

TRÉSORS JUIFS AU MUSÉE DES BEAUX-ARTS



« Levée du corps », tableau exécuté pour la Société de sépulture de Prague (vers 1780).



Fauteuil de circoncision (vers 1805).

Le précieux héritage d'un peuple décimé

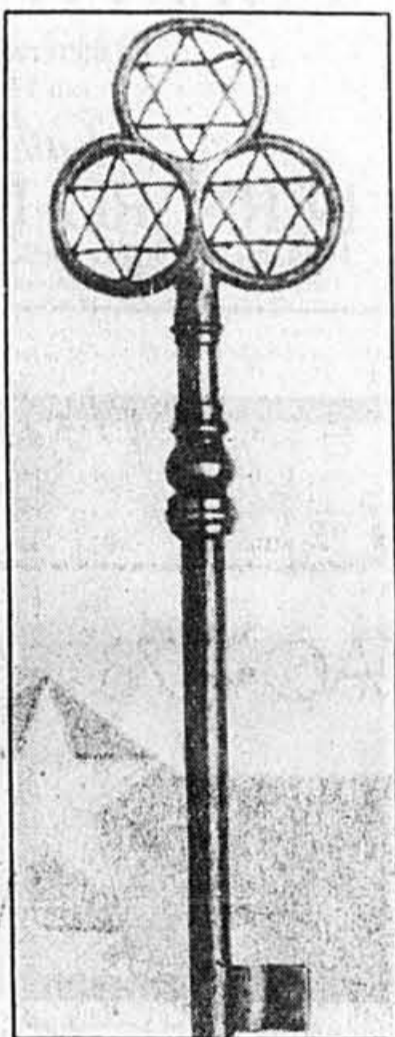
Il y a quelque chose de morbide dans cette exposition, mais nous n'en prenons conscience qu'à la toute fin de la visite. Ce *Précieux héritage* que l'on peut voir actuellement au Musée des beaux-arts de Montréal, héritage de la plus ancienne communauté juive d'Europe, est en effet constitué (en grande partie) d'objets anciens historiques ou artistiques confisqués aux Juifs de Tchécoslovaquie par les Nazis. Les Allemands comp-

JOCELYNE
LEPAGE

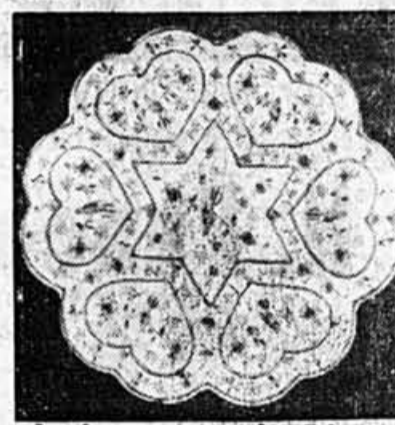
taient ainsi accumuler les restes les plus précieux d'une culture millénaire sur le point de disparaître, disparition qu'ils se chargeaient eux-mêmes de réaliser systématiquement en éliminant ceux et celles qui la représentaient.

Et, comble de cynisme, les conservateurs et historiens prestigieux de Prague qui furent chargés de classer et de préserver ces objets, de faire les recherches appropriées et d'établir la documentation, accomplirent leur dernière tâche avant de mourir dans les camps de concentration nazis. On raconte qu'ils voyaient arriver les chargements d'objets au Musée, dans les synagogues et divers entrepôts de Prague, en se doutant bien qu'au même moment les communautés qui en avaient fait «don» portaient pour les camps d'extermination. Ces conservateurs ont accompli leur travail avec un zèle farouche sachant qu'ils laisseraient un témoignage percutant de la persécution d'un peuple.

C'est dans ces tristes circonstances que le Musée juif de Tchécoslovaquie, à Prague, a hérité d'une des plus importantes collections au monde de trésors juifs, une collection de quelque 140 000 articles. Et c'est une petite partie de ces trésors qui circulent depuis plus de



Clef d'une synagogue de Prague, fin du XIXe siècle.



Assiette pour la Pâque (vers 1900).

deux ans aux États-Unis et au Canada. Il semble que le principal organisateur de l'exposition, M. Talisman, un Américain, ait mis une dizaine d'années à convaincre les autorités tchèques de participer à l'aventure.

L'exposition que nous pouvons voir à Montréal ne consiste pas en l'étalage de preuves de la persécution d'un peuple. En réalité, il n'est question de l'holocauste qu'à la toute fin du parcours, une fois que les visiteurs ont fait leur plein d'histoire. Une fois qu'ils ont découvert, pour la plupart, que la plus ancienne communauté juive d'Europe est celle de Tchécoslovaquie où elle s'est établie il y a quelque 1 000 ans. Une fois qu'ils ont été mis au courant de ses moeurs et coutumes assez semblables aux autres cultures européennes, ainsi que des caractères qui la distinguent, sa religion, par exemple, ses sociétés de bienfaisance, en particulier les sociétés de sépulture. Et qu'ils se sont attachés à tout cela.

D'où le choc final de la dernière salle: toutes ces photos montrant, rangés dans un ordre maladivement impeccable, les biens confisqués par les Nazis, objets religieux aussi bien que pianos à queue, articles de cuisine autant que de cérémonie. Et ces noms de disparus sur un mur. Puis le dessin d'un enfant réalisé avant qu'elle ne parte pour Auschwitz.

