

La Presse

LA PRESSE, MONTRÉAL, SAMEDI 28 NOVEMBRE 1987



PHOTO ARMAND TROTTER, LA PRESSE

J'ai poussé à l'ombre d'un chêne

Pierre Magnan, invité du Salon du livre de Montréal

RÉGINALD MARTEL

Quand vous descendez la fabuleuse montagne de Lure, le souffle vous revient à Saint-Etienne-les-Orgues. A deux pas de là, si vous cherchez bien — rien ne presse —, vous trouverez Le Revest-Saint-Martin. Quatre-vingts âmes, qu'on imagine fortes : le pays est beau mais dur. C'est là que vit Pierre Magnan. Une bonne tête de paysan, un regard franc, la parole qui chante haut mais pas trop, comme le mistral quand il consent à être aimable.

Le Revest-Saint-Martin, ce n'est pas tout à fait le pays des origines. C'est mieux encore : le pays élu quand, après un long exil niçois, le chômage ramène l'écrivain dans sa Haute-Provence. Il est né tout près, de Manosque, en 1922, au pied de « ce sein qui ressemble à une colline », disait Jean Giono, et les pieds dans la Durance.

« Manosque à l'époque, dit Magnan, était une petite ville de 4 000 habitants. Aujourd'hui, 20 000. Mes grands-parents étaient des paysans de la ville. Comme tout le monde d'ailleurs. La rue commerçante fermait pour les semailles, pour les moissons, pour les vendanges. Chacun avait son jardin, pour nourrir la famille et les animaux. On cultivait le blé, qu'on battait sur l'aire; un petit vignoble aussi, de quoi suffire pendant quelques mois. Quand il ne restait plus de vin, on buvait de l'eau de feuilles de noyer.

« Mes grands-parents parlaient encore entre eux le provençal. Personne ne le parle plus mais on l'enseigne partout au monde, jusqu'au Japon! Mais cette civilisation mourait, qui est aujourd'hui effacée, laminée, avec sa langue. Il y a eu l'afflux des réfugiés français d'Algérie, qui retrouvaient sur la côte méditerranéenne un climat semblable au leur. La côte était trop peuplée, il sont montés plus haut, vers les Alpes. A 25 km de Manosque, dans les années cinquante, on a créé un centre d'études nucléaires. Trois cents personnes au départ, 6 000 maintenant. Avec les familles, ça fait une agglomération de 20 000 personnes.

Une mémoire d'éléphant

« Ces gens-là s'emmerdaient, ils singeaient un peu la vie des gens du lieu mais ils vivaient vraiment comme des colons de la lune, avec leur carapace. Ils n'étaient pas liés au pays. Cela devient une sorte de civilisation universelle, donc sans racines. Certes, de telles choses sont arrivées dans le passé. Mais quand les envahisseurs prenaient un pays, ils étaient plus ou moins imprégnés par ce pays. Aujourd'hui, l'avance technique fait qu'on y vit comme chez soi.

« Le temps de mon enfance, personne ne peut le raconter. J'écrirai donc mon autobiographie et je perdrai la moitié de mes lectures.

— Il vous faudra des témoins.

— J'ai mieux que ça : une mémoire d'éléphant. Je n'ai qu'à mettre le magnétophone en route. Mon premier souvenir, c'est une représentation de Mirreille, j'avais deux ans et demi.

SUITE A LA PAGE 12

James Clavell, millionnaire du best-seller

Le succès n'est pas monté à la tête de l'auteur de *Shogun* et d'*Ouragan*

FRANCINE OSBORNE

« Pourquoi *Ouragan*, de James Clavell, connaît-il tant de succès ? C'est parce que c'est une ficelle de bonne histoire (a jolly good story) », déclare en riant M. Clavell lui-même lors de son passage à Montréal.

En dépit de son accent typiquement britannique, l'écrivain est des plus sympathiques, plein d'humour, un peu timide même. M. Clavell ne parle que quelques mots de français, même s'il vit en Suisse. De toute évidence, les succès mondiaux de *King Rat*, *Tai Pan*, *Shogun* et *Noble House* ne lui sont pas montés à la tête.

Ouragan raconte l'histoire d'un groupe de pilotes d'hélicoptères de différentes nationalités et de leurs proches qui se retrouvent coincés en Iran lors de la révolution islamique.

« Mettez des gens ordinaires dans une situation révolutionnaire, où ils sont complètement coincés, et vous avez des héros et des héroïnes. C'est idéal d'écrire un livre qui se déroule dans une situation révolutionnaire, car tout est flou, on ne sait pas qui sont ses ennemis ou ses amis. Cela laisse beaucoup de marge de manoeuvre au romancier », souligne l'écrivain.

Pourquoi l'Iran ?

« *Ouragan* aurait tout aussi bien pu se situer en Afghanistan. Ça ne devait pas nécessairement se passer en Iran. »

Pourquoi l'Iran ? Clavell a visité ce pays en 1974 et en 1975, pendant les années de gloire du shah. L'auteur était l'invité d'un ami qui possédait une entreprise d'hélicoptères active dans l'industrie pétrolière.

« J'ai visité Téhéran, l'île de Kharg, Tabriz, j'ai vu comment on fabrique le caviar sur la mer Caspienne. J'ai adoré l'Iran, c'est un pays fascinant, très exotique. Les gens y sont gentils, les femmes jolies et la nourriture intéressante.

« En plus, je ne voulais pas être identifié comme un auteur spécialisé uniquement dans les romans sur l'Extrême-Orient. D'ailleurs l'Iran est oriental, et non un pays du Moyen-Orient. La population n'est pas arabe, ce sont des aryens. »

« Aussi, ma femme trouvait que c'était une bonne idée d'écrire sur l'Iran. »

— M. Clavell, faites-vous toujours ce que votre femme vous suggère ?

— Oui, répond-il. Au fil des ans, cela m'a évité bien des angoisses. Ma femme, April, est d'ailleurs mon meilleur public. »

April et James Clavell sont mariés depuis plus de 30 ans. Le couple a deux filles, âgées de 25 et 29 ans. L'aînée est présidente d'une maison d'agents littéraires à New York.

L'auteur a décidé d'écrire le livre en 1981. Il lui a alors fallu plusieurs mois de recherche et de préparation. La rédaction elle-même a commencé en novembre 1982. Le livre a été publié en 1986.

« Pour la première fois, j'ai choisi le titre, *Whirlwind* en anglais, avant de commencer à écrire, raconte Clavell. Ensuite, j'ai laissé le roman se dérouler chapitre par chapitre, comme si je vivais au jour le jour avec mes personnages. À un moment donné, deux de mes personnages se trouvaient dans une embuscade et je savais que l'un des deux mourrait. J'ai suivi la balle et décidé presque avec elle qui serait la victime. »

Ouragan deviendra-t-il un film, comme *King Rat* et *Tai Pan* ?

« J'espère qu'on pourra en faire une série télévisée, comme *Shogun* et *Noble House*, où j'étais mon propre producteur-réalisateur. De cette façon, j'ai un contrôle complet sur le produit, contrairement à *King Rat* (*Un Caid* en français) et *Tai Pan*, où j'avais cédé mes droits pour la production cinématographique.

D'ailleurs, la série télévisée sur *Noble House* (*La Noble maison*) sera

SUITE A LA PAGE 13

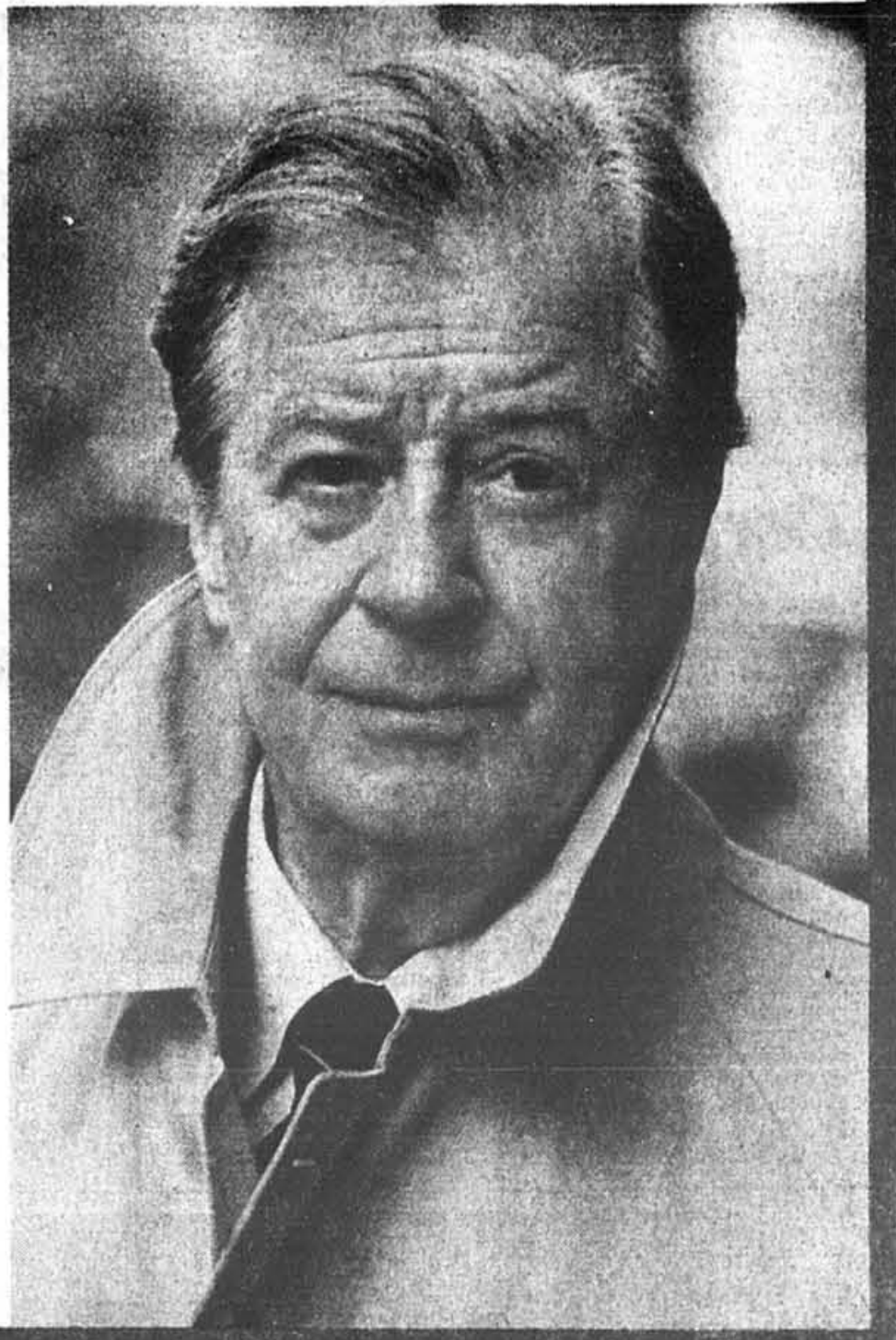


PHOTO JEAN COUPLÉ, LA PRESSE

Avoir le sida et s'en sortir (mort ou vivant)

JEAN BASILE
collaboration spéciale

Alain Emmanuel Dreuilhe vient de publier chez Gallimard/Lacombe un ouvrage exceptionnel tant pour ses qualités littéraires que ses vertus de cœur.

Corps à corps traite du sida. Alain Emmanuel Dreuilhe est lui-même sidatique.

Il nous a accordé cette entrevue exclusive de New York.

Jean Basile: Je vais faire très brièvement votre biographie. Vous êtes né en 1949 à Paris. Vous avez beaucoup voyagé, en Égypte, au Vietnam, au Québec, etc... Puis, vous vous êtes installé à New York voilà une dizaine d'années comme traducteur. Vous y avez contracté le sida.

Alain Emmanuel Dreuilhe: Oui. C'est un drôle d'itinéraire! *Corps à corps* est mon deuxième livre original. J'aime à dire ironiquement que c'est le second volet d'un triptyque. Mon premier volume avait pour titre *La Société inversée* (Flammarion); c'était mon point de vue sur la « Meoque gay », San Francisco, avant le sida. Le présent ouvrage pourrait se nommer « Pendant le sida ». Le troisième, que je ne manquerai pas d'écrire, s'intitulera: « Après le sida ».

J.B.: Parce que vous comptez survivre ?

A.E.D.: C'est du moins ce que je crois dans mon univers poétique. Comme je ne suis pas médecin, je ne puis pas dire si j'ai tort ou raison. Mais je pense qu'il est bon de croire à la vie quand on est vivant.

J.B.: Vous êtes presque américain. Vous parlez et vous écrivez anglais quotidiennement. Pourtant, vous avez écrit votre livre en français et vous l'avez publié à Paris. Vous risquez d'y perdre beaucoup d'argent car le marché américain est beaucoup plus gros.

A.E.D.: Dans les périodes d'épreuve, on a tendance à revenir à l'enfance, à regresser comme on dit. La maladie m'a ramené vers la France, mon pays natal. J'avais oublié le français que je tenais pour un fait acquis. La maladie m'en a redonné le goût. Pourtant, la France reste pour

L'inspiration a visité Alain Emmanuel Dreuilhe. Les virus sont devenus envahisseurs et autres Bismarck. Alors, couplant le tout, il raconte sa vie de sidatique comme s'il racontait la guerre...

CORPS À CORPS

ALAIN EMMANUEL DREUILHE



au Vif du Sujet

GALLIMARD LACOMBE

moi un pays idéalisé, mythique. C'est peut-être pour conserver cette image intacte que je me suis bâti, au cours des ans, un réseau d'amis qui sont désormais mon système de soutien.

J.B.: Écriture et morbidité sont presque synonymes. On salue votre livre comme une pièce de littérature. Le sida vous a-t-il aidé à devenir écrivain ?

A.E.D.: Je ne me prends pas pour Flaubert. La maladie est dévastatrice. Je me suis aperçu que bien écrire, surtout sa langue maternelle, peut faire partie du processus de reconstruction.

J.B.: Votre livre est-il un témoignage ou un essai ?

A.E.D.: Les malades sont égoïstes, aussi l'ai-je appelé un journal. En réalité, je ne pensais pas à cela quand j'écrivais. À le relire maintenant qu'il est publié, je ne sais plus. On peut bien lui donner le nom que l'on veut. Je serais heureux si ce livre pouvait simplement rassurer par son ingénuité. Je n'y cache pas les côtés dramatiques du sida. Mais j'y poste aussi ce que l'on peut adopter une attitude positive, combative même, bien que je sois de caractère doux et introverti.

J.B.: Nous ne sommes tous que des voyageurs sur terre. Pourtant, on dramatise spécialement le sida, surtout dans les médias.

A.E.D.: Il est de la nature même des médias de privilégier le frappant, le déprimant, l'horrible. Il faut reconnaître que le sida est de bon matériel. C'est contagieux et contagieux sexuellement. Les victimes sont jeunes pour la plupart, comme à la guerre. C'est pourquoi, justement, je parle beau-

SUITE A LA PAGE 12

DISQUES



PHOTO ARMAND TROTTER, LA PRESSE

Un Dubois plus poète que voyou

DENIS LAVOIE

Il y a déjà bien longtemps, quand il n'était qu'un jeune adolescent, étudiant à l'école Gérard-Filion (Longueuil), Claude Dubois fut le plus surpris du monde d'apprendre, de l'un de ses professeurs, qu'il figurait dans une anthologie de poésie québécoise, avec sa chanson *J'ai souvenir encore*.

Lorsqu'il en vint à relater cette anecdote, on en arrivait au moment des confidences, mais son attachée de presse, en « mère poule », a voulu protéger l'artiste : enflammé pour parler de son nouveau disque, Claude Dubois n'en était pas moins affligé par un virus, une sorte de « turista » ramené du Maroc. Il fallait qu'il soit en forme pour participer le soir même au lancement de son disque.

Une nouvelle technologie

Arrivé à la quarantaine, Dubois ne sait même plus compter le nombre de disques qu'il a pu enregistrer. « Autour de dix-sept... Mon premier, c'était quand j'avais 12 ans. À 16 ans, je faisais la première partie du spectacle de Donald Lautrec à la Place des Arts », se souvient-il.

Le temps a passé, le chanteur n'est pas flétri, mais quelque

SUITE A LA PAGE 15

LITTÉRATURE

Le plaisir du corps à corps et l'ivresse du combat d'Alain Emmanuel Dreuilhe

SUITE DE LA PAGE J1

coup de guerre dans mon livre. Mais on peut revenir de la guerre. Il y a aussi les vieux de la vieille, les vétérans. On en parle moins. Le sida peut être une maladie à long terme. Il y aura des vétérans du sida. Il faut que la collectivité s'habitue à ce fait. Quant au sida-tique, il doit apprendre à se prendre en charge. Cela demande beaucoup de discipline, je ne le cache pas.

J.B. : Vous écrivez dans votre ouvrage : « Mon dernier amour, le sida... » C'est une phrase très forte, provocatrice.

A.E.D. : Elle est paradoxale et sincère. Oui, on peut finir par aimer son virus, comme un soldat d'occasion peut finir par aimer la guerre. C'est le plaisir du corps à corps, l'ivresse du combat. Les Anglo-saxons semblent avoir plus de mal que les Français à accepter ce genre de prise de position. Il se peut que les Français soient un peu plus pervers en ce qui concerne les maladies.

J.B. : Vous revenez de France

où vous avez accordé des entretiens dont une à Bernard Pivot pour *Apostrophe*. Personne ne s'est sauvé du plateau de tournage quand vous y êtes entré ?

A.E.D. : Personne. Même la maquilleuse n'a pas eu de réaction visible. Il est vrai que les chercheurs de l'émission avaient téléphoné à mon éditeur parisien pour lui demander si j'étais présentable.

J.B. : Le maquillage aide.

A.E.D. : Mais je suis très présentable même sans maquillage. Il y a eu cependant une femme qui m'a demandé si j'appréciais la tolérance que la société montréalaise aux sida-tiques. Elle a soudain compris qu'elle avait fait une bourde. Elle s'est reprise en me disant qu'elle avait un ami sida-tique... comme d'autres ont un ami noir ou juif. Le racisme est partout.

J.B. : Quelle est la question la plus impertinente que vous a posée Pivot ?

A.E.D. : Il m'a surtout reproché de vivre à New York alors que je publie à Paris. Je ferais un

sida-tique parisien très convenable!

J.B. : Revenons à la maladie. Vous êtes très dur dans votre livre au sujet des hôpitaux, des médecins, du personnel soignant, etc...

A.E.D. : Je leur suis au contraire très reconnaissant et je le dis. Il faut comprendre. Ils ont paniqué eux aussi. D'ailleurs, les sida-tiques homosexuels sont plus nuancés sur cette question que les

sida-tiques non homosexuels. Ces derniers sont très amers, même cyniques. Ils ont l'impression d'être abandonnés. J'ai entendu des choses affreuses.

J.B. : Comment avez-vous réagi quand vous avez appris la nouvelle ?

