

La Presse

LA PRESSE, MONTRÉAL, SAMEDI 4 NOVEMBRE 1989

La vie des livres

Hommage à un homme simple



RÉGINALD MARTEL

Entré vivant dans la légende, Félix Leclerc n'en sortira pas de sitôt. La poésie de ses chansons, jamais savante et pas toujours habile, parfois même franchement maladroite, atteint encore ce qu'il reste en nous de racines québécoises. Elle nous dit simplement les beautés du pays et le respect que nous leur devons; elle nous dit, dans un autre registre, les bonheurs de la liberté et de l'amour sous le regard d'un Dieu qui se fait complice bien plus que juge.

Les mélodies de ces chansons, quoi qu'on ait pu en dire, sont beaucoup plus raffinées. Pas besoin d'être féru de musique pour en deviner la complexité. Et elles conviennent parfaitement aux textes, elles leur sont nécessaires. Des mélodies dont Félix Leclerc n'était pas avare. Dans telle chanson de *drave*, il en donne trois différentes, et chacune sert un propos esthétique distinct.

Félix Leclerc n'a pas cherché à cacher son idéologie. Défense de valeurs liées au travail et à la tradition, défense des petits contre les méchants, des poètes contre les bureaucrates, des coeurs purs contre les coeurs noirs. Manichéisme, angelisme? On dira ce qu'on voudra, ces valeurs correspondaient aux nôtres, à celles en tout cas de Québécois de tous âges qui reconnaissent en elles une partie de leur âme collective.

Hommage tout naturel et mérité, on commence à Québec à donner le nom de Félix Leclerc ou de ses oeuvres à des éléments de la géographie, peut-être à des bâtiments et à des monuments. On a baptisé *Allegro*, *Adagio* et *Andante*, titres de trois recueils en prose justement célèbres, autant de montagnes d'une chaîne dont le nom m'échappe. Ainsi l'histoire littéraire vient-elle enrichir la toponymie.

On ne sait pas assez que Félix Leclerc a été à l'origine de plusieurs vocations d'écrivains québécois, sans le vouloir sans doute et peut-être sans le savoir. Combien de futurs écrivains, en tout cas parmi ceux qui ont découvert la lecture dans les années cinquante et soixante, ont trouvé dans *Allegro*, *Adagio* et *Andante* je ne dirais pas nécessairement un modèle d'écriture, mais la démonstration éclatante qu'un compatriote, pas plus préparé qu'un autre aux choses de l'écriture, pouvait écrire des livres qui rejoignaient tout de suite leur public naturel, celui d'ici?

Au fil des ans, plusieurs écrivains ont ainsi reconnu sans fausse honte la dette fondamentale qu'ils avaient contractée envers Félix Leclerc. Il est normal aujourd'hui que les éditeurs de l'écrivain célèbre reprennent ses ouvrages en leur donnant une qualité matérielle de tout premier plan.

Je lis la justification des deux tirages du *Fou de l'île*, qui vient de paraître chez Fides. C'est aussi beau qu'un poème: « Cette édition de luxe comprend 5000 exemplaires, numérotés 1 à 5000, et 200 exemplaires hors-commerce, numérotés H.C. 1 à 200. Elle est imprimée sur papier Pastelle 160M et reliée à la main, pleine toile de Hollande, par les Ateliers Vianney Bélanger.

« L'édition de grand luxe, tirée à 115 exemplaires dont 100 exemplaires numérotés de 1 à 100 et 15 exemplaires hors-commerce numérotés de H.C. 1 à 15, est imprimée sur papier Vieux Parchemin de la Papeterie Saint-Gilles. Cette édition grand luxe est accompagnée d'une reproduction grand format de cinq tableaux signés et numérotés par les artistes. »

L'édition dite de luxe (je n'ai pas vu l'autre) est un magnifique objet, dont la maison Fides doit être fière. Voici une oeuvre d'amour et de respect, un éloge posthume qu'il faut saluer avec émotion.

Qui sont-ils?...

Ceux que l'on redécouvre avec surprise

JEAN BASILE
collaboration spéciale

Si les Russes n'avaient pas la bombe atomique et un armement à tout casser, en bref si les Russes étaient moins dangereux, on en parlerait beaucoup moins.

Maintenant qu'ils font un peu moins peur et qu'ils ne menacent plus le capital, on les regarde et on les redécouvre avec surprise. Parce qu'il est difficile d'associer l'image de gros méchants communistes qui lancèrent le premier spoutnik et allèrent se promener (après les Anglais, les Français, les Américains, etc.) en Afghanistan, avec celle du brave peuple qui fait la queue pour avoir du saucisson.

On s'aperçoit enfin que la Russie est encore plus différente que l'on pensait. Si nous voulons comprendre ce qui se passe dans les pays de l'est, il nous faut comprendre la mentalité des Russes et non celle de monsieur Gorbatchev.

Le livre de Claude-Marie Vadrot, *Les Nouveaux Russes*, est délicieux pour deux raisons principales. C'est un ouvrage bienveillant et c'est un ouvrage drôle. L'auteur a d'ailleurs travaillé au *Canard enchaîné* qui n'est pas réputé pour son ennui. Claude-Marie Vadrot aborde toutes les questions à la base. Il évite les anecdotes ressassées sur les méfaits de la bureaucratie — qui ne date pas d'hier au demeurant.

Il s'intéresse à la presse et à la télévision (en grand changement). Il nous introduit dans les familles, s'intéresse à la jeunesse et au féminisme, à l'homosexualité.

SUITE À LA PAGE K2

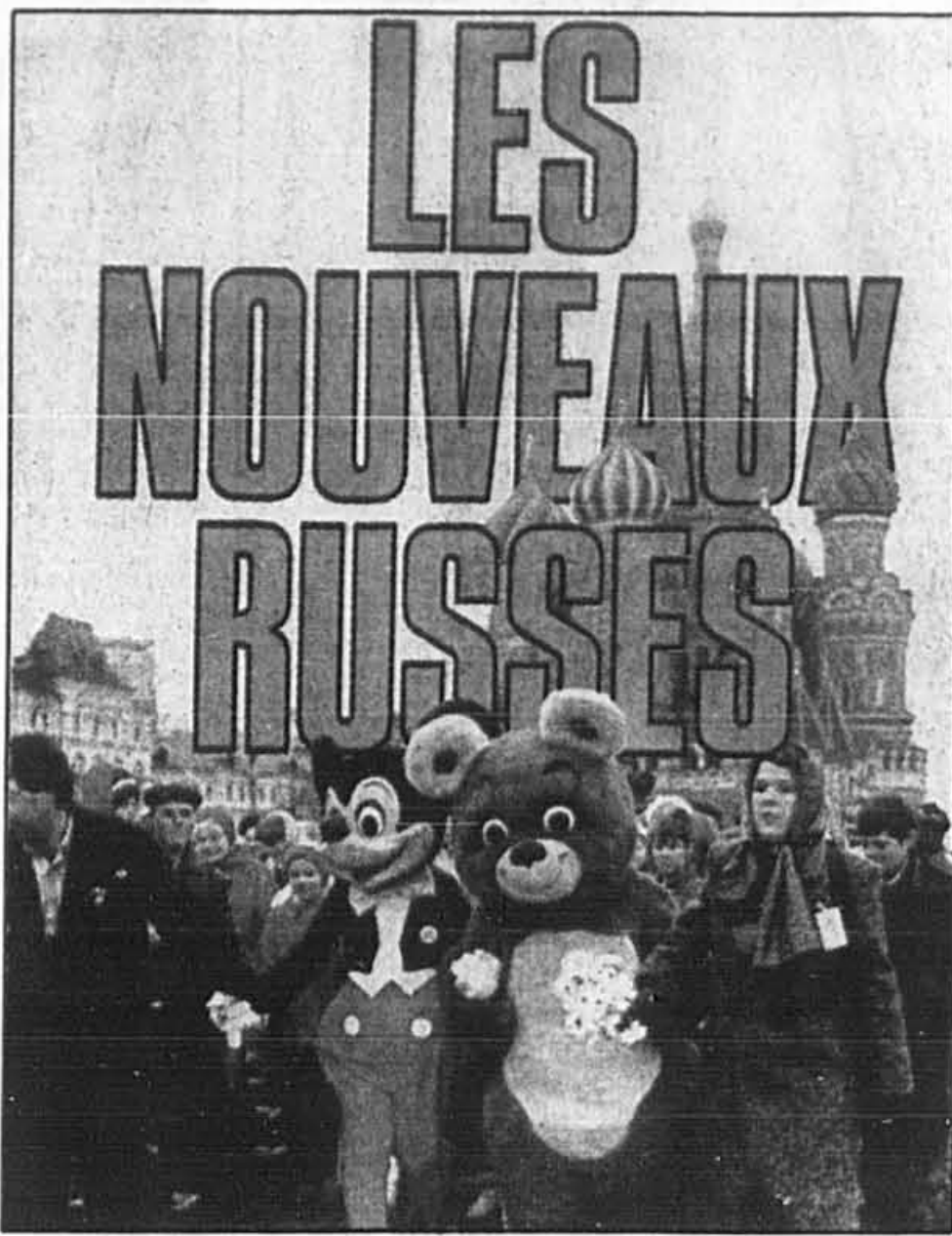


PHOTO LA PRESSE, RENE PICARD

Jean Vautrin, à un jet de salive du lecteur

« Cent ans après mes personnages, nous vivons aussi une fin de siècle, et nous allons vivre le début d'un autre siècle... avec une langue française qui perd de plus en plus ses plumes, pendant que les Français continuent à faire leurs ronds de jambes. »

Lui qui a franchi les premières étapes menant au prix Goncourt, Jean Vautrin plaide pour sa

paroisse, sa langue, son identité. « Il faut vite revenir à un humanisme, sans quoi on est cuits. Ne pas perdre la mémoire. La mémoire, c'est la transmission, celle de l'histoire des familles. Il ne faut pas perdre son identité... »

À lire en page K2



JEAN LAPOINTE



NATURE



Les nouveau-nés de Lelièvre, Lapointe et Lèveillée

À lire en page K4

LE CAHIER
Habitat
DU SAMEDI

BEAUCOUP PLUS



« Touchez Dubois »

Robert Dubois

POUR RÉSERVER VOTRE ESPACE PUBLICITAIRE
285-6874

La Presse

Un grand pas vers le bon Dieu, un livre sur l'ostination et la destination



JEAN-PAUL SOULIÉ

En Louisiane, Jean Vautrin était bien tombé. Lui qui a toujours envie de parler des minorités, des rebuts, des gens seuls de leur espèce, il était comblé. Le minoritaire foisonne au bord des bayous: descendants d'Indiens, d'Irlandais, d'Allemands, de Poitevins, des anciens esclaves noirs, des Yankees et des Acadiens. Ce sont les personnages de son dernier roman, *Un grand pas vers le Bon Dieu*, qu'il nous fait suivre à travers trois générations, avec une guerre, des meurtres, des fêtes, des naissances.

Un monde grouillant qui parle une langue en perte, celle des Cajins. Un français qui, à la fin du siècle dernier, n'avait pas encore été submergé par l'anglais, et qui racontait la vie de colons aventureux, d'anciens harponneurs de baleines, de chasseurs de primes, de pilliers de banques et des premiers inventeurs du ragtime et du blues, dans les rues du quartier chaud de la Nouvelle-Orléans.

Jean Vautrin, ancien cinéaste, a maintenant une longue feuille de route d'écrivain.

Personnes colorées

Son roman louisianais, c'est une autre manière de se démarquer de la littérature française d'aujourd'hui, qu'il trouve «très nominaliste, intimiste». Il a voulu se lancer dans une aventure, avec de vraies histoires de feux de camp, «à un jet de salive du lecteur».

Pour cette histoire où grouillent des personnages fort colorés, c'est évidemment la langue parlée qui s'impose. Et comme il s'agit de Cajins, avec leurs expressions particulières et la transposition de leur accent, on ne peut s'empêcher de penser à Antonine Maillet et à sa *Pélagie la charette*. Jean Vautrin, qui présente son livre à



Jean Vautrin

PHOTO LA PRESSE

travers la francophonie et jusqu'en Louisiane depuis la fin de l'ère, est formel. Personne n'avait encore comparé *Un Grand pas vers le Bon Dieu* avec les livres d'Antonine Maillet, même si le parler cajin se retrouve dans les deux.

Ce qui a fasciné l'auteur, dans ces personnages qu'il a créés dans la chaleur humide de la Louisiane, c'est que ce sont «les derniers des Mohicans, des gens qui n'ont pas encore perdu leurs dents». Il avait envie d'écrire un roman d'aventures, quelque chose qui aurait «un cousinage avec la littérature du Sud américain». Mais son livre, écrit à la fin de notre siècle, est aussi une parabole.

«Cent ans après mes personnages, nous vivons aussi une fin de siècle, et nous allons vivre le début d'un autre siècle. Avec une langue française qui perd de plus en plus ses plumes, pendant que

les Français continuent à faire leurs ronds de jambes».

Le romancier plaide pour sa patrie, sa langue, son identité. «Il faut vite revenir à un humanisme, sans quoi on est cuits. Ne pas perdre la mémoire. La mémoire, c'est la transmission, celle de l'histoire des familles. Il ne faut pas perdre son identité».

Belle illustration de cette nécessité profonde de conserver le souvenir des familles, Jean Vautrin a choisi, pour conserver celle de ses héros, le plus proche de l'extinction totale, un Indien.

Double entendu

Dans *Un grand pas vers le Bon Dieu*, c'est dans les premières pages que sont accumulées les plus grosses difficultés de langue. Difficile, la langue des Cajins, peut-être, mais Vautrin présente ça comme «un parler de bon sens», des images, des expressions qui jaillissent spontanément, et donc

très compréhensibles. Par comparaison, il s'en prend même au côté terne de notre langue.

«On vit sur une langue lisse. Dans la langue de mes personnages, les histoires de cul, ça passe. C'est pas une langue de traducteurs!».

«Le grand oublié de la littérature, disait Céline, c'est Rabelais. Moi, dit Vautrin, j'emploie une langue à double entendu...» Et quand il évoque la «tenue littéraire, qui n'est rien que la musique du texte», c'est encore à Céline qu'il fait appel: «Ces cons-là, quand ils s'aperçoivent que je n'écris pas tout à fait en prose!».

Alors, suivant ces maîtres, chaque jour, il lisait une page ou deux à sa femme. «C'est mon côté mettre en scène». Inventer, pas seulement des histoires, mais aussi des mots. Pour Jean Vautrin, inventer un mot, c'est une «gourmandise perdue», et le français «est plus riche qu'il ne paraît» actuellement. «Il faudrait regagner l'immunologie naturelle de la bonne humeur. L'homme serait prêt à faire des efforts, mais il y a quelque part une voyoucratie qui tue tout». Et il se demande ce qui va se passer quand les «derniers des Mohicans seront morts?» Aujourd'hui, on vend des bâtons de Cajins, tout tordus, comme les coiffures à plumes des Indiens des réserves.

Ses réflexions sur l'Europe sont moroses, mais elles ne sont pas plus gaies sur le reste du monde développé. Les Américains, malgré leur obésité trop répandue, font du très bon Beaujolais, et ce sont les Japonais qui en sont propriétaires. «Nous sommes des Indiens, mais nous ne le savons pas».

Catalogué longtemps comme écrivain de romans noirs, Jean Vautrin refuse l'étiquette, et n'entend pas se faire enfermer cette fois dans le «régionalisme». Son personnage D'Édus Raquin, c'est à partir d'un paysan madré et plein d'humour qu'il connaît, dans le sud de la France, qu'il l'a dessiné. «J'ai écrit un livre sur l'ostination et la destination», dit-il, en pesant la sonorité des deux mots. «Oui, c'est bien ça, ostination et destination».