C'est alors seulement que l'on comprend. Ce qu'on a vu dans les salles précédentes, ce qui nous a permis d'entrer dans l'intimité d'anciennes familles juives, de vieilles synagogues, ce qui nous a fait apprécier cette culture d'où sont sortis les Mahler, Kafka, Freud, et de laquelle a bénéficié Einstein, c'est aux 153 communautés juives de Tchécoslovaquie qui ont «participé» au projet nazi qu'on le doit en grande partie, et à leurs 78 000 morts. La malaise ne nous arrive qu'à la toute fin et c'est avec lui que nous quittons le Musée.

En ces temps d'affrontement entre les États-Unis et la Lybie



Portrait d'une femme d'un certain âge (vers 1850).

avec, en fond de scène, la question palestinienne jamais réglée, le malaise à quelque chose d'encre plus dérangeant.

L'exposition en elle-même est superbement présentée. Les quatre salles réservées aux expositions temporaires sont divisées en pièces plus petites au moyen d'arches imitant la pierre et rappelant l'architecture intérieure d'une vieille synagogue. Ces arches nous indiquent le passage d'un thème à un autre: l'héritage juif, l'histoire, l'héritage communautaire, l'héritage de la famille et du foyer, la mort, l'héritage du tragique et du transcendantal.

Les 300 objets exposés, qui vont du 15e siècle au 19e siècle, bénéficient d'une mise en scène les situant dans le contexte de leur utilisation. Les panneaux explicatifs, d'une longueur raisonnable, jouent bien leur rôle. Ils nous donnent une vraie leçon

d'histoire. Chaque article est bien identifié, son usage clairement expliqué de même les liens entre la religion juive et la culture européenne des différentes époques.

Les objets de culte dominent, même quand il s'agit de la vie communautaire et familiale. La qualité des pièces et leur richesse rappellent parfois celles de la religion catholique. Dans d'autres cas, c'est le folklore bohème ou morave qui est évoqué. Il y a là des manuscrits enluminés du 15e et 16e siècles, de vieux livres de prières, des pièces d'orfèvrerie magnifiquement travaillées, des tissus brodés, des peintures, des objets du quotidien y compris les instruments de la circoncision, et de grandes photos qui aident à la mise en scène.

L'exposition nous permet de découvrir à quel point la com-

munité juive de Tchécoslovaquie, tout en conservant le sens de son appartenance ethnique, était culturellement assimilée et combien elle a joué un rôle important dans la vie culturelle, politique et économique de ce qui est devenu la Tchécoslovaquie, à partir du «Paris de l'Est» qu'était Prague. C'est à Prague, en effet, que se trouvait la communauté juive la plus importante de Tchécoslovaquie.

Cette population juive est maintenant considérablement réduite. Cinq pour cent seulement des Juifs de Prague ont pu rentrer chez eux à la fin de la guerre. Aujourd'hui, il reste 2 000 Juifs déclarés à Prague, soit le sixième de la population d'avant la guerre.

PRÉCIEUX HÉRITAGE, au Musée des beaux-arts de Montréal, 1379 ouest, rue Sherbrooke, jusqu'au 25 mai. Prix d'entrée: Adultes, \$4; amis du Musée, étudiants et personnes âgées, \$2, enfants de moins de douze ans, \$1.

Encan
Dazibao

La galerie Dazibao, spécialisée dans les expositions de photographies, tient son encan annuel demain, le 20 avril, à compter de 13 h 00, mais on peut voir les œuvres encore aujourd'hui. On y mettra aux enchères des photos de tous formats et tous genres généralement données par des artistes (Raymond April, Holy King, Michel Leclair, Diane Poirier, Gabord Szilasi, David Tomas, par exemple) des objets fétiches ayant appartenu à des photographes de même que des photos réalisées par des critiques. Les profits de la vente assureront la survie de cette galerie parallèle comme ils le font chaque année depuis cinq ans. La galerie est située 4060, rue Saint-Laurent, espace 104.

AU MUSÉE MCCORD

Connaissez-vous les Métis ?

Mil neuf cent quatre-vingt-cinq a marqué le centième anniversaire de la défaite des Métis à Batoche. Ce n'est pas ce qu'on peut appeler un joyeux anniversaire, mais ce fut l'occasion pour le Glenbow Museum de Calgary d'organiser la première exposition traitant de l'histoire et de la culture métis.

JOCELYNE LEPAGE

dont nous ne connaissons ici que la figure de proue, le cher Louis Riel. Cette exposition itinérante est actuellement en vedette au Musée McCord, un autre bon petit musée qui, à l'instar du Château Dufresne/Musée des arts décoratifs, mérite d'être fréquenté plus assidûment par les Montréalais.

Nous n'avons pas affaire ici à une culture aussi ancienne et complexe que celle des Juifs de Tchécoslovaquie, mais à une culture minoritaire à peu près du même âge que le Canada. Le temps et les intempéries politiques semblent avoir réduit cette

culture comme une peau de chagrin. Il y a bien un petit peu de métis en chaque Québécois ou presque, preuve que l'assimilation culturelle dans les provinces de l'Est a «régulé» le problème. Mais les Métis dont il est question dans l'exposition sont ceux de l'Ouest où il reste encore aujourd'hui quelques groupes d'irréductibles. Les autres se sont assimilés soit à la société blanche, soit à la société amérindienne. Les Métis, ceux qu'on appelle toujours ainsi, participent des deux à la fois, mais n'appartiennent encore aujourd'hui ni à l'une, ni à l'autre.

Les Métis sont les descendants de commerçants de fourrure européens et d'Indiennes. Ils doivent leur existence à la vogue des chapeaux de castor et autres articles de fourrure chez les Blancs aux 17e et 18e siècles. Le nom a d'abord été réservé aux descendants des mâles français. Ceux de descendance anglaise ou écossaise s'appelaient les «sang-mêlé».