A.E.D. : J'avais des raisons personnelles de m'en douter. Alors ça a été une sorte de soulagement. Mais il a fallu une bonne

année plutôt optimiste. D'ailleurs, plus vite on le sait, mieux cela vaut pour la santé. On réagit. On se soigne. Mon ami a refusé de passer un test. Il est mort très vite.

J.B. : Vous êtes de la génération qui a soutenu et vécu la révolution sexuelle des années 70. Quel est votre point de vue maintenant ?

A.E.D. : Le fait que la révolution sexuelle ait eu des effets inat-

tendus et indésirables n'invalide pas tout.

J.B. : On a été jusqu'à dire que le sida était une punition de Dieu.

A.E.D. : Dans ce domaine, il faut rester pragmatique. Il n'en reste pas moins que l'on a tendance à voir le sida comme le résultat d'un excès. Ainsi, quand Wall Street a chuté, un analyste a dit que le krach était le résultat d'un excès boursier comme le sida est le résultat d'un excès sexuel.

J.B. : La minorité homosexuelle étant la plus touchée statistiquement, regrettez-vous, aujourd'hui que vous êtes sida-tique, d'être homosexuel ?

A.E.D. : J'essayais d'être bien dans ma peau avant. J'essaie d'être bien dans ma peau pendant.

J.B. : Revenons aux choses banales. Un manuscrit traitant du sida a sans doute plus de chances de trouver un éditeur qu'un recueil de poésie. Mais enfin, Gallimard, ce n'est pas rien. Comme cela s'est-il passé ?

A.E.D. : J'ai écrit *Corps à corps* tout seul, dans mon coin. Puis je l'ai envoyé chez plusieurs éditeurs. Gallimard a répondu le premier.

J.B. : Cela a-t-il pris du temps ?

A.E.D. : Non. J'ai envoyé mon manuscrit en août 1987. Il n'y a donc pas quatre mois.

J.B. : Votre livre est dans la liste des best-sellers. Devenir célèbre au moment même où l'on est atteint d'une maladie grave, ça a quelque chose de bête, de vexant.

A.E.D. : Si succès il y a, il est forcément éphémère. Mais je suis heureux que mon livre soit lu. Il y a des sida-tiques tragiques, humiliants. J'ai le bonheur d'avoir un sida calme. J'aimerais communiquer ce calme à tout le monde.

J.B. : Comment réagissez-vous à tous ces entretiens, à ces questions qui touchent quand même votre vie la plus intime ?

A.E.D. : Cela fait partie de ma thérapie.

Inventer la guerre, inventer la vie...

JEAN BASILE
collaborateur spécial

Il n'y a que deux écrivains hypocondriaques que je supporte. D'ailleurs, ils sont morts. Le premier est Chateaubriand qui oubliait ses fièvres et ses rhumatismes pour grimper sur les Alpes aussitôt qu'il voyait une jolie femme. Ça a donné *Le Génie du christianisme*. Le second est Proust qui se rongerait les sangs dans son lit d'asthmatique parce que le chauffeur de taxi dont il était amoureux le trompait avec Roland Garros, un bel aviateur. Ça a donné *A la recherche du temps perdu*.

Il n'est pas question de comparer Alain Emmanuel Dreuilhe et son ouvrage *Corps à corps* à ses noms et ces travaux immenses. Mais pour un livre sur le sida, c'est un livre tout court, un très beau livre.

Un souffle d'inspiration est passé au-dessus du talent de cet écrivain encore jeune. Il a découvert que les virus sont des envahisseurs et autres Bismarck, que le corps, son propre corps, est un pays irremplaçable, unique. Alors, coupant le tout, il nous raconte sa vie de sida-tique comme s'il nous racontait la guerre, ce perpétuel combat de la vie et de la liberté qui sont une.

Par chance, Alain Emmanuel Dreuilhe est trop jeune pour

avoir jamais connu une vraie guerre. C'est un rejeton du « baby boom ». Il lui a fallu lire la guerre des autres, la réinventer, la rêver comme un songe nostalgique, la reconnaître comme un signe d'union avec ses aînés morts au champ d'honneur. C'est pour cela que son livre est avant tout une aventure littéraire. Il s'inscrit dans la continuité quasi mythique du destin humain.

Cela ne veut pas dire que le sida disparaît comme s'évanouit un cauchemar. Les virus sont là et fonctionnent bien. Comme tous les envahisseurs, ils ne sont pas toujours agréables. Le détail est parfois dur et raide. Prenons cet exemple : la digestion. Parfois ça se passe très mal à l'autre bout et on n'a pas le temps. Alain Emmanuel Dreuilhe appelle ça de la jolie expression qu'il nous emprunte : « Se faire prendre la culotte basse ».

Et il n'est pas bégueule. Voici ce qu'il dit de la solitude du sida-tique : « Le soir, une fois les feux et la télévision éteints, la pensée monte et le lent mouvement de la masturbation rassure par son mécanisme monotone, nous rappelant le temps où nous vagabondions insouciant dans le rouge paradis de la sexualité ».

Tout est juste dans ce ton, honnête avec un rien d'extatique dans le style qui plaît.

Surtout, Alain Emmanuel Dreuilhe nous évite tout côté

samourai, genre Mishima. Ce n'est pas un combattant glorieux et vantard avec ses soles et son sabre. Il ressemble bien plus à un fantassin des tranchées, le « pioupiou » français de la guerre 14-18 patrouillant dans la boue, ou le GI de Lakeville (Arkansas) qui se coupe le front aux bambous de la jungle vietnamienne. On comprend d'un seul coup que le pire ennemi de tous est celui que l'on ne voit pas.

Alain Emmanuel Dreuilhe avoue simplement : « J'ai marché au devant du sida d'un pas d'automate obscène ». Il commente alors : « Je pense que ma maladie peut être confortable. J'habite le sida comme un bernard-l'hermite occupe un coquillage pour protéger son corps mou et sans défense ». C'est courageux et c'est lucide.

Aussi, Alain Emmanuel Dreuilhe réussit-il à transcender tout. Il ne nous parle plus du sida mais de ce qui est mortel en chacun de nous. C'est à dire presque tout.

On fera difficilement mieux dans le genre. Une fois surmontée une petite peur agaçée bien naturelle, on absorbe avec bonheur et reconnaissance tout ce que cet ouvrage a de sain et d'innocent. Et l'on se dit avec Céline que les râleurs ont toujours raison.

(1) CORPS À CORPS, par Alain Emmanuel Dreuilhe, 260 pages, édition Gallimard/Lacombe.

Corps à corps

C'est le Comité sida-aide⁽¹⁾, en collaboration avec les éditions Gallimard, qui a organisé le passage d'Alain Emmanuel Dreuilhe à Montréal où il a présenté son livre, hier.

Nous avons demandé à Pierre Gignac, membre de ce comité, de nous dire ce qu'il pensait de *Corps à corps*.

« Alain Emmanuel Dreuilhe a une démarche très personnelle qui ne semble pas être celle de la majorité des sida-tiques québécois. C'est un jeune homme très énergique, très courageux, très ouvert. On souhaite que tous les malades soient comme lui. La réalité est qu'ils doivent commencer par apprendre à parler, à s'accepter, à vivre comme ça. « Un certain nombre de je-

nes lecteurs québécois ont été surpris par l'aspect martial, voir macho de ce livre. La violence n'est pas forcément une vertu qu'apprécient les sida-tiques qui sont déjà très traumatisés. Quand on s'est accoutumé à la terminologie d'Alain Emmanuel Dreuilhe, on en perçoit le sens et la grandeur. On se rend compte qu'il fait partie des corps-francs, des commandos de choc.

« Il faut reconnaître aussi que *Corps à corps* est un livre magnifique pour ses qualités littéraires. C'est sans doute le meilleur livre non scientifique sur le sujet. Comme tel, c'est un beau paysage sur la longue route à venir. »

(1) Comité sida-aide, 300, Hôtel-de-Ville, Montréal, 252-9000.

AUX ÉDITIONS
LIBRE
EXPRESSION

Louis-Martin
TARD

Il y aura toujours
des printemps
en Amérique

Le best-seller
de l'automne!

C'est la plus belle histoire que vous puissiez lire : celle du Québec qui vous est racontée à travers la vie d'une famille que l'on suit au fil de quatre générations depuis 1633 jusqu'à aujourd'hui. Ce voyage au cœur de notre histoire est en fait la découverte fantastique des hommes et des femmes qui ont bâti ce pays. Un roman éblouissant qui est aussi le plus émouvant que vous ayez jamais lu!

IL Y AURA TOUJOURS DES PRINTEMPS EN AMÉRIQUE
492 pages 19,95\$
En vente dans toutes les librairies

« Je ne suis prophète que dans mon pays »

SUITE DE LA PAGE J1

j'étais assis entre mes parents. Ils étaient là, mais je ne les voyais pas. Quand j'ai vu ma mère la première fois, j'avais quatre ans et demi. J'ai la mémoire, et une source précieuse, *La Dépêche des Alpes*, un hebdo qui paraissait depuis 1880 et qui donnait les nouvelles agricoles, les nominations à la légion d'honneur, les mariages et les enterrements.

« Dans cette autobiographie, je ne veux surtout pas comparer ce qui était à ce qui existe aujourd'hui. Ce qui importe, ce sont les personnages, leur manière de vivre. Dire la dureté des temps. Toutes les vieilles dames étaient en noir, elles étaient veuves de guerre. Si elles se mariaient, elles perdaient la pension à laquelle elles avaient droit. Et à l'époque, pas question d'avoir des amants!

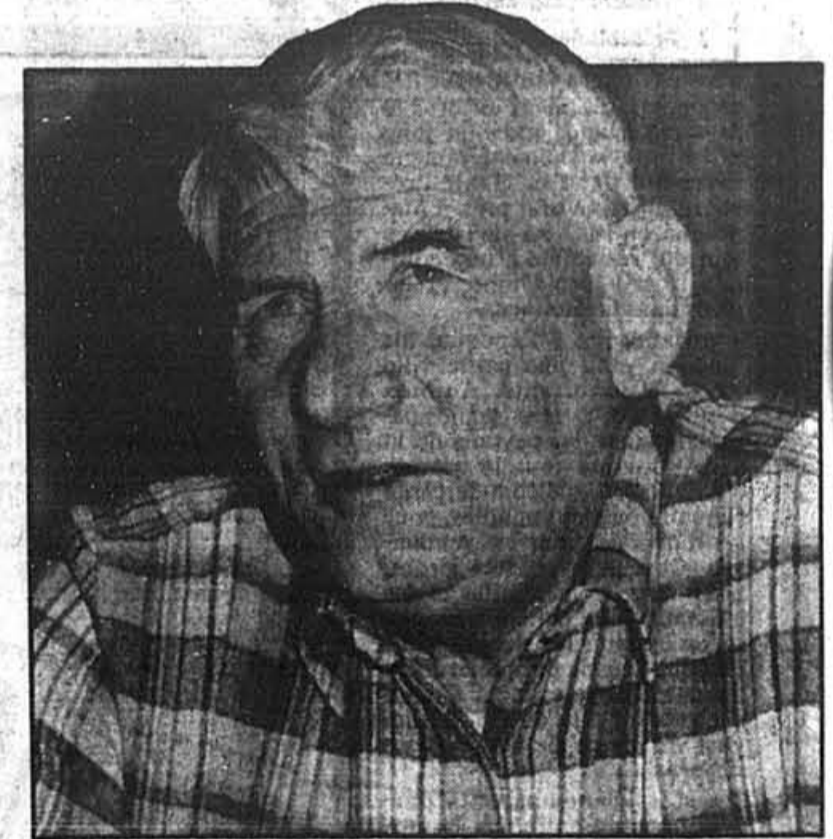
« Ce qui me fascine c'est d'entendre, de voir et de sentir, dans les lieux où ils ont vécu, des gens qui sont morts depuis cinquante ans. (Je pense aux derniers mots de *la Naine* : « Mais qui, sauf moi, se souvient encore de cette naine, morte il y a cinquante ans, peut-être de m'avoir aimé ? »)

« Ce n'est pas vraiment de la création, poursuit l'écrivain, plutôt de la récréation, mais c'est absolument personnel et un autre que moi ferait certainement autre chose. Que voulez-vous, je ne connais rien d'autre que cette Haute-Provence. J'ai poussé à l'ombre d'un chêne... Je ferai une autobiographie parce que mes romans, d'autres écrivains peuvent les écrire. »

Le premier succès

Ce n'est pas si sûr... Parce que Pierre Magnan a besoin de ses racines et qu'il y a des mots pour les dire. « Des mots du pays, si on ne veut pas trahir. Je mets les mots dialectaux en italique en espérant que le contexte les explique. Puis je consulte les dictionnaires et je constate que le mot que je croyais dialectal existe encore, même si tout le monde l'ignore. Le mot *agasse*, par exemple, qui est notre *pie*. Je cherche et je trouve *agasse*, qui n'est ni vieux, ni dialectal. Alors j'en profite. Je sais que nul n'est prophète en son pays mais je dois prendre des risques, car je ne suis prophète que dans mon pays. »

En attendant l'autobiographie, quelques mots sur les livres déjà parus. Enfin, quelques-uns. Le premier, *L'Aube insolite*, est écrit dans un maquis de l'Isère, quel que part à fleur de ciel, dans ce pays où les Chartreux, leur bissac sur l'épaule, sont allés il y a près de mille ans vivre leur passion de Dieu. Une histoire d'aurore boréale, phénomène banal ici, mystérieux là-bas. Le roman est publié en 1946 par Julliard, qui avait grands flair et générosité, mais petite patience. Le deuxième et le troisième romans ne marchent pas du tout.



Pierre Magnan

PHOTO ARMAND TROTTER, LA PRESSE

Le succès a bonne mémoire. Il reviendra bien plus tard, quand Pierre Magnan écrira des romans policiers, dont *la Maison assassinée*, vendu à 260 000 exemplaires (toutes éditions réunies). Le roman le plus récent, c'est *la Naine* qui commence ainsi : « Une naine m'a aimé lorsque j'avais quatorze ans. » Magnan croit qu'il a perdu avec ce roman la moitié (l'autre moitié?) de ses lecteurs, parce qu'ils attendent un roman policier et que ce n'en est pas un. « Ils veulent des choses mystérieuses. C'en est tout plein, l'énigme y est, mais il n'y a pas de solution. Voilà. »

L'écrivain croit franchement qu'un romancier n'a pas plus que 3 000 lecteurs, des vrais, qui sont sur la même longueur d'ondes. « Plus que 3 000, c'est un malentendu. Car personne ne fait attention à la façon dont les livres sont écrits. Les gens lisent l'histoire, c'est tout. Et je vous jure qu'ils sont francs : ton personnage est merdique... Bien sûr, on y pense, mais on ne peut pas modifier sa manière d'écrire. Ou alors on n'est pas un vrai écrivain. »

La vie tranquille

À Paris, on ne parle pas de lui. Ni dans les grands journaux nationaux, ni dans les grands magazines. « C'est comme ça : il y a solution de continuité entre le lecteur et la critique. » Mais les confrères, tous ceux-là qui font du bruit à Paris, autour d'eux-mêmes et parfois des autres ? « Ce que l'intelligence peut faire de mieux pour moi, dit Magnan dans un vaste sourire, c'est qu'elle m'ignore. »

Si le succès le quitte encore, Pierre Magnan ne s'en fait pas

plus que cela. Il a peu de besoins, sa femme de même. La vie tranquille. Il se lève tôt, café et croissants (ceux de la veille ? — « mais j'ai une façon de les réchauffer qui les fait presque aussi bons! »), deux heures d'écriture puis un petit tour à Forcalquier, il achète le journal (« Pourquoi *le Provençal*? Pour les avis de décès. J'y trouve les noms de mes personnages. Dans les cimetières aussi. »), il bavarde avec des amis et puis remonte chez lui. Déjeuner, courte sieste, travail d'écriture jusqu'à 18 heures. Une partie de scrabble, le dîner, parfois le cinéma — pas de télé — « ou alors nous lisons tranquillement. Par exemple le *Journal* de Léautaud, trois volumes de 2 500 pages. »

Quand un nouveau livre paraît, c'est la tournée normale : Paris, Genève, Lausanne, Grenoble, de petites villes aussi. Des séances de signature, des rencontres avec les élèves du cours secondaire. « Ils ont des questions très pertinentes : qu'est-ce que ça rapporte, ce métier ? Et : aurez-vous encore des idées pour le prochain livre ? »

La mémoire suffira, on le sait. Et rien n'empêchera les amours favorites qu'énumère la biographie en vingt lignes que l'éditeur m'a soumises. Il aime « les Basses-Alpes, les promenades solitaires sur les étendues désolées, la contemplation, la compagnie des femmes, les vins de Bordeaux, les chiens, le bûcheronnage, les cantates de Bach, le *Don Juan* de Mozart et quelques autres moyens de bien vivre dont l'énoncé serait fastidieux ». Voilà!

« chez Denoël/Lacombe, 1987.

LITTÉRATURE

AU PLAISIR DE LIRE

La perversité jubilatoire de Jean-Paul Aron



JACQUES POLCH-STRAS
collaboration spéciale

Je voulais laisser passer la grande vague des navets concourables — mais il n'y a pas que des navets chez les 19 sélectionnés par la célèbre académie de Paris. Il y a quelques éclairs de littérature, tout de même, et deux indiscutables livres, deux. Je voulais donc, comme chaque année à la saison des nêfles, novembre, ne parler ici que d'autre chose. Une occasion m'est offerte. Voilà-t-il pas que Jean-Paul Aron, monsieur maigre et pointu que je tiens pour un superbe écrivain, fait du tapage dans les journaux et revues françaises en racontant qu'il est atteint du Sida, et comment, et pourquoi. Il faut essayer de se procurer le *Nouvel Observateur* du 30 octobre, et lire cela, c'est superbe.

Il faut, surtout, reprendre son livre intitulé *Les Modernes*, publié en 1985. Je n'en avais pas parlé ici. On ne peut pas tout faire, certes, et de plus j'avais scrupule à ennuyer quelqu'un avec un livre qui, par les sujets dont il traite, ne semble pas léger-léger.

Et pourtant, il l'est aussi. Et même si léger, à la réflexion, qu'il est aérien, subtil comme on disait au Moyen Âge en parlant des parfums qui s'évaporent vite et dont il reste à peine trace, si ce n'est cette impression, justement, aux muqueuses du nez et de la gorge, qui vous fait souvenir d'un instant délicieux.

Intelligence, goût, pétilement, regard distancé, voilà ce qui caractérise le Jean-Paul Aron des *Modernes* dont on se dit que les invendus ressortiront des entrepôts après la confession impudique de leur auteur mortellement atteint par la maladie.

Ne pas oublier de signaler à Jean-Paul Aron que René Lévesque mort, tout le monde est devenu québécois.

Alors, qu'y avait-il dans *Les Modernes*? Cela se présente comme un recueil de cinquante-quatre textes, datés de 1945 jusqu'en 1983, chacun d'eux se rapportant à un événement intellectuel ou non et commentant cet événement. Ce sont 54 bijoux parmi lesquels on choisira un peu au hasard une parure de quelques minutes.



