

Décor: rustique

Cartes de crédit: A.E., M.C., Visa, C.B.

Table d'hôte tous les soirs

Ouvert de 11h30 à 10h30; fermé dimanche

Célèbre son 10e anniversaire

cuisine italienne

ANTICOMARTINI RESTAURANT

6450, av. Somerled

Montréal

Réervations: 489-6804

Spécialités: veau scalopini, scampis, canelloni florentina

Cartes de crédit: Visa, Master Charge, American Express

Table d'hôte tous les soirs

Ouvert: lundi au vendredi de 11h30 à minuit;

samedi et dimanche de 4h p.m. à minuit

BIANCA & FRANCO

7143, rue Saint-Dominique

Montréal, Québec

(Près du métro Jean-Talon)

Réervations: 274-1122

Cuisine italienne

Spécialités: les pâtes, veau, boeuf, poissons et fruits de mer

Table d'hôte tous les jours

Choix parmi une douzaine de plats différents à partir de \$4.50

Choix de plusieurs vins exclusifs au restaurant
American Express, Visa, Master Charge, Diner's Club

Décor attrayant et confortable, service courtois et attentif

Repas d'affaires, table d'hôte à partir de \$3.24

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à minuit; sam. et dim. de 17h à minuit

L'USINE DE SPAGHETTI PARISIENNE INC.

273 est, rue Saint-Paul

Vieux Montréal

Réervations: 866-0963

Des spaghettis gastronomiques à un prix économique

Le superbe spaghetti à toutes les sauces

Buffet de salades inclus dans le prix

Prix absolument raisonnables

Nos vins choisis afin que les prix soient raisonnables

Une maison historique classée. Un décor fou-fou-fou

American Express, Dinners, Master Charge, Chargex Visa

Ouvert tous les jours (7) jours par semaine de midi à minuit

Service continu de midi à minuit

Pour le déjeuner de midi à 15h toujours un spécial à prix imbattable du lundi au vendredi

MARCO YARISI

2515, boul. Le Corbusier
Laval, Québec
Chef: Luigi Fanone
Cuisine canadienne, italienne, continentale
Spécialité: fruits de mer
Style romain
Principales cartes de crédit acceptées
Service - mariage - banquet

**PAPPAGALLO RESTAURANT
(Urbino Restaurant Inc.)**

11811, boul. Lachapelle (Place Laurentienne)
Réservations: 334-6221
Chef: Tony Cerrone
Cuisine: haute cuisine classique italienne
Spécialités: tous les produits en saison
Vins exclusifs: vins-maison Corvo en plus de quelques autres vins exclusifs, tous les vins italiens
Décor: chaud et intime
Cartes de crédit: Visa, M.C., A.E., D.C.
Autres renseignements: pour quelque chose de spécial demandez au maître d'hôtel Carco Caruso

PIZZA TOMASSO

8205, boul. Décarie, Montréal
Réservations: 739-5555
Cuisine italienne. Spécialités: Veau Parmijiana.
Du mercredi au dimanche: le buffet romain avec choix de 45 plats chauds et froids. Tous les soirs: la pasta panada inclus avec le menu spécial. Libre service au comptoir de salades, dessert et café. Grand choix de vins italiens et français.
Master Charge — Visa — Amex — Carte blanche
Dîners. Heures: du lundi au jeudi de 7h a.m. à minuit; vendredi et samedi de 7h a.m. à 2 h. a.m.; dimanche de 11 h a.m. à minuit.

RESTAURANT BELLAVISTA

88, Montée Masson, Duvernay, Laval
Réservations: 661-2544.
Cuisines italienne et française. Spécialités: fruits de mer; bocconcini maison; penn flambé; les caillies en cocotte; linguine alle Vongole. Grand choix de vins d'importation privée.
Visa — MC — AE — DC.
Repas d'affaires de 12 h à 14 h. Table d'hôtes tous les soirs. Salles de réception du mardi au vendredi de 11 h à minuit; samedi et dimanche de 16 h à minuit.
Fermé le lundi.

RESTAURANT IL CAMPARI

6145, chemin de la Côte-des-Neiges
Angle Van Horne
Réservations: 735-6394-95
Vos hôtes: Dominico et Tony
Cuisine italienne et fruits de mer
Spécialités: le broveto à l'Adriatique, les paupiettes de veau farcies campari, les scampis capresse, la brochette de boeuf à la florentine, manicotti au fromage
Vastes sélections de vins français, allemands et italiens
Principales cartes de crédit acceptées
Table d'hôte tous les soirs, repas d'affaires
Stationnement gratuit le soir, derrière l'édifice
Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à minuit; samedi de 17h à minuit; dimanche fermé

RESTAURANT FERNANDEL

50 est, rue Jarry
Réservations: 381-9650
Cuisine italienne
Spécialités: Piccata Limone, Bocconcini
Plus de 50 marques de vins italiens
Principales cartes de crédit acceptées
Table d'hôte tous les jours
Ouvert tous les jours de 11h à minuit

RESTAURANT PAESANO

5192, chemin de la Côte-des-Neiges
Montréal, Québec
Réservations: 731-8221
Chef: Bruno Bonfanti
Cuisine italienne et continentale
Spécialités: veau, crevettes, paesano, médaillons de boeuf Trastevere
Vins: vaste choix d'excellentes marques
Décor: Renaissance
Principales cartes de crédit acceptées
Ouvert tous les jours
Ven. et sam. de 11h30 à 3h a.m.
Du dim. au jeu. de 11h30 à 1h a.m.

cuisine chinoise

BILL WONG'S RESTAURANT

7965, boul. Décarie
Réservations: 731-8202
Chef: Victor Wong
Salles individuelles: Cantonese, française, poly-nésienne, japonaise
Spécialités: homard frais à la cantonaise, buffet chaud et froid, rôti de boeuf chaud et mets chinois, bifteck Teppanaki japonais
Vins: Beauroy grande réserve, vins sélectionnés pour Bill Wong's
3 salles: chinoise, hawaïenne, maison du bifteck japonais
AX, DC, CB, CX, MC
Ouvert tous les jours 11h30 a.m. à 2h a.m.
Stationnement gratuit avec portier
Spectacles et danses avec trio

CHEZ CLOVIS BELVAL

190, rue Principale,
Granby, Québec
Chef: Albert Chin - Robert Mario
Cuisine chinoise (aussi canadienne)
Spécialités: Woon Hoon, Cantonese style
Décor: style chinois
Principales cartes de crédit acceptées
Salles de réceptions, réservations pour banquets

HANCHOW RESTAURANT

10236, rue Lajeunesse
Montréal, Québec
Réservations: 388-9291
Cuisine chinoise authentique
Décor impressionnant de l'extérieur ainsi que l'intérieur
Principales cartes de crédit acceptées
Ouvert tous les jours de 11h à 2h
Vend. et sam.: de 11h à 3h

PALAIS DU DRAGON

452, boul. des Forges
Trois-Rivières, Québec
Réservations: 375-0856 ou 375-6225
Spécialités: mets chinois et canadiens

KI-SAN-FU

Complexe Desjardins — Basilaire 1

Réservations: 284-1104

Soirée après 5h30, 284-0299

Chef: See Wai Mark

Hôtesse: Eva

Cuisine typiquement chinoise et cantonnaise

Spécialités: Caneton à la Pékinoise, crevettes sautées à la cantonnaise, potage aux nids d'hirondelles

Sieu Mai, Fung Mei Har

Vins blancs divers

Décor chinois authentique (un vrai musée)

Principales cartes de crédit acceptées

Horaires: lundi et mardi 11h30 à 22h00; mardi et mercredi: 11h30 à 23h30; vendredi: 11h30 à 00h30; samedi: 17h à 00h30; dimanche: 17h à 22h30

210 places avec facilités de banquets

Accès direct au métro: tunnel Place des Arts

Stationnement gratuit après 13h00

KENNY WONG South Shore Inn Inc.