Ceux que l'on redécouvre avec surprise

SUITE DE LA PAGE K1

té, y compris le sida que l'on voyait dans les bureaux comme «une invention de la CIA». Quand l'administration revint à la surface, on s'aperçut qu'il y avait pénurie de préservatifs en Russie. C'est alors que Claude-Marie Vadrot nous apprend que la seule usine socialiste qui en produit en fabrique 210 millions annuellement, environ cinq par couple!

Sur un mode moins grave, l'auteur nous explique aussi pourquoi il y a eu pénurie de sucre alors que la Russie en produit en excédent. C'est, bien sûr, à cause de la lutte anti-alcoolique car la fabrication de vin domestique, qui nécessite du sucre, a augmenté d'un seul coup.

Au fond, malgré leur avancée socialiste, la Russie que dépeint Claude-Marie Vadrot est restée extrêmement traditionaliste. Cela n'a rien d'étonnant après tout puisque, au début du siècle, quatre vingt dix pour cent de la population était rurale. À ce propos, il y a des pages remarquables sur les mouvements ultraconservateurs, dévots de Soljenitsyne, qui sont, noblesse oblige, antisémites, antidémocratiques, panslaves orthodoxes, vaguement tsariste, etc... Il ne faudrait pas croire que la pérestroïka ne libère que des forces libérales et sympathiques.

Les petits peuples

Une des grandeurs de la civilisation, capitaliste ou communiste, est de rayer de la carte du monde, tout ce qui ne s'y conforme pas. Comme notre cynisme et nos moyens de corruption sont énormes, ça va vite. On sait très

bien que des espèces animales sont en voie de disparition. On sait très bien, sans le savoir, que, depuis cent ans, de nombreux «petits peuples» disparaissent purement et simplement de la surface de la terre, que ce soit en Afrique, en Sibérie ou en Amérique latine.

De fait, dit Jean-François Held dans *Les Dernières tribus*, on est en droit de se demander si ces «petits peuples», dont nous envahissons les territoires, survivront à l'an 2000. «En douceur ou brutalement, partout sur notre globe rétréci, par métissage culturel, religieux, économique et physique, sous le choc de la présence des Blancs ou de leurs disciples, ces civilisations sont entamées, déchiquetées, anéanties et ne laissent que des débris provisoires.» Curieusement, on parle moins de ces peuples qui disparaissent que des derniers rhinocéros, comme si une honte profonde nous saisissait à leur pensée. Après tout, ce sont des hommes non des bêtes. On ne peut quand même pas les mettre dans des zos entre un tigre blanc et un panda géant.

Comment cela arrive-t-il? Cinq ethnologues, qui ont participé à ce livre, tentent de le voir en observant quelques-uns des tribus qui perdurent, provisoirement: les Peuls Bororos du Niger, les Aborigènes d'Australie, les Pygmées en Centre-Afrique, les Esquimaux du Groenland et les célèbres Yonamani de l'Orénoque.

Les auteurs de ce livre discret ne se font pas d'illusion même s'ils ne manquent pas de rappeler que d'aucuns tentent encore l'impossible sauvetage. Ils ont voulu montrer la grâce et la beauté de ces tribus, leur grâce et la richesse



de leur âme, leur humour aussi car les tribus du nord et du sud rient. Ils ont surtout voulu nous dire qu'avec la mort de ces tribus le monde perd beaucoup.

La beauté sauvage, la pensée sauvage suscitent en nous bien des romantismes. Il est indéniable que nous voyions, à travers ces visages bleus ou rouges, ces dents pointues et ces coiffures de plumes, l'ombre de l'être primitif qui est en nous. Nous projetons sur ces tribus une nostalgie inguérissable.

Reste que la notion tribale peut survivre et peut même se reconstruire tant elle est profonde. Dans

un chapitre supplémentaire, Jacques Meunier observe une «tribu» moderne, celle que forment les habitants d'une rue parisienne, la rue de Buci, disons pour nous y reconnaître, la rue Panet quand on parlait encore du Montréal des quartiers. Le cœur n'y est pas. Les tribus urbaines sont un mythe. Rien ne remplacera jamais les Peuls et leurs grands boeufs.

Le créole

Il n'est peut-être pas facile d'être Québécois, il n'est pas facile d'être des Antilles, ces îles dont nous ne voyons que les palmiers, la mer bleue et les beaux corps. Allons-y.

D'abord, un excellent dossier de la revue *Autrement*, intitulé simplement *Antilles* et sous-titré «Espoirs et déchirements de l'âme créole». C'est facile à lire, très complet et parfaitement documenté.

Enfin, un petit ouvrage philosophique, *Éloge de la Créolité*. Trois auteurs nous invitent à réfléchir sur un terme ambigu et galvaudé dans le but d'aboutir à «une pensée plus fertile, une expression plus juste et une esthétique plus vraie». Cela rappelle un peu nos fameux «nègres blancs d'Amérique» de Vallières. Qui sommes-nous? Quelle langue parlons-nous?

LES NOUVEAUX RUSSES, par Claude-Marie Vadrot, 400 pages, éditions Le Seuil.
LES DERNIÈRES TRIBUS, en collaboration sous la direction de Jean-François Held, 224 pages, éditions Flammarion.
ANTILLES, en collaboration, 240 pages, revue *Autrement*.
ÉLOGE DE LA CRÉOLITÉ, par Jean Bernabé, Patrick Chamoiseau et Raphaël Confiant, 70 pages, éditions Gallimard.



Survenants et revenants



RÉGINALD MARTEL

Quand nos marins et coureurs des bois, fatigués de l'aventure, sont devenus paysans comme tout le monde, leurs contes longtemps encore ont chanté les horizons lointains. Ils ont nourri ainsi l'imagination d'un peuple enfin tout entier fixé dans ses terres. Pas étonnant qu'un *Survenant*, personnage incompréhensible parce que libre de ses mouvements sur les vastes terres d'Amérique, ait pu longtemps fasciner les Québécois sédentaires.

Ceux qui partent pour de bon n'ont pas d'histoire, tel le Claude Baillif de la *Chair de pierre* (Laffont) de M. Jacques Folch-Ribas. Qu'à cela ne tienne, on sait leur en inventer une. Quant à ceux qui reviennent, ils la taisent, leur histoire, par pudeur peut-être, ou parce qu'ils ont quelque chose à cacher, ou parce que le mystère sert leur statut, ou parce qu'ils savent que les exigences de la liberté ne sont pas pour tout le monde.

Ni revenant ni survenant, mais simplement venu d'ailleurs, le héros du *Diable en personne* (Seuil) de M. Robert Lalonde se contente de vivre ici une quatrième vie. On croira peut-être à ce personnage, si on le découvre pour la première fois; ou peut-être pas. C'est qu'il a des airs de famille, la famille de héros que d'autres écrivains ont inventés.

Demi-dieu pour ceux qui l'aiment dans l'ignorance acceptée de ce qu'il a été, diable en personne pour ceux qui craignent quiconque vient d'ailleurs, ce personnage donc n'est pas tout à fait neuf. Pas neuve non plus la thématique du roman, puisqu'on y retrouve l'initiation amoureuse d'un jeune blanc, par un Métis dans le *Diable en personne*, par un Amérindien dans le *Dernier été des Indiens* (Seuil).

Certes, l'homosexualité radieuse n'est pas le seul ni le principal élément de ce roman. M. Lalonde aime la nature, il sait la découvrir là où elle paraît encore intacte. Ses descriptions, directes ou allusives, sont parmi les meilleures qui se lisent ici, sans doute parce que les autres romanciers n'en ont que pour la ville, c'est-à-dire Montréal, comme s'il s'agissait d'une capitale culturelle de premier plan.

La campagne existe encore en littérature, ce que nous rappelle le deuxième roman de M.

Pierre Gobeil, la *Mort de Marlon Brando* (Triptyque). Roman périlleux, car l'auteur en confie la narration à un enfant: tout le monde n'est pas Émile Ajar. Roman beaucoup moins dépouillé et transparent que le magnifique *Tout l'été dans une cabane à bateau* (Québec/Amérique), paru l'an dernier.

Ici encore, un homme venu d'ailleurs vient bouleverser l'existence d'une famille paysanne. Il est solide de corps et débile d'esprit? Peu importe, on a besoin de bons bras sur la ferme, le père l'embauche. Personne ne se rend compte, sauf le jeune garçon, que l'homme engagé tisse peu à peu, avec acharnement sinon avec finesse, le piège dans lequel tombera l'enfant innocent, brutalement sodomisé. M. Gobeil traite ce sujet avec beaucoup de délicatesse, il faut en convenir, mais la composition n'a pas cette transparence, cette simplicité qui faisait passer dans *Tout l'été...* des sentiments et des situations pourtant tout aussi complexes.

Voilà un livre qui laisse insatisfait, mais non indifférent, parce que les artifices de fiction ne fonctionnent pas vraiment. Le roman est court pourtant, il exigeait un montage serré, comme il est de rigueur dans une nouvelle. Rigueur dont ne s'embarrasse pas, par exemple, M. Christian Mistral dans *Cockrell dehors dedans*, deux nouvelles qui constituent le numéro 177 de la revue *les Herbes rouges*.

On veut profiter de l'impact de *Vamp* (Québec/Amérique) et on publie partout en risquant de publier n'importe quoi. Dans la première nouvelle, un homme se découvre une sorte de pustule au pénis. Pourquoi pas? Je veux bien, et le suivre à l'hôpital. Attente, inscription, examen par un généraliste puis par un urologue. Ce n'est rien, ça va disparaître comme c'est venu. Tant mieux. Max veut quitter l'hôpital, il s'adresse à la réceptionniste:

«Excusez-moi, dit-il en trituant son chapeau, mais je n'ai pas remarqué en venant. Comment est-ce que je dois m'y prendre pour sortir d'ici?» Trop subtil pour moi, certainement: je ne vois pas l'intérêt de ces dix pages, de la chute encore moins. La deuxième nouvelle est moins ratée. Un homme emprisonné est appelé aux obsèques de son père. Il s'offre une cuite énorme, pisse sur le pare-brise d'une auto-patrouille, se retrouve pour le week-end en prison où il fait la connaissance d'un double de lui-même, de l'homme qu'il sera quand il devenu vieux. La chute: «Je n'ai pas dormi cette nuit-là. Je n'ai pas dormi depuis.» Il y a de quoi.

Les best-sellers

Fiction et biographies

1	Dors ma jolie	Mary Higgins Clark	Albin Michel	(3)
2	Le Premier quartier de la lune	Michel Tremblay	Leméac	(8)
3	Misery	Stephen King	Albin Michel	(5)
4	Sire Gaby du Lac	Francine Ouellette	Quinze	(4)
5	La Chair de pierre	Jacques Folch-Ribas	Laffont	(5)
6	Promenades et tombeaux	Jean O'Neill	Libre Expression	(2)
7	Le Négociateur	Frederick Forsyth	Albin Michel	(5)
8	Où est Charlie - Le Paysage fantastique	M. Handford	Grund	(1)
9	Les Escaliers de Chambord	P. Quignard	Gallimard	(1)
10	Il était une fois Mafalda	Quino	Glénat	(2)

Ouvrages généraux

1	Le Gourmet de quartier	Victor Levant	Hurtubise	(12)
2	Le Chemin le moins fréquenté	Scott Peck	Laffont	(40)
3	L'État du monde 1989-90	En collaboration La Découverte/WS	Boréal/	(2)
4	100 Dictionnaires pour devenir champion	Jean-Christian Pleau	Boréal	(5)
5	Le Patrimoine familial	A. Popovici	Quebecor	(1)

Les listes nous sont fournies par les librairies suivantes: *Alte* (Longueuil), *Bertrand*, *Demarc*, *Ducharme*, *Flammarion*, *Le Fureteur* (Saint-Lambert), *Guérin*, *Hermès*, *Lettre-Son* (Outremont), *Martin* (Joliette), *Montréal Loir*, *Le Parchemin*, *Raffin*, *Renaud-Broy* et *Sons de Lettres*.

Krishnamurti, «le messie récalcitrant»



JEAN-CLAUDE DUSSAULT

La biographie de Krishnamurti par l'une de ses disciples, Pupul Jayakar, tient quelque peu de l'hagiographie.

La sympathie avouée de l'auteur confère au récit une note chaleureuse qui compense mal l'absence de rigueur critique. Il fallait cependant que Krishnamurti soit raconté par un auteur indien, car c'est l'Inde qui avant tout et malgré tout a fait de lui ce qu'il est devenu, un «guide spirituel» dans le monde contemporain.

Qui ne connaît aujourd'hui l'auteur de «La première et dernière liberté»? Élevé par la Société théosophique de Ma-

dras, sous la tutelle de sa présidente, Mme Annie Besant, Krishnamurti était voué à une vocation exceptionnelle: devenir «l'avatar», l'incarnation divine pour le monde moderne, le messie annoncé par Mme Blavatsky, fondatrice de la Société théosophique, à la veille de sa mort en 1891.

Fils d'un fonctionnaire brahmane de l'Andhra Pradesh, au sud-est de l'Inde, Krishnamurti attirait d'abord l'attention par sa beauté et son intelligence. Mme Besant se fit confier la garde légale de l'enfant qui, sous le nom d'Alycone, devait incarner le grand rêve des théosophistes, donner un «maître universel» au monde. Elle amena le jeune prodige et son frère Nitya en Angleterre où ils furent éduqués et séjourneront pendant dix ans, sans jamais revoir leurs parents.

Quand ils revinrent en Inde, en 1921, Krishnamurti traversa une période de perturbations

psychiques dont l'apogée fut marquée par la mort de son jeune frère, le 13 novembre 1925. De ce drame date le revirement progressif de Krishnamurti, alors âgé de 30 ans. Il rejeta aussi bien les «apôtres» que Mme Besant lui désignait en tant qu'«Instructeur du monde» que la théorie des Arhats (les parfaits) et de «la religion mondiale», ou les initiations express. Il proclama bientôt qu'il fallait se libérer de toute autorité, de toute religion, de toute secte, et rompit avec la Société théosophique.

Il faut dire ici que cette version des faits de Pupul Jayakar diffère assez peu, si ce n'est par le ton, de celle de René Guénon dans «Le théosophisme, histoire d'une pseudo-religion» dont l'édition définitive est parue en 1928.