Il est féroce, Jean-Paul Aron. Lorsqu'il décide de pourfendre les professeurs de mode, quelle que soit cette mode, on ne rira jamais plus quelque chose de plus salé, de mieux écrit et en même temps de mieux pensé que ses diatribes. Pour lui, la modernité et la comédie intellectuelle se superposent. C'est un philosophe joyeux, qui prend plaisir, on le sent, à chatouiller et asticoter ceux qu'il déteste.

Sarcasmes, mais toujours avec une rigueur intellectuelle impeccable. Alain Robbe-Grillet, Roland Barthes, Michel Butor, Michel Foucault, ce n'est pas rien de les agacer. Surtout si on les aime aussi, et si l'on se trouve capable d'en comprendre à la fois la comédie et la sincérité. Lorsqu'on écrit: « une démanigaison esthétique se défilant et se maîtrisant tout ensemble par une frénésie d'artifices; le jaillissement, le risque créateur se mimant et se déroulant en un tourbillon de certitudes », et qu'il s'agit d'un livre de Lévi-Strauss, nous avons envie d'appliquer cette même phrase à celui qui l'écrit, mais en lui ôtant les mots *artifices* et *certitudes* — ce qui change tout et transforme notre férocité en admiration. Pour Jean-Paul Aron.

Il n'y a pas que cela, naturellement. Il y a des rencontres légères, fragiles et tendres. La création en 1950 du Club Méditerranée, eh oui, nous vaut quelques lignes sur le corps et sur le brunissement, qu'on ne trouvera pas ailleurs. La mort de Gide, en janvier 1951, à peine deux pages, sur les « charognards... et les moutons de notre société. Supebe. Les débuts de Johnny Halliday, en 1959, deux pages aussi: un téléscopage d'idées, style Malraux, comme simple commentaire. Re-superbe.

Ainsi de suite. Tout est prétexte pour Jean-Paul Aron (c'est le cousin de l'autre, Raymond) à se livrer aux démons de la critique avec une telle perversité jubilatoire qu'on est forcé de déclarer n'avoir jamais lu cela, nulle part.

Sans parler du style. Mais si, parlons-en. Je ne sais plus si c'est lui, ou les idées, qui me plaît le plus et m'entraîne derrière Aron en un galop terrible. Imbrication du « sens » et de l'oeuvre d'art. Ce sens dont l'auteur n'a cessé de parler, l'opposant à la théorie et à la structure.

C'est un dandy. « Le dandysme (écrit-il) ce n'est ni l'affectation, ni la coquetterie, ni la mode. C'est tout le contraire. C'est la différence absolue. » Alors lui, il a le regard et la plume différents. Qu'il commente l'exposition de Giacometti (les peintures, par les sculptures) ou la Guerre des Six Jours, ou le film *À bout de souffle*, de Jean-Luc Godard, ou l'élection de Mitterrand à la présidence de la république, il le fait avec une spontanéité qui vient de très loin, d'un espace intemporel dans lequel se promènent, comme lui, quelques météores. Très peu, au fait. Peut-être un seul: lui.

Jean-Paul Aron: LES MODERNES, 318 pages, collection blanche, éditions Gallimard, Paris, 1985.

James Clavell : « Trop longs ? Mes livres sont en fait plusieurs romans en un seul »

SUITE DE LA PAGE J1

diffusée au réseau NBC les 7, 8, 9 et 10 février prochains, en quatre épisodes d'une durée de deux heures chacun.

En français, *Ouragan* est publié en deux tomes de plus de six cents pages chacun.

« On me reproche d'écrire des livres trop longs, admet James Clavell. Pourtant, chacun de mes romans comporte entre 50 et 60 personnages. Il y a plusieurs choses qui se déroulent en même temps, ce qui fait que mes livres sont en fait plusieurs romans en un seul.

« Ainsi, dans *Ouragan*, l'histoire d'Erikki et d'Azadeh est un roman en soi et ce ne sont là que deux des personnages. »

James Clavell a-t-il d'autres projets en marche ?

« Comme d'habitude, j'ai cinq ou six projets possibles sur lesquels je n'ai pas encore pris de décision. Je n'aime pas parler de mes livres en préparation, car pour moi, tant qu'ils ne sont pas terminés, ils n'existent pas.

« Tout ce que je peux dire, c'est que ce sera un livre dans la même lignée que mes sagas de l'Extrême-Orient.

« Mes livres sont tous interreliés; si je n'avais pas écrit *King Rat*, je n'aurais pas pu écrire *Tai Pan*, puis *Shogun*, et ainsi de suite.

Il est par ailleurs étonnant que James Clavell ait écrit *Shogun*, où l'on sent beaucoup d'admiration pour le Japon, alors qu'il a été prisonnier de guerre des Japonais pendant plusieurs années.

« C'est un paradoxe, admet l'auteur, un paradoxe que je ne peux expliquer. »

L'auteur est né en 1924, en Australie, de parents britanniques. Avant d'atteindre l'âge d'un an, il est allé vivre en Angleterre. Son père était militaire, une carrière que James Clavell avait lui-même choisie.

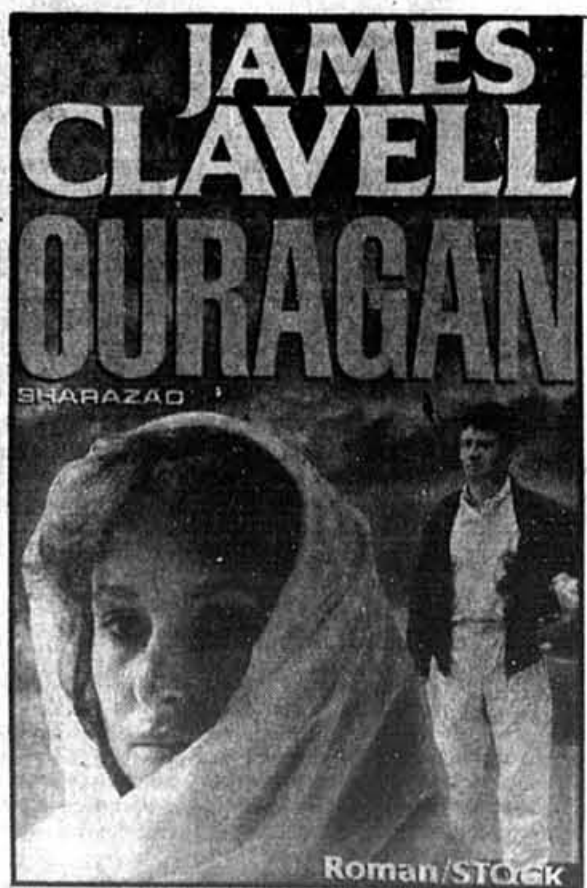
Enrôlé tout jeune, il est fait prisonnier par les Japonais et passera trois ans et demi dans un camp de concentration situé près de Singapour. Plusieurs années plus tard, cette expérience difficile lui fournira le sujet de *King Rat*, son premier roman, largement autobiographique.

La guerre terminée, Clavell rentre au pays, mais un accident de motocyclette lui abîme le genou et le force à quitter l'armée.

« Si je n'avais pas eu cet accident, je serais resté dans l'armée et ne serais pas devenu écrivain. *I fell into writing*, dit-il en anglais.

Dans les années 50, le couple Clavell tente sa chance aux États-Unis. Ce sera New York, puis Hollywood, où James Clavell écrira plusieurs scénarios, dont ceux de *The Fly*, *The Great Escape* et *To Sir With Love*.

Le succès de son premier roman lui a permis



Roman/STOCK

de passer quelque temps au Japon et à Hong Kong pour travailler à ses autres livres.

Actuellement, l'auteur vit en Suisse, où « l'électricité fonctionne bien, ce qui est parfait pour mon ordinateur personnel et ma machine fax. »

La Suisse pour des raisons fiscales ? « Non répond l'auteur, car je paie les impôts suisses et les impôts américains. »

Les Clavell ont vécu quelques années dans le sud de la France, mais l'arrivée au pouvoir des socialistes leur a rendu la vie difficile, alors ils ont opté pour la Suisse.

James Clavell a passé plusieurs années à Vancouver, en Colombie-Britannique, une période dont il garde un excellent souvenir. Il aimait bien vivre dans ce décor de montagnes, en bord de mer.

Le grand succès remporté par ses romans l'a rendu plusieurs fois millionnaire.

« L'argent ne m'a pas changé », affirme-t-il, ce dont sa simplicité et son amabilité nous convainquent facilement.

James Clavell, *OURAGAN*, Editions Stock, Paris 1987, 2 tomes à \$24,95 chacun.

LES BEST-SELLERS			
1	Astérix chez Rahazade	Uderzo/Gosciny	Albert René 4
2	Attendez que je me rappelle	René Lévesque	Qué./Amérique 2
3	Probablement l'Espagne	Claude Charron	Boréal 2
4	Les grands désordres	Marie Cardinal	Grasset 3
5	Il y aura toujours des printemps en Amérique	Louis Martin Tard	Libre Expression 7
6	La bombe et l'orchidée	Fernand Séguin	Libre Expression 2
7	Miroir Secret	Shirley MacLaine	Michel Lafond 2
8	Corps à corps	A.E. Dreuilhe	Gallimard/Lacombe 3
9	Les valises rouges	L. et M. Lévesque	JCL 1
10	Des cerises en fleurs, c'est si joli	M. Claudais	Mortagne 2

Il y a le Petit Robert que l'on a toujours sous la main. Il y a aussi...

LE GRAND ROBERT: 9 volumes à l'image de la langue et de la culture

Sous la direction d'Alain Rey, une importante équipe a entièrement remis à jour et enrichi le Grand Robert. Tenant compte de l'évolution de la langue et du français que des millions de francophones parlent aujourd'hui, cette nouvelle édition en 9 volumes est un ouvrage de référence unique en son genre.

C'est surtout un dictionnaire «Robert». Alphabétique et analogique, fidèle à l'esprit de son créateur, Paul Robert, le Grand Robert propose un système de renvois qui font découvrir tout l'environnement d'un mot ou d'une idée. À travers plus de 80 000 mots et 250 000 citations littéraires, techniques, scientifiques et journalistiques, son utilisateur accède à des millions d'informations.



FRIGIDAIRE (frigidair) n. m. — 1922; nom déposé par la Compagnie General Motors, lire du lat. *frigidarium* « chambre froide »; *frigidaria* est attesté en moy. français au sens de « chambre froide des bains romains ». — *Frigidarium*.

♦ 1. Armoire muni d'un dispositif frigorifique, permettant de conserver à basse température des denrées périssables. — Réfrigérateur.

Il visitait des boucliers, vendait des frigidaires.
Charles Péguy, *Mémoires*, I, III, p. 300

La pièce était nue, sans autres meubles que la table et les sièges. Les murs, couleur de frigidaire, étaient également nus (...). M. AYME, *Travelling*, p. 7.

REM. Ce mot est la propriété juridique exclusive de la firme General Motors, qui s'oppose à son emploi au sens général de « réfrigérateur ». Néanmoins, cet emploi persiste :

(...) ce qui s'est passé pour la marque *Frigo*, laquelle s'est faite non commun, en s'adaptant en français un « mot terminal, pour se conformer au génie de la langue; et tant pis si les concrets voudraient qu'on dise *réfrigérateur* ! (...) Les frigidaires demeurèrent sans doute, l'instrument initial oublié, leur nom à d'autres systèmes à fabriquer le froid sans rien, sans ce meuble encombrant, par radio (...). ARAGON, *Blanche*, III, II, p. 334-335.



ORIGINAL, AUX (origina, o) n. m. — 1684, altér. de *origina* (1608), du basque *origina*, pluriel de *origina* « écrit », mot importé au Canada par des immigrants.

♦ Élan[®] du Canada. *Des originaux*.

L'original est le malle de chasseur, le bois plat de daim, la jambe de cerf. Son poil est mêlé de gris, de blanc, de rouge et de noir; sa course est rapide.

CHATELAIN-CHABO, *Voyage en Amérique*, III, 101.

REM. On rencontre encore, assez rarement, la forme *origina* (origina) : « Les élans, les origina et les certis » (Sciences et Avenir, mars 1981, p. 10).

Disponible en librairie au prix de 810 \$
9 volumes, format 23 x 31 cm, papier vélin, reliure adhésive verte, gravé au fer à cheval
Pour plus de renseignements et pour recevoir, sans engagement, une documentation:
DICOROBERT 1-800-363-0581

AUX ÉDITIONS LIBRE EXPRESSION

Hélène-Andrée Bizier

Histoires d'Amour

L'Amour parfait existe-t-il?

Qu'ils s'appellent Wilfrid Laurier, Jacques Brel, Edouard VIII, Piaf ou Bergman, tous ils ont voulu connaître le grand amour. Hélène-Andrée Bizier nous raconte les plus palpitantes aventures amoureuses de personnalités célèbres à différentes époques. Un périple étonnant au pays de l'amour... ou vos propres amours trouveront place.

HISTOIRES D'AMOUR, d'Hélène-Andrée Bizier, 19,95 \$

Popularisées dans le cadre de l'émission HISTOIRES D'AMOUR animée par Albert Millaire sur les ondes du réseau FM de Télémedia.

LITTÉRATURE

EN TRADUCTION

La recette du gros lot



FRANCINE OSBORNE

Danielle Steel va décidément de succès en succès. Chacun de ses livres se vend à des millions d'exemplaires et son nouveau roman, *Kaleidoscope*, est actuellement en tête de la liste des best-sellers du prestigieux *New York Times*.

Pourquoi? L'écrivain américain semble avoir trouvé la recette magique pour gagner le gros lot à chaque fois.

Son dernier roman à être publié en français, *La maison des jours heureux*, une traduction de *Thurston House*, n'échappe pas à la règle.

D'emblée, le lecteur est sous l'emprise des différents personnages. Peut-être est-ce parce que l'auteur sait décrire des personnages bien campés: Jeremiah Thurston est l'image même de l'homme honnête, travailleur, astucieux en affaires, tendre envers son unique enfant, Sabrina.

Celle-ci devient une jeune fille qui fait honneur à son père par sa ténacité, sa franchise et son intelligence.

Ajoutons à cela une mère calculatrice, immature, égoïste et méchante et nous avons les ingrédients d'un bon roman.

Ce livre de Danielle Steel nous fait connaître le milieu des mineurs de la Californie, à la fin du XIX^e siècle ainsi que *San Francisco* au moment du fameux tremblement de terre.

Dans ce décor, Sabrina Thurston connaît une vie des plus palpitantes, avec de grandes joies, mais aussi de grandes peines.

Danielle Steel sait manier habilement toutes les cordes sensibles pour toucher son lecteur. C'est peut-être là un de ses grands atouts comme auteur à succès, tout comme sa façon de dire les choses simplement tout en gardant en réserve quelques coups de théâtre insoupçonnés tout au long de son récit.

Danielle Steel, LA MAISON DES JOURS HEUREUX, Presses de la Cité, Libre-Écriture, Montréal, 436 pages, \$16,95.

Mary Elmlad, l'auteur de *La terre de Cassandra*, n'est certainement pas aussi connue que Danielle Steel.

Mme Elmlad n'avait publié auparavant que deux livres aux États-Unis, ainsi que diverses nouvelles dans les grands magazines féminins.

Néanmoins, son roman *La terre de Cassandra*, n'est pas dépourvu de mérite. C'est un véritable « success story ».

La petite Cassandra Taylor naît dans une famille pauvre de l'Alabama et a vraiment toutes les circonstances contre elle.

Son père, un ivrogne, meurt quand elle n'a que 13 ans. Son demi-frère tente de la violer et essaie continuellement de lui soutirer de l'argent.

Comble de malheur, Cassandra se marie avec un jeune homme de bonne famille, mais sans épine dorsale, et qui deviendra lui aussi un ivrogne.

Devant un destin aussi mal parti, on serait prêt à démissionner et à abandonner Cassandra à son sort.

Ce serait sans compter sans l'intelligence, la détermination et l'ambition de la jeune Cassandra, qui non seulement se tirera elle-même de ce guépier, mais deviendra une femme professionnelle connaissant beaucoup de succès en affaires.

Une histoire à succès comme une autre? Pas vraiment. Parce que Mary Elmlad nous fait connaître en même temps les moeurs puritaines et mesquines de l'Alabama des années 1940 et 1950. Aussi parce que les personnages, notamment celui de Cassandra, de Dixon, l'homme qu'elle aime, de son amie Fran Jordan, et de son associé Steve Reilly, sont très attachants.

Le récit reste cependant très régional. Est-ce que Mary Elmlad réussira à sortir de ce cadre dans ses prochaines oeuvres et éviter de devenir répétitive, car on a l'impression qu'elle a mis toute son âme dans ce premier roman.

Mary Elmlad, LA TERRE DE CASSANDRA, Presses de la Renaissance, Paris, 1987, 479 pages; \$19,95.

Dans les galeries

La sculpture porteuse de mémoire



JEAN DUMONT

collaboration spéciale

« **E**t pourtant, comme les chaussures, c'est à l'usage que l'on apprécie la sculpture... » Gilles Mihalcean déplore ainsi que la sculpture, aujourd'hui, se donne à lire en un instant, et ne soit plus une expérience de méditation.

Dans « usage », il faut aussi entendre « usage », et il est curieux de constater que l'artiste de 87 rejoint là, court-circuitant les millénaires, les préoccupations des premiers sculpteurs inuits, dont les pièces, de petites dimensions, pour pouvoir être portées sur soi, et sans socle, pour pouvoir être regardées sous n'importe quel angle, étaient utilisées comme de véritables porteuses de mémoire.