Quand la mode de la fourrure

a trépassé, que la Compagnie de la Baie d'Hudson a vendu ses terres au gouvernement canadien au milieu du 19e siècle, que la répartition de ces terres s'est faite à l'avantage des Blancs et sans que les Métis aient jamais été consultés, la communauté locale s'est sentie menacée, avec raison d'ailleurs. Métis et Sang-mêlé se sont alors unis pour former un seul groupe et c'est ce groupe qu'a dirigé Louis Riel avec les résultats que l'on sait. La communauté s'est ensuite dispersée et fut considérablement réduite sous le poids des contingences économiques et de la discrimination raciale dont elle a été victime. Il a fallu attendre 1982 pour que le gouvernement canadien reconnaisse les Métis comme peuple autochtone dans la Constitution. Leur sort s'améliorera-t-il pour autant? On ne sait pas.

L'exposition raconte donc l'histoire mouvementée des Métis au moyen d'artefacts choisis pour mettre en évidence la manière selon laquelle ce peuple a

composé avec les deux cultures dont il était issu. Et comment il s'en est inventé une originale. Par certains côtés, cette culture s'apparente à la période hippie des années soixante et soixante-dix. Les Métis accordaient une très grande importance à l'expression individuelle qui se manifestait jusque dans la décoration de leurs chevaux aussi bien que de leurs bottines. Moitié nomades, moitié sédentaires, surtout épris de liberté.

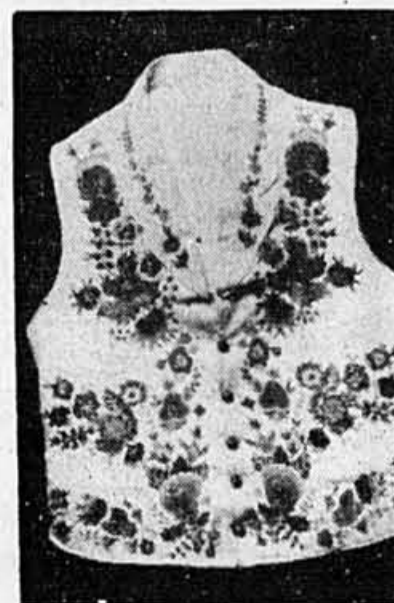
Vestes, manteaux, sacs à main, napperons, couvre-théières coupés à l'Européenne dans le daim, brodés à l'Indienne de motifs floraux français ou victoriens. Pipes européennes sculptées à la manière indienne, violons faits main, châles écossais brodés de perles, chapeaux haut-de-forme en peau de castor, outils de travail, objets du quotidien, le mixage bien particulier des deux cultures est ce qui frappe le plus, d'autant plus qu'on le retrouve dans les visages des gens et des familles photographiés.

Le parcours de l'exposition est

délimité par une espèce de clôture faite de billots et de panneaux de bois brut sur lesquels nous pouvons lire les explications en anglais et en français (français dont la qualité laisse cependant à désirer). Des documents audiovisuels donnent accès aux témoignages de Métis contemporains.

C'est une triste histoire que celle des Métis et nul ne sait comment elle se terminera. Peut-être est-il enfin temps de la connaître?

Le Musée McCord, qui compte deux étages en plus du sous-sol et du rez-de-chaussée, présente toujours simultanément plusieurs expositions. Actuellement, il y a une exposition de vêtements d'enfants de 1770 à 1900 que portent des poupées d'époque, une autre de vêtements typiques adoptés par la communauté écossaise de Montréal, depuis son arrivée ici jusqu'à aujourd'hui, une autre encore de 58 leures, oiseaux, animaux et jouets de bois faisant partie de la collection d'art po-



Veste en peau de daim, vers 1920.

pulaire de Maurice Lemay. Enfin, il y a toujours la salle permanente consacrée aux autochtones. À compter de la semaine prochaine, exposition sur les armes nucléaires.

MÉTIS, au Musée McCord, 690 ouest, rue Sherbrooke, jusqu'au 18 mai. Prix d'entrée: de \$0,50 à \$1,00, gratuit pour les enfants.

GALERIES D'ART

Exposition organisée par le Musée d'art contemporain de Montréal

Voyage dans le monde des choses
Travaux photographiques récents



Raymonde April

Jusqu'au 18 mai
Cité du Havre
873-2878

MUSEE D'ART CONTEMPORAIN DE MONTRÉAL

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

EXPOSITION NATURES MORTES
Du 16 avril au 4 mai

LIANE ABBIEU
LÉO AYOTTE
JACK BÉDER
HÉLÈNE BELAND
COLETTE BOVIN
LORNE H. BOUCHARD
YVETTE BOULANGER
YVON BRETON
DANIEL BRIENT
UMBERTO BRUNI
GHITTA CAISERMAN
ROGER CANTIN
PHILIPPE CHEVARIER
ALBERT E. CLOUTIER
FREDERICK S. COBURN
GABRIEL CONTANT
STANLEY COSGROVE
JEAN DALLAIRE
NÉREE DE GRACE
OSCAR DE LALL
LITTERIO DEL SIGNORE
MAURICE DOMINGUE
ANTOINE DUMAS
MARCEL FAVREAU
MARCEL FECTEAU
LOYD FITZGERALD
MARC-AURÉLIE FORTIN
HELMUT GRANSOW
JOSEPH GIUNTA
COLETTE HÉBERT
HENRY W. JONES
LADOUCEUR
MICHEL LAPENSEE
ANDRÉ L'ARCHEVÊQUE
PAUL «TEX» LECOR
OZIAS LEDUC
JEAN-PAUL LEMIEUX
SYLVIE LEFKOWITZ
MARCELLA MALTAIS
ROY MANDELL
THOMAS M. MARTIN
HENRI MASSON
T.R. McDONALD
MONIQUE MERCIER
LOUIS MÜHLSTOCK
RACHEL MÜHLSTOCK
FRANK NEMETH
ALEX PACZOLAY
FRANÇOISE PASCAL
ALFRED PELLAN
CLAUDE PICHES
JOSEPH PISKETT
NARCISSE POIRIER
JEANNE RHEAUME
GOODRIDGE ROBERTS
LOUISE SCOTT
WILLIAM SHOWELL
M. JORI SMITH
PAUL SOULIKIAS
SOLANGE ST-PIERRE
M.-A. DE FOY SUZOR-CÔTE
FREDERIC B. TAYLOR
CLAUDE THÉBERGE
TIBOR K. THOMAS
PAUL VANIER-BEAULIEU
YORK WILSON