4065, boul. Taschereau

Saint-Hubert

Réservations: 676-0301

Cuisine chinoise, canadienne et continentale

Spécialités: Bo-Bo (apéritif), Hoy Sin, Scampi,

Rack of lamb

Décor chinois

Cartes de crédit DC, AE, CB, Visa, MC

JOY INN RESTAURANT

1017, boul. Saint-Laurent

Réservations: 866-9744

Chef: Monsieur Jack Chan

Cuisine: Cantonese

Spécialités: la soupe Chop Kim Ng Lau, homard sauté avec gingembre et échalotes, le poulet rôti, bifteck style chinois

Vins exclusifs: boisson tropicale, vins populaires, cocktails

Décor: Typiquement chinois, atmosphère agréable

Cartes de crédit: Visa, M.C., D.C., C.B.

Autres renseignements: Repas d'affaires et le Dim Sum

Heures: 11h00 à 3h00 a.m. tous les jours, dimanche de 11h00 à 2h00 a.m.

RESTAURANT ASIA

6001 est, boul. Henri-Bourassa

Réservations: 324-3540

Cuisine chinoise

Spécialités: crevettes mandarin, délice triple (homard frais, poulet, porc, riz salé, champignons) Pources de bambou châtaignes garnies de bâtonnets polynésiens

Magnifique décor chinois

Principales cartes de crédit acceptées

Buffet du lunch du lundi au vendredi

Vaste stationnement gratuit

Tous les jours de 11h à 2h a.m.

Samedi de 11h à 4h a.m.

MAISON MOON WAH INC.

1206, av. Union

Montréal

Réservations: 871-9249

Chef: Steve Wong

Cuisine chinoise

Spécialités: dîner royal, Sea Food Wor Bar, Dai Dop Wei, queues de homard cantonnaise

Principales cartes de crédit acceptées

Ouvert 11h a.m. à 12h p.m.

cuisine québécoise

AUBERGE HANDFIELD

Saint-Marc-sur-le-Richelieu

Sortie 68, autoroute 20.

Réservations: 584-2226.

Spécialités: la petite tourtière, le cochon de lait, ragoût de pattes et boulettes; la tartelette au sucre d'érable. Vins: Réserve maison.

Cartes de crédit: Visa, M.C., Amex — en route, C.B., Diners

Autres renseignements: Repas d'affaires, table d'hôte tous les soirs.

Tous les jours de 8 h à 23 h.

LE FESTIN DU GOUVERNEUR

Au vieux fort de l'Île Sainte-Hélène

Administration, bureau 1025, Carré Dominion Montréal

Réservations: par billets 879-1141

Spécialités: Old French

Dîner/Théâtre

Un spectacle gastronomique unique en Amérique

Décor historique du 17^e siècle

Principales cartes de crédit acceptées

RESTAURANT «LES FILLES DU ROY»

415, rue Bonsecours, Vieux Montréal

Montréal, Québec

Réservations: 849-3535

Chef: Hubert

Cuisine: traditionnelle du Québec et française

Spécialités: Cipaille du Lac Saint-Jean, Tourtière et ragoût, Petit cochon de lait

Vins exclusifs: Cuvée sélectionnée pour «LES FILLES DU ROY», Marquis Roger de Jouenne, Bourgogne

Décor: maison de pierre du XVIII^e siècle, mobilier antique, serveuses en costumes d'époque, dîner à la chandelle, bar dans une serre victorienne

Cartes de crédit: Visa, Master Charge, Am. Express, Diners club, Carte blanche, Air Canada

Ouvert de 11h30 à minuit tous les jours

cuisine grecque

DIONYSUS

5301, av. du Parc

Réservations: 277-8940

Cuisine grecque authentique

Spécialités: côtelettes de veau, shish kebab, spanacopita, fish kebab

Vins exclusifs grecs

Décor inspiré des meilleurs restaurants d'Athènes

Principales cartes de crédit acceptées

Pour agrémenter la soirée le patron Spiro joue de la mélodieuse musique bouzouki

Ouvert tous les jours à 17h

Stationnement gratuit

crêperies

MAGIC PAN

705 ouest, rue Sainte-Catherine

(Les Terrasses).

Réservations: 849-4265.

Spécialités: des crêpes comme entrée et dessert; crêpe au poulet divan, crêpe à la ratatouille, crêpe Saint-Jacques, crêpe au boeuf gitan. Licencié.

Cartes de crédit: M.C., Visa, Amex, Diners.

Autres renseignements: Repas d'affaires. Brunch le dimanche de 11 h à 17h. Tous les jours de 11 h a.m. à minuit.

cuisine japonaise

JARDIN SAKURA GARDEN INC.

2153, rue Crescerit,
Montréal, Québec
Réservations: 288-9122-3
Cuisine japonaise
Spécialités: Tempura, Sashimi, Sukiyaki, Teriyaki
Vins: Sake
Décor japonais
Principales cartes de crédit acceptées

cuisine marocaine

EL MOROCCO II

3450, rue Drummond
Montréal
(au nord de Sherbrooke)
Réservations pour samedi et dimanche seulement: 844-6888
Cuisine marocaine/israélienne
Spécialités: couscous, mechoui, shish kebab
Vins exclusifs d'Israël (Kosher)
Décor oriental dans une ambiance des mille et une nuits
Cartes de crédit A.E., D.C., Visa, M.C.
Ouvert tous les jours pour le déjeuner et dîner
Fermé vendredi soir et samedi midi

rotisseries

AU POULET DORÉ

340 est, rue Sainte-Catherine
Montréal, Québec
Réservations: 288-2441
Chef: Alphonse
Spécialités: poulet, steaks
Vins exclusifs: Cuvée du Poulet Doré, en plus d'une carte bien garnie
Décor: champêtre
Principales cartes de crédit acceptées
Ouvert de 11h00 a.m. à 3h00 a.m.
Permis complet de la Régie

cuisine portugaise

RESTAURANT SOLMAR

3699, boul. Saint-Laurent
Réservations: 844-7768 - 285-9151
Chef: José Teixeira
Cuisine classique portugaise
Fruits de mer vivants
Poissons frais importés du Portugal
Viandes marquées: rouge
Volailles et échasses
Moules à la portugaise, plats de fruits de mer, filet mignon à la portugaise, filet de porc et palourdes, grillés ou cocotte
Vins français et portugais (importation privée)
Décor portugais, chaud et attrayant
Visa, A.E., C.B., D.C., M.C. en route
Salle de réceptions
Spectacles de fado et folklore portugais tous les soirs avec des artistes venus du Portugal
Danse tous les soirs en dinant
Ouvert tous les jours de midi à 2h a.m.

cuisine suisse

BRASSERIE DU FOYER INC.

102 ouest, rue Saint-Antoine
Montréal, Québec
Groupes de 6 à 30 personnes
Chef: Monsieur Marcel Lebreux
Cuisines: suisse et américaine
Spécialités: fondue chinoise, fondue suisse, raclette valaisanne
Décor rétro
Chargex (Visa), Master Charge, Diner's Club
Diners d'hommes d'affaires du lundi au vendredi

cuisine hollandaise

LE VIEUX AMSTERDAM

475, rue Michel-Jasmin
Dorval
Réservations: 631-8335
Spécialités hollandaise, indonésienne et cuisine française
Deux plats des îles indonésiennes méritent qu'on y goûte:
le Nassi-Goreng et le Rijststafel
Bon choix de vins
Ouvert de 11h30 à 23h00
Samedi et dimanche 17h00 à 23h00
Principales cartes de crédit acceptées

galeries d'art

GALERIE MIRA GODARD

1490 ouest, rue Sherbrooke, Montréal
Téléphone (514) 931-5841
Programme hiver 1978 — Printemps 1979. Alex Colville du 7 octobre au 28 octobre; Jacques de Tonnancour du 1er novembre au 25 décembre; David Bolduc de 13 janvier au 7 février; Gordon Smith du 10 février au 7 mars; Davis Milne du 10 mars au 4 avril; Peter Thomas Krausz du 7 avril au 2 mai; Lee Plotek du 5 mai au 30 mai. Deuxième étage: Robert Slatkorr du 7 octobre au 1er novembre; Richard Ste-Marie du 4 novembre au 29 novembre; Robert Walker du 7 avril au 2 mai.