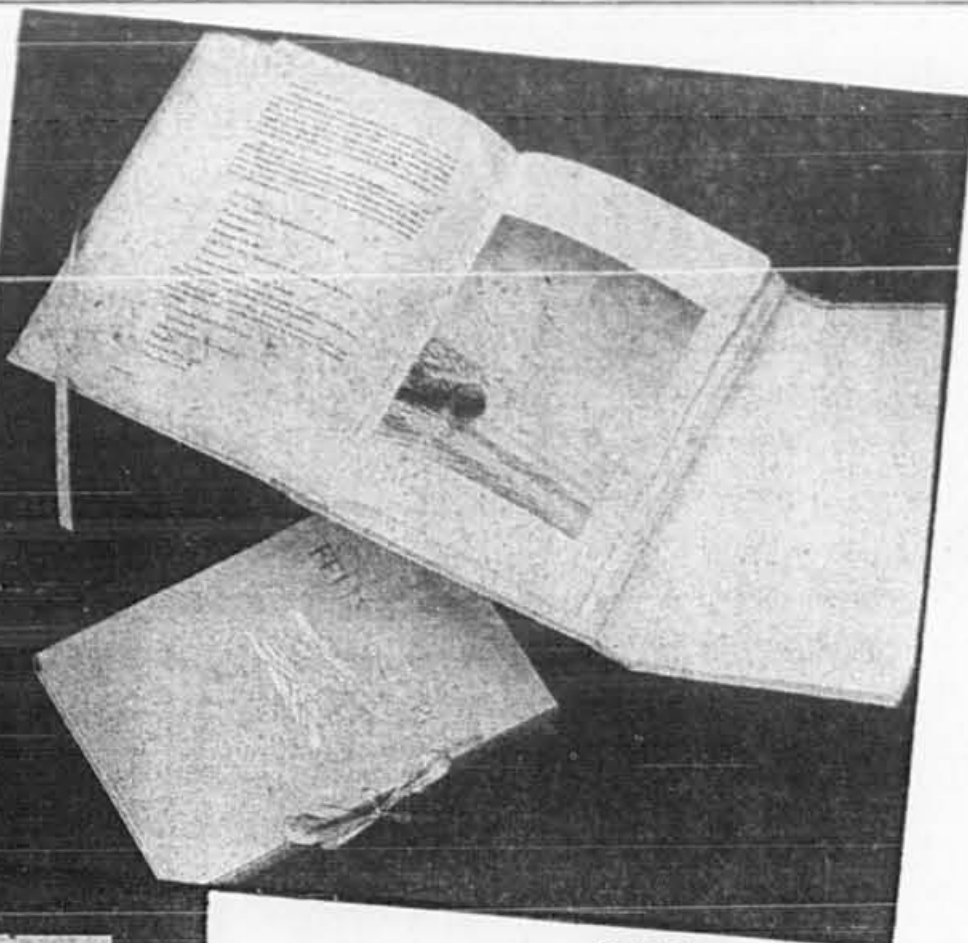
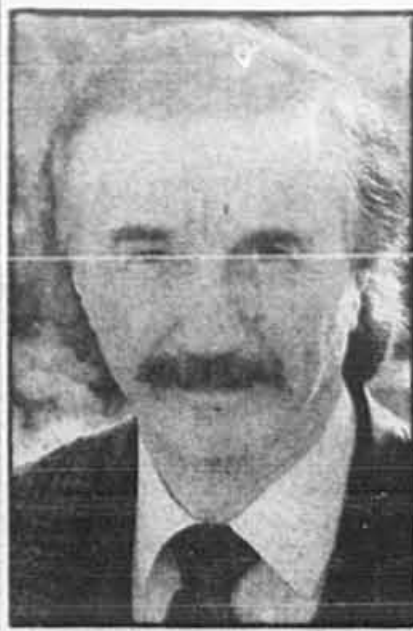
La grande tolérance indienne devait par la suite fournir à Krishnamurti un milieu propice à la propagation de son mes-

sage. Malgré ses prises de position radicalement antitraditionnelles, on en fit un «maître» et des disciples se regroupèrent autour de lui. Grâce à des rencontres et à des conférences qu'on organisait pour lui, l'influence de son enseignement s'étendit aux États-Unis et dans plusieurs pays d'Europe et d'Asie.

L'essentiel de son message se résume à ces quelques mots: Libérez-vous de toute attache, de toute idée préconçue et soyez libres vis-à-vis toutes choses et toutes personnes.

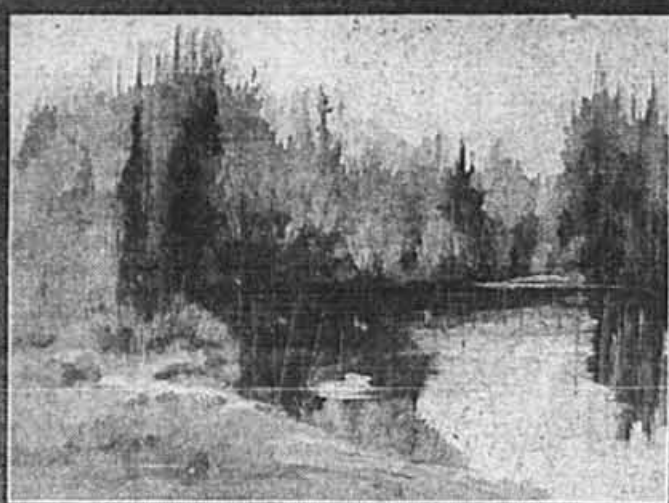
Sa pensée cependant, dont l'exposé occupe le dernier tiers du livre, est trop souvent ondulante et manque de cette essentielle rigueur qui retiendrait l'attention du lecteur «non converti».

KRISHNAMURTI, SA VIE, SON ŒUVRE, par Pupul Jayakar, trad. de l'anglais par Anne-Cécile Padoux, coll. «Spiritualité du nouvel âge», éd. L'Age du Verseau, Paris 1989, 402 p., \$29,95.



À la recherche du pa Félix Leclerc

Texte de Claude Jasmin



VINGT-QUATRE TABLEAUX qui font revivre sa première chanson: «NOTRE SENTIER»

Henri Rivard, en haut à gauche, est visiblement fier de son édition de grand luxe du *Fou de l'île* de Félix Leclerc, dont on voit ici quelques pages.

PHOTO JEAN COUPIL, La Presse

Vingt-quatre tableaux font revivre la toute première chanson de Félix Leclerc, *Notre Sentier*. Le texte de ce livre est de Claude Jasmin.

Une édition de luxe du *Fou de l'île* et une mise en image de *Notre sentier*



BRUNO DOSTIE

Qu'est-ce qu'un «beau livre»?

La parution simultanée de l'édition de luxe du *Fou de l'île* de Félix Leclerc chez Fides (dont Réginald Martel fait l'éloge dans sa chronique), et d'une «mise en image» de sa chanson *Notre sentier* par le peintre Fernand Labelle aux Publications Transcontinental, fournit sinon la réponse, du moins l'occasion d'une comparaison.

Le livre du peintre, tout enrichi qu'il soit de 24 reproductions en couleurs, reste un album à prix populaire — \$27,95 —, entaché de toute la banalité de la production en série.

Rien, ni sa reliure, ni son papier, ni sa typographie, ni sa mise en page, ne le distingue des autres albums qui garnissent la vitrine des libraires. Son intérêt vient, pour ceux qui aiment cet art du paysage, «de ces visions rustiques» dont un «Félix-gamin se remplissait les yeux», «faisant déjà son bagage», comme l'écrit Claude Jasmin qui en signe les textes.

Et pour ceux qui trouvent comme moi que *Notre sentier* — *Notre sentier près du ruisseau/Est déchiré par les labours...* — vous vous souvenez — reste l'une de ses plus belles chansons, l'intérêt vient de l'intelligente juxtaposition qu'on s'est donné la peine d'y faire entre chacun des vers et des extraits de son oeuvre, et qui propose mine de rien une réponse plus éclairante que ce qu'on lit dans les interviews de nos chansonniers à la question: «Comment avez-vous écrit les paroles?»

Ils entourent ça d'âme. L'édition de luxe du *Fou de l'île*, au contraire, est une véritable réussite de l'art du livre que son prix relativement modeste de \$100 rend accessible aux bibliothèques populaires.

On doit cette merveille à Henri Rivard, qui a entre autres réalisé les albums de photos de Mia et Klaus et le *Jean-Paul Lemieux retrouve Maria Chapdelaine* des éditions Stanké, et qui prépare les *Oeuvres complètes* de Nelligan et un Frère Jérôme.

Les cinq peintres qu'il a choisis pour l'illustrer — Gilles Archambault, Yolande Bernier, Ghislain Caron, Pierre Leduc et Ghislain Lefebvre — sont «des naturalistes qui ont dépassé le stade de technicien. Ils entourent ça d'âme», dit-il. Et la différence entre leur peinture et celle de M. Labelle saute immédiatement aux yeux. Plus «moderne», c'est du figuratif comme on en refait aujourd'hui, après des décennies de peinture non figurative.

J'aurais préféré un seul peintre, plus d'unité, une vision intime et personnelle de l'oeuvre. A cela, Henri Rivard répond: «C'est pas tout le monde qui peut faire dix tableaux en deux semaines, comme Jean-Paul Lemieux (... *Retrouve Maria Chapdelaine*). Clairence

Gagnon a fait *Le Grand silence blanc* seul, mais il a mis quatre ans. Les miens ont eu quatre mois, quatre mois et demi pour quatre à cinq tableaux chacun. Je préférerais avoir cinq peintres et cinq visions différentes de l'oeuvre.»

Le fou de l'imprimerie

Henri Rivard a réalisé près d'une quarantaine de «beaux livres» au cours des quinze dernières années. Pour la plupart publiés chez Stanké, Libre Expression et Fides.

Formé aux Arts graphiques à l'époque d'Albert Dumouchel, il a d'abord été représentant commercial dans une grande imprimerie montréalaise. C'est d'ailleurs là qu'il a pris la piqûre, le jour où l'imprimeur de la reine lui a demandé de «sauver» l'album de photos *Québec, une autre Amérique* de Michel Régnier parce que l'héliogravure, le procédé d'impression prévu, tombait en désuétude. «Je me suis amusé avec ça. C'est mon plaisir de faire des choses qui ne rencontrent pas les normes, d'innover, de provoquer les choses.»

Avant de s'abandonner à sa folie de l'imprimerie, Henri Rivard a aussi été interprète de la chanson qu'il a étudiée avec Gaétane Letourneau. Et elle lui a laissé le temps depuis d'être cascadeur pour *Les Insolences d'une caméra*. Sans parler des meubles antiques qu'il s'amuse à copier. Mais les beaux livres, qu'il produit au rythme de deux ou trois par année, ont fini par constituer son véritable métier. Avec toute la dévotion au bel ouvrage des artisans, mais toujours sa passion pour la technique industrielle de pointe, et l'objectif de s'adresser au plus grand nombre de personnes possible.

«Moi, ça m'intéresse pas de faire juste des petits tirages. Ma phobie de la technique, ça se réalise par exemple dans le fait de concilier deux éditions d'un même livre.» Telle l'édition de tête à \$2 500 pour collectionneur du *Fou de l'île*, et l'autre, à \$100, «son hommage personnel», pour tous les Québécois qui en sont amoureux comme lui.

«Il est chez Fides depuis 50 ans. On aurait pu prendre *Pieds nus dans l'aube* (son meilleur vendeur avec 114 000 exemplaires) mais j'ai préféré *Le Fou* (85 000 exemplaires à ce jour), une oeuvre de maturité dont le titre évoque Félix même si on ne l'a pas lu. Pour moi, c'est un merveilleux conte pour enfant. Et j'ai voulu en faire quelque chose qui sorte de l'ordinaire. J'ai mis tout ce que j'ai dans ça. J'ai poussé à la limite la qualité des reproductions, des séparations de couleur, de l'impression, de la reliure.»

Rarement voit-on quelqu'un parler avec amour de ces grosses machines bruyantes que sont les presses. Mais pas Henri Rivard. C'est un maniaque de l'imprimerie, à qui rester debout 72 heures à surveiller l'encre et l'har-

monie entre les pages paires et impaires, procure une sorte d'ivresse. Les défis techniques le grisent. «Un scanner au laser, dit-il, je peux, je veux me servir de ça. Le vrai ciel, celui de la photo, celui de la séparation (sur les négatifs), de la trame (sur les plaques, au nombre de quatre comme les négatifs, pour le bleu, le rouge, le jaune et le noir), et celui de l'impression, c'est pas toujours le même. Il faut réduire l'écart au minimum.»

Mais y aurait-il «beau livre» sans rareté, sans personnalisation? En numérotant chaque exemplaire, «pour le respect de l'acheteur, pour donner à chacun son livre bien à lui», en limitant le tirage à 5 000 exemplaires, «le maximum pour qu'il conserve sa crédibilité de quelque chose d'unique», on s'ôte donc d'avance toute chance de vrai profit.

Et parce que l'artisan dévoué à la «belle ouvrage» n'est jamais loin, on a collé à la main les reproductions. Vingt-deux pour chacun des 5 315 exemplaires. 116 950 opérations pour quatre équipes de deux personnes. Cinq semaines de travail.

Au plaisir de lire

Voulez-vous y être, avec Roger Stéphane?



JACQUES FOLCH-RIBAS
collaboration spéciale

qu'une chronique sèche. Il commence d'ailleurs par ces mots d'Héraclite: «l'âme sèche est la meilleure». Très beau.

Cela s'appelle *Tout va bien*, et c'est une chronique. C'est intitulé ainsi: chronique. Une trentaine de chapitres qui semblent, par leurs titres, sans rapport. Mais le lien, c'est tout simplement la vie, les heurts, les malheurs et les bonheurs d'un certain Roger Stéphane.

L'observateur. Jamais un mot n'aura aussi parfaitement décrit un homme comme celui-ci. L'observateur, hebdomadaire que Stéphane fonda (avant le *Nouvel-Obs* de maintenant, celui que nous lisons avec parfois l'agacement du brave écolier qui n'aime pas qu'on lui donne des leçons à tout propos: ils ont cette manie, au *Nouvel Obs*). Et jamais un titre de revue ne ressembla davantage à son fondateur.

Stéphane est un monsieur qui a parcouru notre siècle (il est né en 1919) en rencontrant à peu près toutes les vedettes de la politique et de la littérature. Il les a rencontrées, mais il les a vues. On dirait nues.

Jamais dupe, ni même par l'amitié. Il a toujours su qui parlait, et d'où il parlait. Cela donne à ses souvenirs un piquant particulier qui est le poivre de la lucidité. C'est un élève de Gide, son ami, son maître à penser et à «dire le vrai» — le dernier des fanatiques de Gide, car je crois bien qu'ils sont tous morts ou très fatigués.

Comme Gide, homosexuel. Il refuse le mot, lui préfère celui de pédéraste, et le ton est donné. À son âge, Roger Stéphane ne va pas s'embarrasser de mots savantasses. Il appelle un chat un chat, et un garçon un amant. Pourtant, sa pudeur est extrême: il eut fait un excellent protestant. Par exemple, lorsqu'il raconte dans l'un de ces chapitres intitulé «Parce que c'était lui» son amitié, sa relation profonde avec Jean-Jacques Rinieri, un jeune philosophe brillant et sensible qu'il aime passionnément, mais il ne fera la moindre allusion aux ebats du corps, mais tentera toujours d'expliquer la parfaite entente des âmes. Rinieri est mort d'un accident d'automobile. Le récit de son agonie est une sorte de redemption en même temps

Donc, Gide. Mais aussi l'entourage de cet écrivain dont l'influence ne se mesurait plus, avant la dernière guerre. Martin du Gard, auquel deux chapitres (au moins) sont consacrés. Et tant d'autres, qu'il serait long de citer. Roger Stéphane les a tous connus, en a fréquenté beaucoup, et ce qu'il dit d'eux constitue une sorte d'histoire de la littérature française, soixante-dix ans bien sonnés. Alors, bien sûr, c'est passionnant, car les hommes et les femmes y passent, mais les idées en jaillissent.

Et puis, la politique. Stéphane a toujours eu le virus. Il est de cette époque où les idées politiques accompagnaient chaque écrivain, Malraux, Aragon, Sartre, Cocteau en tête, et parfois les égarait dans le séculier. Lui, il regardait, discutait, s'enflammait. Maintenant, il raconte.

Je ne crois pas qu'il faille s'intéresser à la petite histoire pour aimer ce livre afin d'y aller chercher le renseignement qui croustille, pétille et titille. Le renseignement y est, bien sûr, mais la passion de l'auteur pour son siècle est communicative, ou s'emballe avec lui et si l'on est déçu, avec lui, ou furieux (il l'est souvent) par les grands de ce monde, on éprouve un grand plaisir à la fréquentation du cirque des vedettes. Impression d'en être le dompteur? Peut-être. Mais bonne impression.

On s'y croit. On se croit invité à ces diners joyeux et intelligents qu'il offrait au Tout-Paris. On se croit en Résistance, et à la Libération (Stéphane est cet homme qui «prit l'Hôtel de Ville de Paris», tout un événement). On se croit avec De Gaulle, avec Mendès-France. On se plait partout.

Pour le reste, c'est écrit. Oh bonheur, c'est clair et net, comme on savait écrire (peut-être encore aujourd'hui, certains) lorsqu'il n'était pas question de tripatouiller l'écriture afin de ne rien lui faire dire que de faux, affété et m'astu-vu. Autre raison de prendre, chez Roger Stéphane, des leçons de littérature.

TOUT EST BIEN, CHRONIQUE, par Roger Stéphane, 458 pages, éditions Quai Voltaire, Paris, 1989.