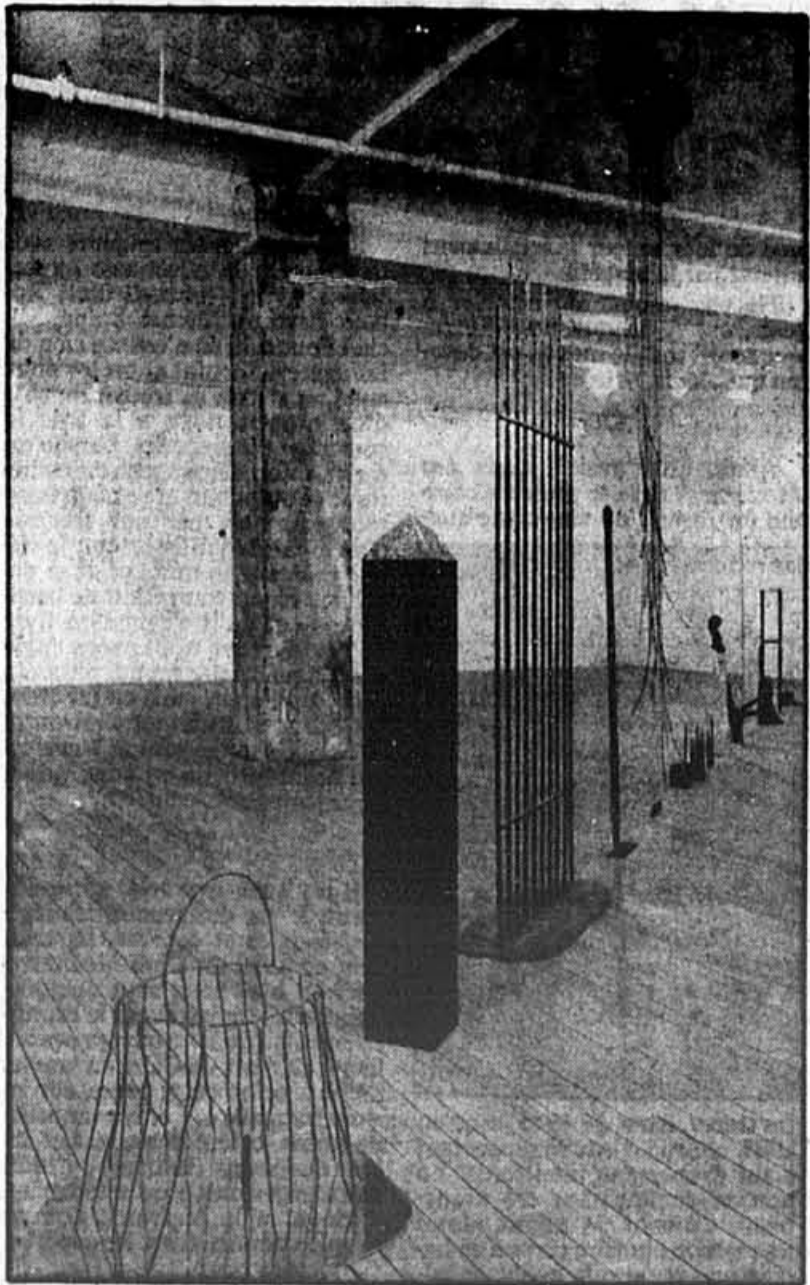
Une sculpture-assemblage En fait, la sculpture de Gilles Mihalcean, dont on peut voir trois magnifiques exemplaires, à la Galerie René Blouin, est si vaste, au figuré, mais aussi quelquefois au propre (une des pièces ne fait pas moins d'une quinzaine de mètres de long), qu'il est bien risqué d'essayer d'en faire le tour avec des mots.

La longue pièce par exemple, intitulée: *L'averse*, est constituée d'un alignement d'une douzaine de sculptures différentes. Mais elles sont si variées, en formes et en dimensions, leurs matériaux, bois, acier, verre, plastique, plâtre, etc., sont si divers, les objets, parfois trouvés, qui les composent, ont l'air d'avoir, apparemment, si peu de liens les uns avec les autres, que, si on tente d'en donner la liste: un râteau, un peigne, une grille en fer, une crosse de violon... cela va faire penser, immédiatement à un poème surréaliste de Prévert. Et c'est justement ce que cette sculpture n'est pas.

Le sens des sculptures de Mihalcean ne naît pas de rencontres ou de voisinages de hasard. Elles ne sont pas de simples juxtapositions, mais des assemblages longuement réfléchis, encore que libres et ouverts. Ce ne sont donc pas des sculptures qui se disent, mais des sculptures qui se marchent. Qui se déambulent plutôt, car il ne fait aller nulle part. Il y a de l'errance dans ce travail.

La meilleure façon de les aborder, et de rester ouvert à leur poésie puissante, est peut-être de garder en mémoire une réflexion faite par James D. Campbell, dans le catalogue d'une exposition antérieure. Il fait remarquer que, tout en étant basé sur la mémoire et les souvenirs propres à l'artiste, paysages, sentiments, événements, matières, le travail de Mihalcean traite, en fait, d'une mémoire sans nom, sans propriétaire. Il traite de la mémoire, point. Et c'est ce qui fait que, vous et moi, pour peu que nous acceptions cette nécessité d'une errance lente, pouvons si facilement nous glisser à l'intérieur de ses sculptures.

Allez tourner autour de *Brume gaspésienne*, par exemple. Un bureau ouvert, des objets familiers, un flambeau d'écuime,



L'averse de Gilles Mihalcean que l'on peut voir à la Galerie René Blouin

une éponge, des galets, un soulier... Vous n'en finirez plus de reconstruire dix mondes différents. Et, que vous soyez ou non de la mer, vous constaterez, avec stupeur, combien facilement votre propre imaginaire est venu habiter cette mémoire, laissé pour vous, vacante.

leur poésie puissante, est peut-être de garder en mémoire une réflexion faite par James D. Campbell, dans le catalogue d'une exposition antérieure. Il fait remarquer que, tout en étant basé sur la mémoire et les souvenirs propres à l'artiste, paysages, sentiments, événements, matières, le travail de Mihalcean traite, en fait, d'une mémoire sans nom, sans propriétaire. Il traite de la mémoire, point. Et c'est ce qui fait que, vous et moi, pour peu que nous acceptions cette nécessité d'une errance lente, pouvons si facilement nous glisser à l'intérieur de ses sculptures.

L'outil du métissage

Les photocopieurs ne sont pas nés d'hier. Pas plus, d'ailleurs, que l'idée des les mettre au service d'une forme de production artistique. Fait cependant assez rare parmi les grandes villes du monde: Montréal abrite, depuis quelques années déjà, un Centre Copy-art, qui met le matériel à la disposition des artistes de ce médium. Il y en a un autre à Toronto. Ce qui est nouveau par contre, c'est, d'une part, la popularisation de plus en plus grande du médium et, d'autre part, les possibilités techniques accrues, fruit des technologies nouvelles, que les derniers appareils sortis offrent aux artistes de tous calibres.

Une exposition comme *Médium-Photocopie*, au Centre Saidye Bronfman est donc particulièrement bien venue pour faire le point sur la question. D'autant plus que la confrontation est étendue, par les deux organisateurs de l'événement, la critique d'art Monique Brunet-Weinmann et le copy-artiste Georg Mühleck, à deux groupes cohérents de praticiens, l'un canadien, l'autre allemand.

Comme toutes les expositions dans lesquelles l'art se frotte aux possibilités des technologies les plus récentes, il faut visiter celle-ci en gardant l'oeil ouvert sur les vraies nouveautés, et critique sur les prouesses purement techniques.

Le copieur n'est qu'un outil, on ne peut donc lui demander de résoudre, à lui seul, les problèmes, toujours en litige, qui jalonnent les sentiers de l'art. Mais pour ne parler, parmi les 24 participants, que de quelques-uns du Québec, notons que les très belles recherches de Jacques Charbonneau sur la « dé-générescence », la copie d'une copie..., témoignent de la maturité de l'artiste autant que de celle du médium.

Les travaux des Dominique Blain, Ariane Thésé, Philippe Boissonnet, et quelques autres, qui réussissent à faire oublier le côté parfois mécaniste de certaines autres productions, posent, de façon nouvelle, le vieux problème, en art, des statuts relatifs des objets et de la démarche qui les produit.

Don Quichotte et la photographie

Le métissage — le mélange des genres —, n'a pas lieu que sur le plateau des photocopieurs: Sylvie Readman, à la Galerie Optica, effectue un bien subtil et intéressant mixage entre la littérature et la photographie couleur.

Si le lien entre le Chevalier à la triste figure et l'art photographique ne saute pas aux yeux, il est pourtant très simple! Don Quichotte est un personnage qui s'est comme échappé de la littérature. Il vit, en fait, le roman, la fiction, et, ce faisant, il se heurte en performance au réel qu'il ne veut pas voir.

Quand à nous, qui regardons une photo, que voyons nous? Seulement une fiction d'un réel qui nous sera toujours refusé. Il fallait y penser.

Les photos de grand format que présente Sylvie Readman, images de mise en scène miniature, mettent en question, par le biais du personnage littéraire, la fascination qu'exerce sur nous le redoublement photographique du réel. Une exposition dont l'intérêt ne s'éteint pas avec la fin de la visite.

GALERIE RENÉ BLOUIN, jusqu'au 2 décembre, 372, rue Ste-Catherine ouest, 849-2595.

CENTRE SAIDYE BRONFMAN, jusqu'au 11 décembre, 5170, chemin de la Côte Ste-Catherine, 739-2301.

GALERIE OPTICA, jusqu'au 20 décembre, 3981, boulevard St-Laurent, 287-1574.

QUAND J'AI UN CADEAU ENTÊTE

La solution idéale pour tous vos cadeaux de Noël se trouve chez Flammarion Scorpion... à cause

- du choix rayonnant
- de votre goût de l'inédit
- des libraires à la page
- du livre qu'il leur faut

Les librairies flammarion scorpion

1243 University 866-6381 • 4380 St-Denis 294-3688 • Galeries d'Anjou 351-8763 • Centre Laval 688-5422
Carrefour Angrignon 365-4432 • Mail Champlain 465-2242 • Galeries de Terrebonne 492-5688

Le livre-événement, d'un ton jusqu'ici inconnu de la part d'un dirigeant soviétique, et la pièce-clé d'un suspens politique à l'échelle mondiale.

Perestroïka décrit et dénonce avec vigueur les actuelles carences du système soviétique. Mikhaïl Gorbatchev y propose une approche pragmatique des réalités d'aujourd'hui et annonce dans tous les domaines — sociaux, économiques, judiciaires — des changements radicaux. Soixante-dix ans après la première, une autre révolution est en marche.

MIKHAÏL GORBATCHEV
Perestroïka
Vues neuves sur notre pays et le monde

Flammarion



Brume gaspésienne de Gilles Mihalcean

1 LIVRE GRATUIT

À L'ACHAT DE 5 LIVRES PARTICIPANTS EN VENTE DANS TOUTES LES LIBRAIRIES. (Règlement sur la bande des livres participants)

Offre valable jusqu'au 31 MARS 1988 dans la limite des stocks disponibles.

5 = 6

L'ÉCHANGE
ACHÈTE ET VEND AU MEILLEUR PRIX

disques, livres, cassettes, compact disc usagés

choix et qualité

3694 St-Denis
849-1913

713 est Mt-Royal
523-6389

MÉTRO SHERBROOKE MÉTRO MT-ROYAL

DISQUES

Le Michael Jackson des Blancs ne se défend pas si mal, après tout...



ALAN BRUNET
collaboration spéciale

C'est vrai qu'il a l'air con, le Michael Jackson des Blancs. Au collègue de Repentigny, Ian Anderson connaît avec raison que les airs durs et machos de George Michael et Michael Jackson étaient totalement dérisoires, étant donné la féminité de leurs bouillottes habituelles. L'ex-crooner de Wham se donne effectivement une image « cuirette » particulièrement épaisse. Cela dit, vérifions la qualité de la cuirette, plus précisément le vinyle.

Il a peut-être l'air tata, mais il chante, le monsieur. Et il a tout fait sur son album solo. Peut-être inspiré par Prince, George Michael a tenté le coup de l'artiste omniprésent, qui invite sporadiquement des collaborateurs pour compléter sa production. Notamment sur *I Want Your Sex*, qui sent le style Prince à plein nez...

Bien peu de choses à dire dans ce *Blue Eyed Soul* qui swingue tout de même fort bien. Les clichés gros comme le bras, des semblants de provocation comme *I Want Your Sex*. Nonobstant ce marketing kétaïne et ce ramassis d'évidences compositionnelles, la voix de Michael — ou plutôt les voix, car il y a de nombreuses superpositions — atteint des sommets enviables. Des clichés bien ramassés, quoi. Musicalement, ça

La musique de discothèque revisitée par la peau blanche, voilà l'enjeu. Les Boys ont gagné leurs galons dans le cadre d'une telle production. Ces *British* sont tellement subjugués par la musique pop des Noirs américains que cela finit par faire des petits. Et des petits en santé.

Tout pour faire sauter les pistes de danse. On a fait appel à différents producteurs pour les pièces: Julian Mendelsohn, David Jacob, Shept Pettibone, Andy Richards, Stephen Hague. Ça sonne, ça sonne au maximum. Très très forte production, j'insiste. Le mixage révèle une profondeur exceptionnelle. Et avec des refrains aussi percuteurs, une voix de soliste aussi identifiable, des échantil-

onnages sonores aussi bien bombardés par le Fairlight Computer, on peut parler d'un amalgame simplement dévastateur.

Les effets synthétiques sont au poil, l'intention étant de faire une musique aux fortes pulsations habillées de blanc. C'est blanc de peau, aucun doute là-dessus, mais l'on y exploite intelligemment l'élégance mélodique, le romantisme harmonique-néo classique en certains temps, ce qui peut devenir agaçant. L'éché au maximum. Le produit est éminemment commercial, marche presque aussi fort en Amérique du Nord qu'au Royaume Uni.

Pet Shop Boys, ACTUALLY. EMI Manhattan ELJ-46972 + cassette + disque compact.

TERENCE TRENT D'ARBY Une heureuse découverte

Il a la voix haute, bizarrement éraillée, il révèle une puissance vocale hors du commun. Il a le soul qui transpire quelque chose de très prometteur. Établi en Grande-Bretagne, cet Afro-Américain risque de s'élever au rang des plus grands chanteurs blacks. Que cette prédiction se réalise ou non, son produit est tout à fait intéressant: dans les sources, soul, R'n'B, comme l'aiment les producteurs du Royaume Uni: la palette est effectivement ornée de synthés, de beats actualisés, de textures fort différentes des réalisations US. Ce qui devait arriver arriva: un black américain revisité par un environnement sonore anglais.

Les textes ne sont pas mal du tout: coup d'oeil ironique sur la religion, lutte quotidienne dans

la rue, délire de la danse, pluie qui tombe sur l'âme. Tout ça est très bien tourné, tout ça transcende allégrement les racines. Même certaines saveurs gospel viennent doucement exciter le tympan, notamment sur un superbe chant à cappella, dans *As Yet Untitled*. Sans titre, mais non sans charme.

La voix de Trent D'Arby et cette production inhabituelle font de ce premier microillon sur Columbia une très heureuse découverte. Pas de doute là-dessus, avec une personnalité comme la sienne, Trent D'Arby a un brillant avenir devant lui.

Terence Trent D'Arby, INTRODUCING THE HARDLINE ACCORDING TO TERENCE TRENT D'ARBY. Columbia FC 40964 + cassette + disque compact.

Dubois: le coeur à coeur...

SUITE DE LA PAGE J1

peu changé. Il y a surtout ce recours aux ordinateurs, lesquels lui ont permis de soigner les orchestrations de son nouvel album, *Dubois*. Il en parlera beaucoup, comme d'une révélation, une transformation.

Il avait en aversion cette nouvelle technologie. « J'étais très paranoïaque à l'idée d'avoir un disque qui sonne très synthétique. J'ai l'horreur de ça. J'ai toujours pensé que l'électronique amenait une perte de profondeur, de simplicité.

« C'est l'inverse que j'ai obtenu. J'ai pu souligner les sentiments, amener mes tripes au soleil, être plus attentif au niveau littéraire.

« Autrefois, quand on se servait des instruments électriques, on donnait plus de couleur physique, quitte à mettre en arrière la qualité mélodique. On mettait plus de trouvailles musicales. »

Une bonne mélodie, des paroles qui ont du sens, telle est la recette de Claude Dubois pour l'écriture d'une chanson. Le reste est affaire d'orchestration. Et cette fois-ci, il a beaucoup travaillé les arrangements, il a tout bien préparé avant d'entrer en studio pour le mixage en compagnie des musiciens. Et pour bien faire, il s'est payé l'un des meilleurs techniciens du son, Paul Northfield (Pink Floyd, Gentle Giant).

Deux chansons déjà entendues sont au menu, *Beau client*, qui ouvrait le dernier spectacle de Dubois, et dont il a refait les arrangements. Et le très vieux poème de Rutebeuf, mis en musique par Léo Ferré, « le dernier survivant d'une race, d'une génération de grande poésie », dira Dubois.

Il s'est permis des retouches mélodiques pour personnaliser son interprétation, et a mis en

musique un autre très beau poème, *Le Vaisseau d'or* d'Émile Nelligan.

Ce bum de Dubois...

Tendre balladin, tel m'apparaît ce « bum » de Dubois, plus poète que voyou comme il le laisse entendre dans la dernière chanson de son disque, *Comme un voyou*. Question d'image, d'impression, laisse-t-il entendre. Satisfait de ses nouvelles chansons, il laisse le soin au reste du monde de décider si c'est bon.

Et c'est un bon disque, très humain, riche dans les sentiments et dans les arrangements musicaux et de vérités, bien dîtes, crument. Diversité musicale. Et un Dubois qui parle même du Bon Dieu.

Toujours le même, avec cette voix qui lui a mérité d'être proclamé en 1986 interprète masculin de l'année au Québec, Dubois annonce un changement avec son *Dubois*. « Il n'y a plus d'insoumis », chante-t-il. Un peu de chagrin, de nostalgie; beaucoup d'amour, de sensibilité; de recherche, de profondeur.

Un *Vaisseau d'or*, pour sombrer dans l'abîme du rêve. Un *Appel au secours* côté coeur. Une choriste pas ordinaire, Martine Saint-Clair, des cuivres et des guitares qui scintillent.

Claude Dubois ouvre un nouveau chapitre, recommence à vivre « un jour à la fois » comme il dit dans la chanson d'ouverture de l'album, *Chapitre*. « J'ai bien pris ma leçon », commence-t-il. Lancée par la pétarade d'une moto, la chanson raconte que « le bonheur n'existe pas ».

Beau client parle de rêve interdit, de désespoir, d'un monde de pantins. Plutôt triste cette ballade. Et un cri est lâché, « au secours! ». C'est l'amour impos-

sible, insensé, sécurisé. Beaucoup d'attaques musicales.

Une courte chanson sur rythme brésilien. Douce ballade. Air rêveur. Et on revient sur terre avec *Ti-Loup*. Dubois raconte au vieux Gaspésien comme le monde a changé. Reflet de musique country.

Le vaisseau d'or, voix et synthétiseur, poésie d'abord.

Très présente, la voix de Martine Saint-Clair lance bien la première chanson de la deuxième face. *Tu peux pas* est un peu le pendant de *Beau client*. C'est la négation du « fais pas ça ».

D'attaque moins rythmée, démarant au piano, *Lettre à l'univers* me laisse désarmé et ramène à la poésie de Nelligan.

Rutebeuf, on connaît bien. C'est sur le même ton que Dubois poursuit son... voyage intérieur. Car tout respire le témoignage, le coeur à coeur, au fil des chansons. Exorcisme? Dubois le laisse un peu entendre, quand il nous dit avoir vécu, parfois deux ans plus tard, des malheurs imaginés dans ses chansons. Cette fois, il parle au passé.

Beilles images d'un monde tout simple, celui de *Maison sur la planète* avec des expressions imagées comme: « Des artisans qui tissent la pierre et le ciment... La roue de la brochette bavardent dans le jardin ». Une chanson qui exprime plus par ce qu'elle dit que par la musique.