GALERIE GILLES CORBEIL

2165, rue Crescent, Montréal
Tél. 844-7147.
Hanna Franklin, peinture et sculptures: 14 sept. au 14 oct. Exposition peintres de la galerie: 17 oct. au 25 oct. James Guidet, peintures: 26 oct. au 18 nov. Suzanne Levasseur, peintures: 23 nov. au 16 déc.
Exposition de Noël, peintres de la galerie: 19 déc. au 9 jan. Gui Montpetit, peinture: 11 jan. au 3 fév. David Sorensen, peintures: 8 fév. au 3 mars. Pierre Blanchette, peintures: 12 avril au 5 mai.

GALERIE BERNARD DESROCHES

1194 ouest, rue Sherbrooke
Montréal
26 septembre au 12 octobre
Armand Tatossian, RCA
24 octobre au 11 novembre
André L'Archevêque
14 novembre au 2 décembre
Paul André
5 décembre au 31 décembre
Petits formats incluant Gransow, Pichet, Fablo, Tatossian, L'Archevêque, Toupin, Louis Jaque
3 janvier au 28 janvier
Artistes de la galerie

GRANBY

Granby, pour la plupart des gens, est synonyme de «Zoo». Il est vrai que le Jardin Zoologique de Granby est un atout important dans la renommée touristique de la Princesse de l'Estrie. Mais avec les années, grâce à l'attraction qu'a exercé le Zoo sur les touristes, d'autres points d'intérêt sont venus enrichir le milieu pour faire de Granby une ville des plus accueillantes et des plus intéressantes.

Entre autres, il y a le Musée de l'Auto qui expose annuellement une soixantaine de voitures antiques, des meubles anciens et des costumes d'époque, le Musée Historique Vittie, le Centre Écologique du Lac Boivin, le Festival de la Chanson qui revient chaque automne avec ses nouveaux talents, qui ne sont que des exemples du dynamisme de Granby.

En plus, l'Office du Tourisme de Granby place à la disposition des groupes de toute la province, des circuits touristiques d'une, deux et même trois journées. Des visites industrielles, des dégustations, des spectacles ne sont qu'un simple regard dans la découverte de Granby, cité des fontaines et des parcs.

CHEZ CLOVIS BELVAL



- METS CHINOIS • METS ITALIENS
- METS CANADIENS ET FRANÇAIS

Spécialités de la maison

Dîner d'affaires à prix spécial tous les jours. Salles pour noces, banquets, réceptions et réunions de toutes sortes.

- Bar-salon • Bar avec pianiste • Piste de danse
- BIERES, VINS ET ALCOOLS**

190, rue Principale, Granby
Tél.: 372-3548

le Castel

MOTEL

NON VACANT

**A
GRANBY,**

dans les Cantons de l'Est,
pour bien s'amuser et faire
bonne chère, c'est au vaste
et somptueux

MOTEL LE CASTEL
qu'il faut aller.



Choix de nombreuses salles:

• LA ROTONDE

La salle à manger principale où règne la cuisine française. On y sert la soupe à l'oignon gratinée, des grillades de toutes sortes, tout mets flambé, les crevettes au Pernod, les grenadins de porc et les fruits de mer.

• LA FORTRESSE

Salle de danse où, le samedi soir, jusqu'à 600 personnes peuvent se divertir au son d'une musique continuelle d'orchestre ou du genre "disco".

• LA CITADELLE

Cette salle devient, le vendredi soir, le rendez-vous des amateurs de musique de discothèque.

• LA TOURELLE

Bar avec pianiste et discothèque, cette salle se trouve à l'étage supérieur et offre une vue panoramique sur la jolie ville de Granby. Nouvellement décorée, elle présente un agréable cachet d'intimité.

En hiver, on sert un délicieux buffet chaud et froid dans la grande salle de bal, avec musique d'ambiance.

Motel le Castel de l'Estrie

901, RUE PRINCIPALE, GRANBY

Tél. pour renseignements et réservations:

514 + 378-9071

J2G 2Z5

POUR S'Y RENDRE:

Sortie 68 de l'autoroute des Cantons
de l'Est ou la route 112.

Granby ville gastronomique

Les Granbyens sont remplis de vitalité. Ils aiment les distractions, les rencontres, les fêtes et surtout la «Bonne Bouffe». D'ailleurs, la renommée gastronomique de Granby n'est plus à faire; une tournée dans nos restaurants vous fera apprécier la cuisine de plusieurs pays, ainsi que notre cuisine québécoise. Par voie de conséquence, chaque année au début d'octobre, le FESTIVAL GASTRONOMIQUE DE GRANBY devient une manifestation qui prend de plus en plus d'ampleur. C'est un rendez-vous à ne pas manquer, pour les amateurs de bonne chère. Découvrez le canard aux pommes, la caille au nid, le croûton aux champignons, la rûche d'abeille, la tarte Rougemontoise, les fromages granbyens, le tout arrosé de cidres et vins de la région.

Granby est une ville au coeur d'une région de villégiature. Porte d'entrée de la magnifique région de montagnes qu'est l'Estrie, la région offre des facilités incroyables pour les sportifs, en toute saison. Golf, tennis, natation, cyclisme, patinage, ski de randonnée et ski alpin sur les pentes enneigées de nos hautes montagnes sont les sports les plus populaires.

Facile d'accès, à quelques 75 km à l'est de Montréal par l'autoroute des Cantons de l'Estrie, Granby est une ville hospitalière, répondant très bien aux besoins de notre nouvelle société des loisirs.



Spécialité: Fruits de mer

Saint-Paul d'Abbotsford

*Restaurant Au Pied
de la Montagne*

2, rue de la Montagne

Tél.: **379-5773**

Spectacles

Le *Cabaret*

Un cabaret unique en son genre vient d'ouvrir à Granby, au décor et agencement de style rétro.

SPECTACLES — danse avec orchestre

Revue, fantaisistes, groupes de musiciens, chanteurs, populaires, organistes, parade de mode, etc...

LE BAVAROIS,

musique bavaroise et danse avec orchestre.

Aussi deux salles de réceptions ainsi qu'une taverne.

800, RUE PRINCIPALE, GRANBY 378-9006

L'ÉDEN Restaurant

L'unique restaurant à vous offrir une cuisine Creole authentique. Venez bouffer nos spécialités antillaises et françaises. Accompagnez-les de nos boissons exotiques dans un décor typique des Antilles.

L'ÉDEN Restaurant

365 est, rue King
Sherbrooke

Reservations: 566-6622

LICENCE COMPLETE
STATIONNEMENT GRATUIT

VOS NOTES EDEN ET
JOCELYN BRUNEAU
VOUS Y INVITENT
CORDIALEMENT



La maison
accepte les
principales cartes de crédit.

RESTAURANT

Elite

FRUITS DE MER
HOMARD FRAIS EN AQUARIUM
STEAK FLAMBE AU COGNAC
Vins, bières et alcools
Etablissement climatisé

4200, rue King ouest, Sherbrooke — Parking gratuit Tél.: 819 + 563-4755

La vraie maison du bifteck
1665 ouest, rue King, Sherbrooke

Tel. pour réservations:
819 + 569-8757



SHERBROOKE

UNE VILLE À VISITER

Vous voulez voir une ville pittoresque et vivre son style de vie agréable et accueillant?

Vous désirez sentir le dynamisme d'une agglomération biculturelle en plein essor?

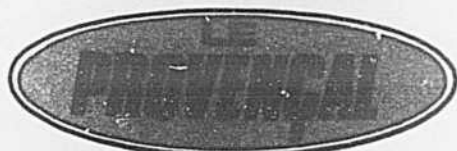
Vous voulez admirer le décor naturel et enchanteur d'une ville vivant le long de la chaîne des Appalaches?

Dans ce cas, il faut voir Sherbrooke, cette Ville-Reine que Gilbert Hyatt a fait naître au tout début du 18^{ième} siècle en établissant un petit moulin au confluent des rivières Magog et Saint-François.

Au cours de ses quelque 180 ans d'histoire, Sherbrooke est devenue une ville universitaire, un centre commercial administratif et touristique important avec une population métropolitaine dépassant 100,000 habitants. La ville de Sherbrooke mérite donc bien son nom de «Reine des Cantons de l'Est».