L'ÉCHANGE
ACHÈTE ET VEND AU MEILLEUR PRIX
disques, livres, cassettes, compact disc usagés
choix et qualité
3694 St-Denis | 713 est Mt-Royal
849-1913 | 523-6389
METRO SHERBROOKE | METRO MT-ROYAL

SALON DU LIVRE ANCIEN
DE MONTRÉAL 1989
Samedi et Dimanche 4 & 5 novembre de 12 à 18h.
ANTIQUARIAN BOOK FAIR
Hôtel Maritime 1155 rue Guy (coin René-Lévesque)
ADMISSION 3\$ la journée 5\$ les deux jours
CONFRERIE DE LA LIBRAIRIE ANCIENNE DU QUÉBEC

JEUDI LE 9 NOVEMBRE 1989 OUVERTURE DE
La librairie GALLIMARD
ou 3700
boul. Saint-Laurent Montréal, H2X 2V4
Tél.: 514.499.2012
TERMINAUX À L'USAGE DE LA CLIENTÈLE POUR CONSULTATION DE NOS FONDS
Samedi le 11 novembre tirage au sort des prix suivants:
• 3 certificats cadeau d'une valeur de 75\$
• sélection de livres d'une valeur de 750\$
Du jeudi 9 novembre 9hres a.m. au samedi 11 novembre 6hres p.m., à l'achat de livres ou de tout autre article, vous n'avez qu'à remplir l'endos de votre coupon caisse avec vos noms, adresses et nos. de téléphone. Enregistrez à la regie des loteries et courses du Québec.
OUVERT 7 JOURS SEMAINE DE 9 À 22HRES

LOUIS HAMELIN
La Rage
Louis Hamelin
un talent [...] à proprement parler éblouissant [...] un roman génial Jean-Roch Boivin Le Devoir
[...] un écrivain aussi immense que Jacques Ferron et Victor-Lévy Beaulieu. Réginald Martel La Presse
405 pages 24,95\$ Québec/Amérique
LA RAGE!
Vous enragez de n'avoir pas mordu à la première édition de **LA RAGE?**
LA RAGE?
Ne ratez pas l'occasion d'être atteint de **LA RAGE,**
en vente dans toutes les bonnes librairies.

Disques

Mel Powell en six oeuvres



CLAUDE GINGRAS

Mel Powell, compositeur de l'école sérielle américaine, né en 1923, est à peu près inconnu ici. Voici une excellente occasion de se familiariser avec sa musique.

Musicmasters a réuni sur un disque compact six oeuvres de Powell datées des dernières années et conçues pour différentes combinaisons de voix, d'instruments et d'électroacoustique. Bien que cette musique appartienne à ce qui est déjà le «passé» de la musique contemporaine, elle reste toujours intéressante, ne serait-ce que du simple point de vue de la «fabrication».

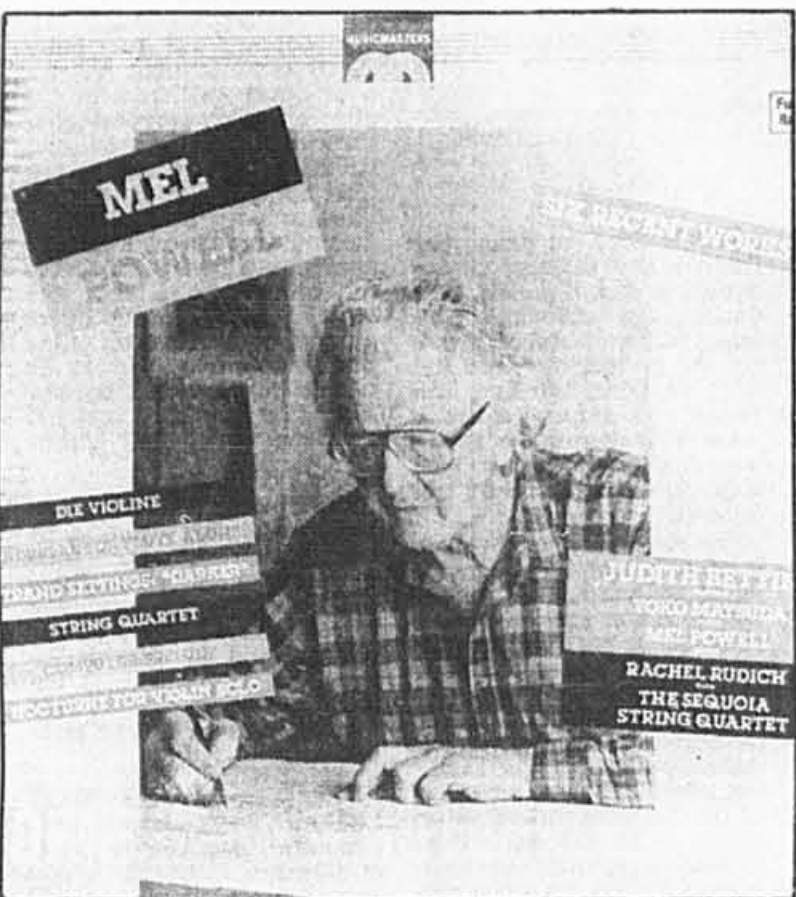
Ainsi, dans *Die Violine*, on entend un des textes du *Pierrot Lunaire* d'Albert Giraud que Schoenberg n'utilisa pas dans son oeuvre célèbre basée sur cette collection de poèmes. Dans une autre oeuvre vocale, sur des textes du recueil intitulé *Darker*, de Mark Strand, l'accompagnement

est électroacoustique. C'est l'oeuvre la plus longue du disque: 19 minutes. La plus courte, *Computer Prelude*, qui fait deux minutes et demie, est effectivement une section d'oeuvre: tel passage d'une composition pour deux pianos s'étant révélé impossible à jouer, le compositeur décida d'en confier tout simplement l'exécution à un ordinateur.

Le disque est complété par trois oeuvres qui, toutes proportions gardées, sont plus conventionnelles: un quatuor à cordes de douze minutes, une pièce pour flûte seule et la révision récente d'une pièce pour violon seul datée de 1969.

Mel Powell tient la partie de piano dans *Die Violine*. La petite brochure d'accompagnement contient des notes sur chaque oeuvre et les textes des oeuvres vocales. Mais on n'y trouve aucune notice biographique sur Powell.

MEL POWELL: *Die Violine*, pour soprano, piano et violon (1987); *Madrigal*, pour flûte seule (1988); *Strand Settings: "Darker"*, pour soprano et accompagnement électroacoustique (1983); *Quatuor à cordes* (1982); *Computer Prelude* (1988); *Nocturne* pour violon seul (1969, rév. 1985); Judith Bettina, soprano, Mel Powell, pianiste, Yoko Matsuda, violoniste, Rachel Rudich, flûtiste, et Quatuor Sequoia (Musicmasters, compact seulement, MMD60179Y).



Vidécassettes

Les maris, les femmes, les amants: les choses du coeur



LUC PERREAULT

Le cinéma débordant de drames sentimentaux. Inlassablement, les cinéastes remettent sur le métier les vieilles intrigues qui ont fait leurs preuves. Ce n'est pas toujours génial mais le grand public y trouve parfois un écho à ses propres questions.

Les maris, les hommes, les amants de Pascal Thomas correspondent à cette tendance. Au début, on y voit les hommes qui quittent Paris avec les enfants pour aller passer leurs vacances annuelles sur l'île de Ré. Ils vont y retrouver leurs amis de toujours, les intrigues aussi. Pendant ce temps, restées en ville, les femmes vont au boulot. Mais midi et soir, elles se retrouvent dans un bar. Là, elles se livrent aux confidences et se passent la clé de la garçonnère. Après tout, pendant que les hommes s'amuse sur la plage, elles aussi ont droit à se distraire un peu. C'est l'été...

Sur un style très bavard et, comme diraient certains, très français, Pascal Thomas décrit les habitudes d'un certain milieu. On y retrouve beaucoup de clichés mais aussi une certaine fraîcheur. On a dit de ce film qu'il était aux Français ce qu'est *Le Déclin* d'Arnaud aux Québécois. Ça manque sans doute de punch mais il faut bien admettre que certaines anecdotes sont savoureuses.

LES MARIS, LES FEMMES, LES AMANTS, de Pascal Thomas, France, 1989. Int.: Jean-François Stévenin, Susan Moncur, Emilie Thomas, Clément Thomas, Michel Robin, Daniel Ceccaldi, Guy Marchand, Sabine Haudepin, Couleur. Hi-Fi mono, 1h47. MCA Home Video/Alliance Vivafilm Vidéo.

Say Anything De l'étoffe

Au moment où il termine son high school, le grand reeve de Lloyd Dobler et d'obtenir un

rendez-vous avec la belle et brillante Diane Court. Contre toute attente, Diane accepte son invitation. L'idylle progresse même très bien mais quelques nuages s'amoncellent. Diane vient d'obtenir une bourse pour poursuivre ses études en Angleterre. Quant à Lloyd, il n'a pas d'autre ambition que d'enseigner le kick-boxing aux jeunes, ce qui ne plaît guère au père de Diane. Lorsqu'un incident familial vient secouer la vie de Diane, l'avenir du jeune couple paraît sérieusement compromis.

Le cinéma américain a l'habitude de mettre l'accent sur de ravissantes idiotes du genre Bo Derek, l'one Sky dans le rôle de Diane Court rompt avec bonheur avec ce modèle. Elle a une belle gueule mais elle a surtout de la présence devant la caméra. On arrive facilement à croire à ce personnage de grande fille plus intelligente que la moyenne et capable d'éprouver des sentiments simples. John Cusack lui donne la réplique avec retenue. Avec ce premier long métrage qu'il a la fois écrit et réalisé, Cameron Crowe montre qu'il a de l'étoffe. Ce petit

film est une belle surprise.

SAY ANYTHING, de Cameron Crowe, E.-U., 1989. Int.: John Cusack, Ione Skye, John Mahoney, Couleur. Hi-Fi mono, 1h40. CBS-Fox Vidéo.

La griffe du tigre

Toute une ménagerie

Bubber est un garçon un peu à part. Son passe-temps favori consiste à s'amuser avec un jeune tigre qu'il élève avec d'autres animaux exotiques dans la station-service de son père, un vétérinaire à la retraite. Il s'est amouraché d'une femme d'âge mûr, Rose. Celle-ci au début ne le prend guère au sérieux. Mais Bubber est un garçon décidé. Il va s'installer dans la vie de Rose qui se demande un peu ce que cet énergumène vient faire elle.

Un autre petit film qui ne fracasse rien mais qui se laisse voir avec un certain plaisir. Retrouver Ann-Margret fait partie de ce

Trois artistes et autant de cris d'alarme



Jean Lapointe

aussi truffé de quelques subtils effets.

Claude Léveillé

Claude Léveillé ne chante pas vraiment, n'a plus de voix dit-on, mais sait toujours faire de belles chansons, dans le souffle d'une nouvelle inspiration. L'enrobage musical de synthétiseurs enrichit l'oeuvre du mélodiste qui parle beaucoup d'espoir retrouvé, comme l'annonce la première chanson de l'album *Enfin revivre*.

Le même message est repris plus tard dans *Laissez-vous vivre*.

Une chanson guillerette, de souvenance, autour du *Petit mouchoir*, où Léveillé fait mention de sa célèbre chanson *Frédéric* et se termine en sifflant.

Une musique de style symphonique accompagne... pour un pays imaginaire, où il est question d'amour, de solitude et de liberté. L'auteur-compositeur-interprète étant allé au fond des choses et de lui-même pour exprimer de grandes vérités.

À l'endroit de Félix Leclerc, Claude Léveillé laisse planer l'espoir au-delà des conflits qui marquent l'actualité. «de Liban en Liban», il nous suggère de nous laisser vivre et aimer. «Si le monde veut mourir, laissez-le se détruire», dit encore l'auteur-compositeur-interprète, pas trop optimiste quant à l'état du monde, nous invitant plutôt à trouver le bonheur simple en soi.

Le rythme domine *Moto de juillet*, une chanson qui fait bande à part. Dans tout cela, pas une chanson où il n'est pas question d'amour et l'accompagnement en chœur du groupe Hart Rouge.



Claude Léveillé

C'est un disque dense, qu'il faut apprivoiser, avec des élans, des cris du coeur entre le noir et l'espoir. «Aimons-nous malgré la noirceur... la terreur», chante Léveillé dans *Les clés du bonheur*, un très beau titre qui m'est passé inaperçu, captivé que j'étais par la musique, à preuve qu'il faut porter attention au propos.

Et c'est là qu'est toute la densité de ce disque avec un personnage lunaïque, de la guitare dans *Des îles blanches*, des vécus d'amour comme dans *Et je t'aime*, propos d'un homme qui a bien vécu.

Sylvain Lelièvre

Sylvain Lelièvre se livre dès la première chanson de son nouvel album *Un aller simple*. C'est le genre de disque qu'on savoure en douceur, qui échappe à l'analyse, qu'on apprécie sans chercher plus.

L'air surtout apprécié *Tôt ou tard*, pas tant parce qu'elle traite du mauvais sort qu'on fait à notre environnement, que pour son entrain musical.

La première chanson de l'album de Lelièvre est plutôt jazzée. *Le flâne en chemin* donne un peu le ton à l'album rempli de tendresse, plus clairement exprimé dans *Au milieu de nous deux*. Beaucoup de claviers, dont une chanson où l'auteur-compositeur-interprète s'accompagne tout simplement au piano, *La Lanterne magique*.

Le propos de Lelièvre est des plus réalistes, immortalisant les événements de Chine dans *Place Tiananmen* (on notera en passant la contribution de l'excellent



Sylvain Lelièvre

Vic Angelilo) une autre chanson engagée *Quelle part un enfant* illustrant très bien la misère des enfants du monde. L'auteur soigne autant ses mots que sa musique, aux riches arrangements, légers surtout en regard de des synthétiseurs, moins dominants que dans son microsillon précédent et très exotique dans la chanson-titre *Un aller simple*.

Il chante aussi la femme, *Tout ça pour tromper l'ennui* rappelant à certains égards sa célèbre *Marie-Hélène* et la «peine d'amour banale» dans *Peine perdue*, et c'est encore la femme essemblée qu'on retrouve dans *Tout ça pour tromper l'ennui* témoignant de la peur de la solitude. Percussions et instruments à vent (saxophone) ajoutent leurs vibrations à ce voyage.

Ces trois artistes semblent faire le point de leur vie dans leur nouveau disque, sorte d'album de souvenirs, chacun y allant d'un brin de nostalgie, de témoignage social en regard de la protection de l'environnement, de la guerre et de la misère, de la langue, de ce qui nous déchire, dans l'amour et nos relations avec le reste du monde. Trois artistes communiquent en chansons leur expérience de la vie, avec chacun leur vision de l'avenir, cri d'alarme et d'espoir.

NATURE, Jean Lapointe, Les Disques Couleurs, CO-108.

ENFIN REVIVRE, Claude Léveillé, Les Disques GMD, GMD 1303-27.

UN ALLER SIMPLE, Sylvain Lelièvre, Kebec Disc KD-663.



Dream A Little Dream

Un rêve éveillé

Bobby Keller n'est pas tout à fait le garçon idéal que recherche Lainie. Il la poursuit pourtant de ses avances. Chaque jour, en coupant à travers la cour du vieux Coleman, Bobby s'attire des remarques désobligeantes du vieux. Un jour, tandis que Coleman et sa femme s'adonnent à des exercices, leur vie va se trouver inextricablement mêlée à celle du jeune couple. En vivant ce qui ressemble à un rêve éveillé, Bobby devenu plus tendre va enfin trouver grâce aux yeux de Lainie.

Il y a beaucoup de fantaisie pas toujours facile à faire passer dans ce film. La scène au cours de laquelle s'effectue le transfert du vieux couple dans le plus jeune paraît évidemment difficile à croire. Mais c'est toutefois à partir de ce point que le film prend vie. D'abord destiné aux adolescents, *Dream A Little Dream* vise aussi le public des aînés grâce à la présence d'acteurs de la trempe de Jason Robards, Piper Laurie et Harry Dean Stanton.