GALERIE *Michel-Ange*
430, rue BONSECOURS
Vieux Montréal — 875-8281

OEUVRES RÉCENTES de
JEAN-PAUL JÉRÔME
EXPOSITION JUSQU'AU 2 MAI

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

MICHEL TETREULT
PIERRE LÉON TÉTREULT
JINGLE HAPPY JUNGLE
Vernissage le mercredi 23 avril de 17h à 19h
L'exposition se poursuivra jusqu'au 25 mai.
4260, rue St-Denis - H2J 2K8
Tel.: 843-5497
Ouvert du merc. au dim. et sur rendez-vous.

ART CONTEMPORAIN

DOMINIQUE CARREAU
SCULPTEUR-CÉRAMISTE
EXPOSITION DU 6 AU 25 AVRIL 1986

Galerie Pierre Gubord
16, RUE CURÉ-DUPONT
ST-PAUL-DE-JOLIETTE
REV. AU DIM. DE 14h à 18h. TEL.: 753-7881

FOYER DES **ARTS** *Galerie*

9^e étage 6^e étage

Expo-vente d'œuvres d'artistes canadiens CENTRE-VILLE EATON

EXPOSITION
REJANE SANCHAGRIN
du 20 au 30 avril
Vernissage le dimanche 20 avril à 14 h

GALERIE D'ART VINCENT inc.
Peintres contemporains
6013 2^e rue 1162
Château Laurier, Ottawa K1N 8S7

VENTE DE LIQUIDATION GALERIE D'ART
50% de rabais sur tout

• AFFICHES • REPRODUCTIONS
• GRAVURES ORIGINALES • KITS D'ENCADREMENT
TOUT DOIT ÊTRE VENDU

atelier 60
LES TERRASSES
Niveau métro McGill
849-8243

EXPOSITION
JAMES POWERS
Vernissage le 20 avril à 13h

l'art vivant
une galerie pour l'aquarelle

3804, rue Saint-Denis, Montréal, Tél.: (514) 849-9690

Galerie Archambault

À venir le dimanche le 27 avril

EXPOSITION DU 10^e ANNIVERSAIRE

Pour cette grande occasion, le public pourra admirer les œuvres sélectionnées de 35 peintres et les nouvelles sculptures de Roger Langevin.

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

Galerie Le Triolet
ART • CADEAU • DÉCORATION • PAPIRUS
ENCADREMENT • LAMINAGE
950, boul. Décarie, Saint-Laurent
(sur la promenade)
747-3006

GALERIE MIHALIS
1500, rue Sherbrooke ouest
932-4554

EXPOSITION JOSE TRINIDAD
ARTISTE IMPRESSIONNISTE
CANADIEN REMARQUABLE
Jusqu'au 3 mai

La Société canadienne de l'aquarelle s.c.a.
3^e SALON OFFICIEL
à but non-lucratif

23 avril au 4 mai
COMPLEXE GUY-FAVREAU
200 boul. Dorchester ouest

Exposition
COLETTE HÉBERT
du mercredi 23 avril au 11 mai
Galerie
BERNARD DESROCHES
1444, rue Sherbrooke ouest, Montréal (514) 842-8648
Ouvert de 9 h à 17 h 30 du lundi au samedi, le dimanche, de 13 h à 17 h

DANIÈLE ROCHON
du 5 au 25 avril

GALERIE L'ART FRANÇAIS
372 ouest, Laurier
Montréal
277-2179

Galerie d'art Lenour

Cordiale bienvenue au vernissage des œuvres récentes de
H. Peacock SGA
aquarelles miniatures
DIMANCHE 20 AVRIL À 14 H
L'artiste sera présent
L'exposition se poursuit jusqu'au 5 mai

5685, rue Joncaire, Saint-Hyacinthe, sortie 120
774-8100 Ouvert tous les dimanches

EXPOSITION
FRED ROSS
JUSQU'AU 26 AVRIL

«Nature morte». Medium divers 31" x 25".

GALERIE WALTER KLINKHOFF INC.
1200, RUE SHERBROOKE OUEST
288-7306

MICHÈLE SÉNÉCAL
Vernissage le 25 avril de 17h à 22h

Centre Industriel Masson
2025A, rue Masson
Studio de l'artiste, suite 205
Montréal

Sur rendez-vous: 525-2162
Peintre, sculpteur, graphiste, illustrateur

Dessins italiens du XVII^e siècle
du Musée des Offices de Florence

Giovanni Francesco Barbieri Guercino
Cento 1591 - Bologne 1666
David tenant la tête de Goliath
pierre noire et sanguine sur papier bleu clair
Coll. Musée des Offices de Florence

Jusqu'au 29 juin
Cabinet des dessins et estampes

1379, rue Sherbrooke ouest
Renseignements: (514) 285-1600

Du mardi au dimanche, de 11 h à 17 h et le jeudi jusqu'à 21 h.
La Musée est fermé le lundi.