Et l'album se termine sur un message à retenir de l'auteur-chanteur-vedette: « Tu m'vois dans ta tête / Tu t'fais des idées / Tu m'vois en voyou / Tu m'sens dans ton coeur ». La voix est plus chantée, le rythme plus enlevé, mais le texte jamais négligé. Conclusion, un Dubois à son meilleur.

Claude Dubois, DUBOIS. Pingouin, Groupe de Musique Trans-Canada, PN 108.



se défend: de toute façon, la plupart d'entre nous n'écouteront à peu près pas les textes de la pop musique, alors à quoi bon s'énerver? Ouais...

Il y a même un slow gosselissant, avec de l'orgue, ce qui fait évidemment ressortir les très fortes aptitudes de ce chanteur. On se souvient que George Michael avait été un des rares Blancs invités au gala anniversaire de l'Apollo Theatre de New York, véritable temple du showbiz afro-américain. Ce n'est pas pour rien que les blacks l'ont invité. C'est pour cette voix plutôt remarquable, qui se démarque aisément du troupeau. Il serait d'ailleurs malhonnête de planter Michael pour ses textes piteux et ses fantasmes graphiques: hormis l'orthodoxie des sources et la faiblesse du contenu, on doit parler d'un produit à la fois dépouillé et solide, qui va à l'essentiel, et assez habilement d'ailleurs. De bons refrains, assez accrocheurs merci. Un disque de qualité, une production qui devrait obtenir un succès certain, tant sur le plan des ballades que des funks synthétiques. Aux États-Unis en tout cas, le microillon occupe le 15e rang, tandis que la chanson *Faith* est déjà au cinquième échelon du palmarès de Billboard. Et on en fait tout un plat.

Les pièces à retenir? Le tube actuel *Faith* (aussi le titre de l'album), *I Want Your Sex*, *Hard Day*, aussi remarquablement remixé par Shepp Pettibone. Très utile pour les parties.

PET SHOP BOYS

Pour faire sauter les salles de danse

Monocle Kezelle, le Capitaine Bonhomme et Oncle Pierre seraient fiers d'eux! Car les Garçons du Pet Shop, Neil Tennant et Chris Lowe, ont réussi l'un des bons disques *dance* de l'année.

QUE LA FÊTE COMMENCE

Le film historique réhabilité par Bertrand Tavernier



LUC PERREAULT

L'époque: le début du 18^e siècle. Philippe d'Orléans (Philippe Noiret), le Régent, règne sur la France. Il a pour conseiller un être plutôt fourbe et arriviste, l'abbé Dubois (Jean Rochefort). Ce dernier l'entraîne dans des orgies qui le détournent de son libéralisme inné et qui ne font qu'accroître son sentiment de solitude. Mais déjà les signes avant-coureurs de la Révolution s'annoncent.

Avec ce film complètement à contre-courant des modes, Bertrand Tavernier réhabilite en 1974 l'histoire comme genre cinématographique dans le cinéma français. Pour y parvenir, il avait tiré des oubliettes où la Nouvelle Vague les avait relégués les deux «vieux» scénaristes Jean Aurenche et Pierre Bost. Leur film est rempli d'inventions, emporté par un rythme qui ne faiblit jamais, dominé par Noiret d'une stature imposante dans le rôle du régent. Réflexion sur le libertinage, la solitude, le pouvoir, *Que la fête commence* reste un film toujours

actuel qu'on ne lasse pas de revoir.

*** QUE LA FÊTE COMMENCE, de Bertrand Tavernier. France, 1974. Int.: Philippe Noiret, Jean Rochefort, Jean-Pierre Marielle, Christine Pascal, Alfred Adam, Marina Vlady. Couleur. 2h. Licorne Vidéo.



MONA LISA

Un conte de fées

En sortant de prison où il a poireauté sept ans à la place de son patron, George (Bob Hoskins) voit la porte de son ex-femme se refermer sur lui sans qu'il ait pu parler à sa fille. Un emploi de chauffeur, gracieuseté de son patron reconnaissant, le met en présence de Simone (Cathy Tyson), une call-girl de luxe qu'il trimbale d'hôtels en appartements chics. Homme bourru, au physique peu avantageux, George s'amourache de Simone. Mais après avoir réussi à retrouver pour elle sa jeune amie droguée, il se rend compte que le baiser de la princesse ne pourra jamais transformer le crapaud qu'il est en prince charmant.

L'Irlandais Neil Jordan aime les contes de fées. Il en avait fait la preuve dans son film précédent, *La compagnie des loups*, un superbe récit fantastique récemment lancé en vidéocassette. *Mona Lisa* s'ouvre (et s'achève) sur la voix de Nat King Cole et cette vieille chanson mélancolique des années cinquante. Le thème du film est évidemment le bonheur. George pense l'avoir trouvé en la personne de Simone, une femme aussi énigmatique que la Mona Lisa de Leonardo. Mais le bonheur, comme il le constate dans le dernier plan du film, vient toujours d'une autre façon que celle qu'on avait prévu.

*** MONA LISA (v.f. de Mona Lisa), de Neil Jordan. G.-B., 1986. Int.: Cathy Tyson, Robbie Coltrane, Michael Caine. Couleur. 1h45. HBO VidéoCinéma Plus Vidéo.

THE BEST OF CHEVY CHASE

Un grand comique

Le comique américain Chevy Chase s'est hissé depuis quelques années au rang des quatre ou cinq grands comiques du cinéma américain. Je l'avais découvert dans *National Lampoon's Vacation*. On a pu le revoir cette année dans *Three Amigos* aux côtés de deux autres comiques montants, Steve Martin et Martin Short. On l'ignore peut-être mais, comme plusieurs de ses pairs, Chevy Chase a fait ses premières armes à la télévision au sein de la célèbre émission *Saturday Night Live*. Entre octobre 1975 et octobre 1976, Chase était un régulier de cette émission. Après cette date, on l'a revu épisodiquement comme invité. Les sketches qui le mettent en vedette sur cet hommage proviennent justement d'extraits de *Saturday Night Live* datant de 1975, 1976, 1978 et 1980.

Il arrive par le fond de la scène en trébuchant à tous les deux pas après avoir juré qu'on ne l'y reprendrait plus dans cette entrée qu'il a rendue célèbre. On le voit ensuite en lecteur de téléjournal



Screening copy of "The Best of Chevy Chase" plus previews from "Swimming to Cambodia" and six other hilarious hits re-priced at \$19.95!

vient carrément génial dans le rôle du psychiatre raciste faisant passer le fameux test des associations à Richard Pryor (qui postule à l'emploi).

Chevy Chase n'a probablement pas encore atteint le sommet de son art comique. Mais on peut vanter l'aisance avec lequel il se met dans la peau de ses personnages. Il a le potentiel pour aller très loin.

*** THE BEST OF CHEVY CHASE, de Dave Wilson. E.-U., 1987. Int.: Chevy Chase, Richard Pryor, John Belushi, Bill Murray, Dan Aykroyd, Jane Curtin, Gilda Radner, Candice Bergen, Jill Clayburgh, Ron Nessen, Richard Pryor. Couleur. Approx. 60 min. Lorimar Home Video.

Nos cotes

- Navet. Inutile de se déplacer au vidéoclub.
- ★ Moche. Emprunter la copie à la rigueur.
- ★★ Intéressant mais pas un chef-d'oeuvre.
- ★★★ Remarquable. Se laisse voir avec plaisir.
- ★★★★ Extraordinaire. À louer sans réserve.
- ★★★★★ Chef-d'oeuvre. Courir au plus vite acheter la copie!

LES NOUVEAUTÉS

- ANIMATION
 - Battle for Moon Station
 - Locke the Superpower
 - Lollipop Dragon
 - La Saga Gobotron
- ARTS MARTIAUX
 - Cobra VS Ninja
 - Thundering Ninja
- ACTION
 - Amazing Grace and Chuck
 - Code Name: Zebra
 - Glory Years
- ADVENTURE ET ACTION
 - Cap sur les étoiles
 - Océans en flamme
 - Mines of Kilimanjaro
 - Mission Kill
- COMÉDIE
 - Association de malfaiteurs
 - Bill Cosby: 49
 - Blood Hook
 - Dr. Otto and the Riddle of the Gloom Beam
- Ernest Film Festival
- Film Académie
- Hey Vern! It's My Family Album
- Last Resort
- La poursuite pitoyable
- DRAME
- Le dernier verdict
- Enfer des Mandingos
- EDUCATIF
- How to Succeed in a Home
- Women in Business & Co.
- ÉROTIQUE
- Outrageous Strip Revue
- HORREUR
- Blood Rage
- Evil Town
- MUSICAL
- King of Friday Night
- SUSPENSE
- Last Innocent Man
- WESTERN
- Beyond the Law
- Quick and the Dead
- Rough Justice

à l'affiche de votre **Club International VIDÉO FILM**

MASTERS OF THE UNIVERSE
DISPONIBLE BIENTÔT
WARNER HOME VIDEO

FROM FRANCIS COPPOLA
GARDENS OF STONE
DATE DE SORTIE 25 NOVEMBRE
CRS FOX VIDEO

Heated VENGEANCE
BIENTÔT
MCA

Un être démoniaque se cache en chacun de nous...
BODY COUNT
[Version française]

GALERIES D'ART

GALERIE D'ART LENOUR
vous invite au vernissage des oeuvres récentes de
ANDRÉ BESSE
et à rencontrer l'artiste
Dimanche le 29 novembre 1987 de 14 heures à 17 heures
L'exposition se déroulera jusqu'au 13 décembre
5685, rue Joncaire, Saint-Hyacinthe, sortie 120 ou 123
HEURES D'OUVERTURE:
Vendredi de 19 h à 21 h - Samedi et dimanche de 14 h à 17 h
774-8100

RICHARD LACROIX
EXPOSITION
INTAGLIO ET HUILE
du 8 au 30 novembre
LA GUILDE GRAPHIQUE
9, rue Saint-Paul Ouest, Vieux Montréal. 844-3438
Lundi à samedi: 10h à 18h/Dimanche: 13h à 18h.

Relais des époques
92, rue Sherbrooke ouest
Suite 101, Montréal
Exposition edecembre en fête
Vernissage le dimanche 6 décembre
à partir de 14h
Renseignements: **843-7125**

EXPOSITION
DES OEUVRES RÉCENTES
d'Aurelio Sandonato
du 18 nov. au 6 déc.
Galerie
Centre d'art DIFFUSION III
Place du Parc
5575 Avenue du Parc
Local 1029 Montréal, QC H2X 3P9
(514) 284-1118
Heures d'ouverture:
Mars. au dim.: 12 h à 18 h

*Mar., ven., 9 h à 17 h 30
Sam., 9 h à 17 h*

Maitre de l'abstraction lyrique
JUSQU'AU 5 DÉCEMBRE

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

Galerie Art Select
6810, rue St-Denis
Tel.: 273-7088

Nouvelles acquisitions

Alexandre, Roger (3)	Lapierre, Viateur (6)
Besque (10)	Poirier, Denise (8)
Bruni, Umberto, A.R.C. (3)	Simard, Fleurette (6)
Iacurto, Francesco, A.R.C. (3)	Sculptures de Leopold Bourjois

Heures d'ouverture: Lun., mar., mer., sam.: 9 h 30 à 18 h Jeu., ven.: 9 h 30 à 21 h

MARIUS DUBOIS
VERNISSAGE LE 3 DÉCEMBRE
à 19 h 30
EXPOSITION DU 4 AU 20 DÉC.
Galerie
BERNARD DESROCHES
1444 Sherbrooke o., Montréal (514) 842-8648
Ouvert de 9 h à 17 h 30 du lundi au samedi. Dimanche de 13 h à 17 h.

À NOËL, OFFREZ CE QU'IL Y A DE MIEUX:
UN CADEAU
SIGNÉ... *Atelier*
QUALITÉ - CHOIX - EXCLUSIVITÉ

- GRAVURES ORIGINALES
- AFFICHES ET REPRODUCTIONS D'ART
- ENCADREMENTS PROFESSIONNELS
- LIVRES D'ART

5190 boul. SAINT-LAURENT (coin Fairmount) 276-2872
MAINTENANT OUVERT 7 JOURS SUR 7

La Galerie Clarence Gagnon
IMPORTANTE RÉTROSPECTIVE
Trois peintres, trois amis
Marc-Aurèle Fortin (1888-1970)
René Richard (1895-1982)
Albert Rousseau (1908-1982)
Du 28 novembre au 13 décembre 1987
Ouvert le dimanche de 13 h à 17 h, du mardi au samedi de 11 h à 18 h.
1108, av. Laurier O. Outremont Rens.: 270-2962

La galerie
du Vieux Village
EXPOSITION DE PETITS FORMATS
THÈME: HIVER AU QUÉBEC
VERNISSAGE DES OEUVRES
DIMANCHE 29 NOVEMBRE 1987 À 13 HEURES
L'EXPOSITION SE POURSUIVRA JUSQU'AU 13 DÉCEMBRE 1987

ALARY JEAN-PAUL	DOMINGUE MAURICE	LORD BRUNO
ALVAREZ FRANCINE	DUHAMEL PIERRE	MANDELL ROY
BERGERON CHRISTIAN	IACURTO FRANCESCO	MEAGHER MICHEL
BOUCHER ROBERT	LAPIERRE Viateur	NOEH ANNA
BOUTHILLIER YOLANDE	LEBON MAURICE	POIRIER MARCEL-H.
BRETON GILBERT	LECLERC JEANNE-D'ARC	RAVARY MARCEL
BRETON YVON	LECLERC RAYNALD	RIOUX LOUISE
BRUNI UMBERTO	LEGAULT PIERRE	ST-CYR CLAUDE
CHAGNON HUGUETTE	LEROUX MICHEL	TRUDEL PIERRETTE
CLARK REMI		

JOURS ET HEURES D'OUVERTURE: VENDREDI, 13 H À 21 H
SAMEDI ET DIMANCHE, 13 H À 17 H
22, DE MONTBRUN, BOUCHERVILLE 641-1757

Cours de peinture et de dessin
• DESSIN • PEINTURE • AQUARELLE
• PASTEL • PORTRAIT

3 heures par semaine
Durée: 15 semaines
SESSION HIVER 1988
Début: semaine du 18 janvier
APPELÉZ DU LUNDI AU MERCREDI DE 10 h à 17 h
388-0288
ÉCOLE DE PEINTURE DU QUÉBEC
427, boul. Henri-Bourassa est
Bureau 2, Montréal
Sortie de métro Henri-Bourassa

LIQUIDATION DE TABLEAUX
GALERIE C. BROCARD (514) 353-9396

de fermeture de galeries, de surplus d'inventaire, de collectionneurs, de divers, etc.
Tableaux originaux vendus avec certificat d'authenticité à partir de 95\$.

RÉDUCTION DE 20% À 70%
SUR 150 TABLEAUX DE PEINTRES CANADIENS

M.A. FORTIN	H. NOEH	M. BERNIER	A. VAN-MIERLO
L. AUGER	G. PFEIFFER	B. MODESTE	S. DALI
S. COSGROVE	M. MERCIER	G. GINGRAS	M.L. LATON
J.-P. LEMIEUX	M. DUFOUR	F. LABELLE	T. AXIUK
R. RICHARD	J.-P. LADOUCEUR	A.V. BREAU	E. KISH
A. ROUSSEAU	C. PICHER	LECLERC-CARON	V. MICHAUD
L. AYOTTE	A. QUELLET	T.K. THOMAS	V. BRETON
H. MASSON	R. CLARK	S. DUBREUIL	V. BRUNI
SUZOR-COTÉ	M. RAVARY	C. ST-CYR	Y. BOUSQUET
G. ROBERTS	M. GAGNON	R. BOUCHER	C. THÉBERGE
A.Y. JACKSON	N. POIRIER	H.C. BOYES	ST-GILLES
A. LISMER	L.-P. PERRON	C. BERGERON	A. RICARD
A. PELLAN	R. CANTIN	G. VALMONT	et beaucoup d'autres
F. IACURTO			

visa — MasterCard — American Express — Comptant

Hôtel Sheraton Île Charron

Jocelyn Dubuc

«CRÉPUSCULE CHEZ J.A.», huile, 10" x 20" 335\$

...Un des 20 artistes québécois présentés du 4 au 6 décembre

La Galerie St. Paul
Réception avec les artistes
le vendredi 4 déc. de 19 h à 22 h
4, rue St-Paul est, Vieux Montréal — 393-1999

le balcon d'arts
Vous souhaitez de Joyeuses Fêtes
avec son «vernissage» de Petits Formats de Noël,
le 29 novembre de 13 h à 17 h
L'exposition se terminera le 7 décembre 1987.

Leo Ayotte	Angie Houde	Pauline Paquin
Nicole Béliveau	Normand Hudon	Claude Picher
André Bertouesque	Louise Kirouac	Narcisse Poirier
Albert Buscio	Claude Langevin	Yvon Quintal
Stanley Cosgrove	André L'Archevêque	Gaston Rebray
Gaétan Desjardins	Paul «Tex» Lecor	René Richard
John Der	Ernest Lemay	Paul Soulikias
Littorio Del Signore	Claude Le Sauteur	Claude Théberge
Maurice Domingue	Monique Mercier	Louis Tremblay
Vladimir Horik	Patrick Muneret	et autres.

le balcon d'arts
650 rue Notre-Dame
St-Lambert, Québec J4P 1L2
466-8920

LIQUIDATION DE TABLEAUX
50%
Sheraton Laval
2440, autoroute des Laurentides, Chomedey
687-2440
1 JOUR SEULEMENT
le 29 novembre
de 9 h à 17 h

GALERIE DES ARTS LAVALIN - MONTRÉAL

Oeuvres sculptées, peintes et tissées par 18 artistes canadiens contemporains
Du 14 octobre au 20 décembre 1987
Du mardi au samedi, de 12 h à 18 h
Entrée libre
1100, boul. Dorchester O. Montréal
Tel.: 876-4455, poste 3220

DE FER ET D'ACIER

JACQUES HÉBERT

Vernissage le dimanche 29 novembre 1987 à 13 h
L'exposition se poursuivra jusqu'au 12 décembre 1987
1841, rue Sherbrooke Ouest (coin Côte-des-Neiges) 937-5857

«Place d'Armes, Québec» 8" x 10"

Une sélection de choix de petits tableaux par
Ross Huggins
dès le 28 novembre

1450, rue Drummond
Montréal, Québec
(514) 842-1072
Du mardi au samedi de 9 h 30 à 17 h

EXPOSITION DE PETITS FORMATS DU 3 AU 20 DÉCEMBRE

L. Archambault	Horsace Champagne	Marcel Gingras	Ozias Leduc	H.R. Ferrigard	M. Sauriol	Terry Tomalty
L. Auger	F.S. Coburn	Joseph Giunta	Claude Le Sauteur	Ilio Piccoli	William Showell	Pierre Tougas
L. Ayotte	F. Constantineau	Clarence A. Gagnon	Jean-Paul Lemieux	Robert W. Pilot	Paul Soulikias	L.P. Tromblé
W.H. Bartlett	S.M. Cosgrove	J. Gougeon	Michel Leroux	Narcisse Poirier	J. St-Charles	P. Trudel
Henri Beau	Nérée de Grâce	Helmut Gransow	John G.C. Little	A. Putoy	S. St-Pierre	F.H. Varley
P.V. Beaulieu	L. Del Signore	Mario Gross	Douglas Manning	Micheline Ramos	J.W. Stuart	F.A. Verner
Monique Bédard	Berthe Des Clayes	Colette Hébert	Henri Masson	Marcel Ravary	P.H.H. Surrey	John Walsh
Hélène Béland	Maurice Domingue	Beverly Hubley	Mario Mauro	René Richard	M.A. Suzor-Côté	J.E. Windisch
Léon Bellefleur	André Dufour	Francesco Iacurto	Frank Nemeth	Anna Noeh	Miyuki Tanobe	et plusieurs autres...
Bruno Bobak	Rodolphe Duguay	A.Y. Jackson	Anna Noeh	A.H. Robinson	W.H. Taylor	
L.H. Bouchard	Robert Dupont	O.R. Jacobi	Françoise Pascal	Albert Rousseau	Claude Tetu	
J.M. Bourbonnais	Henri Fabien	J.P. Jerome	Alfred Pellan	R. Sanschagrin	Tibor K. Thomas	
Fritz Brantner	Marcel Fecteau	F.H. Johnston				
A.V. Breau	Maro-Aurèle Fortin	H.W. Jones				
Yvon Breton	Joseph Franchère	Joubert				
Daniel Briant	Aristide Gagnon	Ladouceur				
Umberto Bruni	Thomas Garside	Pauline Lagacé				
Louise Calvé	Robert Genn	Michel Lapensée				
Roger Cantin	Helmut Gerth	André L'Archevêque				

GALERIE michel-ange
430, RUE BONSECOURS, VIEUX MONTRÉAL 875-8281
DU MERC. AU DIM. DE 11 H À 18 H.
ACHETONS TABLEAUX COMPTANT

285-7111

LES ANNONCES CLASSÉES

POUR VENDRE VITE, VITE IL ME FAUT LA PRESSE!