RESTAURANT



CUISINE FRANÇAISE
FRUITS DE MER • STEAKS • FONDUES
CHOIX VARIE DE PLATS SAVOUREUX

5156, boul. Bourque
(au coin de la rue Kennedy)
à Rock Forest

Tél.: **864-9124**

DISCO CLUB
LE CARROUSEL

DISCO CLUB
LE CARROUSEL

Unique en son genre avec le bar tournant, la musique disco et rythmée à intensité variable, et ses îlots fonctionnels et décoratifs, le Carrousel est devenu le lieu de rendez-vous de tous les jeunes et moins jeunes qui veulent se réunir dans une ambiance de détente et d'amitié.

La tenue de ville est de rigueur.
80, rue Therrien
(angle Wellington sud)
Sherbrooke
Réservations:
565-9606

Vins, bières et alcools

Climatisé • Ouvert tous les jours

Monsieur Gunther Thomsen, propriétaire et chef cuisinier bien connu dans la région de Sherbrooke depuis 18 ans, vous invite à venir vous régaler à son excellent établissement.

Hotel Wellington Inc.

68 sud, Wellington

CABARET «LE FLAMINGO»

— «Disco et orchestre»

SALLE A MANGER
«LE BOEUF»

BRASSERIE «L'EMERILLON»

SALLE DE BANQUETS —
RECEPTIONS — ASSEMBLEES

CAPACITE JUSQU'A 600 PERSONNES

68 sud, rue Wellington,
Sherbrooke

Pour réservations:

567-5261

BIENVENUE AU RESTAURANT

D'ARTAGNAN



Nouvelle
administration

Nous pouvons
accueillir 200 personnes
SPECIALITES:
• Différentes brochettes
au filet mignon
servies sur riz.
• Steak mariné.

BANQUETS — RECEPTIONS — FAMILLES —
GROUPES — MEETINGS

DINERS D'AFFAIRES
75 ouest, rue King, Sherbrooke
Réservations: 569-0400

Restaurant

Le Filet du Pêcheur

Spécialités:

FRUITS DE MER ET STEAKS

— Licence complète —

309, rue Wellington sud,
Sherbrooke, Québec.

Tél.: 562-8846

3 très agréables
façons de prendre la vie.



On finit bien l'après-midi, on
commence bien la soirée.

565-8744

RESTAURANT • BAR

La Falaise St-Michel

CENTRE-VILLE

Réservations: **567-6339**



66, RUE MEADOW
CENTRE-VILLE SHERBROOKE

Réception de
tous genres

565-8744

SHERBROOKE, VILLE DE DÉTENTE PAR EXCELLENCE VOUS OUVRE SES PORTES

Sherbrooke, ville étonnante par la qualité de ses restaurants et la diversité de ses manifestations culturelles, offre aussi des attraits nombreux pour les activités de plein air.

On peut y pratiquer le ski alpin, de fond (Mont Bellevue) et le ski nautique en pleine ville. Le parc Jacques-Cartier permet aux amateurs de jouer au tennis, regarder une partie de soccer, patiner sur une promenade de glace ou simplement de marcher. Le parc Victoria, le plus grand parc de Sherbrooke, comprend une zone zoologique, récréative, écologique et de détente. Pas moins de huit terrains de golf peuvent accueillir les mordus de ce sport et ceux qui veulent le devenir, et ce dans un rayon de dix milles. Une grande sélection de sports intérieurs et extérieurs sont pratiqués au Centre d'activités sportives au Collège de Sherbrooke et au Centre sportif de l'Université de Sherbrooke. Même en congrès, les adeptes du jogging, du tennis, de la natation et du soccer s'adonnent à leurs loisirs préférés grâce aux nombreuses installations mises sur pied par la Ville.

De plus, les restaurants de toutes catégories peuvent satisfaire les fines bouches autant que les appétits les plus voraces. La cuisine française, québécoise ou italienne fait bon ménage avec la cuisine chinoise, les brasseries ou les casse-croûte offrant toutes les spécialités populaires.

Sherbrooke présente aussi un joyeux visage à l'occasion du Festival des Cantons, dix jours de fête et de retrouvailles où les rues du centre-ville se transforment. Le Festival des cantons: manifestation de l'authenticité québécoise sous toutes ses formes.

Le Centre Culturel de l'Université de Sherbrooke, troisième plus important centre de diffusion culturelle au Québec, présente un éventail très étendu de manifestations éducatives et artistiques (films, tours de chant, expositions et pièces de théâtre, danses, etc.).

Finalement, Sherbrooke se retrouve au coeur d'une région culturelle de grande diversité. En plus du Centre Culturel de l'Université, mentionnons simplement le Théâtre de l'Atelier dans le Parc Jacques-Cartier et plus de sept troupes permanentes de théâtre dans la région, la proximité du Centre d'arts Orford et du camp des Jeunesses Musicales du Canada, du Festival du théâtre de Lennoxville (Université Bishop) et de nombreuses galeries d'art privées qui ont des expositions permanentes à longueur d'année. Plusieurs discothèques et pianos-bar agrémentent les fins de soirées sherbrookaises.

Tous ces éléments, plus la qualité de l'hébergement à Sherbrooke constituent de bonnes raisons pour demeurer chez nous. Les principales chaînes d'hôtels y comptent un établissement. Des aménagements modernes, près de 30 hôtels et motels, plus de 1,000 chambres disponibles vous assurent un séjour heureux et paisible autant pour le simple touriste que pour le congressiste ou pour celui qui assiste à des réunions de toutes sortes.

LE
PARADIS
DES
GOURMETS

SALLE A MANGER

Accueil

FRUITS DE MER
HOMARDS VIVANTS
STEAKS



16600, boul. Bécancour
Sainte-Angèle
Bécancour,

Tél.: (819) 222-5777

Atlanoir des Vieilles Forges

Là où la beauté et la gastronomie
s'harmonisent dans un site historique et
enchanteur.

Cuisine française Brunch familial
Déjeuner d'affaires
Bar-salon avec danse et musique
Réceptions, mariages, etc.



10000, boul. des Forges
Trois-Rivières, P.Q.
Réservations: 374-2277

8 milles au nord de Trois-Rivières



Palais du DRAGON inc.

B-B-Q

Mets chinois
et canadiens



SERVICE POUR
APPORTER — LIVRAISON

375-0856

375-6225

452, rue DES FORGES, TROIS-RIVIERES

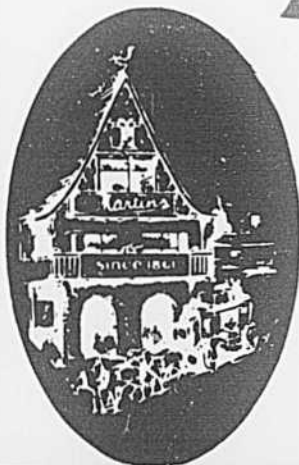
**LES GRANDS BALLETS CANADIENS
MONTRÉAL 78-79**

- 10 11, 16, 17 et 18 novembre, 20 h 30. LES SEPT PÉCHÉS Capitaux, Nault/Bracht-Weill chanté par Pauline Julien.
- 22 23, 26, 27, 28, 29 et 30 décembre 20 h 30 — 24 et 26 décembre, 14 h 40 — CASSE-NOISETTE, Nault/Tchaikovsky.
- 23 et 24 mars, 20 h 30 — LA SCOUINE, Nault/Tremblay.
- 29 30 et 31 mars et 1er avril, 20 h 30 — CARMINA BURANA, nault/Orff.
- 5 6 et 7 mars, 20 h 30 — LES NOCES, Lubvitch/Stravinsky — Salle Wilfrid-Pelletier, Place des Arts.