DREAM A LITTLE DREAM, de Marc Rocco, E.-U., 1989. Int.: Jason Robards, Corey Feldman, Piper Laurie, Meredith Salenger, Harry Dean Stanton, Corey Haim, Couleur. Hi-Fi mono, 1h54. Vestron Video International.



Nos cotes
● Moche. Inutile de se déplacer au vidéoclub.
● Potable. Emprunter la copie à la rigueur.
● Intéressant. Mais pas sans défauts.
●●● Remarquable. Se laisse voir avec plaisir.
●●●● Extraordinaire. A louer sans réserve.

LE PALMARÈS *

1. Rain Man vo/vf (2)
 2. Cyborg vo/vf (3)
 3. Who Framed Roger Rabbit vo/vf (1)
 4. Cimetière vivant (Pat Sematary) (5)
 5. Vampire, vous avez dit vampire (Fright Night 2) (-)
 6. Les banlieusards (The Burbs) (8)
 7. Combat à finir (No Holds Barred) (-)
 8. Equipe de rêve (Dream Team) (4)
 9. Les Lavigueur déménagent (-)
 10. L'agent fait la farce (The Naked Gun) (7)
- * Cette liste est établie avec la collaboration du Club international vidéo film. Le classement précédent est indiqué entre parenthèses.

LES NOUVEAUTÉS

- ACTION
Johnnie Gibson F.B.I.
Master of Dragonard Hill
La vengeance de John Steele
- ANIMATION/ENFANT
Clementine
Collection Hanna-Barbera
Sherlock Hound
- COMÉDIE
Les maris, les femmes, les amants ***
Miss Firecracker
My Mom's a Werewolf
My new partner (Les Ripoux) st. Scrooged/Fantômes en fête ***
Teen Witch
Sweet Lies
- DRAME
Patty Hearst vf
ENFANT/FAMILLE
Magic Snowman
HORREUR
Prochaine victime
To Die for
Silent Night Deadly Night 3
- SPORT
Greg Norman Golf 1
- SUSPENSE
Double Revenge/Double revanche
*** Nos choix.



Quelques sculptures de Melvin Charney sur l'esplanade du jardin du Centre canadien d'architecture.

PHOTO JEAN-YVES LETOURNEAU, La Presse

Le miracle de Melvin Charney

Le jardin du Centre canadien d'architecture

JOCELYNE LEPAGE



C'était, il n'y a pas longtemps, un lieu damné, un morceau de terre pourrie, coincé entre deux bretelles de l'autoroute Ville-Marie et sous lequel passaient deux tunnels. Un lieu apparemment irrécupérable où même les Italiens de Montréal n'osaient aller cueillir le pissenlit.

Les bretelles et les tunnels n'ont malheureusement pas disparu, mais on a fait pousser là, miraculeusement, sur cette terre condamnée, un jardin exceptionnel, le jardin du Centre canadien d'architecture, probablement unique en son genre en Amérique du Nord. On y vient déjà de partout s'y photographier les uns les autres, même si l'ensemble n'est pas tout à fait terminé. Le miracle est signé Melvin Charney, artiste, penseur et architecte.

En fait, c'est le deuxième miracle auquel on assiste dans ce quartier de l'Ouest de Montréal pris entre les rues Guy et Atwater, d'un bord et de l'autre du

boulevard René-Lévesque. Un quartier défiguré par l'autoroute où, pendant des années, on a regardé pourrir une grande, belle et vieille maison bourgeoise du XIXe siècle. La maison Shaughnessy a été sauvée, comme on sait par Phyllis Lambert, et intégrée au Centre canadien d'architecture devenu cette année la nouvelle institution la plus prestigieuse de Montréal.

Avec son nouveau parc même inachevé — il ne sera inauguré qu'en mai 1990, mais le public peut le visiter — le CCA vient de poser un geste qui pourrait bien changer nos conceptions du jardin public et nous faire réfléchir sur le Programme d'intégration des arts à l'architecture.

Pensé de bord en bord

Le jardin du CCA est «pensé» de bord en bord et d'un bout à l'autre, comme il fallait s'y attendre de la part de Melvin Charney. Rien, mais absolument rien, n'y a été installé ni tracé au hasard. Il est le résultat d'une réflexion sur l'histoire des jardins publics, sur ce que doit être un jardin de Centre d'architecture, sur l'histoire du lieu lui-même, sur les possibilités qu'offre l'emplacement, et sur une conception «psychologique» de la ville, entre autres réflexions.

Le jardin du CCA est situé sur un plateau escarpé d'où l'on a une vue magnifique sur le sud de Montréal où coule le Saint-Laurent. L'horizon y est découpé de formes verticales et obliques dessinées par les cheminées d'usine, les silos, les clochers d'église et diverses structures métalliques particulières aux vieux quartiers ouvriers. Tout cela a inspiré Melvin Charney pour son esplanade. Se dressent en effet, au fond du jardin, une dizaine de grandes sculptures qui reprennent en la superposant les motifs de la «toile de fond». De petits panneaux indicatifs devraient bientôt être ajoutés nous indiquant au moyen de flèches les éléments ou les bâtiments représentés.

La sculpture la plus spectaculaire qui se termine par un fronton couleur de panneau routier est visible depuis la rue Sherbrooke et distrairait sans aucun doute les automobilistes qui empruntent la voie rapide. Ce fronton est en quelque sorte la réplique du fronton du Séminaire de Montréal vis-à-vis duquel il est situé. La sculpture sert d'enseignement au CCA.

Devant le jardin, il y a comme une grande ruine, reflet exact du rez-de-chaussée de la Maison

SUITE A LA PAGE K6

GALERIES D'ART

SOREL ETROG
PEINTURES RÉCENTES
JUSQU'AU 4 NOVEMBRE
GALERIE DOMINION
1438, rue Sherbrooke ouest
Mardi au vendredi de 9 h à 17 h 30
845-7833/845-7471
Samedi de 9 h à 17 h

LE NU EN PEINTURE ET EN PHOTOGRAPHIE
150 oeuvres en exposition
Les artistes seront présentés
Salar AHMADIAN, Irène BERNIER, Litorio DEL SIGNORE, Helmut GERH, Normand JOLICOEUR, Michel LAPENSEE, Céline G. LAPOINTE, Mercedes B. MALO, Monique MERCIER, Diane POULIO, Monic THOUIN-PERRAULT, Anne VAN MIERLO.
Les photographies sont de: D. ZAMAN ZADEH
Le livre «Une étude contemporaine» sera disponible sur place.
L'événement se déroulera le dimanche 3 novembre 1989 de 10 h à 22 h à la Galerie 4, de l'
HOTEL REINE ELIZABETH
boulevard René-Lévesque ouest, à Montréal

EXPOSITION
LAMBERT - MÉAN
8 - 24 novembre
VERNISSAGE
Mercredi, le 8 novembre
à 18 h 30
ARTES
galerie d'art
102, Avenue Laurier ouest,
Montréal, Québec, H2T 2N7
Tel.: 271-1211

EXPOSITION
L'AVANT-GARDE CANADIENNE
DES ANNÉES 50 et 60
BELLEFLEUR
BORDUAS
DALLAIRE
GAUVREAU
LEDUC
McEWEN
MOUSSEAU
PELLAN
RIOPELLE
TOUPIN
TOWN
et autres
Du 9 au 28 novembre
GALERIE BERNARD DESRÈCHES
1444, RUE SHERBROOKE OUEST, MONTRÉAL, QUÉ. H3G 1K4
TEL. (514) 842-8648

EXPOSITION
PASTEL ET PEINTURE
DE PIERRE BERTRAND
CAFÉ LE PÉLERIN
330, RUE ONTARIO EST
L'ARTISTE SERA PRÉSENT
LES JEU. ET VEN. À 20 H.,
SAM ET DIM. À 14 H.
Jusqu'au 30 novembre
VOUS ÊTES INVITÉ(E)
RENSEIGNEMENTS AU 932-0772

JEAN McEWEN
OEUVRES RÉCENTES
21 octobre au 9 novembre 1989
WADDINGTON & GORCE INC.
1504, SHERBROOKE OUEST, Montréal, Québec H3G 1L3
(514) 933-3653 / 934-0413 / FAX (514) 933-5577

CENTRE INTERNATIONAL D'ART CONTEMPORAIN DE MONTRÉAL

LES CENT JOURS D'ART CONTEMPORAIN

UNE OCCASION UNIQUE DE S'INITIER À L'ART CONTEMPORAIN

MERCREDI - DIMANCHE
MIDI À 19H
2000, NOTRE-DAME EST
(ANGLE PAPINEAU)
INFORMATION: 596-1118

L'EXPOSITION INTERNATIONALE À VOIR CET AUTOMNE

21 ARTISTES • 6 PAYS
INSTALLATIONS
PEINTURE • VIDÉO • SCULPTURE
DES OEUVRES QUE VOUS N'AVEZ JAMAIS VUES
DES GUIDES VOUS ATTENDENT

SERVICE ÉDUCATION

- Pour découvrir l'art qui se fait maintenant, ici et sur la scène internationale.
- Visites commentées offertes aux étudiants de niveau collégial et ainsi qu'aux citoyens intéressés.

PLUS QUE 4 SAMEDIS-PLUS QUE 4 DIMANCHES!

aborder les différentes approches artistiques?
Comment se questionner par rapport à une oeuvre d'art contemporain?
Durée: 60 minutes.
Info-réservation: 596-1110

HÔTE DE LA SEMAINE GESTETNER

CHRYSLER • Hôtels et Villégiatures de la Capitale
Le Reine Elizabeth
L'HÔTEL OFFICIEL DES CENT JOURS

Mission: Renaissance

CLASSES DE DESSIN ET DE PEINTURE
Base, intermédiaire et avancée
Inscription en tout temps
3623, St-Denis, Montréal
(métro Sherbrooke) 843-6830
Permis culturel no 749502

CAMPAGNE
PENSEZ À NOUS

"S.V.P. Pensez à Nous! Au nom des enfants handicapés. Merci."
Carl Marotte
Porta-parole

SOCIÉTÉ POUR LES ENFANTS HANDICAPÉS DU QUÉBEC
2300 ouest, boulevard René-Lévesque, Montréal (QC) H3H 2R5

Allen Hessler
ABBOTT CADABRA
5 au 19 novembre 1989
l'artiste sera présent le 5 de 13 à 16 heures.

la folie des arts
Magdeleine G. Monast
264, rue Saint-Paul est, Montréal, Québec, H2Y 1G9
Tél.: (514) 861-7760, (514) 937-9200

est heureuse de vous inviter au vernissage des oeuvres de

LOUISE RIOUX ET DE BRUNO LORD
LE DIMANCHE 5 NOVEMBRE 1989, À 13 HEURES
(Les artistes seront présents)
L'EXPOSITION SE POURSUIVRA JUSQU'AU 12 NOVEMBRE 1989
(Les oeuvres seront exposées à compter du 2 novembre et seront en vente à cette date)

La galerie du Vieux Village
22, de Montbrun, Boucherville J4B 4T8 — (514) 641-1757
(stationnement derrière l'église)
HEURES ET JOURS D'OUVERTURE: Jeudi de 19 h à 21 h / Vendredi: 13 h à 21 h / Samedi et dimanche: 13 h à 17 h

SUZANNE EISENDIECK
du 8 au 22 novembre
GALERIE DOMINION
1438, rue Sherbrooke ouest — 845-7833/845-7471
Mardi au vendredi de 9 h à 17 h 30 Samedi de 9 h à 17 h

GALERIE LAURIENNE BAZINET
EXPOSITION
CEZYL TESTEAU
JUSQU'AU 13 NOV. 89
5451, rue Sherbrooke ouest, Montréal — 483-2607
10.30 à 17.30 heures du mar. au dim
11.00 à 17.00 heures le dimanche

GALERIE MIHALIS
1500 ouest, rue Sherbrooke
Montréal, Québec H3G 1L4
IRENE KLAR
Vernissage le 8 novembre, 19 h.
De très belles aquarelles inspirées du mode de vie et des motifs des indiens du sud-ouest. Un événement rare à Montréal!
*Aquarelles sujettes à pré-vente (514) 932-4554

Maîtres canadiens et internationaux
LÉON BELLEFLEUR
Sans titre (1951)
Huile sur toile
10 x 12 po.
galerie d'art michel bigué
315, rue Principale, Saint-Sauveur-des-Monts
Québec J0R 1R0 - Tél.: (514) 227-5409
Télécopieur: (514) 227-8934

Rétrospective
Plus de 50 oeuvres mises en vente
BELLEFLEUR
Jusqu'au 12 novembre
GALERIE michel-ange
430, rue Bonsecours
Vieux-Montréal (514) 875-8281
Du mar. au dim. de 11 h à 18 h
Achetons tableaux comptant

Le miracle de Melvin Charney

SUITE DE LA PAGE K5

Shaughnessy. On peut s'y promener comme dans une arcade et regarder les sculptures ou l'horizon, ou encore le CCA, au travers d'ouvertures offrant des points de vue particuliers.

Le jardin comprend aussi un petit verger, rappelant qu'il poussait là autrefois les meilleures pommes du Québec, mais toute sa végétation respecte l'histoire des lieux. Des allées bordées de petits arbres sont tracées à l'ancienne et des murets traversent le jardin en le divisant selon les plans des anciens cadastres.

C'est un jardin qui offre plusieurs niveaux de lecture, comme on dit, un jardin allégorique et didactique dont on n'épuise pas immédiatement tous les sens. Un jardin où l'on a le goût de retourner.

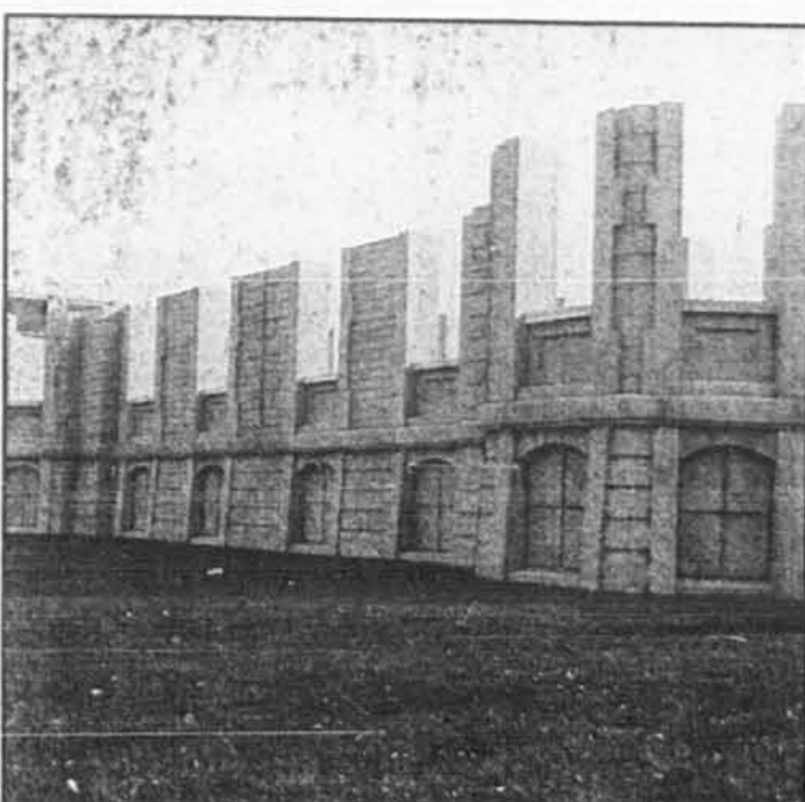
Bien au-delà du «un pourcent»
Le CCA n'aurait jamais pu s'offrir un tel jardin s'il s'en était

tenu au Programme d'intégration des arts à l'architecture, programme dit du «un pour cent». Tout au plus aurait-il pu se payer, avec \$150 000, une seule des sculptures de Melvin Charney. On estime que le jardin coûte, en effet, près de \$2 millions.