La Presse

CUISINE FRANÇAISE FAITE PAR LES PATRONS
Le Garroche
 2000, rue Jean-Talon (coin de St-Jacques) 725-8817
 Table d'hôte tous les soirs. Réservez tôt pour vos parties de fin d'année.
 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.

NOVEMBRE mois du GIBIER
 sursi MOULES MARINIÈRE et MUSCADET
 Cuisine française jusqu'à 22 h.
 Après 22 h, une vraie boîte à chansons sur les traces de Bré, Félix, Ferré... dans l'ambiance intime et chaleureuse du foyer.
Le Bistrot d'autefots
 1229, rue St-Hubert 842-2808

CÉLÉBRÉZ AVEC NOUS NOTRE 10^e ANNIVERSAIRE EN COLLABORATION AVEC CPMI
MENU SPECIAL
 RÉSERVEZ LE MAINTENANT POUR VOS PARTIES DE FÊTES
 Spécialités maritimes authentiques
 • Crevettes • Tappan • Pastèque • Merlu
 Table d'hôte
 Meilleur restaurant (Journal de Montréal)
 Ranking à 1000^e du restaurant
DANSEUSES DU VENTRE EN SPECTACLES
Medina
 3464, rue Saint-Denis (coin de St-Jacques) 282-0355

VEN., SAM. ET DIM. SOIR
LOUISE ET ÉRIK
 10 ans de beaux et bons Cordon, de comédies musicales et de ballades
LE CIEL BLEU DE MYCONOS
 Ouverture de programmes prépayés
 Ou crêpes prépayées
 Ou menu de cette soirée
 Ou table
7,95\$
 1000, autoroute 440, Laval (coin Le Corbusier)
 Grand restaurant Tél.: 687-9991 ou 6863

FRUITS DE MER ET GRILLADES
SOUPER DANSANT
 du mercredi au dimanche
Réservez tôt pour les fêtes 4 salles disponibles
FESTIVAL À VOLONTÉ
 Langoustines et cuisses de grenouilles **24,95\$**
 servis avec salade César et cassis à l'éclair
SUPER-SPECIAL POUR 2 TOUS LES JOURS
 Surf'n Turf ou chateaubriand bouquetière **39,95\$**
 Entrée au choix: DESSERT ET CAFÉ

TABLE D'HÔTE 11,95\$
 à partir de
 incluant entrée au choix
 Gâteau d'anniversaire offert sur réservation.
 Menu spécial pour le midi et le soir.
 Réservez tôt pour les fêtes.
 5872, boul. Légar, Montréal-Nord (à l'est de Lacombe) Stationnement gratuit
 Réservations: (514) 324-2900

Colosse de Rhodes
 Spécialité de mets italiens, grecs et de fruits de mer
Table d'hôte à partir de 6,45\$
 Offre spéciale déjeuner d'affaires à partir de 4,50\$
OFFRE SPÉCIALE DU MOIS
 10 crevettes **11,95\$**
 Steak de 8 onces et 5 crevettes **11,75\$**
 12 scampis **12,95\$**
 Steak de 8 onces et 6 scampis **12,75\$**
 incluant comptoir de salades, riz et pomme de terre
NE TARDEZ PAS À RÉSERVER POUR VOS RÉCEPTIONS DES FÊTES
 10% de réduction sur plats à la carte sur présentation de cette annonce
 Offre valable jusqu'au 31 décembre 1987
 1873, St-Louis (coin boul. Laurentin)
 Stationnement gratuit - principales cartes de crédit acceptées
 Fermes complet - Réservations: 744-3856

BIENVENUE À NOTRE FESTIVAL DE LANGOUSTINES
 incluant potage ou salade César **12,95\$**
TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS
 LE VINO NOVELLO EST ARRIVÉ
 Diners d'affaires du lundi au vendredi
Après le jour
 Réservations: **527-4141**
 901, rue Rachel est
 RÉSERVEZ LE MAINTENANT POUR LA PÉRIODE DES FÊTES. FACILITES POUR GROUPES. Licence complète

 TOUS LES DIMANCHES, NOUS SOMMES FIERS DE VOUS OFFRIR
LE BRUNCH DU DIMANCHE
 LE PLUS COMPLET ET LE PLUS ALLÉCHANT À MONTRÉAL
BUFFET DE 75 ÉLÉMENTS
 • 10 plats chauds
 • Rosbif de Chicago
 • Comptoir de desserts
 TOUS LES DIMANCHES ENTRE 11 H ET 14 H 30
 ADULTES: 12,95\$
 ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS: 4,95\$
731-7771
La Diligence
 DÉCARIE ET JEAN-TALON

RESTAURANTS

Pizzelli II
SPECIAL DE LA SEMAINE
 Linguine à la vongole ou pizza Pizzelli (no 11) ou escaloppine au limoncello
 Thé ou café **8,99\$**
 Plus offerts avec 30 verres de pizza, les pizzas et les autres services de pizza.
 Venez goûter avec 1000 manières de pizza et à nos desserts.
LIVRAISON GRATUITE
 au Plateau Mont-Royal 848-8820 848-4646
4250, St-Denis (angle Rachel)

RESTAURANT Le Negroni
 Cuisine gastronomique italienne
FERMÉ LE DIMANCHE
 2100, boul. Le Corbusier, Laval, Qué. Tél.: 687-6912

RESTAURANT Le Ripon
 436, PLACE JACQUES-CARTIER VIEUX MONTRÉAL
 RÉSERVATIONS: 861-1386
 Une cuisine pour les yeux... pour la bouche... avec une addition modérée...
JEUDI ET VENDREDI SOIR GRANDE PARTIE D'HÔTE 18,75\$
 Une «SURPRISE» dimanche LE BRUNCH MUSICAL 12\$ par pers. à volonté avec PAUL à l'accordéon
 Venez déguster nos menus, dégustation de coquillages (huîtres, moules, palourdes, crevettes, bigorneaux, etc.)
 Tous les soirs, super-table d'hôte à partir de **7,50\$**
 STATIONNEMENT FACILE
 L'établissement pas de réserver tôt pour vos parties des Fêtes.

Chers amis,
 Le dimanche 29 et le lundi 30 novembre 1987, notre établissement célébrera officiellement son 16^e anniversaire. Pour vous remercier d'avoir contribué au succès sans cesse croissant du Joli Moulin à devenir le meilleur restaurant en ville pour les fruits de mer, nous vous servirons un verre de champagne avec votre dessert.
 Ne manquez pas cette occasion.
5780, rue SHELBROOKE EST
 Réservations: 254-2125

SURF & TURF ET COMBO POULET
2^e PERSONNE — MOITIÉ PRIX
\$12,95
 Nos propres crevettes juteuses sur un lit de riz-maison, deux grosses côtes au miel et 1/4 de poulet B.B.Q. servis avec notre sauce spéciale, un saladé de choux crémeuse et choix de pomme de terre, pain et beurre.
14068 boul. Gouin (2 blocs à l'est de St-Jean)
624-0121
7500 Victoria (et De la Savane)
739-3317
SPECIAL DU LUNDI SOIR
CÔTES DE BOEUF À VOLONTÉ — 8,99\$



GALERIES D'ART

Vernissage des œuvres de **JACQUES CHEVALIER**
 Le mercredi 2 décembre à 19 h 30
 L'exposition se poursuivra jusqu'au 12 décembre
Signature
 GALERIE D'ART
 920, boul. Décarie, Saint-Laurent
 744-1437

galerie Frédéric Palaray
EXPOSITION ROLAND GIGUÈRE
 OEUVRÉS RÉCENTES
 Jusqu'au 12 décembre
 Prix Paul-Émile Borduas 1982
 Mercredi au vendredi de 11h à 18h
 Samedi de 11h à 17h
 307, rue Sainte-Catherine ouest, Suite 515
 544-4444

TONI SCHERMAN
 Oeuvres récentes
 du 9 novembre au 5 décembre
WADDINGTON & GORCE INC.
 1504, rue Sherbrooke Ouest
 934-0413 — 933-3653

EXPOSITION 3 DERNIERS JOURS
MARCEL FECTEAU
 GALERIE michel ange
 430, RUE BONSECOURS VIEUX MONTRÉAL 875-8281
 Du mer. au dim. de 11 h à 18 h
 ACHETONS TABLEAUX COMPTANT

Mission: Renaissance
CLASSES DES BEAUX-ARTS
 TOUS LES FONDEMENTS DU DESSIN ET DE LA PEINTURE, ÉTAPE PAR ÉTAPE
 • Aucun prérequis sinon l'intérêt d'apprendre
 • Enseignement individualisé
 • Respect du rythme de l'étudiant(e)
 • Inscription en tout temps
 3623, St-Denis, Montréal H2X 3L6 (Métro Sherbrooke)
843-6830
JOUR ET SOIR
 Permis culturel no 748502

EXPOSITION
 Pauline Paquin au premier plancher et Petits Format de Noël au second plancher se poursuivra jusqu'au 1er décembre
GALERIE D'ART Beauchamp Joncas
 1541, rue Sherbrooke ouest (coin Sherbrooke et Guy) Tél.: (514) 932-5214

EXPOSITION
 Présentation du livre de Louis Bruens
52 COULEURS DU QUÉBEC... CINQUANTE-DEUX PEINTRES
 Peintres de la galerie figurant dans le livre exposeront les œuvres récentes et y seront présents.
 Tableaux exceptionnels de PETITS FORMATS de tous les peintres de la galerie.
 Vernissage le dimanche 6 décembre 1987 à 13 h.
 L'exposition continuera jusqu'à Noël
Maison d'Art St-Laurent
 742, boul. Décarie, Saint-Laurent (fermé le lundi) Tél.: 744-6883

Galerie D'art Des Peintres de Charlevoix
 VOUS INVITE À SON EXPOSITION ANNUELLE QUI SE TIENDRA AU **RAMADA INN**
 du 6600, ch. Côte-de-Liesse, Saint-Laurent les 28 et 29 novembre 1987 au Salon Richelieu (514) 342-2262

CORRECTION
 Une erreur s'est glissée à la page 196 du livre «52 Couleurs du Québec, cinquante-deux peintres de Louis Bruens.» Il s'agit de la table des prix de:
ALAN RICHARDSON
 La table doit se lire comme suit:

Formats:	1980	1987
10" x 12"	230\$	300\$
10" x 20"	—	450\$
12" x 18"	320\$	440\$
16" x 20"	410\$	550\$
20" x 24"	550\$	750\$

 Les Éditions La Palette présente ses profondes excuses à l'artiste, Alan Richardson.

DIRECTEMENT DE FRANCE, LE VRAI BEAUJOLAIS NOUVEAU EST ARRIVÉ!
 dès le 20 novembre
 Sheraton Le Saint-Laurent
 Sheraton Laval

Menu régional du Beaujolais

Menu régional du Beaujolais
 Vous êtes conviés à déguster les mets de la région du Beaujolais, arrosés bien sûr de Beaujolais nouveau*. le midi et le soir, du 20 novembre au 4 décembre 1987. Réservez dès maintenant, les places sont convoitées.
 *En bouteille: au coût de la S.A.G. plus 5 \$.
 En collaboration avec l'Union inter-professionnelle des vins du Beaujolais (U.I.P.V.)

LE CONCOURS
 Visitez la région du Beaujolais
À GAGNER:
 I DES 3 VOYAGES POUR DEUX AU CHÂTEAU DE LA CHAIZE
 Au printemps 1988, Air France transportera, dans la région du Beaujolais, les gagnants qui seront choisis parmi les 50 invités de La Presse et de CKAC, lors d'un brunch au Sheraton Laval, le 6 décembre!
 Obtenez tous les détails du concours à compter du 14 novembre dans La Presse, ou à CKAC, ou encore:
 — au 687-2440, Sheraton Laval
 — au 651-6510, Sheraton Le St-Laurent

La Presse
CKAC 973
UNIGLOBE
 3517 Boul. Décarie Ouest
 Téléphone: Laval (514) 937-1168
AIR FRANCE
Sheraton Laval
Sheraton Le St-Laurent

RESTAURANTS

EILE DE FRANCE

Restaurant français élégant

SOUPERS DANSANTS DU MERCREDI AU SAMEDI
à partir de 19 h 30

Animés par **SHELDON KAGAN**

PIANO BAR TOUS LES SOIRS

Stationnement au sous-sol
801 ouest, boul. de Maisonneuve

Réservations:
849-6331

McGill

La Gamargue

Le resto spécial du Plateau
6 tables d'hôte de **12,95\$ à 16,95\$**

incluant entrée, plat principal, dessert et café, sur fond de musique classique.

BRUNCH LE DIMANCHE DE MIDI À 16 H.

Possibilité de réservations de la salle pour parties de Noël, jusqu'à 50 personnes.

Réservations: 845-1421
3890, rue Saint-Denis

LE SABAYON

OU PART TOUS LES SOIRS

Cuisine française et grecque
Spectacles tous les soirs

\$12,95

MUSIQUE CONTINENTALE ET GRECQUE
POUR VOTRE PLAISIR DE LA DANSE

Reservez maintenant pour les parties de Noël
Prix spéciaux pour les groupes

666, rue Sherbrooke Ouest coin University
Réservations: 288-0373 ou 288-3872

LA CABANE GRECQUE

La première et la meilleure brochette à Montréal.

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

APPORTEZ VOTRE VIN

FESTIVAL DU HOMARD

2 homards frais entiers **\$10,95**

1 homard et 1/2 homard ou 1 homard et entrecôte ou 1 homard et surlonge **\$11,95**

Chaque plat est servi avec soupe, salade César ou du chef, riz et patate maison.

Reservation: 849-0122 ou 844-4025
102, rue Prince Arthur Est (coin Colonniale)

Brochetterie des Oliviers

NOUVELLE ADMINISTRATION

SPÉCIAL DU LUNDI AU VENDREDI
de 17h30 à 21h

- Filet de sole frais **8,75\$**
- Poulet les Oliviers **8,95\$**
- Grillades maison **9,95\$**

SPÉCIAL DU SAMEDI

- Surf'n turf **12,95\$**
- Tournoies **11,95\$**

Ces spéciaux incluent soupe, thé ou café et dessert.

LICENCE COMPLÈTE

Téléphonez-nous pour occasions spéciales:
525-9703 1393, boul. Dorchester Est, face à Radio-Canada

Restaurant authentiquement québécois

SAMEDI, DIMANCHE et MARDI

20% d'escompte avant 18h ou après 21h

CHATEAUBRIAND OU PLATEAU DU PÊCHEUR POUR 2 PERSONNES

incluant une bouteille de vin rouge ou blanc, salade verte ou escargots à l'ail et café **46,95\$**

JEUDI, VENDREDI et DIMANCHE

Festival de langoustines à volonté incluant escargots à l'ail, pain à l'ail et salade verte **19,95\$**

PAIN À L'AIL GRATUIT AVEC REPAS

PLACE DE l'Artisan

191, boul. Mortagne, Boucherville

Rés.: 655-6820/1117 du mardi au dimanche

SUPER SPÉCIAUX

SCALLOPINI DE VEAU FORESTIERE
Poêlé avec échalottes, champignons frais, vin blanc, servi avec fétuchini persillés. **8,95**

CUISSES DE GRENOUILLES
Sautées au beurre à l'ail, vin blanc et persil haché. **9,95**

FILET DE TRUITE FRAIS "BELLE MEUNIÈRE"
Poêlé au beurre meunière recouvert de champignons frais, servi avec riz pilaf et légumes frais. **11,95**

Tous nos plats sont accompagnés d'une salade verte, d'un panier de petits pains maison et légumes frais du jour.

SUPER BUFFET "BRUNCH" DU DIMANCHE DE 11 H À 14 H 30

Reservez dès maintenant pour vos "Parties" de bureau.

CASA GRECQUE

apportez votre vin

200, RUE PRINCE-ARTHUR EST (coin Hôtel-de-Ville) 842-6098

1450, BOUL. ST-MARTIN OUEST (Chomedey, Laval) Tél.: 663-1031

6245, BOUL. TASCHEREAU (angle Hespélon, Brossard) Tél.: 443-0323

Chez nous comme chez vous!

spécialités:
LANGOUSTINES - FRUITS DE MER - STEAKS - BROCHETTES

FESTIVAL FRUITS DE MER

Filet de saumon rouge, crevettes et pétoncles ou crevettes géantes façon Papillon

Chaque plat servi avec soupe, salade César, riz, pommes de terre et champignons. **11,95\$**

P.S. Réservez tôt pour vos rencontres du temps des fêtes.

TOUS LES JOURS — 7 jours par semaine à NOS 3 CASA GRECQUE

Spécial 2 pour 1 à partir de **8,50\$**

Lundi au vendredi 11 h à 17 h
Samedi et dimanche 11 h à 16 h

LAVAL SEULEMENT

SPECIAL 2 pour 1
tous les soirs de 17 h à la fermeture du lundi au jeudi

Nous acceptons des groupes de 15 à 150 personnes pour toutes les occasions.