MUSEE DES BEAUX-ARTS DE MONTRÉAL

Exposition organisée par le Musée d'art contemporain de Montréal

Jean-Charles Blais
Idée en l'air, 1984

«Vous allez adorer!»
Jocelyne Lepage
LA PRESSE

«On peut parler de résurrection au Musée d'art contemporain»
Gilles Daigneault
PRÉSENCE DE L'ART CBF

Jusqu'au 18 mai
Cité du Havre
873-2878

Exposition des travaux de deux artistes parmi les plus importants en France au cours des années 80.

MUSEE D'ART CONTEMPORAIN DE MONTRÉAL

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

DE REMBRANDT À VERMEER

Chefs-d'oeuvre hollandais à Paris

Un musée qui se déplace pour cause de rénovation, une collection qui sort de l'ombre où elle était jalousement préservée: deux circonstances exceptionnelles qui font que le Rond-Point des Champs-Élysées à Paris est devenu ce printemps le haut lieu du Siècle d'or hollandais.

CLAUDINE CANETTI
Agence France-Presse

«De Rembrandt à Vermeer», c'est le titre sous lequel sont présentés au Grand-Palais cinquante-sept chefs-d'oeuvre de la peinture hollandaise du XVII^e siècle, sortis des collections du Mauritshuis de La Haye, l'un des plus beaux musées des Pays-Bas, fermé depuis quatre ans pour rénovation et modernisation. Les phares de cette exposition? Le plus beau tableau du monde? Selon Marcel Proust, à savoir la «Vue de Delft» de Vermeer, accompagné de la merveilleuse «Jeune fille à la perle» du même peintre, bien plus charmante que la Joconde. Puis trois Rembrandt (deux auto-portraits et la touchante «Suzanne et les Vieillards»), un stupéfiant gamin de Frans Hals qui rit aux éclats, et un taureau «grandeur nature» de Potter qui contemple placidement le tout...

À quelques pas de là, au Petit-Palais, on se penche avec admiration sur des rangées de pupitres pour découvrir cent cinquante et une eaux-fortes de Rembrandt provenant de la collection Dutuit et dont la plupart n'avaient encore jamais été présentées en public — d'où la fraîcheur de leur état de conservation. Rembrandt graveur étant l'indispensable complément de Rembrandt peintre, on a constamment envie de traverser l'avenue pour comparer — ce qui est pratiquement hors de question compte tenu des interminables files d'attente qui serpentent autour du Siècle d'or hollandais...

Le Mauritshuis de La Haye doit son nom à son fondateur, le prince Johan Maurice de Nassau (1604-1679), qui en commanda la construction en 1633 à l'architecte Pieter Post. Achevé en 1644, ce joyau du classicisme hollandais du XVII^e siècle devait être, soixante ans plus tard, la proie d'un incendie qui détruisit tout l'intérieur du bâtiment. Restauré à plusieurs reprises, il a pourtant gardé son aspect d'origine.

La collection de l'actuel musée était celle des princes de la Maison d'Orange, grands amateurs de peinture. Ce n'est pas la première fois qu'elle vient en France, mais c'est la plus... pacifique: en juin 1795, quelques mois après l'invasion des Pays-Bas par les troupes françaises, les révolutionnaires l'avaient mise sous séquestre, puis expédiée à Paris comme «propriété de la Nation française acquise par la force des armes». Les tableaux furent alors exposés au Musée Central des Arts, au Louvre, et ce n'est que vingt ans plus tard, après Waterloo, que cent-vingt-cinq d'entre eux purent être récupérés par les Pays-Bas, la France en gardant au passage soixante-huit autres.

En 1816, le nouveau roi des Pays-Bas, Guillaume I^{er}, décida d'offrir la collection à la nation.

Cinq ans plus tard, les tableaux étaient installés au Mauritshuis, que certains n'ont quitté depuis lors qu'à de très rares occasions et qu'ils ne quitteront sans doute jamais plus après la réouverture du musée, l'an prochain.

La très célèbre «Leçon d'anatomie» de Rembrandt, l'une des gloires de la collection, n'a pu faire le voyage de Paris en raison de sa fragilité. Mais le panorama du Grand Siècle de la peinture hollandaise qui nous est offert n'en est pas moins complet, grâce à un choix judicieux de toiles de quarante-huit peintres: portraits, scènes de genre, paysages, natures mortes, et même quelques scènes mythologiques et religieuses qui paraissent d'ailleurs plutôt incongrues dans cette floraison de tableaux de la vie quotidienne aux Pays-Bas d'alors.

Le tout baigne dans une éblouissante lumière: celle des yeux de la «Jeune fille au turban» de Vermeer et de la perle qui orne son oreille délicate; celle du ciel nuageux de la «Vue de Delft» qui se reflète dans l'eau, ou des champs de Harlem peints par Ruysdael; celle qui tombe d'une invisible fenêtre sur les feuilles parcheminées des volumes de la «Nature morte aux livres» de Jan Davids de Heem; celle encore qui illumine tout le visage, brossé à grands coups de pinceaux épais, du «Jeune garçon riant» de Frans

Hals, ce peintre qui n'a fait que des portraits; celle enfin, blafarde, enveloppante les «Plaisirs de l'hiver» de Hendrick Avercamp (peintre muet de naissance), qui font irrésistiblement penser aux «Patineurs» de Pieter Brueghel.