**Voyez les plus grands noms
de la chanson,
du ROCK
du JAZZ
ou du BLUES
d'ici ou d'ailleurs**

au *Le Casino* club concert
316 ouest, Ste-Catherine
☺ Métro Place des Arts
Inf.: 866-8228

Mère Martin



**Populaire et apprécié depuis 1861
Nous sommes renommés pour:**

- La côte de boeuf
 - Le chateaubriand
 - Les scampis
 - Le crabe au gratin
 - Le homard rôti
 - Le homard thermidor
- Repas d'affaires
Stationnement gratuit**

980, rue Saint-Antoine

Une rue à l'est de Windsor

Réservations: 866-3461



**25¢
DE RABAIS**

VALIDE JUSQU'AU 1er
DECEMBRE 1978

ORCHESTRE SYMPHONIQUE DE MONTRÉAL
SAISON 78-79

POUR LES GRANDS CONCERTS

DUTOIT-STERN 19, 20 septembre — R. Strauss, Mendelssohn, Bartok.

DUTOIT-DEBUSSY 26, 27 septembre — Morawetz, Debussy, Beethoven.

DE LARROCHA-BEETHOVEN — Ravel, Beethoven, Morel, Schuman.

DUTOIT-MESSIAEN-PERLMAN 31 octobre, 1er novembre — Haydn, Messiaen, Brahms.

BERMAN-TCHAIKOVSKY 14, 15 novembre — Pepin, Hindemith, Tchaikovsky.

INBAL-GUTERREZ 12, 13 décembre — Haydn, Prokofiev, Dvorak.

TCHAKAROV-YO-YO MA 13, 14 février — Mozart, Chostakovitch, Franck.

DICHTER-MOZART 27, 28 février — Joachim, Mozart, Sibelius.

ROBERTA KNIE-MANFRED JUNG 6, 7 mars — Mercure — Haydn, Wagner.

DUTOIT-CHUNG 20, 21 mars — Brahms, Bruch, Roussel, Ravel.

PENDERECKI 27, 28 mars — Penderecki, Penderecki, Chostakovitch.

ASHKENAZY-BISHOP 24, 25 avril — Weber, Mozart, Rachmaninov.

ROSTROPOVITCH 1, 2 mai — Brahms — Prokofiev.

DUTOIT-BERLIOZ 22, 23 mai — Berlioz, La Domination de Faust, opus 24.

HOWARD
Johnson

Restaurant de qualité à prix modiques

Spécialités:

steaks et fruits de mer, shish kebab et palourdes frites
en plus des 28 variétés de crème glacée

Menu spécial pour enfants



710 ouest, rue Sainte-Catherine
(En face de Eaton)
866-7163



1236 ouest, rue Sainte-Catherine
(Près Drummond)
861-6273



1232, rue Peel
(près de Sainte-Catherine)
861-5923

EGALEMENT A SAINTE-ADELE

Sortie 67 de l'autoroute des Laurentides

Echangeable à n'importe lequel de ces magasins

5 ROTISSERIES AU COQ BAR-B-Q

à Montréal

100 véhicules pour livraison rapide

3050 est, rue Hochelaga, Montréal 527-2441
3397 est, rue Saint-Zotique (Rosemont) 722-3591
4642, rue Forest, Montréal-Nord 321-1790
6531, rue Baldwin, Anjou 351-7160
5531, rue Verdun, Verdun 769-8516

A TROIS-RIVIERES

Ti-Coq Bar-B-Q

1024, rue Champflour 378-5404
CAP-DE-LA-MADELEINE 376-4424
79, boul. Ste-Madeleine
A SHERBROOKE
Au roi du coq rôti
90, rue Camiran Sherbrooke 569-9951
A GRANBY
Le coq rôti Bar-B-Q
777, rue Principal Granby 378-3906

Les titres de du vin

Les vins d'Italie qui portent le sceau rouge de l'Institut National d'Exportation (INE) que vous trouvez dans les magasins de la Société des Alcools du Québec sont tous des vins de qualité mis en bouteille en Italie.

*terra
del sole
terra del vino*



Noblesse d'Italie

Il y a certes des vins plus prestigieux que d'autres, des régions de production mieux connues que d'autres mais tous les vins portant le sceau rouge INE sont fraudes, naturels et d'un prix raisonnable.

Aujourd'hui, ici au Québec, les vins d'Italie portant le sceau INE sont connus comme étant de bons vins, à un bon prix, ce sont les vins qui vous en donnent le plus pour votre argent.



VINO ITALIANO



Itelvino
\$4.71 - \$4.90 - 750 ml



Chianti Classico Riserva Bertolli

Produit d'un savant coupage de trois cépages (Sangiovese, Canaiolo et Malvasia) récoltés seulement dans quelques vignobles entre Florence et Sienne, le Chianti Classico est l'un des meilleurs vins d'Italie. Parfaitement équilibré, corsé et bouqueté c'est l'un des fleurons de La Toscane. Il s'améliore avec l'âge et rehausse les viandes et les fromages.

Itelvino
\$4.85 - \$3.35 - 750 ml



Chianti D.O.C. Bertolli

Depuis trois mille ans, La Toscane est la terre privilégiée de la viticulture. Les collines et les petites montagnes historiques des environs de Florence produisent le Chianti, vin rouge célèbre dans le monde entier. Servi chambré, il a assez de corps et de subtilité pour accompagner toutes les viandes.

Distilleries Schenley du Canada

Limitée

635 C - \$4.25 - 720 ml



Valpolicella - Bolla

Avec sa robe rouge rubis, ce vin sec, plein d'éclat et de lumière, provient de la Venétie, l'un des berceaux de la civilisation.

Dans la région de Verone, la tradition vinicole remonte à la nuit des temps.

Le Valpolicella, avec son parfum caractéristique, frais et délicat peut être bu avec toutes les viandes, rouges ou blanches.

Les Distilleries Dumont
\$4.5 C - \$3.10 - 720 ml



Frascati - Vintalia

Jupiter lui-même aurait, dit-on, goûté aux raisins des collines romaines.

Le Frascati trouve dans les collines du Latium son arôme particulier et sa robe jaune dorée, la terre volcanique lui donne un goût riche et franc. Savoureux, le Frascati est le compagnon idéal des poissons et viandes blanches.



DE BONS VINS DE TRADITION MIS EN BOUTEILLE EN ITALIE

Les titres de du vin

Les vins d'Italie qui portent le sceau rouge de l'Institut National d'Exportation (INE) que vous trouvez dans les magasins de la Société des Alcools du Québec sont tous des vins de qualité mis en bouteille en Italie.

*terra
del sole
terra del vino*



Noblesse d'Italie

Il y a certes des vins plus prestigieux que d'autres, des régions de production mieux connues que d'autres mais tous les vins portant le sceau rouge INE sont francs, naturels et d'un prix raisonnable. Aujourd'hui, ici au Québec, les vins d'Italie portant le sceau INE sont connus comme étant de bons vins, à un bon prix, ce sont les vins qui vous en donnent le plus pour votre argent.



VINO ITALIANO



La Distillerie Meagher Limitée
548 D - \$3.65 - 750 ml



Chianti Ruffino

Vin de qualité, vin polyvalent, ce Chianti est doté d'une clarté brillante, une couleur vive de rubis, un bouquet très prononcé, presque fruité, et un goût sec et net, qui, avec le temps, devient doux et moelleux.

Il fait bon mariage avec les plats riches, les viandes rouges et les fromages. Le Chianti Ruffino est également très apprécié dans les soirées et réceptions.

Itavine
545 A - \$4.15 - 720 ml



Sangiovese Delle Marche

Les Marches sont célèbres pour leurs raisins et leurs fruits depuis l'antiquité, et leurs vins sont tous fiers et hauts en couleur. Le Sangiovese Delle Marche représente bien sa région avec sa couleur rubis et son goût qui flatte le palais. Excellent vin de table il se boit chambré.

Itavine
545 - \$4.10 - 720 ml



Verdicchio dei Castelli di Jesi

Blanc et sec le Verdicchio dei Castelli di Jesi nous vient des Marches; sa bouteille en forme d'amphore nous rappelle son passé historique. Sa couleur d'or pâle et son parfum de terroir en font un vin original. Il accompagne bien tous les plats relevés qui ne nécessitent pas le vin rouge. C'est le spécialiste de poissons et fruits de mer.

Distilleries Schenley du Canada
Limitée
547 - \$3.45 - 720 ml



Orvieto Classico - Antinori

Cultivé et élevé en Ombrie, au nord de la ville éternelle, l'Orvieto est un vin blanc sec, de couleur d'or pâle.