Mais le Centre canadien d'architecture a tout de même suivi le mode de sélection des artistes conçu par le ministère des Affaires culturelles et la lutte fut serrée, me dit-on, entre deux candidats: Michel Goulet et Melvin Charney.

M. Charney est donc un artiste choyé dans la mesure où il a eu droit à un budget exceptionnel pour réaliser ses bonnes idées.

Et cela fait réfléchir sur l'art dans les lieux publics. Au lieu de disperser des fonds, comme on le fait dans le cadre du Programme du un pour cent, entre une pléiade d'artistes que l'on utilise le plus souvent pour doter les lieux publics d'objets décoratifs, peut-être aurions-nous intérêt à choyer quelques grands projets et à les réserver aux seuls artistes capables vraiment de relever le défi de l'art public. Et ils ne sont pas nombreux.



La façade du jardin du Centre canadien d'architecture, miroir de la façade de la maison Shaughnessy. PHOTO JEAN-YVES LETOURNEAU, La Presse

RESTAURANTS

Avec Suggestions
CUISINE DU MARCHÉ

Suggestions,
parce que chez nous, le patron ou le chef seront toujours présents pour vous conseiller sur le choix d'un plat, d'un repas complet et ce, en fonction du marché, de la saison, et de nos spécialités

Jean-Claude Besnard
Norbert Milhet
Vos chefs et hôtes

Fermé dimanche et lundi
Ouvert dès 17 h 30
Stationnement privé à l'arrière

5296,
boul. Lévesque Est,
St-Vincent-de-Paul,
Laval H7C 1N1
Tél.: 664-2244

Nous avons tout dit...

LE BRUNCH GOURMAND DE

16,50\$ TABLE D'HÔTE
MIDI et SOIR

Rive Gauche

Réservations: **BELOEIL**
467-4477 (Lortie 112, Route 20)

FESTIVAL DE LANGOUSTINES

INCLUANT POTAGE DU JOUR ou SALADE CESAR **12,95\$**

TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS
ATMOSPHERE INTIME

DÎNER D'AFFAIRES DU LUNDI AU VENDREDI

Après le jour

(LES HUITRES FRAICHES OU ROCKEFELLER EN FÊTE)

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT POUR VOS PARTIES DES FÊTES
TOUT POUR GROUPES

Rés.: 527-4141
901, RUE RACHEL EST LICENCE DE LA S.A.O.

LE SABAYON

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

Réservez maintenant pour Noël. Prix spéciaux pour les groupes

666, rue Sherbrooke Ouest, coin University
Réservations: 288-0373 ou 288-3872
(Fermé le lundi soir) Stationnement gratuit après 18 h

Dans le Vieux Montréal
AUBERGE LA BELLE POULE ET LE VIEUX RAFIOT
406, rue Saint-Sulpice. Réservations suggérées au 288-7770
Stationnement facile • Réservez tôt pour vos parties des fêtes

AMATEURS D'HUITRES tous les soirs à partir de 18 h

22\$ par personne

- Huitres sur écaillés à volonté
- Soupe aux huitres
- Feuilleté aux huitres et aux moules
- Moules marinières
- Gratin d'huitres
- Baignets d'huitres tartares
- Entrecôte surchoix grillés
- Comptoirs aux multiples salades

RAMADA RENAISSANCE HOTEL DU PARC

2000\$ par personne (taxe et service en sus)

1000\$ enfant de 6 à 12 ans

500\$ enfants de moins de 6 ans (taxe et service) en sus

DÎNERS DANSANTS

BUFFET TOUS LES SAMEDIS à compter de 19 h

MUSIQUE Trio de Paul Tobey
Dîner dansant tous les vendredis et samedis pendant le mois de décembre, pour vos réceptions de Noël

BRUNCH Tous les dimanches 11 h 30 à 15 h

EN VEDETTE
NATALIE CHOQUETTE & HANY KORIATY

Clown et coin spécial pour les enfants

Pour réservations: (514) 288-6666
3625, av. du Parc, Mtl, Qc H2X 3P8

RESTAURANTS

Forchetta Romana
CUISINE TYPIQUEMENT ITALIENNE

Dîner d'affaires • Table d'hôte le soir
RÉS.: 278-1742

7855, RUE ST-DENIS entre Jarry et Villery

L'Amalfitana

Cuisine typiquement italienne
1831, boul. René-Lévesque Est
RÉS.: 523-2483
Fermé le dimanche

RESTAURANT BAR

LOUISE BARDIER

L'EXCELLENTE CUISINE DU CHEF RUBERTO MONTINA de Milan

Tous les jours dîners d'affaires 8.50\$, 5 à 7 — Bar 2 pour 1. Du lundi au samedi, table d'hôte à 16.50\$, de 17 h à 24 h. Fermé dimanche.

1230, De Maisonneuve ouest
Réservations: 288-2282

La Boîte à Lily Un petit goût de Brél!

Fine cuisine française
2-3-4 mex. DIDIER, 4 accordéonistes chanteurs
Réservé maintenant pour vos parties des fêtes

Le Bistrot d'autrefois
Réservé tout
1229, rue St-Hubert 842-2808

RESTAURANT

À LAVAL BAROLO
GASTRONOMIE ITALIENNE

2200, BOUL. CURÉ-LABELLE • 682-7450
CHOMÉDEY, LAVAL, QUÉBEC

MIDI: Dîner d'hommes d'affaires
SOIR: Table d'hôte

FERMÉ LE DIMANCHE

BRUNCH DU DIMANCHE
POUR TOUTE LA FAMILLE

- NOTRE SUPER-BUFFET DE 75 ALIMENTS • 10 PLATS CHAUDS • JAMBON FUME GLACE • RÔTI DE BOEUF CHICAGO • COMPTOIR À DESERTS COMPLET

EN VEDETTE
RICHARD SAUNDERS MAGICIEN
UN OUFLE DE MODE PAR *influence*

ADULTES: 12,95\$
ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS: 3,95\$

La Diligence
7385, BOUL. DÉCARIE / 731-7771

NOUVEAU À MONTRÉAL

APERITIVO
FINE CUISINE ITALIENNE

DÎNER D'AFFAIRES à partir de **\$6,95**

TOUS LES SOIRS
TABLE D'HÔTE IRRESISTIBLE

Réservez maintenant pour vos parties des fêtes de fin d'année.

«Un ristorante vero italiano»
2920, rue Fleury Est (près du boul. Saint-Michel)
Réservation: 387-1713

RESTAURANTS

Buono Brunch Bon Brunch

Pour les gourmets en ballade, tous les chemins mènent au Reine. Première escale: Le Beaver Club où un brunch exquis célèbre les nuances des spécialités régionales françaises. Comme prochaine escale: Le Montréalais. Buono brunch! L'Amaretto se marie aux crêpes. Les délices d'Italie ont l'accent du soleil. Venez découvrir, le dimanche, le nouveau monde des Vieux pays.

17,75\$ **21,75\$**

Hôtels et Villégiatures • Canadien Pacifique

Le Reine Elizabeth
Réservation: 861-3511

L'AUTOMNE DU PORTUGAL À MONTRÉAL AU: **Solmar**

Dîner gala avec vin inclus
Fados et danse 365 soirs

Chance de gagner 2 voyages au Portugal via *top*
Souvenir aux dames

111, rue Saint-Paul est 861-4562
Stationnement FAX: 878-4764

Cuisine française appréciée au goût des gens d'ici

le st-malo inc. Fermé le dimanche
514) 845-6327

1605, rue St-Denis
Montréal, Québec

FINE CUISINE ITALIENNE
OUVERT DIMANCHE

DÎNER D'AFFAIRES 12H À 18H

LA CAMPAGNOLA
1299, rue de la Montagne 866-3234

CUISINE FRANÇAISE FAITE PAR LES PATRONS

Le Garçonnier
2098, rue Jean-Talon (angle av. de Lorimier) 725-9077

Table d'hôte tous les soirs. Groupes jusqu'à 50 personnes
Ouvert tous les jours de 11 h à 23 h
Samedi et dimanche de 17 h à 23 h
Fermé le lundi.

la Goélette
8551, BOUL. SAINT-LAURENT
388-9393 (près de Crémazie)

DÉJÀ 10 ANS
Pour cette occasion nous vous offrons le menu suivant:

FESTIVAL Moules et huîtres à partir de **4,95\$**

FESTIN 10e ANNIVERSAIRE Pour 2
1 bouteille de vin importée
entres: salade César ou soupe aux palourdes
repas au choix:
Surf 'N Turf
Langoustines grillées ou Homards frais.
dessert et café. Informez-vous du prix.
STATIONNEMENT GRATUIT
HALL DE RECEPTION
et bien sûr, le service exceptionnel de la Goélette.

Une maison réputée pour la fraîcheur de ses fruits de mer et sa fine cuisine française.

APPORTEZ VOTRE VIN

Le Flocon
540, rue Duluth est, Montréal
Réservez maintenant pour vos parties des fêtes. 844-0713

TABLE D'HÔTE à partir de **13,95\$**

NOS MOULES **12,95\$**
à
servies de 8 façons différentes
Ouvert du lundi au dimanche de 16 h à 23 h 30

Buffet Vendredi, samedi et dimanche soir dès 17 heures.
Rôti de boeuf à volonté

Brunch Dimanche de 10 h 30 à 15 h
Oufs et crêpes préparés à votre goût

Le Relais Desjardins

FINE CUISINE
Table d'hôte tous les jours

SPECIAL DE NOVEMBRE
BALLOTINE DE POULET PÉRIGOURDINE
12,99 \$ incluant salade et dessert. thé ou café

MUSICIENS
Salles de réceptions disponibles
RÉSERVEZ TÔT POUR LE TEMPS DES FÊTES.

295 ouest, rue Saint-Charles, Longueuil
3 minutes à l'est du pont Jacques-Cartier

677-6378

Stationnement gratuit
Principales cartes de crédit acceptées

CUISINE FRANÇAISE - SPÉCIALITÉS QUÉBÉCOISES

BRUNCH service à 11 h et 13 h 30, 13,95\$
BUFFET-SANTE du lundi au vendredi midi, 8,95 \$
TABLE D'HÔTE tous les soirs, 18,95 \$

SOUPER-CONCERT LE 24 NOV. «OPÉRETTE VIENNOISE» (une *COMPLÉ*
SUPPLÉMENTAIRE le 26 novembre 415, rue Bonsecours, Vieux-Montréal
Tél.: 849-3535

Les Filles Du Roy STATIONNEMENT GRATUIT

LE VIEUX PÊCHEUR restaurant maritime

VALEUR INCOMPARABLE

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

CÔTE DE BOEUF AU JUS 14 on. **12,95\$**

LUNDI: JOUR DES GREVETTES **13,95\$**
Crevettes «Ocean Garden» à volonté par pers.

MARDI FESTIN DE GRABES **16,95\$**
Pattes de crabes «QUEEN» à volonté par pers.

SAM. 14 OCT. PETONCLES AU SHERRY
DIM. 15 OCT. BROCHETTE DE POULET et 3 GREVETTES GÉANTES
LUN. 16 OCT. PRE et MAREE (Filet mignon, 6 on. et 3 scampi d'Islande)

MAR. 17 OCT. DÎNER, SCAMPI D'ISLANDE
MER. 18 OCT. BROCHETTE DE GREVETTES GÉANTES et PETONCLES **10,95\$**

JEU. 19 OCT. DÎNER, GREVETTES et SCAMPI D'ISLANDE
VEN. 20 OCT. 1/2 LIVRE DE GREVETTES DÉCORTIQUÉES AU BEURRE À L'AIL

INCLUANT: pain et beurre, salade verte fraîche ou salade de chou crémeuse, pomme de terre au four ou frites, ou riz savoureux et légumes frais.

HOMARD VIVANT 1/4 LB 14,95\$ par personne

TABLE D'HÔTE POUR SOUPER HÂTIF
5 SUCCULENTES QUEUES DE HOMARD DES CARAÏBES ou FILET DE SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE ou 6 on. FILET MIGNON et 3 QUEUES DE HOMARD DES CARAÏBES. **9,95\$**

Y compris: Soupe du jour maison ou jus de tomate, salade verte ou salade de chou, dessert, café ou thé.
DU DIMANCHE AU VENDREDI, DE 17 H À 18 H 30

1300, Transcanadienne, Dorval
(Station-service Ultramar, à l'est du boul. des Sources)
STATIONNEMENT GRATUIT Pour réserver, composez: 683-1320

Buffet des vignobles

Laissez-vous charmer par la France. Venez déguster notre sélection de vins et plats typiquement français. Un vrai festin.

Buvez, dansez et mangez à volonté

\$24,95 (taxe et service en sus.)

LE CLAVIER
Hôtel Ramada
6600 Côte de Liesse
Stationnement gratuit
RÉSERVATIONS S.V.P. APPELEZ **342-2262**

Tous les samedis soirs excepté le mois de décembre

Du vin

La SAQ victime de son succès...

JACQUES BENOIT



Les opérations comme celle que le SAQ vient d'effectuer avec les meilleurs bordaux rouges 1986 font... boules de neige!

Les vins avaient été achetés en primeur, c'est-à-dire au moment où ils étaient encore en fûts, au printemps 1987, et les consommateurs québécois pouvaient les commander par le courrier.

Or, d'une opération à l'autre (celle-ci était la quatrième), le nombre de commandes faites par le courrier et les quantités de vins commandées grimpent en flèche. Ainsi, environ 75 p. cent des bouteilles dont disposait la société d'Etat furent vendues cette fois par la poste, contre la moitié de cela lors de l'opération précédente.

Pour cette dernière — crus bourgeois du Médoc 1986 —, le printemps dernier, la SAQ avait tenté de répartir les bouteilles de chaque vin donné entre tous ceux qui en avaient commandé.

Mais cela avait créé du ressentiment, surtout chez les amateurs qui s'étaient empressés de passer leur commande et qui se retrouvaient avec une ou deux bouteilles, alors qu'ils en avaient commandé beaucoup plus!

«Premier arrivé, premier servi», a décrété cette fois la Société des alcools, pour éviter les querelles.

Victime de son succès, jamais la SAQ n'a cependant été aussi critiquée qu'aujourd'hui! Pour la bonne raison que de nombreux amateurs, fortunés ou peu fortunés — et jusqu'à certains restaurateurs qui comptent parmi les plus importants clients — n'ont pas réussi à mettre la main sur une seule bouteille de vins très convoités!

Et puis, dans bien des cas, des consommateurs n'ont pas eu de bouteilles du tout.

D'autres, y compris des particuliers, se retrouvent avec parfois plusieurs caisses du même vin, l'exemple le plus frappant étant celui d'un Montréalais (fortuné, bien sûr) qui a obtenu huit caisses du Château Lynch-Bages d'appellation Pauillac, lequel se vendait \$44,50 la bouteille.

Autre résultat malheureux, moins de la moitié des vins (27, en fait) sur les 60 qui étaient offerts restaient pour la mise en vente publique, vendredi dernier. Tous les produits vedettes, eux, tels les Châteaux Margaux, Mouton-Rothschild, Las Cases, Gruaud-Larose, etc. etc. étaient déjà épuisés.

Il y a des produits qu'on aurait vendus trois fois plus, si on en avait eus», a indiqué le directeur du service des activités promotionnelles de la SAQ, M. Daniel Farèse.

Le moyen de remédier à ces problèmes?

Un grand pas en avant serait fait si la SAQ imposait une limite à la quantité du même vin que peut commander un client (la

quantité pourrait bien sûr être plus élevée dans les cas des restaurateurs), surtout en ce qui regarde les produits vedettes.

De la sorte, beaucoup plus de clients pourraient en obtenir.

Une autre initiative souhaitable serait de garder une certaine quantité (même petite) de chaque vin offert, pour la mise en vente publique, à tout le moins pour les quatre Maisons des vins, à l'intention entre autres des amateurs débutants qui souvent n'achètent qu'une ou deux bouteilles.