NOUVEAU SUPER-DINER D'AFFAIRES

à partir de **\$5,95**

RESERVEZ MAINTENANT POUR VOS PARTIES DES FÊTES

4 FESTIVALS EN UN SEUL PRIX

- Scampis
- Steak au poivre
- Brochettes de crevettes
- Une livre de moules marinières

tous servi avec soupe, dessert et café

10,95

13,95

Valides du dimanche au vendredi jusqu'à 9 h p.m., excepté le samedi de 4 h p.m. à 6 h 30 p.m.

LES CRUSTACÉS

SPECIALITÉ FRUITS DE MER

5706 est, Sherbrooke (coin Dickson) **256-2185**

Gâteau anniversaire gratuit sur réservation

N'oubliez pas nos festivals aussi disponibles le midi

St-Vincent-de-Paul, Laval

5129, boul. Levesque

GRILLADES ET FRUITS DE MER

LE TOIT ROUGE

RESTAURANT

5440 Sherbrooke est
Réservation: 259-3748

STATIONNEMENT GRATUIT

RESTAURANT

Le Grange

DE REPERTOIRE

403 Notre-Dame est Repentigny
Réservation: 585-6982

LE TOIT ROUGE

RESTAURANT

5440 Sherbrooke est
Réservation: 259-3748

STATIONNEMENT GRATUIT

Le Grange

DE REPERTOIRE

403 Notre-Dame est Repentigny
Réservation: 585-6982

Restaurant Italien

Terrasse

205, boul. Ste-Rose Ste-Rose, Laval, Qué.
625-4083

Le Plat d'Argent

LE RESTAURANT FRANÇAIS À LAVAL

José et Alvaro vous proposent de découvrir leurs menus d'automne en complément de leur carte.

Sept menus complets à partir de **15,75\$**

Menu de gens d'affaires le midi
Salon privé, banquets, mariages

Reservez dès maintenant pour le menu gastronomique de Noël et du Jour de l'an.

1790, boul. des Laurentides (au nord de l'autoroute 440) Vimont, Laval, Qué. Rés.: 663-0274

RESTAURANT Frank

SPÉCIAL DU MIDI

TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS

65, rue Saint-Zotique est
Rés.: 273-7734

Da Fiori

FINE CUISINE ITALIENNE

LA SEMAINE «VARIÉTÉS DE FIORI»

- LES BRUNCHS DU DIMANCHE
- LES MARDIS NODE
- LES MERCREDIS BEL CANTO
- LES JEUDIS DANSANTS

SUPER-REVEILLON DU JOUR DE L'AN

LE 31 DEC. 87

Sooper gastronomique • Bar ouvert • Orchestre des frères Fiori

Reservez tôt.

4707, boul. Levesque, Saint-Vincent-de-Paul, Laval
Pour réservations: 664-1212

REPAS AVEC MUSIQUE

Nouvelle table d'hôte à partir de **18,95\$**

Milaine

• Salle à manger
• Salle de réception

911, rue Jean-Talon est
271-6103

PROPORTIONS

Plus que des salades et des sandwichs
Plus qu'une ambiance sophistiquée
Plus que des cappuccini, thés, tisanes et gâteaux

NOUS VOUS OFFRONS
7 soirs par semaine
TABLE D'HÔTE à partir de **7,95\$**

SAVOUREZ UN DES DÉLICIEUX PLATS SUIVANTS

Fettuccini Alfredo
Escalope de dinde
Filet de turbot aux crevettes
Châteaubriand à l'armagnac
et nos autres choix gourmands

PRO. PORTIONS

Le restaurant gourmet pour ceux qui apprécient une cuisine saine et savoureuse

5405, ch. de la Reine-Marie
Montréal, Québec
(514) 481-1750

Dim. au ven., ouvert jusqu'à 23 h
Sam., ouvert jusqu'à minuit

Brunch du dimanche de 9h30 à 15h

Chez Butch Bouchard

La **FILET MIGNON MANIE** se continue

Repas complet à compter de **15,95\$**

Soirées musicales les samedis et dimanches avec **DENYS LAVERGNE**

Reservez tôt pour vos soupers de Noël et du Jour de l'an.

Venez réveiller avec nous le 31 décembre.

Denys Lavergne, Franca Levasseur, Diane Hirsch et Denis Huard vous offriront leurs plus belles interprétations du temps des fêtes.

881, boul. de Maisonneuve est
Rés.: 527-1221
Stationnement gratuit à l'arrière
Métro Berri-de Montigny
Sortie couloir Dupuis

L'Amalfitana

Authentique cuisine Italienne

Spécial dîner d'affaires

Table d'hôte tous les soirs

1381, boul. Dorchester est (face à Radio-Canada)

Rés.: 523-2483 Fermé les dimanches

FESTIVAL DES FÊTES AU Solmar

SALLES DE RÉCEPTION

MENU DE GALA AVEC VIN INCLUS

SOUVENIRS TYPÉES À TOUTS LES COUPLES

TIRAGE DE 2 VOYAGES À LISBONNE

VIA CANADIEN LE SAMEDI 5 DÉC.

FADO ET DANSE 365 SOIRS

111, rue Saint-Paul est 861-4562

Beaucoup de stationnement (si occupé) 861-3210

LES SORTIES QUI-FONDULE BIEN!

LA FONDERIE

VENEZ DÉGUSTER NOS FAMEUSES FONDUES

- chinoise
- bourguignonne
- fromage

10148, Lajeunesse (coin Sarrail) Pour réservations: 382-8234

Réveillon du Jour de l'An

MODERN CURRY

RESTAURANT CUISINE INDIENNE EXOTIQUE

LICENCE COMPLÈTE

SPÉCIALITÉS TANDOORI ET BIRYANI

MIS SERYVVS LA BIRRE ANGLAISE EN POT

1448, RUE MACKAY, MONTRÉAL
RÉSERVATIONS: 932-8016

Reprise de possession par ancien propriétaire

FONDUE CHINOISE À VOLONTÉ 24,95\$ pour 2 pers.

FINE CUISINE À PRIX POPULAIRES

Salle de réception, cap. 6 à 20 personnes

Les Trois Lanternes

Ouvert dim., lun., mar., mer. jusqu'à 10 h 30 p.m.
Jeu., ven., sam. jusqu'à minuit
tous les mdis du lundi au vendredi

6218, rue St-Denis
Avec réservation: 276-9971

Ghez Pierre

RESTAURANT-BAR-FRANÇAIS

Cuisine recherchée
Salons privés

1263, Labelle

Spécial durant novembre et décembre:
MENU DE CHASSEUR (Viande sauvage) à partir de 17 h
Métro Berri-de Montigny
Réservations: 843-5227

Ristorante CINZIA

Diners d'affaires du mardi au vendredi
Ouvert 7 jours sur 7
1732, rue St-Denis • Rés.: 843-4388

"Buono Appetito"

De la: **Mamma!**

L'hôtel Shanghai

MONTRÉAL

NOS DINERS DANSANTS DU SAMEDI SOIR
de 18 h 30 à 23 h

En décembre, les vendredis et samedis
Animés par le groupe «V.I.P.»

Superbe buffet chaud et froid : **25\$**

ET NOTRE BRUNCH DU DIMANCHE
de 11 h 30 à 15 h

Animé par le duo «Hany et Natalie»
Buffet à volonté: **19,95\$**

3407 rue Peel (angle Peel et Sherbrooke)

Informations et réservations, demandez l'hôtesse au: **288-4141 (#6155)**

Lanni

Soupers dansants du mercredi au dimanche
avec José Maria, chanteur-organiste.

SPÉCIAL DU MOIS

Soupe minestrone

SCALOPPINI DE VEAU
(servi à votre goût)
Dessert et café **9,95\$**

SALLE DE RÉCEPTION DISPONIBLE

Reservations: 521-0194-527-8313
3132, Sherbrooke est

MANHATTAN

CUISINE FRANÇAISE

TABLE D'HÔTE 19,95\$ LE SOIR

BAR D'AMBIANCE

Lun.-ven. 11 h à 23 h sam. 17 h à 23 h

1181, av. UNION 866-4275

McGill

le bal saint-louis

62, rue Prince-Arthur est
bistro restaurant
288-2423

Brunch tous les dimanches de 10 h à 15 h avec musique

LA TABLE D'HÔTE POUR DEUX PERSONNES
incluant 1 bouteille de vin à partir de 17 h tous les jours

Soupe Escargots à l'ail ou Pâté de foie gras

1. Fettuccini aux crevettes	sans vin	22,95\$	26,95\$
2. Escalope de veau parmigiana		24,95\$	30,95\$
3. Moules au pernod		20,95\$	26,95\$
4. Rôti de boeuf au jus		26,95\$	32,95\$
5. Rouget frais sauce citron		26,95\$	32,95\$
6. Brochette de poulet sauce citron		23,95\$	29,95\$
7. Fruits de mer au gratin		26,95\$	34,95\$
8. Côtélettes d'agneau avec salade et riz		26,95\$	32,95\$
9. Châteaubriand flambé au brandy		36,95\$	42,95\$

Filon mignon, chou de Bruxelles, chou-fleur, brocoli, artichaut, asperges, patate parisiennne, bébé carotte, mium, mium!
Salade de fruits Thé ou café

Réservations: 288-2423

La Goélette

388-8393

8551, boul. St-Laurent
Près du boul. Métropolitain

FESTIN pour 2

- Une bouteille de vin importé
- Soupe aux palourdes ou salade maison
- 2 assiettes du pêcheur comprenant chacune: 1/2 homard, langoustines, crevettes et cuisses de grenouilles servi avec riz pilaf et café

TOUJOURS LE MÊME PRIX

NOTRE NOUVELLE TABLE D'HÔTE
servie avec soupe aux palourdes ou salade maison

- Moules apprêtées de plusieurs façons
- Crevettes au Pernod
- Doré amandine
- Linguini aux fruits de mer
- Sole meunière
- Steak au poivre
- etc... etc...

DE **9,95\$ À 12,95\$**

Salle de réception disponible
Prière de réserver

Dégustez les **CALIFORNIENS** de notre carte des vins (il y en a 6)

Bagel, etc. un diner new-yorkais (Da-y-nere)

4320, boul. Saint-Laurent, Montréal 845-9462

LE RESTAURANT DE FRUITS DE MER LE PLUS ORIGINAL

POISSONNERIE

SPÉCIAUX TOUS LES JOURS

À PARTIR DE **7,99\$**

SPÉCIAUX DE SOUPE-TÔT

À PARTIR DE **6,99\$** de 17 h à 18 h 30

1498, STANLEY coin de Maisonneuve 842-1964

Du vin

Grandes et petites années: 70 à 86



JACQUES BENOIT

L'intérêt des Québécois pour le vin continue de croître. Devenue dévorante, notre curiosité s'étend même aujourd'hui à des régions et à des pays encore mal connus (Australie, vallée de la Loire en France, États-Unis, etc.) dont nous n'aurions même pas pensé à goûter les vins il y a une décennie!

Deux régions s'ajoutent donc, pour la première fois cette année, au tableau des millésimes publié annuellement par La Presse.

À savoir le nord de la Californie (vallée de la Napa, Sonoma, etc.), pour ses vins rouges les plus réputés, ceux de Cabernet-Sauvignon, ainsi que la Rioja, au centre-nord de l'Espagne, où sont élaborés ce qu'on considère comme les meilleurs vins rouges espagnols.

Afin de conserver cette année encore 1970 — un grand millésime pour plusieurs régions —, j'ai cru bon d'écarter 1974. Celle-ci, comme on sait, fut presque partout une année très moyenne, sauf pour le Piémont et la Californie.

En 1970, au contraire, les réussites furent nombreuses (Bordeaux, Portugal, Côtes du Rhône, Rioja, etc.), la plupart des vins de ces régions étant arrivés aujourd'hui à leur apogée.

La publication d'un tableau de millésimes est toujours, il faut le rappeler, une entreprise risquée, pour bien des raisons.

D'abord parce que, forcément, on généralise. Par exemple, même si en règle générale les bordeaux 82 sont supérieurs aux 83, il ne faut pas oublier que, dans le cas des vins d'appellation Margaux, les 1983 sont en règle générale plus réussis. On estime même qu'il s'agit des meilleurs Margaux depuis ce millésime exceptionnel que fut 1961.

Un autre fait important à ne pas perdre de vue, en ce qui concerne les vins âgés (environ 12 ans et plus), est qu'il y a souvent des différences marquées entre deux bouteilles du même vin et du même millésime, même si elles ont été conservées dans des conditions identiques.

Chaque bouteille est un « individu », si on peut dire, et vieillit donc à sa façon. D'où l'adage: « Il n'y a pas de grands vins, il n'y a que de grandes bouteilles. »

D'autre part, il ne faut pas croire que les vins qui sont indiqués comme prêts à boire (C, dans le tableau), tels que les portos ou les bordeaux rouges de 1970, par exemple, ne pourront pas se conserver encore quelques années.

Le C signifie, simplement, que la plupart des vins d'une région et d'un millésime donnés semblent avoir atteint leur apogée, qu'ils sont, comme on dit, sur leur plateau. Autrement dit, qu'ils ne s'amélioreront plus, que le temps est venu de les déboucher.

	Années														
	86	85	84	83	82	81	80	79	78	77	76	75	73	71	70
Bordeaux rouges	16A	17A	13B	18B	19A	16B	12C	17B	16B	10D	14C	18B	12D	15C	19C
Sauternes	17A	16A	12B	18A	12B	16B	15C	12C	9C	18B	19B	11C	17B	17B	
Bourgognes rouges	15A	18A	13B	17B	14C	14C	13C	18C	18C	10D	17C	9D	12D	17C	14D
Bourgognes blanches	15B	17B	13B	16B	16C	17C	13C	16C	19C	13D	17C	12D	16C	16C	15D
Beaujolais	16B	19B	14C	17C	14D	16D	11D	16D	18D						
Rhône	14A	18A	12B	18A	16B	15B	16B	18B	20B	12C	17B	11C	12D	16C	18C
Alsace	14B	17B	13B	19B	15B	16C	14C	18C	14C	12D	19B	15C	13D	19C	13D
Loire	16B	18B	14B	17B	17B	16C	13C	15C	17C	12C	18C	15C	16C	17C	15C
Allemagne	14B	15B	10B	18B	15B	15C	12D	16C	13D	12D	18C	17C	17D	18C	16D
Piémont (Barolo)	15A	19A	12B	16A	19A	12B	15B	16B	19B	10D	12C	11C	11C	18C	16C
Toacane (Chianti)	15A	18A	10B	15B	16B	14C	15C	16B	13D	11D	16C	16C	12D	18C	16D
Porto Vintage		18A		17A	14A		16A			20A		14C			18B
Cabernet Sauvignon Californie	14A	19A	16B	13B	14B	14C	12C	11C	16C	11D	11D	12D	14D	10D	18C
Rioja	14A	16B	12B	14B	19B	17B	14B	11C	16C	9D	14C	14C	16C	10D	19C

Légende
18-20 Excellent
15-17 Très bon
12-14 Bon
10-11 Moyen
Moins de 10 Médiocre

A- Laisser vieillir.
B- Déjà bons.
C- Prêts
D- Risquent d'être trop vieux.

Les cases laissées en blanc sont celles de vins presque à coup sûr trop vieux. Pour les portos, ce sont celles des moins bonnes années où la majorité des producteurs n'ont pas millésimé les vins.

Certains, les meilleurs et des plus grands millésimes, peuvent rester sur ce plateau pendant plusieurs années. Combien de temps?

Le seul producteur qui, à ma connaissance, se soit jamais risqué à formuler une règle plus ou moins précise à ce sujet, est l'Espagnol Miguel Torres. Pour lui, on peut calculer qu'un vin donné reste à son meilleur... la moitié du temps qu'il a mis pour atteindre son apogée!

Selon cette règle, un grand bordeaux 1970 parvenu à son sommet en 1984, après 14 ans, devrait donc conserver toutes

ses qualités jusqu'en 1991, et entrerait alors son déclin.

Quelques régions...

Pour les *bourgognes*, rouges et blancs, la plus grande année depuis 1978 est 1985, la plupart, principalement les rouges, coûtant, hélas! les yeux de la tête, même aux États-Unis.

Malgré tout le bien qu'on a dit des rouges de 1976 et surtout de 1978, il faut se méfier, et ne pas hésiter à les goûter, car la grande majorité, même ceux des plus prestigieuses appellations, semblent être arrivés à leur

meilleur et sur le point d'entraîner leur déclin.

Dans le cas des *beaujolais*, les vins à acheter, encore maintenant, sont les 1985, un excellent millésime pour cette région. Les vins restent très jeunes, conservant un fruité et une tendreté hors de l'ordinaire, et on peut même croire que les plus corsés tiendront encore deux, trois, peut-être même quatre ou cinq ans!

Rares sont les amateurs québécois qui n'ont pas un faible pour les *bordeaux* rouges. Le temps ayant passé, il devient maintenant évident qu'on

s'était trompé au sujet des millésimes 78 et 79 pour cette région. À l'époque, on avait jugé 78 supérieur à 1979.

Aujourd'hui, on se rend compte que de nombreux 78 sont moins étoffés, avec des saveurs moins profondes que les 79, beaucoup de 78 étant déjà prêts à boire.

Les 1979, eux, semblaient rustiques il y a quelques années. Toujours jeunes, ils commencent à montrer leurs qualités cachées, acquièrent maintenant de la finesse et promettent d'aller plus loin que les vins de l'année précédente.

Pour ceux qui ont l'occasion d'acheter aux États-Unis, entre autres à New York où on trouve encore beaucoup de bordeaux de ce millésime sous-évalué, et vendus peu cher, ce sont donc des vins à acheter.

De son côté, 1975 reste un millésime toujours aussi déroulant. Certains vins sont merveilleux ou promettent de le devenir, d'autres sont affreusement tanniques. En ce qui regarde ce splendide millésime qu'est 1982, le départage est en train de se faire entre les vins qui vivront très longtemps, et ceux dont la production a été trop grande et qui, déjà, commencent à montrer des rides...

Portos: 1985 est très grand, dit-on, le millésime sous-évalué étant dans ce cas 1980 (ceux qui ont goûté le superbe Graham's 1980 en savent quelque chose!). **Rioja:** les 1982 sont exceptionnels; **Barolo** et **Chianti**, il faut acheter les 1982; **Côtes du Rhône**, les 1985 semblent devoir être meilleurs que les 1983, mais, pour l'**Alsace**, les 83 paraissent nettement plus réussis que les 1985.