Les animaux ne sont pas les moins séduisants de tous les personnages fourmillant de vie que nous présentent les peintres hollandais. Du célèbre «Chardonneret» de Carel Fabritius (mort à l'âge de 32 ans lors de l'explosion du magasin des poudres à Delft en 1654 et dont on ne connaît que huit tableaux authentiques) jusqu'aux deux attendrissantes «Tortues brésiliennes» d'Albert Eckhout, nez à nez dans un apparent accès de colère, la vie des bêtes est ainsi présente partout. Même l'énorme taureau de Paulus Potter, qui observe les visiteurs d'un oeil intéressé, auprès d'une vache alanguie à ses pieds, n'est pas dépourvu de poésie. Quant à l'auteur de ce tableau célèbre, il est mort de phthisie à 29 ans et le portrait qu'en fit Bartholomeus van der Helst nous le montre l'année même de sa mort, les yeux tristes et la lèvre boudeuse mais l'air conquérant et fort peu malade. Selon certains critiques, le portrait serait posthume et réalisé d'après un auto-portrait dessiné par Potter lui-même avant sa maladie.

Le clou de l'exposition reste néanmoins l'incelante «Vue de Delft», le «plus beau tableau

du monde» de Marcel Proust, qui en décrit avec ravissement dans «La Prisonnière» le «tout petit pan de mur jaune», le sable «rose» et les «petits personnages en bleu».

Les deux auto-portraits de Rembrandt le montrent à quarante ans de distance: l'«Auto-portrait avec un hausse-col» date de 1629 environ et l'autre, particulièrement émouvant, de 1669 — c'est le dernier portrait de Rembrandt par lui-même, l'année de sa mort, à 63 ans.

Auto-portrait de Rembrandt

Les auto-portraits abondent dans l'oeuvre gravé de Rembrandt, dont Eugène Dutuit (1807-1886), amateur passionné, érudit et fortuné, avait réussi à acquérir la presque totalité et qu'il a légué à la ville de Paris. Les «sous-titres» sous lesquels ils sont connus témoignent à eux seuls de la diversité de ces représentations de Rembrandt par lui-même: auto-portrait «aux yeux hagards», «à la bouche ouverte», «fronçant les sourcils», «aux cheveux bouclés», «au sabre et à l'aigrette», «au bérêt orné d'une plume», «au bonnet plat», «aux trois moustaches», «au bonnet fourré et à l'habit blanc», «aux cheveux hérissés», «au bonnet rond et fourré», «au manteau brodé». Certains de ces auto-portraits sont minuscules, d'autres, plus grands, représentent l'artiste

dans des poses visiblement inspirées par des portraits célèbres tels celui de Balthazar Castiglione par Raphaël ou de Dürer par lui-même.

Par sa maîtrise technique exceptionnelle comme par l'originalité de ses sujets et l'interprétation radicalement nouvelle des thèmes traditionnels, Rembrandt est considéré comme «le premier et le plus génial aquafortiste».

L'eau-forte est l'une des principales techniques de la gravure en creux, appelée également «taille douce». Elle consiste pour l'artiste à dessiner sur une lame de cuivre rouge préalablement recouverte de vernis, à l'aide d'une pointe qui met à nu le métal. La plaque est ensuite plongée dans un bain d'acide — «l'eau forte» proprement dite — dont l'action corrosive creuse le métal là où il est découvert. Lorsque la morsure est jugée suffisante, le cuivre est dévernifié à l'essence puis encré et essuyé, de façon à ne conserver l'encre que dans les parties creuses, sans laisser de traces sur la surface de la plaque. L'impression se fait par le passage sous la presse de la plaque recouverte de papier humide. L'artiste peut modifier sa planche en la travaillant directement à la pointe sèche, au burin ou au grattoir, ce qui donne lieu à différents «états» de la gravure.

Eugène Dutuit avait précisé-

ment réussi à collectionner un très grand nombre d'eaux-fortes de Rembrandt dans leurs différents états: ainsi les quatre états des «Trois croix» montrent le passage d'une scène narrative à une vision symbolique de la Crucifixion, Rembrandt ayant effacé au grattoir la plus grande partie de sa composition pour n'en laisser subsister que l'essentiel, le Christ en croix entouré de figures venues fantomatiques, seul faisceau de lumière dans un environnement de ténèbres.

De même le superbe portrait de Clément de Jonghe, l'un des éditeurs et marchands d'estampes les plus renommés d'Amsterdam, est présenté dans ses quatre états, qui lui donnent une force et une présence croissantes.

Scènes bibliques, paysages, scènes de genre furent, avec les portraits, les grands thèmes des eaux-fortes de Rembrandt, qui a été inspiré entre autres par les scènes de la vie juive. L'une de ses plus somptueuses gravures est «La grande mariée juive», pour laquelle a posé Saskia, la première femme de Rembrandt, dont on retrouve les traits sur tant de tableaux célèbres du peintre. C'est elle aussi qui a prêté son visage à la Suzanne éfarouchée de «Suzanne et les vieillards», le petit tableau du Mauritshuis venu de La Haye. Peu de temps après, Saskia mourait...



85 CKVL LA RADIO
AU COEUR DU QUOTIDIEN

AU COEUR DE L'ACTUALITÉ



Jean Courmoyer
de 5h30 à 8h30
en compagnie
d'André Breton

AU COEUR DES VEGETES

AU COEUR DE L'INTIMITÉ



Serge Laprade
de 8h30 à 11h30

AU COEUR DU SPORT

AU COEUR DE L'ACTION



Claude Poirier
de 11h30 à 13h30

AU COEUR DE LA SOIRÉE

AU COEUR DE LA SOIRÉE



Marithé de 18h à 22h
Martin Auclair et
Anne-Marie Chailfoux
de 22h à 23h

AU COEUR DE LA NUIT

AU COEUR DE LA NUIT

Roger Drolet de 23h à 3h
Blaise Gouin de 3h à 5h

GALERIES D'ART

Elca London

SUSAN ROTH

1616, rue Sherbrooke ouest
Montréal (514) 931-3646
Membre de l'Association
professionnelle des galeries
d'art du Canada Inc.