Vieilli dans des caves en pierre, il y prend ce parfum indéfinissable qui en fait un excellent compagnon des plats de poisson, crustacés et hors-d'œuvre.



DE BONS VINS DE TRADITION MIS EN BOUTEILLE EN ITALIE

Les titres de du vin

Les vins d'Italie qui portent le sceau rouge de l'Institut National d'Exportation (INE) que vous trouvez dans les magasins de la Société des Alcools du Québec sont tous des vins de qualité mis en bouteille en Italie.

*terra
del sole
terra del vino*



Noblesse d'Italie

Il y a certes des vins plus prestigieux que d'autres, des régions de production mieux connues que d'autres mais tous les vins portant le sceau rouge INE sont francs, naturels et d'un prix raisonnable.

Aujourd'hui, ici au Québec, les vins d'Italie portant le sceau INE sont connus comme étant de bons vins, à un bon prix, ce sont les vins qui vous en donnent le plus pour votre argent.



VINO ITALIANO



Importations Montalvin Inc.
549 B - \$3.25 - 720 ml



Lambrusco Castelvetro

En provenance d'Italie du Nord, le Lambrusco Castelvetro est un vin brillant à l'arôme bouqueté, doux et pétillant. Il doit être servi très frais possiblement dans des coupes à champagne. Il accompagne pratiquement tout, surtout les hors-d'œuvre et les desserts, leur donnant cette compagnie légère et jeune qui leur convient.

Importations Montalvin Inc.
848 D - \$3.70 - 750 ml



Sangiovese di Romagna

D'un rouge rubis, cet excellent vin de table supporte parfaitement un vieillissement modéré. C'est un vin rare que les Italiens apprécient beaucoup car son velouté lui permet de bien tenir sa place en toutes occasions. A boire à la température ambiante pour en savourer le bouquet.

Importations Montalvin Inc.
546 D - \$5.25 - 720 ml



Barolo Fontana Fredda

Le Piémont produit ce vin qui est certainement l'un des joyaux de l'Italie. Vin puissant d'un profond rouge sombre, il est généralement vieilli en fûts avant d'être mis en bouteille. Il est d'usage de faire "respirer" le vin avant de le boire; il faut ouvrir la bouteille une heure avant de se mettre à table. Il accompagne toutes viandes rouges, tous rôtis et tous gibiers.

La Compagnie Internationale des Vins et Spiritueux Ltée.
547 I - \$5.95 - 750 ml



Chianti Classico Vecchio - Castello di Brolio

Produit d'un savant coupage de trois cépages (Sangiovese, Canaiolo et Malvoisia) récoltés seulement dans quelques vignobles entre Florence et Sienne, le Chianti Classico est l'un des meilleurs vins d'Italie. Parfaitement équilibré, corsé et bouqueté c'est l'un des fleurons de La Toscane. Il s'améliore avec l'âge et rehausse toutes les viandes et les fromages.



DE BONS VINS DE TRADITION MIS EN BOUTEILLE EN ITALIE

Un des vins d'Italie le plus connu — le Chianti Classico

Le Chianti est sans doute le vin italien le mieux connu en Italie et à l'étranger. Avant la deuxième guerre mondiale, Chianti représentait la plus grande partie de l'exportation de vins italiens.

La production du vin Chianti Classico de dénomination d'origine contrôlée (DOC) a été établie par un décret officiel le 9 août 1967 avec les autres vins Chianti.

Les raisins qui composent tous les vins Chianti doivent être comme suit:

Sangiovese 50-80 p. cent

Canaïolo Nero 10-30 p. cent

Trebbiano Toscano 10-30 p. cent

Malvasia del Chianti 10-30 p. cent

Raisins complémentaires (Colorino etc.) 5 p. cent

La production maximale par hectare doit être de 115 quintaux de raisin (un quintal = 220,46 livres). La production maximale de la transformation de raisin en vin ne doit pas dépasser 70 p. cent.

La culture et l'ébranchage doivent être faits selon des normes traditionnelles. Les vignes peuvent être cultivées seulement sur des terrains montagneux bien situés. Le contenu alcoolique naturel minimal doit être de 11,5 p. cent pour le Chianti et de 12 p. cent pour le Chianti Classico.

Quand le produit est prêt pour la mise en marché, il doit posséder certaines caractéristiques. Par exemple il doit être limpide et brillant, sa couleur doit être d'un rouge vif qui tourne au grenat avec le vieillissement. L'arôme doit être très vineuse, avec un parfum de violettes. Le goût doit être harmonieux, légèrement tannique, qui devient avec le temps plus velouté. Le contenu alcoolique minimal doit être de 12 p. cent.

La région où le Chianti Classico est produit est composée de terres vallonnées presque montagneuses entre les provinces de Sienne et de Florence reconnues pour leurs bois, leurs vignobles, leurs villas et leurs châteaux. La moitié du territoire de cette région qui est située près du centre de l'Italie est recouverte de bois et d'arbustes. Les meilleurs terrains contiennent de la pierre à chaux et de la marne. La région est très bien aérée avec très peu de pluie, ainsi le climat est à demi aride. Les vignobles se trouvent toujours sur des collines qui s'alternent avec des vallées. L'altitude des vignobles peut atteindre 500 mètres (1,550 pieds) mais la meilleure qualité s'obtient entre des hauteurs de 250 et 300 mètres (770-950 pieds). La région est très pittoresque, parfois rustique, portant toujours l'empreinte de la grandeur de la nature.

Le Chianti Classico est fait d'un mélange de raisins, la plus grande partie étant le Sangiovese (jusqu'à 80 p. cent). Le Chianti comprend aussi le Canaïolo Nero et certains raisins employés pour le vin blanc (Trebbiano Toscano et Malvasia del Chianti). Le raisin blanc, surtout le Malvasia donne au moût une consistance plus sucrée, mais présentement on ajoute le raisin blanc seulement au Chianti fait pour être vieilli. Le Chianti Classico peut aussi contenir jusqu'à 5 p. cent de raisins complémentaires tels le Colorino, le Mammolo, le Marzemino.

Le climat et la hauteur de certains vignobles sont tels que la récolte se fait très tard pour permettre aux raisins de mûrir. Les meilleures vendanges sont obtenues lorsque le temps est ensoleillé et la terre est humide pendant les mois d'août et septembre.

Après le foulage et l'égrappage, le marc ferment dans des baquets selon les normes traditionnelles de vinification; le transvasement peut être fait de 5 à 10 jours après le début de la fermentation.

Le Chianti Classico ne peut pas être vendu avant le 1er mars. Aujourd'hui, une bonne partie des meilleures vendanges est vieillie pendant trois ans dans des barils de chêne. Après cela le vin peut être étiqueté avec la mention «Tiserva». Les opérations de vieillissement et de raffinage sont conduites avec une très grande attention dans les caves des fermes et des tenues de Chianti.

Les producteurs du Chianti Classico désirent améliorer la qualité de leur vin en réduisant la proportion de raisin blanc qui tend à amoindrir la force du vin, en vieillissant seulement les vins d'excellente qualité et en laissant le vin embouteillé vieillir plus longtemps avant de l'expédier.

Les soins et les investissements nécessaires au vieillissement ne sont justifiables que si le vin obtenu possède un bouquet et un raffinement exceptionnels.

La qualité actuelle du Chianti Classico a atteint un niveau sans précédent qui continue toutefois de grimper. Ceci est un bon présage pour un vin qui est déjà considéré le meilleur d'Italie. Le Chianti Classico est un vin agréable qui peut être bu même lorsqu'il est jeune, quand sa couleur est d'un rouge rubis.

La production annuelle du Chianti Classico est d'environ 250 000 hectolitres, ce qui veut dire 30 millions de bouteilles de grandeur normale provenant de 6 000 hectares de vignobles spécialisés et 9 000 hectares de vignes avec des oliviers et des champs cultivés.

Puisque chaque terrain a une position et une exposition différentes, les vins de chaque producteur ont une empreinte très distincte. Aujourd'hui, la production du Chianti Classico se distingue par une recherche continuelle de la qualité.