Ceci dit, il serait absurde de reprocher à la SAQ ces opérations de grande envergure.

Il faut au contraire l'en féliciter et se réjouir que, après des années d'immobilisme, la société d'Etat multiplie les initiatives de cette sorte, d'autant plus que les prix des vins — particulièrement cette fois-ci — étaient très avantageux et, grosso modo, comparables aux prix aux États-Unis.

Il existe enfin une autre solution, qui serait peut-être la meilleure de toutes. A savoir que la SAQ se décide à faire une véritable opération primeurs, comme le font les marchands de Londres, mais aussi de plusieurs villes américaines, telles New York, Washington, etc.

En bref, la clientèle commanderait — et paierait — ses vins dès le printemps suivant les vendanges (au printemps prochain pour les vins du millésime 1989, par exemple), au moment des achats en primeur de la SAQ, laquelle les livrerait à ses clients à

leur arrivée sur le marché quel que 16 mois plus tard.

Pour répondre adéquatement à la demande, toutefois, sans doute faudrait-il que la société d'Etat hausse l'importance de ses achats des vins vedettes... produits qu'elle connaît bien puisque ce sont les mêmes d'un millésime à l'autre: Margaux, Mouton-Rothschild, Léoville-Las Cases, Lynch-Bages, Gruaud-Larose, Ducru-Beaucaillou, Cos d'Estournel, Pichon-Lalande, Chasse-Spleen, Sociando-Mallet, Haut-Marbuzet, etc.

La question, peut-on ajouter, est à l'étude à la SAQ, qui songe sérieusement à opter pour cette façon de faire.

Les vins qui restent

Aussi déçus que soient bien amateurs qui n'ont pas obtenu les vins qu'ils désiraient, il faut souligner qu'on trouve néanmoins encore, dans les 22 points de vente qui les offrent, plusieurs très beaux bordaux de cette série de 60.

Exemples: **Cantemerle** (\$35) et **Mouton Baronne Philippe** (\$34), tous deux très riches, **Haut-Bataille** (\$27,70), moins puissant mais d'un équilibre parfait, **Marquis de Terme** (\$32,50), élégant et charnu, **Domaine de Chevalier** (\$55), austère pour l'instant mais qui fera de toute évidence un très beau vin.

Aux consommateurs que ces prix effraient, je recommande de nouveau, comme je l'ai fait précédemment, le **Belgrave Haut-Médoc 86** (\$23,20). Vendu moins cher que tous les

60 vins offerts dans l'opération à laquelle on vient d'assister, ce vin typé 1986 — très coloré, compact et avec beaucoup de matière, mais aussi de distinction en bouche — est, à mon sens, de qualité égale et dans bien des cas supérieure à plus d'une vingtaine des 60 produits qui ont été vendus par le courrier...

Et puis, on ne le trouve pas seulement aux Maisons des vins, mais dans plusieurs succursales. Bref, de quoi se consoler, d'autant plus qu'il s'agit d'un cru classé du Médoc!

Des bourgognes rouges

Récemment, je déplorais dans cette page les prix très élevés des bourgognes rouges. Un record vient sans doute d'être fracassé avec le **Bonnes Mares 85 Jadot**, tout juste arrivé et qui se vend \$102! Je ne l'ai pas goûté, tout en ayant dégusté les bourgognes rouges suivants:

■ **Domaine de Millefleurs Passetoutgrain 88** (\$10,35), vendu dans toutes les succursales. Plutôt léger, plaisant malgré son acidité assez marquée. Élaboré avec 90 p. cent de Pinot noir et 10 p. cent de Gamay — le cépage des Beaujolais —, c'est néanmoins, m'a-t-il semblé, le Gamay qui domine. Bien, mais pas spécial.

■ **Le Bourgogne Faiveley 86** (\$11,70), qu'on reverra bientôt, est, lui, un vin typé Pinot noir. Peu coloré, peu corsé, très légèrement tannique et lui aussi assez acide (mais sans excès), il offre un rapport qualité-prix nettement supérieur. Un bourgogne

pour ceux qui n'ont pas, normalement, les moyens de s'en offrir! Maisons des vins (MV).

■ Assez foncé pour un bourgogne, le **Bourgogne Rodet Vieilles Vignes 86** (\$15,40, MV) a un bouquet bien fruité, une certaine chair en bouche, mais ses saveurs austères et ses tannins un peu agressifs le rendent pour l'instant assez revêche. A laisser vieillir deux ou trois ans.

■ **Beaune 1er cru Bouchard Père 85** (\$36, MV). Très foncé comme bourgogne, avec un bouquet bien fruité, d'une richesse peu commune. Bien charnu en bouche, relativement tannique, austère lui aussi pour l'instant, c'est un vin qui se sera sans doute métamorphosé en un très beau bourgogne vers 1995.

■ **Nuits Saint-Georges Les Boudots Mongeard-Mugneret 86** (\$36, MV). Peu coloré, c'est un vin au bouquet plutôt délicat et gracieux, très vanillé, moyennement corsé, souple en bouche. Délicieux, mais cher. A boire dès maintenant et à ne pas garder plus d'un ou deux ans.

■ **Corton Clos des Cortons Faiveley 84** (\$46,75, MV). Rouge clair, très boisé — il sent même un peu le sucre brûlé —, un vin aux saveurs très marquées par le chêne, au goût d'aliment... fumé. Un joli vin malgré le millésime, mais qui c'est cher!

■ **Corton-Bressandes Sénard 83** (\$57, MV). Assez coloré, très boisé, avec des odeurs et des saveurs un peu végétales, beaucoup de tannins. Sévère, manquant de fruité, à laisser vieillir quatre ou cinq ans. Trop cher lui aussi, même s'il embellira.

Le super-soir de la marine plus excitante que jamais sous le thème **«LA CROISIÈRE EN DÉLIRE»**. Le capitaine vous invite à une soirée-spectacle inoubliable incluant: une orgue à quatre international arrosée d'une bouteille de vin par pers. avec service en patino à roulettes dans. Un seul prix tout compris! Réservez tôt pour vos parties des fêtes

Tous les dimanches, SUPER-BUFFET-BRUNCH à partir de 11 h 12,50\$ par pers. Prière de réserver

le vieux rafiot
406, rue St-Sulpice, Vieux-Montréal
Rév.: 288-7770

FONDUE CHINOISE À VOLONTÉ EN TABLE D'HÔTE

Sur réservation LES SAMEDIS ET DIMANCHES CHOIX DE 3 TABLES D'HÔTE Réservez pour la période des fêtes

Les Trois Lanternes

6218, rue St-Denis
Sur réservation 276-9971

Restaurant **aux chutes de Richelieu**

Brunch tous les dimanches (Table d'hôte, midi et soir, et menu gastronomique)

486, Tère Rue, Richelieu Tél.: (514) 658-6889

SPECIALITES MAROCAINES AUTHENTIQUES 11 ANS DE LA

COUSCOUS • PASTILLA • MÉCHOUI

PARTIES DE NOEL PRINCES COMPAGNIE RESERVEZ MAINTENANT

Traiteur pour toutes occasions

Meilleur restaurant

Service de vol et de parking

Gaît et Millau

Medina

DANSEUSES DU VENTRE EN SPECTACLES

3464, rue Saint-Denis
Tous les soirs 17h30 à 22h 282-0359

Restaurant **Mirada**

Spécialités: bifteck, fruits de mer et pâtes italiennes

SUPER-FESTIVAL DU BIFTECK À partir de 11,75\$

servi avec soupe et salade César ou du chef

- Entrécôte rôtiée forestière**, grillée sur charbon et garnie de champignons, servie avec pomme de terre Elisabeth farcie d'épinards à la crème et légumes frais de la saison.
- Steak à la Madagascar**, steak du surlonge coupe New York flambé au cognac et garni de tomates grillées, cœur de palmier et sauce béarnaise, servi avec pomme de terre Elisabeth farcie d'épinards à la crème et légumes frais de la saison.
- Assiette Neptuno**, nos délices de la mer: demi-homard grillé, 2 langoustines, 3 crevettes et 3 huîtres Rockefeller, le tout servi avec riz et beurre à l'ail.

5222, rue Sherbrooke Est
Rév.: 255-5744

Stationnement disponible
Groupes de 10 à 250 pers.
Réservez tôt pour vos parties des Fêtes, de bureau, etc.

436, PLACE JACQUES-CARTIER VIEUX MONTREAL

RESERVATIONS: 861-1386

le triphon

SUPER PARTY D'HUITRES 1989 2150\$

Tous les jeudis, vendredis, samedis, dimanches, à partir de 18 h

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

Venez déguster nos menus, dégustation de coquillages (huîtres, moules, palourdes, crevettes, bigorneaux, etc.)

Une «SURPRISE» dimanche

LE BRUNCH MUSICAL À VOLONTÉ 13,95\$ par pers. avec PAUL à l'accordéon

Tous les soirs, super-table d'hôte À partir de **790\$**

STATIONNEMENT FACILE

N'oubliez pas de réserver tôt pour vos parties des fêtes.

Bulch Bouchard

FESTIVAL DE CREVETTES ET FILET MIGNON

repas complet à partir de **12,95\$**

NOUVEAU

REYNALDO pianiste-chanteur les jeudis et vendredis

SAMEDI SOIR super musical avec **DENIS LAVERGNE ET SES INVITES** extraits de comédies musicales, opérettes, airs populaires, etc.

Salles de réception disponibles

Menus à prix spéciaux pour groupes

881, boul. de Maisonneuve est
Rév.: 527-1221

Metro Bern-UQAM
Sortie couloir Dupuis

LE ROMANÈCHE

Spécialité roumaine et cuisine française

MUSIQUE ET CHANSONS DU JEUDI AU DIMANCHE

Ferme lundi et mardi soir

Table d'hôte 10,95\$ à partir de

5412, av. du Parc (coin rue Saint-Viateur)

RESERVEZ TÔT POUR VOS PARTIES DES FÊTES, DE BUREAU, D'ANNIVERSAIRE, ETC.

273-1437

RESTAURANT **LES CRUSTACÉS**

5 SPÉCIAUX

- Crabe et crevettes
- Truite saumonée
- Filet de poulet et crevettes
- Steak au poivre
- Langoustines grillées

11,95\$ chacun

FESTIVAL DES HUITRES fraîches • fines • littorines • en soupe

TABLE D'HÔTE à partir de **15,95\$**

ASSIETTE DU PECHEUR pour 2 pers. **43,95\$**

Inclus: soupe ou salade, dessert et café et une surprise. Gâteau d'anniversaire gratuit sur réservation

5706, rue Sherbrooke Est, Montréal (coin rue Dickson) Réservation: 256-2185

Pâtes-partie!

Le buffet molto italiano!

Si vous aimez la cuisine italienne, vous allez adorer à coup sûr le buffet gaudioso au restaurant La Bourgade. Tous les vendredis et samedis, de 18h00 à 22h30, vous pourrez déguster de merveilleux mets italiens avec antipasto et autres délices culinaires.

14,95\$ (enfants de 10 ans ou moins, 7,50\$)

Pour réserver, composez le 878-2332.

BONAVENTURE HILTON INTERNATIONAL
1, Place Bonaventure, Montréal (Québec) H5A 1E4

Casa Galicia

Membre A.D.R.Q.

LA CASA DE LA PAELLA À MTL.

INCLUS ENTRÉES AU CHOIX: Soupe de homard • Fruits de mer gratinés • Soupe à l'oignon • Escargots à l'ail • Moules à la Valenciana • Salade du chef

CHOIX DE PAELLAS:

- Paella aux fruits de mer et poulet \$17,95
- Paella aux fruits de mer et agneau \$17,95
- Paella aux fruits de mer et lapin \$18,95
- Paella aux crevettes \$19,95
- Paella aux fruits de mer et homard \$20,95
- Paella maison inclus dessert, café ou thé \$13,95
- Paella végétarienne \$13,95

Table d'hôte tous les jours plus de 16 spécialités au choix. Dîner d'affaires jusqu'à **10,95\$**

La paella, la zarzuela et la sangria les meilleures au villo.

Toutes nos paellas sont faites avec du safran d'Espagne.

Salle de réception pour 80 personnes.

2087, rue SAINT-DENIS 843-6698

LE PIMENT ROUGE WINDSOR LAURIER

CUISINE SZECHWANNNAISE D'UNE CLASSE À PART

«Du grand art culinaire chinois»

«Un plaisir sans cesse renouvelé»

Centre-ville de Montréal 1170, rue Peel 866-7816

Outremont 1020, av. Laurier ouest 272-2828

Richard Bizier et Normand Harvey
Au Jour le Jour (Radio-Canada)

Le Troque à Lina

CUISINE FRANÇAISE

RÉCEPTION LE SAMEDI

Sooper en musique et en chansons LE SAMEDI!

Heures d'ouverture: Lundi à samedi de 11h à 22h

465, rue St-Jean, Montréal, Québec H2Y 2R8
Tél.: (514) 842-6403

Le Piemontais

Cuisine italienne et française

Nous vous attendons avant ou après le théâtre

1145 A, rue De Bullion
861-8122 Fermé le dimanche

Le Caveau

La petite boîte où l'on mange bien.

Table d'hôte midi et soir
Salon privé disponible
Ouvert le dimanche

Au 2063, rue Victoria
844-1624

VOTRE GUIDE DES BONNES TABLES À MONTRÉAL

L'Armoricain

Un vent de Bretagne dans la cuisine française!

1550, Fullum (coin Maisonneuve)
523-2551

Fermé le dimanche

RESTAURANT PORTO FINO

Grande cuisine italienne

2040, rue de la Montagne
849-2225 849-0726

TROÏKA

Restaurant et bar

Le charme de la Russie d'autrefois!

Cuisine russe et internationale exquise: atmosphère irrésistible; musiciens; caviar frais et blinis; poulet à la Kiev, boeuf Stroganoff... et d'incompréhensibles vodkas russes.

2171, rue Crescent 849-9333

LES HALLES

Le cœur de Paris

Pensez à réserver pour vos réunions des Fêtes.

1450, rue Crescent
844-2328

Menu du jour du mardi au vendredi

Le soir, nos spécialités ou notre table d'hôte gourmande du lundi au samedi

Acceptations de groupes jusqu'à 45 personnes

J. Landrieu, propriétaire depuis 1971

à deux pas du théâtre Saint-Denis
Venez à l'avant-spectacle!

la sila

Le raffinement de la cuisine italienne

Ouvert à partir de 17h30
2040, rue St-Denis
844-5083

ÉLÉGANCE ET RAFFINEMENT D'ITALIE

Musique «Live» au piano le soir

Baci

RESTAURANT-BAR
2095, McGill COLLEGE, MONTREAL
TEL: 288-7901

Sancho Panza

CUISINE TYPIQUE ESPAGNOLE ET FRANÇAISE

SPECTACLE DE FLAMENCO

JEUDI ET VENDREDI 20h30
SAMEDI 20h30 et 21h30

SOUPER DANSANT SAMEDI!

OUVERT TOUTS LES JOURS

MENU SPECIAL POUR GROUPE

3458 AVENUE DU PARC
PRÈS DE LA RUE SHERBROOKE
844 0558

LA RAPIÈRE

«Le BON PÈRE»

La vraie cuisine française régionale du sud-ouest

Vos hôtes: Louis et Lise Naud
1490, rue STANLEY (Metro Peel)
844-8920 - 844-5670

Salle de réception, groupes de 10 à 50 - fermé le dimanche

La Capannina

Restaurant Italien

Vos Hôtes: Kitty, Mariano et Alzetta

Facilité pour groupe de 20 à 60 pers.