EXPOSITION TOUT VENDU

MONIQUE HARVEY

DERNIER JOUR DEMAIN

MAISON D'ART ST-LAURENT INC.
916, boul. Décarie, St-Laurent
744-6683

CAROLINE BISSIÈRES

TOUT VENDU

le motif

jeudi 20 avril

galerie **frédéric palardy**

1111, rue Victoria, Montréal



NON-STOP

DE NOMBREUSES PÉRIODES DE MUSIQUE SANS INTERRUPTION COMMERCIALE

certains 'NON-STOP' sont **PAYANTS, en argent 400, \$ comptant!**

tous les détails à la station 'dance music' à Montréal.



soyez à l'écoute Montréal..!

D É C O M P T E



TITRE	INTERPRÈTE
1. HOW WILL I KNOW	WHITNEY HOUSTON
2. THE SUN ALWAYS SHINE ON TV	A-HA
3. CHAIN REACTION	DIANA ROSS
4. SANCTIFY YOURSELF	SIMPLE MINDS
5. VIENNA CALLING	FALCO
6. KING FOR A DAY	THOMPSON TWINS
7. I TOUCH ROSES	BOOK OF LOVE
8. WHEN THE GOING GETS TOUGH	BILLY OCEAN
9. I WANNA BE A COWBOY	BOYS DON'T CRY
10. DON'T YOU WANT MY LOVE	NICOLE
11. HARLEM SHUFFLE	ROLLING STONES
12. BAD BOY	MIAMI SOUND MACHINE

TITRE	INTERPRÈTE
13. WHAT HAVE YOU DONE FOR ME	JANET JACKSON
14. WEST END GIRL	PET SHOP BOYS
15. SWEETEST TABOO	SADE
16. KISS	PRINCE
17. A GOOD HEART	FERGAL SHARKEY
18. LET'S GO ALL THE WAY	SLY FOX
19. DON'T FORGET ABOUT ME	GLASS TIGER
20. GO HOME	STEVIE WONDER

LE DÉCOMPTE EST DIFFUSÉ AUJOURD'HUI À 15 h SUR LES ONDES DE CKMF/94

Le Pulitzer du roman à Larry Mc Murtry

NEW YORK (Reuter) — Décerné pour la 70^e année, le prix Pulitzer section roman a été attribué jeudi à *Lonesome Dove* (Colombe esseulée), un ouvrage de 851 pages du texan Larry Mc Murtry, qui raconte l'histoire d'un groupe de cow-boys engagés dans un désastreux voyage vers le territoire du Montana.

Le comité a décidé, pour la première fois depuis douze ans, de ne pas attribuer son prix pour la meilleure oeuvre dramatique, reflétant ce que beaucoup de critiques perçoivent comme une crise du théâtre américain.

Le prix du livre documentaire est partagé par deux ouvrages traitant des relations entre races: *Common Ground* (Terrain commun) d'Anthony Lukas, sur la déségrégation scolaire à Boston, et *Move Your Shadow* (Ote ton ombre) de Joseph Lelyveld, sur l'Afrique du Sud.

Le prix du reportage international est allé à Lewis Simon, Pete Carey et Katherine Ellison du *Mercury News* de San Jose, en Californie, pour une série d'articles sur les transferts massifs de biens à l'étranger par le président Marcos et ses associés, en 1985. Le *Denver Post* se voit attribuer le prix du service public pour une étude sur les enfants disparus. Et le combatif Jimmy Breslin, qui a de longue date une rubrique dans le *New York Daily News*, obtient le prix du commentaire.

Parmi les autres lauréats figurent Jules Feiffer, caricaturiste au *Village Voice*, et Edna Buchanan, reporter de police au *Miami Herald*.

CHOIX D'ÉMISSIONS

PAR MARIO FONTAINE

- 19:00 (2) (3) (7) (8) — Samedi de rire
La présence de Clémence Desrochers réussira peut-être à faire décoller cette émission, qui vole souvent très bas.
- 20:00 (2) — «Citizen Kane»
Un vieux classique d'Orson Welles, pour ceux qui en ont assez du hockey.
- 2:15 (1) — «Sambo contre les hommes-léopards»
Un authentique navet. De quoi se remonter le moral: après ça, bien peu de films vous paraîtront débiles!

HORAIRE RÉVISÉ

- 18:05 (2) — Impacts
Emission spéciale sur la paix et la sécurité dans le monde. Inv.: le général Vernon Walters, ambassadeur des États-Unis aux Nations Unies, Elie Wiesel, philosophe et écrivain, Paul-André Comeau, rédacteur en chef du *Devoir*, Albert Legault, professeur en études stratégiques à l'Université Laval, Michel Fortmann, professeur en études stratégiques à l'Université de Montréal, le sénateur Philippe Gigantes. *La Haute Technologie européenne.* Inv.: Alain Gomez, PDG de A-S. Thompson.
- 20:00 (2) (7) (8) — La Soirée du hockey
Les Whalers de Hartford rencontrent les Canadiens au forum de Montréal.