AUTIQUE

Tastevin CORSAIRE

Trois restaurants bien sympathiques, joyeusement campés au cœur de la Place Jacques-Cartier.

Fruits de mer, rôtis de boeuf, fondues bourguignonnes et bon vin, ambiance musicale avec présence d'un accordéoniste.

Réservations: 866-9439

438 Place Jacques-Cartier
Vieux-Montréal

 EBEC RESTAURANTS



Après tout, c'est Magic Pan

Après le cinéma, le théâtre, le concert, le match, le lâche-vitrine, l'assemblée, le temps supplémentaire...

Nous sommes là jusqu'à minuit, tous les jours, pour vous servir nos succulentes crêpes avec un peu de vin, un bon café.

Pour une meilleure fin de soirée, c'est Magic Pan.

Les Terrasses, 3e étage
705 ouest, rue Ste-Catherine
(voisin de chez Eaton)
849-4265

Cartes de crédit reconnues


crêperie

Délicieux
spare ribs
succulent
poulet

THE BAR
B
BARN

1201
rue Guy
931-3811

Vous aurez l'eau à la
bouche rien qu'en pen-
sant à nos excellents

SPARE RIBS

Toute la chaude sa-
veur et les effluves du
Sud dans notre

POULET

Permis de boisson

1½ heure de stationnement gratuit à l'arrière

La meilleure côte de boeuf rôtie au jus à Montréal



En plus de nos délicieux fruits de mer frais

Tous les soirs
de 17h à 21h

• Dîner complet à
la côte de boeuf
grillée (Bifteck 12 oz)

ou • Dîner aux fruits
de mer

DÎNER DANSANT Tous les soirs (Sauf le dimanche) à partir de 2h

SALONS DISPONIBLES

Pour réceptions de mariage, banquets, anniversaires
et réunions d'affaires.

Pour renseignements: 735-1601

Le restaurant le plus réputé
à Montréal pour ses steaks
et ses fruits de mer.

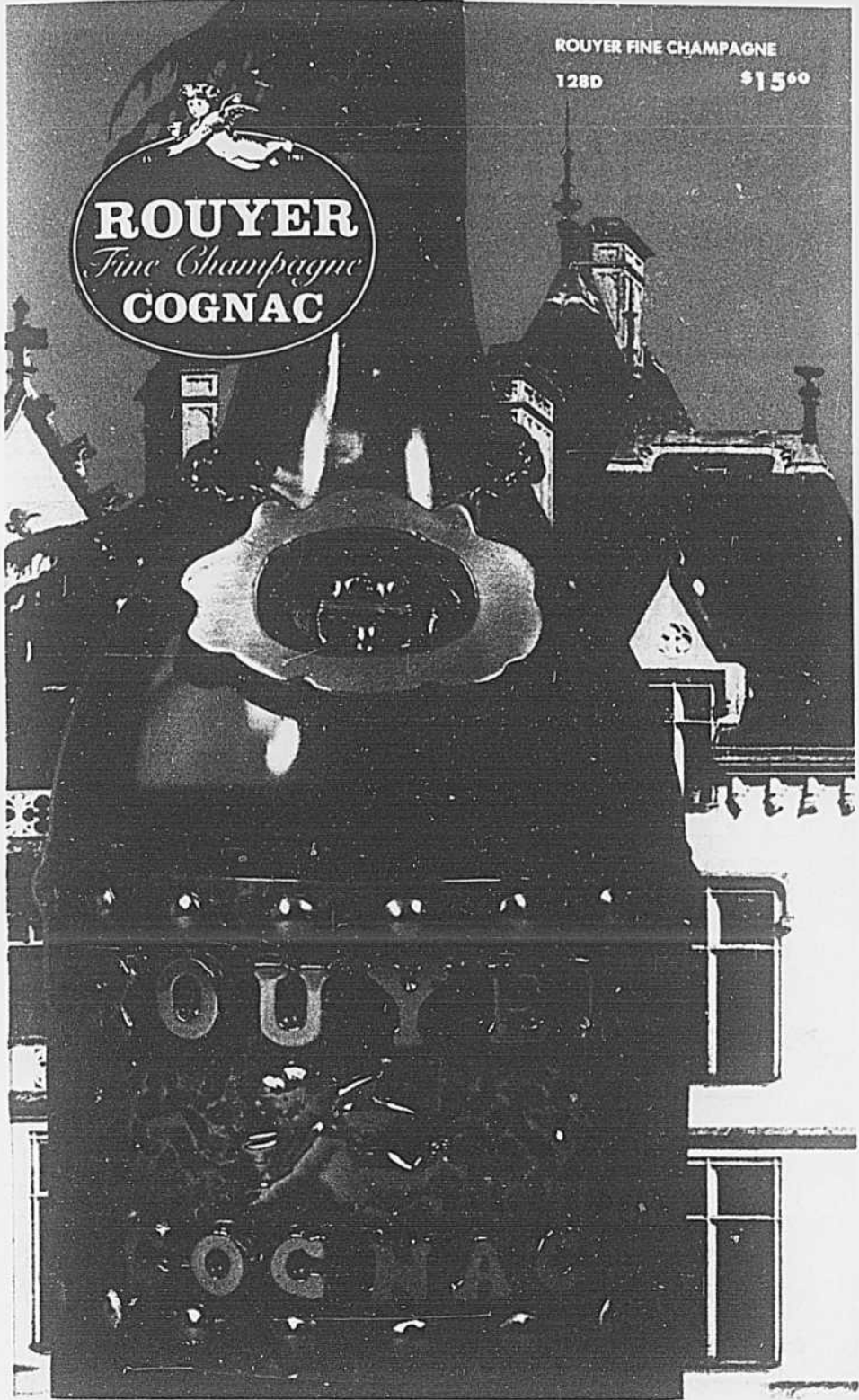
**rib'n
reef**

8105, boul. Décarie
Stationnement gratuit avec portier.
Réservations: 735-1601


ROUYER FINE CHAMPAGNE

128D

\$15.60



*Les
Trois Arches*
RESTAURANT
FRANÇAIS



*Une résidence centenaire
transformée*
**EN UN RESTAURANT FRANÇAIS
LUXUEUX**

Un lieu dans la tradition de la
cuisine française
1175, C. St-Jacques - Montréal
Tél. 866-9741
Le service est assuré par des professionnels
de la restauration de renommée internationale.

*Réputé pour
son homard vivant
et ses fruits de mer
depuis 1892*



1175 MACKAY, MONTRÉAL, QUÉBEC 866-9741
STATIONNEMENT GRATUIT

ORCHESTRE SYMPHONIQUE DE MONTRÉAL
SAISON 78-79
POUR LES CONCERTS GALA
MILSTEIN-BEETHOVEN 17, 18 octobre — Matton, Beethoven, Stravinsky.
DECKER-IDA HAENDEL — Turner, Britten, Brahms.
MEHTA 4, 5 décembre — Haydn, Varèse, Beethoven.
DUTOIT-GARANT 23, 24 janvier — Garant, Mendelssohn Ibert Ravel.
BARRINER-BU HBINDER 6, 7 février — Schubert, Mozart, Elgar.
FORRESTER-MAHLER 13, 14 mars — Haydn, Mahler.
DECKER-TURINI 10, 11 avril — Haydn, Greg, Rachmaninov.
DUTOIT-ARGERICH 15, 16 mai — Prévost, Schumann, Moussorgsky-Ravel.

LES SALONS DE LA PLACE BONAVENTURE

19 au 22 octobre: Salon des véhicules 4 x 4 mini-vannes, camions et pick-ups

10 - 12 novembre: Salon annuel Auto-Sport

21 - 26 novembre: Salon du Livre de Montréal

8 - 23 décembre: 11e Salon des Métiers d'Art du Québec

Janvier 79: Salon de l'Automobile

RESTAURANT

HANCHOW



cuisine raffinée pour les connaisseurs en cuisine orientale.