2022, STANLEY 845-1852

Ferme le dimanche

ÎLE DE FRANCE

Restaurant français élégant
Piano-bar tous les soirs
Souper dansant samedi soir

801, de Maisonneuve ouest
849-6331

Stationnement au sous-sol

Restaurants

Une résurrection dans le Vieux Montréal

FRANÇOISE KAYLER

L'enseigne a changé, mais le décor est resté le même. Un peu rafraîchi le Petit Havre est devenu le restaurant Claude Postel. Cette nouvelle maison renoue avec une ancienne tradition, celle de baptiser un établissement du nom de son propriétaire, de son cuisinier.

Dans le Vieux Montréal c'est comme une résurrection. Peut-être parce qu'un prédécesseur a déjà eu là une heure de gloire. Peut-être parce que les lieux sont chargés d'histoire plus ou moins ancienne. On dit que Sarah Bernard s'est arrêtée dans cet ancien hôtel. On sait, mais on dit moins que la morgue de Montréal a déjà eu cette adresse. C'est l'un des charmes de ce quartier de supporter que l'on puisse y remuer la poussière.

Derrière une façade que l'on remarque peu dans la pente de la rue, la maison est belle. Elle a

quelque chose de sérieux, d'un peu austère, une tenue de bon aloi. Passé le vestibule d'entrée deux grandes salles sont aménagées, chacune indépendante de l'autre. Le décor est sobre et élégant, avec quelques touches raffinées. Du côté de la rue de grandes fenêtres participent autant au décor qu'à l'ambiance. L'atmosphère est sereine et comme habitée. C'est une grande maison, mais c'est une maison et, quand le cuisinier fait le tour des tables, c'est avec l'aisance de quelqu'un qui est chez lui. Et cela peut être pour proposer un plat qui n'était pas au menu.

Saumon au Jerez
Salade de mâche aux pétoncles
Ris de veau aux morilles
Filet mignon à la ficelle
Tarte au citron
Paris-Brest
Cafés
Menu pour deux, avant vin, taxe et service: 571

La cuisine de ce restaurant est une cuisine signée. Ni cuisine

nouvelle, ni cuisine d'avant la nouvelle, elle accroche les qualités de l'une et de l'autre en évitant d'en avoir les défauts.

Le saumon au Jerez n'était pas au menu. C'était une savante préparation, une sorte de création d'un poisson imaginaire qui se trouvait présenté, en une seule pièce et faisant corps, dans sa version fraîche et dans sa version fumée. C'était étonnant de texture et de saveur. Ce plat de haut goût s'appuyait sur une sauce où la crème servait de support au piquant de l'échalote et au parfum nerveux du vin. Le plat était généreux, généreusement servi, réjouissant à la dégustation mais sûrement un peu trop largement calculé pour paraître au moment de l'entrée.

La salade de mâche aux pétoncles offre un coup d'oeil ravissant, belles feuilles de mâche d'un vert profond entouré d'une couronne légère de trèfle pour servir de lit à des noix de pétoncles immaculées. C'est une belle

Claude Postel

RESTAURANT • BAR • TRAITEUR



et bonne entrée, légère et rafraîchissante, servie elle aussi sans calcul.

Claude Postel a retrouvé le boeuf à la ficelle... un boeuf qui n'a rien de plébéien. C'est un filet mignon qui fait les frais de ce pot-au-feu luxueux. Une viande coupée largement, tendre et cui-

te à la perfection, saisie par la vapeur au lieu d'être mordue par le feu, aux fibres douces, d'une saveur délicate et bien différente de celle du filet mignon habituel.

Petits légumes cuits à la mesure de chacun, bouillon léger et plein de saveurs complètent cet-

te belle présentation. Avec les condiments d'usage.

Le ris de veau que l'on adoucit souvent est présenté dans ce restaurant avec une sorte de coup de fouet qui lui va bien. C'est un plat nerveux, fait de contrastes, où l'abats tient l'équilibre. Il est servi rond et moelleux au milieu de l'assiette, entouré de ces champignons sombres, d'une douceur trompeuse, sur une sauce que ponctue la saveur prononcée du jambon. C'est un plat qui plaira à ceux qui recherchent une cuisine «de caractère».

Au dessert, le cuisinier se rappelle qu'il est aussi pâtissier. Le Paris-Brest est une préparation des beaux jours. La tarte au citron aussi.

CLAUDE POSTEL
445 rue Saint-Vincent
Vieux Montréal
875-5067

LA MER À BOIRE
429, rue St-Vincent
Vieux-Montréal
Rés.: 397-9610
FESTIVAL DU HOMARD
NOUVEAU MENU TABLE
D'HÔTE JOUR ET SOIR
RÉSERVEZ TOUT POUR VOS
PARTIES DES FÊTES
VENEZ VOUS RECHAUFFER
PRÈS DE NOTRE FOYER
Salle de réception disponible.

Lanterna Verde
Du 16 au 25 Novembre
Festive
Gastronomique Italienne
620 A boul. St-Jean, Pointe-Clair
695-5333
Salle de réception

BETTER
RESTAURANT®
SAUCISSES EUROPEENNES
ET BIERES IMPORTEES
Montréal
4382, boul. Saint-Laurent 845-4554
1310, boul. de Maisonneuve est 625-3832
1430, rue Stanley, métro Peel 848-9859
160, rue Notre-Dame est 861-2617
Saint-Sauveur
61, rue de la Gare 227-8591

CUISINE FRANÇAISE
ET SPECIALITE CREVETTES
RESTAURANT
Mes Mauvais Garçons
TABLE D'HÔTE
Réservez maintenant pour vos
parties du temps des Fêtes.
Ferme le lundi
4466, rue Marquette
angle Mont-Royal
Réservation: (514) 524-7989

LE TRICOLEUR
TABLE D'HÔTE 16\$
OUVERT LE DIMANCHE
Menu du samedi et du dimanche
Soupe à l'oignon gratinée
OU Champignons farcis Fribourg
OU Filet de doré à l'oseille
escalope de veau aux 2 poivres
OU Profiteroles au chocolat
poire Belle Hélène
2065, rue Bishop Rés.: 843-7745

L'ULTIME
Une découverte gastronomique.
Restaurant de fine cuisine
5393, boul. Gouin ouest
332-1706 Stationnement
Salon pour vos réceptions de groupe

AU VIEUX DULUTH®
FESTIVAL
DE LANGOUSTINES
ET DE CREVETTES
Crevettes provençales
Crevettes Papillon
Filet mignon et crevettes papillon
Assiette de langoustines
et de crevettes
Festin Terre Mer
Assiette de langoustines
À PARTIR DE 9.95\$
APPORTEZ VOTRE VIN
Au Vieux Duluth
c'est bon pour le moral!
Nous avons 16 restaurants pour vous servir.
Montréal • Banlieue • Région
© Meuble de commerce Au Vieux Duluth Inc. / © Au Vieux Duluth Inc. 1988

CAFÉ DU BOULEVARD
Fine cuisine
française
Réservation souhaitable
Fermé le dimanche
3735, boul. Saint-Martin
687-8083 687-8087

TOUS LES SAMEDIS
Tour de France gastronomique
Régions différentes
tous les samedis
à partir de
TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS 1395\$
Durant le mois de novembre, venez déguster un festin de gibier.
MARIE-ÈVE
artiste de la chanson et de la télévision, en vedette tous les jeudis, vendredis et samedis.

RESTAURANT
L'AVENURA
Le goût de l'Italie
99, AV. LAURIER OUEST
Rés.: 271-3095
Restaurant officiel des Internationaux Player's

L'INDIGO
BAR RESTAURANT
FRANÇAIS
Table d'hôte chaque soir
Diner d'affaires tous les jours à partir de 11h30.
Dans la même maison au 2e étage.
La meilleure musique de Montréal au H. HENRI CLUB.
1473, boul. René-Lévesque Ouest
933-5145
Fermé le dimanche.

Aux délices de Szechuan
Gastronomie pékinoise et szechuanaise
1735, St-Denis
844-5542
(Membre de l'A.R.Q.)
Le savoir-faire au service du savoir-vivre

La Lucarne d'Outremont
Petit menu et sa couverture d'hiver... 13,50
Hors-d'œuvres d'hiver
Avocat sauce verte
Soupe à l'oignon gratinée
Terrine de volaille
• Rognons dijonnaise
• Foie de veau meunière ou aux framboises
• Cervelle de veau grenobloise
Aiglefin aux petits champignons
Brochette de filet mignon chasseur
Médailon de filet mignon, poivre vert (5 onces)
Escalope de veau ternoise et pâtes fraîches au basilic
Supplément 3,50
Dessert
1030, rue Laurier ouest
279-7355

Menu pour deux 39\$
près de notre foyer
Soupe ou salade
Pâtes penne du bicheron
Veau Emiliana
(veau recouvert de jambon de Parme et fromage doux et nappé de sauce au vin)
Gâteau maison et café
ou, au choix, de l'assiette principale: osso buco, caillots, agneau, rognons, faisans.
Du lundi au jeudi toutes les pâtes 9,95\$
6419, boul. Gouin Ouest
Réservations: 745-3611

Chez Quercus
Menu du petit midi de 450\$ à 795\$
FESTIVAL D'HUITRES 1095\$
la douz.
TABLE D'HÔTE 1495\$
saisonniers à partir de
AVEC MUSICIENNES
Venez déguster notre nouveau menu élaboré par nos chefs, Yves et Robert.
158, rue St-Paul Est
866-5194, 866-5988

Restaurant Da Salvatore
Fine Cuisine

The Gazette, Montreal, Friday, October 20, 1989

B-7

Tout Feu Tout Flamme, une fête pour les papilles.

Des beignets et satay indonésiens, de l'agneau à la sêchouanaise, des blinis et du caviar, un joyeux mélange de poivrons rouges, verts, jaunes et oranges, grillés à la méditerranéenne, des pétoncles en feuille de vigne et du brie grillé.

Voilà qui ne ressemble guère à une rotisserie courante, avec bar et grill, telle qu'on la conçoit en Amérique du Nord, n'est-ce pas? De tout façon, rien, au chic TOUT FEU TOUT FLAMME de l'avenue Laurier, n'est courant ou ordinaire.

Peut-être est-ce le meilleur restaurant de ce genre au pays, à fortiori à Montréal.

Les grillades sur feu de bois de mesquite (un bois odorant importé du Texas) ne constituent certes plus une nouveauté - tout le monde en fait - mais TOUT FEU TOUT FLAMME leur donne une toute nouvelle dimension. Même les appétits les plus blasés sont obligés de répondre à cette séduction de tous sens que l'on pratique ici avec un art consommé.

Quand nous sommes arrivés à ce restaurant installé au dessus du DRUG, au premier étage d'un nouvel édifice voisin du Café Laurier, nous ne désirions qu'un repas simple, une sorte d'antidote à quelques diners trop riches.

Rien de luxueux ou de compliqué: un poisson ou un steak grillé aurait fait l'affaire.

Nous n'avions pas tellement faim, mais en moins de dix minutes nous étions pratiquement en train de saliver à l'odeur délicieuse qui se dégageait du grill placé à l'entrée et visible de toute la salle.

Petite gêne de n'être pas assez chic dans cet élégant décor post-



moderne, vite chassée par l'ambarras de choisir parmi les plats affichés sur un grand tableau noir à roulette ou parmi l'éventail encore plus vaste du menu imprimé.

Nous avons commandé trop de choses; en fait, il nous aurait fallu une bonne douzaine de visites pour céder à toutes nos tentations!

Pour les entrées, notre choix s'arrêta sur l'assiette de satay mélangés (15,50 \$) et sur l'entrée du jour au nord irrésistible d'«oeuf de tigre» (7,50 \$).

Nous avions choisi la plus copieuse des assiettes de satay (une brochette de chacune des quatre sortes) parce que nous avions en mémoire les fines tranches de viande servies ailleurs. Nous n'allions pas tarder à comprendre notre erreur.

Le choix du plat principal était encore plus difficile. La daurade rose, pour deux, avec câpres, citronnelle, gingembre et persil était alléchante, ainsi que le filet de daurade relevé par une sauce thaïlandaise.

Mais je me suis finalement décidé pour de l'espadon grillé proposé au menu du jour (18,50 \$) pendant que mon commensal optait pour l'agneau à la sêchouanaise (18,50 \$).

Deux demi-bouteilles, un muscadet Clos Sablette et un Baujola-Villages mirent un terme à notre délicieux et pénible travail, en nous donnant le temps de détailler l'environnement, bien installé sur nos sièges.

J'espère que quelqu'un proposera du post-modernisme une définition intelligente qui convienne à l'art de la décoration. J'ai déjà posé la question à des douzaines d'architectes et de décorateurs et n'en suis pas plus avancée pour autant. En ce qui me concerne, TOUT FEU TOUT FLAMME incorpore à son décor de nombreux éléments Art Déco (douces courbes arrondies et éclairage indirect), mais en plus articulé et en beaucoup plus intime. En d'autres termes, l'ensemble est très chic, tout en demeurant confortable.

Juste au moment où le parfum des grillades au bois de mesquite allait de l'exaltant au tourant, nos entrées arrivèrent.

L'assiette de satay était très copieuse, plus que suffisante pour servir de plat principal à quiconque. Les fines brochettes de bois s'avéraient être de grandes brochettes de métal, chacune empaquetant deux gros cubes de viande ou de crevette.

L'agneau avait été mariné avec tamarin, curcuma, sauce soja et champignons, le poulet, au sucre de canne, le boeuf, avec échalottes et sauce soja, les crevettes, avec lait de coco, tamarin et cari. Tout

était tendre et juteux (c'est l'avantage de la cuisson rapide que permet le mesquite) et tout était excellent.

Les brochettes étaient joliment présentées sur une grande feuille de bananier, servies avec un sauce piquante aux arachides, ardante et colorée, et accompagnées de Krupuk (chips de crevettes) croustillantes.

L'authentique vedette de ce spectacle était, cependant, l'oeuf de tigre, d'une ressemblance saisissante. Habituellement, on utilise du calmar, mais dans notre cas, c'était de la seiche, roulée avec une tranche de saumon fumé autour d'une pointe d'asperge verte, puis coupée en rondelles d'un pouce. Trempé dans la sauce soja, c'était absolument délicieux.

Il nous a fallu un effort de volonté considérable pour attendre les plats principaux, mais cela en valait la peine. L'énorme darne d'espadon, moelleuse et tendre, parfumée par le mesquite, était l'une des meilleures que je connaisse. Garnie de câpres et de citron, elle était servie avec un beurre-citron et accompagnée d'une salade de tomates et d'oignons, simple, mais très bonne.

L'agneau, pré-coupé dans huit petites côtellettes bien parées, était sublime. Mariné avec sauce soja et sauce hoisin, sésame et zeste de mandarine, il était juteux et tendre, servi rosé (tel que commandé) et garni de bons légumes (carottes, brocoli, chou-fleur).

En accompagnement, nous avions pris aussi un plat de poivrons grillés à partager (54,25), mais nous n'avons pu que grignoter. Rouges, verts et jaunes

(l'orange avait disparu), luisants et lustrés d'huile d'olive, soufflés par la cuisson, ils étaient succulents et tentants, même pour des appétits satisfaits.

C'est alors que j'ai déclaré forfait. Mais mon hôte fut tout heureux de me rendre service en commandant des fraises enrobées de chocolat noir et servies dans une riche crème au chocolat marbrée de fine crème anglaise (\$5,75).

Le café régulier est un café-filtre. Le pot (\$1,75) est suffisant pour deux bonnes tasses.

D'un bout à l'autre, le service a été de toute première classe.

TOUT FEU TOUT FLAMME
400, ouest rue Laurier
(près d'Hutchison)
Téléphone: 495-3585

Ouvert: du lundi au vendredi de 11h30 à 23 heures
Samedi et dimanche de 17h30 à 23 heures

Permis d'alcools
Principales cartes de crédit acceptées

Accès pour chaises roulantes: oui, lorsque la rampe sera terminée.
Repas pour deux, avant vin et pourboire: 74,535

La traduction de cet article de la Gazette ainsi que le choix des mots en caractères gras furent réalisés par le restaurant Tout Feu Tout Flamme.