GURLY JOE'S
STEAKS-POULET-ENTRÉES-FRUITS DE MER
SUPER-SPECIAL
Dim., lun., mar. seulement
JUSQU'À LA FERMETURE
Filet mignon **5.95\$**
incluant libre-service à notre bar & salades et fruits frais, choix de pommes de terre et pain chaud maison
1453, rue Metcalfe 845-5226
Stationnement 15 du lundi au vendredi de 17 h à 23 h, som. et dim. toute la journée. Comparé stationnement intérieur, entrée rue Peel et Square Dominion.
SALLE DE RECEPTION DISPONIBLE

Granada
Le premier pour ses fruits de mer
Reputé pour son rôti de boeuf
NOTRE SPÉCIAL DU MOIS
Côte de boeuf rôtie
ou
Assiette de crevettes géantes grillées
10.95\$
incluant soupe du jour ou salade verte et dessert au choix
SUPER-BRUNCH DU DIMANCHE 12.95\$
Enfants de moins de 12 ans, 1/2 PRIX
Salle de réception gratuite (10 à 100 personnes)
9920, Boul. St-Laurent
Réservations: 384-1522

Pa Breille
1874 Plessis Montréal Québec
Fax réservations: 526-5496
Brunch le dimanche de 11h à 14h
RÉSERVEZ POUR LES FÊTES
Fermé le lundi
sauf pour réservation de groupe

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

LA BOUTIQUE DU SOMMELIER
5488, rue St-Denis, Montréal, H2J 2M5
(514) 272-8897
De la cave jusqu'à votre verre, tout pour le confort de vos vins...

Dans le **VIEUX MONTRÉAL**
le vieux rafiote
406, rue Saint-Sulpice • Réservations suggérées au 288-7770
Stationnement facile après 18 h
AMATEURS D'HUITRES tous les jeudis et vendredis soir à partir de 18 h
SUPER PARTIE D'HUITRES
Nouvelle saison 1987
servies en patins & roulettes
ou son de l'accordéon
• Huitres sur écaillés à volonté
• Soupe aux huitres
• Feuilletés aux huitres et aux moules
• Moules mornière
• Gratin d'huitres
• Beignet d'huitres tortares
• Entrécôte sur choix grillés
• Comptoirs aux multiples salades
Seulement **18,75\$ par personne**
TOUS LES DIMANCHES, BUFFETS CHAUD ET FROID
11 h 30 à 15 h 00. À VOLONTÉ **10.50\$** 15 h 00 à 20 h 30
FANTASTIQUE BRUNCH-BUFFET SUPER BUFFET CAMPAGNARD **10.50\$**
Service en patins & roulettes
Réservez maintenant pour le réveillon de Noël (24 décembre), le jour de Noël (25 décembre) la veille du Jour de l'an (31 décembre) et le Jour de l'an (1er janvier)

RESTAURANT Papa Carlo
FINE CUISINE ITALIENNE ET FRANÇAISE
NOUVEAU - NOUVEAU
TOUS LES SAMEDIS
DÎNER DANSANT
avec le trio «Grupo Latino»
Réservations dès maintenant
220, boul. Cremazie Ouest
388-9594

OFFRE SPECIALE DU MOIS
PIATO MISTO
Filet Mignon au poivre ou Sauce Madere
Crevettes grillées Fettucini Alfredo
Offre incluant salade verte
\$9.95
DIMANCHE SEULEMENT OFFRE GRATUITE
Menu spécial pour enfants de moins de 10 ans
Limite 1 enfant par couple
Reservez dès maintenant pour vos parties de fêtes. Ouvert le midi à partir du 11 décembre
Le meilleur endroit pour fruits de mer et specialites italiennes
Prix très raisonnables
TABLE D'HÔTE CHAQUE JOUR APPOORTEZ VOTRE VIN
4051, St-Denis, coin Duluth
Réservations: 849-2249

La chasse gardée des FILLES DU ROY
Partez à la chasse... d'un ami! Beaucoup parmi les lecteurs de LA PRESSE sont venus dernièrement savourer notre menu de gibier: plusieurs ont aimé les Noisettes de cerf rouge à l'échalote, d'autres le Tournebos de bison aux cinq poivres, beaucoup ont goûté le Sanglier à la luxembourgeoise (Obélix l'aurait dévoré!).
Vous prévoyez réserver pour deux personnes? La troisième sera notre hôte. Vous réservez pour quatre? Le cinquième sera notre invité.*
BONNE CHASSE
RESTAURANT LES FILLES DU ROY
415, rue Bonsecours
Vieux Montréal
Tél.: 849-8535
* Un plat parmi La Chasse Gardée. L'offre se termine le 17 décembre 1987. Valable tous les jours et tous les soirs de la semaine.

RESTAURANT K-ZOUZ
MONTRÉAL CENTRE-VILLE
MIDI OU MINUIT
UNE EXPÉRIENCE À NE PAS MANQUER
«Le hamburger dont vous avez toujours rêvé»
1242 BISHOP 861-7815

KLONDIKE
Venez goûter la différence
STEAKS, FRUITS DE MER ET SPECIALITES ITALIENNES DE 1re QUALITE
5805, Transcanadienne • 744-5841
(Sortie 65 du Métropolitain, 1 minute à l'ouest de Decarie)
SCAMPI 18 SCAMPI 13.95\$
STEAK 16 oz 9.95\$
À volonté
MOULES (préparées de 2 façons) 9.95\$
15 CREVETTES (préparées de 3 façons) 10.95\$
Comprend salade et pain maison
Réservez maintenant pour vos partys de Noël et du Jour de l'an

Le Piment Rouge
La cuisine sichuanne pour gourmet raffiné
«Du grand art culinaire chinois»
«Un plaisir sans cesse renouvelé»
Richard Bizier et Normand Harvey
Au Jour le Jour (Radio-Canada)
1237, rue Metcalfe, Montréal
Réservations: 866-7816

Le Relais Terapin
Unique en son genre
677-6378

Gagnez un certificat-voyage d'une valeur de 1500\$ applicable sur la destination de votre choix.
TIRAGE LE 12 DÉC. '87
NOM: _____
ADRESSE: _____
TÉL.: _____
Brunch Dimanche de 10h à 15h. **\$9,99**
Frais du jour et à volonté!
Croissants, viandes froides, salade de thon ou saumon, bœuf bourguignon, saucisses, crêpes, oeufs, jus d'orange, thé ou café, et bien d'autres bonnes choses.
Pour vous divertir, Robert Kurylo, magicien
Buffet Vendredi, samedi, dimanche dès 17h. **\$12,50**
Rôti de bœuf à volonté
12 variétés de salades, 2 plats chauds, 4 sortes de desserts, thé ou café. **Musiciens**
Célébrez le réveillon de Noël et du Jour de l'an.
Réservez tôt
Brunches les vendredis 25 décembre et 1er janvier pour seulement **\$9,99**
Réservations acceptées
295, rue St-Charles O. Longueuil (Québec)
3 minutes à l'est du pont Jacques-Cartier
Longueuil
Stationnement gratuit
Acceptons: Visa, Mastercard, Diners Club et En Route.
COMPLÉTER ET APPORTER CETTE ANNONCE.

Restaurants

Un petit coin tranquille entre l'Europe et l'Asie

FRANÇOISE KAYLER

Les grands hôtels rivalisent maintenant avec la restauration. Ce ne sont plus des salles à manger, mais des restaurants qu'ils offrent à leur clientèle. Et celle-ci vient autant de l'intérieur que de l'extérieur. Le Shangrila donne l'impression de ne pas avoir encore tourné complètement la page.

Sur cet hôtel de la rue Sherbrooke, connu depuis des années et qui a eu des destinations différentes, les enseignes se sont succédées. Celle qui le coiffe maintenant à un petit accent asiatique. On ne l'exploite pas à outrance, mais on le retrouve dans la salle à manger, pourtant simplement baptisée *Le Jardinier*.

On ne le retrouve pas dans le décor. Cette salle est située à l'écart, du côté du bar, mais en

retrait, ce qui a l'avantage de l'isoler parfaitement du bruit. Elle est relativement petite et elle dégage une atmosphère de tranquillité qui vient autant du dosage de la lumière sur un fond de couleur rosée, que du mobilier confortable. Dans ce cadre sans prétention les tables sont belles et l'on met en valeur la cuisine en présentant les desserts, mais aussi les vins, à l'entrée. Le service était fait avec autant de métier que de gentillesse et de discrétion.

La note orientale, on la trouve sur le menu. Le Shangrila associe l'Europe et l'Asie sans les marier dans une forme de cuisine eurasiatique. Il propose, tout simplement, une carte en deux volets.

Du côté chinois, la cuisine fait un compromis: elle est dépayssante. La salade de poulet est une belle entrée où la volaille est présentée en longue julienne



sur une salade ciselée. Et dans les saveurs d'assaisonnement on retrouve celle du sésame. Le principe était respecté. Le poulet était blanc, tendre et très doux. La salade, qui doit faire contraste en apportant le côté croquant, était dénichée en

Salade de poulet, sauce épicée
Les trois terrines du chasseur
Boeuf aux haricots noirs
Sole de Douvres, beurre de homard
Gâteau mousse aux framboises
Gâteau mousse au chocolat
Menu pour deux, avant vin, taxe et service: \$31,75

trop gros morceaux pour que l'équilibre soit respecté. C'était une romaine trop verte, trop dure et, surtout, mal débarrassée de sa terre de culture. L'assaisonnement était agréable mais timide. Et les petits croûtons qui parsemaient cette salade n'avaient rien d'oriental.

Le boeuf aux haricots noirs était un plat agréable et léger. Le boeuf, coupé en languettes, était tendre. Des lamelles de gingembre donnaient leur saveur caractéristique à une sauce beaucoup plus légère que ce que l'on s'attend à goûter dans un plat quand les haricots noirs sont mentionnés. Ce plat, qui n'était pas épicé, était accompagné de riz et d'une quantité un peu forcée de poivron rouge.

Choisies dans le deuxième volet de la carte, les trois terrines du chasseur étaient une belle et bonne idée: trois tranches, de trois terrines différentes, gibier à plume et gibier à poil, couchées en éventail, avec chacune un saveur caractéristique, mais

se suivant. Une petite sauce, légèrement sucrée, qui plaît ou ne plaît pas, mais ce n'est alors qu'une question de goût, complétait cette belle présentation.

La sole de Douvres était seule sur l'assiette, présentée reconstituée, les deux filets du dessus légèrement entrouverts sur une beurre de homard « tartiné » qui accompagnait aussi bien qu'une sauce. Le poisson était beau mais un peu trop cuit pour les goûts d'aujourd'hui. La dénomination du plat annonçait des huitres. Elles n'y étaient pas. Du riz accompagnait le plat, à part.

Au dessert, le Shangrila propose aussi bien des fruits frais que des desserts. Les deux gâteaux, l'un à la mousse aux framboises, l'autre à la mousse au chocolat, étaient aussi légers et savoureux l'un que l'autre, dans des registres de saveurs tout à fait différents.

LE JARDINIER
Hôtel Shangrila
3407 rue Peel
288-4141

Casa FERNANDEL
Cuisine italienne recherchée
50, rue JARRY Est
près du boul. Saint-Laurent
RESERVATIONS: (514) 381-9650

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

Chez Ubaldo maintenant Villa d'Abruzzo
Aimez-vous le homard, les scampis, les crevettes, les pâtes maison avec de succulentes sauces? Aimez-vous savoir ce que vous mangez et comment c'est préparé? Souhaitez-vous connaître votre passé, votre présent et votre avenir? Souhaitez-vous impressionner une personne spéciale en lui offrant une soirée royale? Cette semaine, profitez de cette offre et venez rencontrer Claudio, tout en dégustant un fin repas dans une ambiance romantique.
R.S.V.P.
Pour celles et ceux qui savent ce qu'ils veulent.
88, rue Bernard ouest Rés.: 274-7461

La Petite Pologne
AUTHENTIQUE CUISINE D'EUROPE DE L'EST
DÉCOR TYPIQUE POLONAIS ET MUSIQUE D'AMBIANCE
Dîners d'affaires à prix très raisonnables de 11h à 15h
4475, rue Saint-Denis (sud de Mont-Royal)
845-6043

RESTAURANT LA PETITE BERLIN
FERMÉ LE LUNDI
CUISINE ALLEMANDE
101 ouest Fairmount, Montréal (angle Saint-Urbain)
270-7398

LA PETITE VENISE
Cuisine GASTRONOMIQUE ITALIENNE
FERMÉ LE DIMANCHE
SALLE POUR PETITS GROUPES.
5134, boul. Henri-Bourassa Est
Membre de l'A.R.Q. (Association des Restaurateurs du Québec)
321-7307

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

RESTAURANT Le Calife
SPÉCIAL MÉCHOUI pour 2 personnes
\$39,95
VALABLE TOUTE LA SEMAINE
Cuisine tunisienne • Spécialités couscous (Metro Berri-de-Montigny)
1633, rue St-Hubert, tél. 521-6330

LE GOÛT DE L'ITALIE
866-3234
866-6022
LA MEILLEURE CUISINE ITALIENNE
1279, DE LA MONTAGNE

Restaurant LA MER À BOIRE
429, rue St-Vincent Vieux-Montréal
Rés.: 397-9610
Salle de réception disponible
FESTIVAL DES HÛTRES
Venez vous réchauffer auprès de notre foyer.

Sancho Panza
Fine cuisine ESPAGNOLE ET FRANÇAISE
SPECTACLES DE FLAMENCO
Les vendredis à 21 h et les samedis à 21 h et 22 h.
Réservez maintenant pour vos parties de fêtes. Salle privée pour 20 à 60 pers.
3458, avenue du Parc (près rue Sherbrooke)
844-0558
Ouvert tous les jours.

DU NOUVEAU AU CENTRE-VILLE!
Le café-restaurant Les Verrières, le nouveau rendez-vous pour parler affaires ou pour savourer un plaisant tête-à-tête en dégustant un bon repas.
LES VERRIÈRES
Café-Restaurant
ENTRE-VUE BAR
Le bar l'Entre-Vue si vous recherchez une oasis de rêve pour vos moments de détente.
foyer bar
Bienôt le premier Holiday Inn Crowne Plaza au Canada
CENTRE-VILLE • MONTRÉAL
420, rue Sherbrooke ouest, Montréal 842-6111
Célébrez les Fêtes en groupe. Réservez dès maintenant!

L'ULTIME
FINE CUISINE FRANÇAISE
TABLE D'HÔTE LE MIDI à partir de 850\$
MENUS GASTRONOMIQUES SUR DEMANDE.
5393 Boul. Gouin Ouest, Montréal face à l'hôpital Sacre-Coeur
Réservations: 332-1706
Stationnement à l'arrière. Salle pour réceptions. Ouvert le dimanche.

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

BETTER RESTAURANT
SAUCISSES EUROPÉENNES ET BIÈRES IMPORTÉES
4382, boul. Saint-Laurent Montréal, Québec H2W 1Z5
Téléphone: 845-4554

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

Restaurant français La Dubelloire
MENUS DÉGUSTATION
Déjeuner d'affaires
Fête d'automne
huitres
gibier
foie gras frais
Chef: Denis Noeser
Rés.: 281-1842
4287, rue Saint-Denis
Fermé dimanche et lundi

Attivo
Spécialité de la vraie cuisine gastronomique italienne:
PÂTES FRAÎCHES FAITES MAISON
Tous les soirs de la fin de semaine, musique avec piste de danse.
Salle pour groupes, réceptions, mariages, etc.
TABLE D'HÔTE du lundi au samedi à partir de 895\$
Réservez dès maintenant pour les fêtes.
Tél.: 526-6307
1030, rue CHERRIER

DEJEUNER GOURMAND EN MUSIQUE
FLÛTE ET VIOLON
DIMANCHES SEULEMENT
Servi de 11:00 à 14:30
ADULTES: \$18.50 Enfants (moins de 12 ans): \$12.00
Réservations: 932-5550
Le Faubourg Ste-Catherine 1416, Ste-Catherine ouest
FONDANT AUX BANANES & CHOCOLAT • THE & CAFE

LE VIEUX PÊCHEUR restaurant maritime
VALEUR INCOMPARABLE TOUJOURS FRAIS
SUPER SPÉCIAUX DE DÉCEMBRE
HOMARD VIVANT 1 1/4 livre 11 99\$
CÔTE DE BOEUF au jus, 14 on. 14 99\$
PATTES DE GRABE QUEEN à volonté (lundi seulement) 16 99\$
SAM. 28 NOV. PÊTONCLES GRILLÉS AU SHERRY
DIM. 29 NOV. BRÔCHETTE DE CREVETTES GÉANTES
LUN. 30 NOV. PRÉ & MAREE (FILET MIGNON 6 on. et 3 SCAMPIS D'ISLANDE)
MAR. 1 DÉC. 5 SUCCULENTES QUEUES DE HOMARD DES CARAIBES
MER. 2 DÉC. ASSIETTE DU PÊCHEUR
JEU. 3 DÉC. DINER CREVETTES ET SCAMPIS D'ISLANDE
VEN. 4 DÉC. 1/2 LIVRE DE CREVETTES DÉCORTIQUÉES AU BEURRE À L'AIL
999\$ par personne
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.
TABLE D'HÔTE POUR SOUPER HÂTIF
10 99\$ par personne
Au choix: Soupe aux légumes maison ou soupe de palourdes
Salade verte ou salade de chou
Filet de saumon frais de l'Atlantique ou Dîner langoustines et crevettes ou Côte de boeuf au jus
Crème caramel ou sorbet ou crème glacée, thé ou café (lundi au vendredi de 17 à 18 heures 30 seulement)
Réservez maintenant pour votre banquet des Fêtes
WEST ISLAND — 1300, route de service sud
Transcanadienne, Doreval (Station-service Ultramar, à l'est du boul. des Sources)
STATIONNEMENT GRATUIT Pour réserver, composez: 683-1320

la sila
Le raffinement de la cuisine italienne.
10 ans déjà!
Ouvert à partir de 17 h 30
2040, rue St-Denis, 844-5083

Chez Queux
SUPER BRUNCH DU DIMANCHE
13 00\$
1/2 prix pour les enfants
Musiciennes
Table d'hôte saisonnière
SALLE DE RECEPTION
158, rue Saint-Paul Est
866-5194 - 866-5988

À la nouvelle BARRIQUE
Cuisine française et fruits de mer
SPÉCIALITÉS:
— Côte de boeuf au jus A-1
— Crevettes géantes à la provençale
Souper on tête à tête
2 personnes de mardi au vendredi 23 95\$
TABLE D'HÔTE
de 14 95\$ à 19 95\$ le samedi et le dimanche
MUSIQUE DE DANSE INTERNATIONALE du mercredi au dimanche avec **MIHAI DINESCU** de 19h à la fermeture
Réservations: 387-5655
Cartes V. MC, AE. Stationnement gratuit
1345, rue Fleury est, Ahuntsic

ENFIN À MONTRÉAL Restaurant Auberge
Typique cuisine régionale italienne
Sur présentation de cette annonce, APERO ou DIGESTIF INCLUS DANS L'ADDITION
PIZZA AU FOUR À BOIS
Table d'hôte de 6 95 à 11 95\$
Menu d'affaires Rés.: 271-1741
6826, boul. St-Laurent
Salle de réception de 40 à 70 personnes
CARTE DE VIN À PRIX ABORDABLE

jindal-le
Restaurant coréen
1172, rue Bishop
Montréal
(514) 866-2886