Bar-salon Boissons tropicales Repas d'affaires

388-9291

10236, rue Lajeunesse

Stationnement gratuit

(angle Fleury)



L'ANNEXE

c'est, entre autres choses, la discothèque qui depuis 10 ans a la réputation d'être régulièrement remplie de monde. Elle offre aussi la plus grande terrasse en plein air, très fréquentée durant l'été. Son restaurant est aménagé dans la vieille maison Lyall. Couverte l'hiver, la terrasse est alors transformée en salle à manger.

L'ANNEXE

est à proximité de l'université Concordia, ce qui lui donne une ambiance à caractère intellectuel. Le décor est agréable et relaxant. Les prix sont abordables.

L'ANNEXE

c'est aussi un petit cinéma du genre pub avec bar, où on peut voir des films récents tout en dégustant sa boisson préférée.

L'ANNEXE

a un nouveau programme qui vise non seulement à lui conserver sa bonne réputation en tant que discothèque, terrasse et petit cinéma-bar, mais aussi à servir des repas de bonne qualité à des prix tellement raisonnables que les clients ne seront pas obligés d'utiliser les cartes de crédit (qui sont toutefois acceptées).

Prix moyen des repas... \$3²⁵ par personne (bière et vin non compris).

L'ANNEXE

sert vins, bières et alcools.

1445
rue BISHOP
Montréal
Téléphone
844-8419

RESTAURANT

L'ANNEXE

La Cave DU Marquis

vous invite
à son
appétissante table.
Venez manger dans la détente.

Cuisine française
Steaks
Fruits de mer
Piano Bar

(Nouvellement ouvert)

Bar intime et salons privés
Cartes de crédit majeures acceptées.

Réservations: **866-6003**
879-0517

1240, rue Crescent

Le Bovin Inc.
Renommé
pour nos steaks
et nos fruits de mer

Chef: Pierre Maupin
Votre hôte: Carmel Sylvestre

A la salle
du Bovin
les vendredis
et samedis soirs
musique légère

avec



Yolande Lecavalier
Soprano



Denis Gourdeau
Ténor

Accompagnés par Manuel Bournaki au piano

322-2422

10,520, boul. Pie-IX

Face au centre d'achats Forest

Haute distinction gastronomique
dans un cadre unique sur la Rive sud

SALLE À MANGER

le Mortagne

Buffet du lunch chaud et froid du lundi
au vendredi Table d'hôtes et buffet le dimanche
de 17h à 23h30

655-3330

CUISINE FRANÇAISE

Table d'hôtes tous les soirs

En vedette au bar-salon
MARCEL DAY et CARRY DOORE

100, boulevard Mortagne
Boucherville, Québec

Sortie 57, Autoroute Transcanadienne

AUBERGE

L'AUBERGE LA BARRE 500

Vous conviendrait son tout nouveau

STEAK HOUSE

Spécialité: **SPICÉMENTS STEAKS**

ainsi comme avec le délice
et **INDIEN DES ANDES**

ainsi que tempérétes et cresson de l'herland
Votre repas comprend: steak de porc ou de
bœuf, du foin ou frites ainsi qu'une merveilleuse
portion de salades variées, préparées par
vous-même à notre complet de salades.

La Barre

500 LTÉE

Stationnement gratuit

2019, boul. Taschereau

Longueuil

677-9101

Egalement chambres luxueuses
à prix modiques

galerie gilles corbeil

2165, rue Crescent; tél.: 844-7147

Peintures et sculptures contemporaines

Jean-Paul Lemieux, Rita Letendre, M. Ferron,

Guy Montpetit, Philip Surrey, etc.

Le Carafon

UNE CAVE
DANS LA BONNE TRADITION

Une cave à vins unique
comprenant des vins en fût et
en bouteilles. Un endroit
détendu et accueillant où l'on
sert des mets continentaux
pour \$3 ou plus. Le restaurant
est ouvert de 11h30 a.m. à
1h30 a.m. sauf le dimanche.
Les cartes de crédit recon-
nues sont acceptées. Deman-
dez notre vin de la semaine.

1106 ouest, de MAISONNEUVE
Tél. 849-3981



galerie
bernard
desroches

1194 ouest, rue Sherbrooke,
Montréal (514) 842-8648

TABLEAUX
CANADIENS et
EUROPEENS
19e et 20e
SIECLES

Vente et achat
Evaluation
Expertise et restauration

CHEZ BOURGETEL



SALLE A MANGER — CAFE TERRASSE — DISCO — PUB

TOUS LES JOURS DE 11h a.m. à 3h a.m.

Permis complets

Venez goûter à la haute cuisine avec tous les raffinements en essayant nos fruits de mer, steaks et spécialités de la maison préparés à la perfection par nos chefs réputés. Vous trouverez également une variété de salades vertes à l'intention spéciale des personnes surveillant leur poids (Weight Watchers).

du LUNDI au VENDREDI

La qualité et l'excellence à prix raisonnables

Nous vous suggérons de faire vos réservations

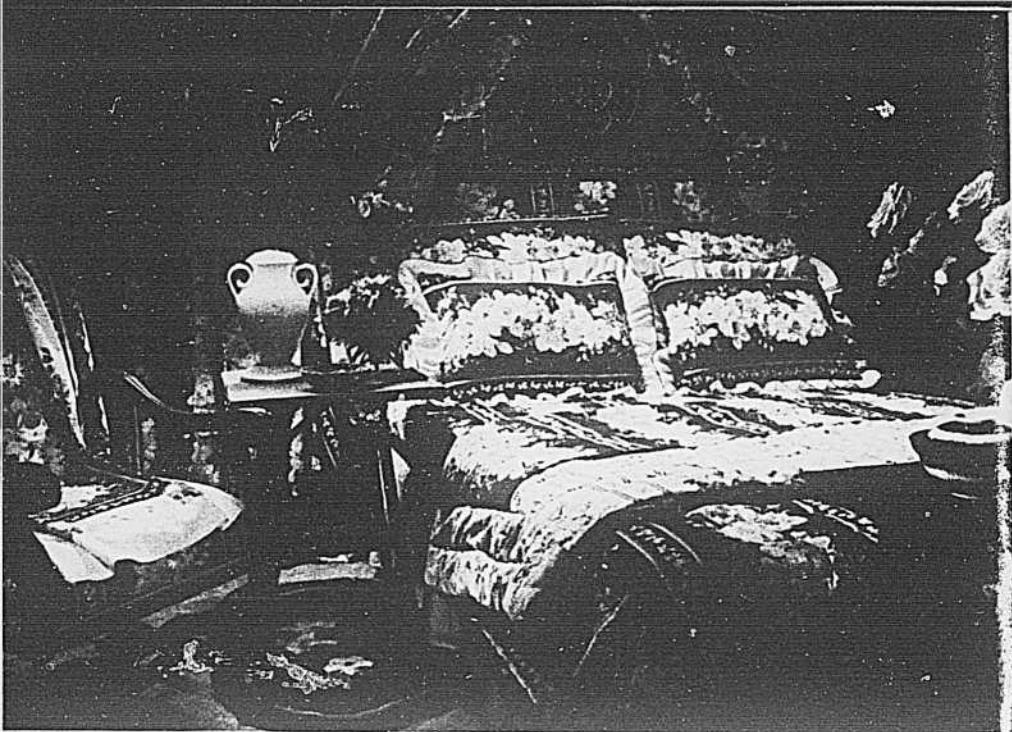
842-8825

1458 rue de la Montagne (angle boul. de Maisonneuve)



**Quand il s'agit de comparer les cognacs entre eux,
comparons les meilleurs.**

**Rémy Martin V.S.O.P.
Fine Champagne Cognac**



Offrez-vous l'enchantement du DECOR

"JARDIN D'ANTAN" de

Fieldcrest

Après une agréable soirée en ville, vous éprouverez une vive satisfaction et un ravissement incomparable à vous retrouver dans l'intimité de votre chambre à coucher décorée de ce somptueux ensemble comprenant drap, douillette et couvre-lit.

En vente, ainsi que de nombreux autres magnifiques ensembles d'articles de literie, chez:

Linen Chest



5388 chemin Queen Mary, Montréal
(à l'ouest du boul. Décarie)
Tél. 481-8101

CH. DE LA REINE-MARIE

LINEN
CHEST

2 rues à l'ouest de Décarie

BOUL.
DÉCARIE