ÉCOLES DE SPECTACLE

COURS DE PHOTOGRAPHIE

Gours pour débutants et cours avancés

Inscriptions: les 22 et 23 avril entre 14 et 19 heures

Les cours débutent durant la semaine du 28 avril

Les cours suivants sont donnés en français:

COURS DE 10 SEMAINES

Photographie 1: ce cours d'introduction vise les principes de base de l'appareil-photo, l'emploi de film à diapositives couleurs et une initiation au travail de chambre noire (noir et blanc).

Photographie 2: pendant ce cours de niveau intermédiaire, l'emphasis est mise sur le perfectionnement des techniques.

Les techniques de laboratoire noir et blanc: pour les étudiants qui désirent améliorer leurs techniques de base et apprendre l'effet spécial de la polarisation.

Le portrait naturel: par des séances pratiques, les étudiants apprennent à prendre des portraits.

L'impression couleur: les étudiants apprennent les trois plus importantes méthodes d'impression couleur: impression Type-C à partir de négatifs, impression Cibachrome à partir de diapositives et Ektaflex.

ATELIERS DE FIN DE SEMAINE

Techniques de base du laboratoire noir et blanc

Introduction au vidéo
Éclairage en studio — petits plans
Techniques de retouche et d'aérographe
Etude de la forme humaine — le nu
Système des zones
Photographie de nuit

ATELIERS DE SOIR

Photographie de voyage
Photographie sous-marine
Guide d'achat (atelier de soir) GRATUIT

L'INSTITUT DE PHOTOGRAPHIE DE DAWSON

866-6588
866-7951
460, rue Ste-Catherine ouest
bureau 700

Veillez communiquer avec nous pour une liste des cours donnés en anglais

ÉCOLES DE SPECTACLE

Cours de peinture et de dessin

Cours de 3 heures 30 par semaine
Durée 10 semaines. Session printemps 1986
DÉBUT: LE 5 MAI

Pour de plus amples renseignements et inscription immédiate, appelez du lundi au jeudi de 12 h à 19 h

388-0288

AUSSI DISPONIBLE COURS DE DESSIN PAR CORRESPONDANCE

ÉCOLE DE PEINTURE DU QUÉBEC 427, boul. Henri-Bourassa est
Bureau 2, Montréal
Sortie métro Henri-Bourassa

Permis d'enseignement du ministère de l'Éducation no 749611

ÉCOLE DE DANSE



PRINTEMPS 86

DÉBUT 28 AVRIL 86
Technique José Limon
Tous niveaux

Permis de culture personnelle #749 763

Inscriptions dès lundi 21

1276, ST-ANDRÉ, MONTRÉAL
H2L 3S9, Métro Berri
Tél.: 849-8556

UNE PERCÉE DANS LES BEAUX-ARTS

École de dessin et de peinture

MISSION: RENAISSANCE

- Enseignement personnalisé
- Tous les fondements du dessin et de la peinture, étape par étape
- Horaire flexible
- Aucun prérequis, sinon l'intérêt d'apprendre

INSCRIPTIONS EN TOUT TEMPS



3623, rue Saint-Denis
près du métro Sherbrooke
843-6830

Permis culturel no 749502

SHIATSU

LE CENTRE DE PLEIN ÊTRE

Début ses prochaines formations professionnelles en Shiatsu dès septembre 1986.

Un certificat émis après 300 heures de cours permet une possibilité de 150 heures de perfectionnement.

Directrice
YUKI RIOUX, sexologue
auteure de «*Shiatsu et sensualité*» aux Editions de l'Homme

Diplômée du **NIPPON SHIATSU SCHOOL DE TOKYO**

Des sessions pour couples et d'initiation sont également offertes les fins de semaine.

Renseignements:

(514) 524-7818

du lundi au vendredi entre 9h et 16h

10^e Théâtre de Quartier

ATELIERS DE THÉÂTRE POUR ADULTES

1. INTERPRÉTATION (36 heures) tous les mardis et jeudis à compter du 29 avril 1986.
2. ÉCRITURE THÉÂTRALE (12 heures) la fin de semaine des 3 et 4 mai 1986.
3. TECHNIQUES DU THÉÂTRE DE L'OPPRIMÉ (12 heures) la fin de semaine des 24 et 25 mai 1986.
4. INITIATION À L'INTERPRÉTATION (12 heures) la fin de semaine des 7 et 8 juin 1986.

Réduction de 20% pour étudiants, chômeurs et assistés sociaux.

Inscription et renseignements:

Le Théâtre de Quartier
3702, rue Ste-Famille
Montréal H2X 2L4
Tél.: (514) 845-3338



MAI 1986

2 rencontres
ASPECTS DE L'ARCHITECTURE MONTREALAISE: L'OEUVRE DE J.O. MARCHAND (1872-1936)
EDP 0980-A — Pierre-Richard Bisson
Lundi, 5 mai à 19:30 et samedi 10 mai de 09:00 à 17:00
Frais: 45\$ (transport inclus)

3 soirées
PERSONNALISEZ VOTRE TERRAIN: PLAN D'AMENAGEMENT
EDP 0980-D — Jean-Marc Latreille
Mercredi, 30 avril, 7 et 14 mai à 19:30
Frais: 25\$

3 soirées
GASPÉSIE: NATURE GRANDIOSE, PATRIE DE CULTURES ORIGINALES
EDP 0908-E — Marc Desjardins
Mardi, 29 avril, 6 et 13 mai à 19:30
Frais: 25\$

2 journées
ACCROÎTRE SA CRÉATIVITÉ (Cours atelier)
EDP 0980-G — Marité Perron
Samedi, 3 et 10 mai, de 09:00 à 17:00
Lieu: Pavillon 3200, rue Jean-Brillant
Frais: 85\$

6 soirées
ATELIER DE DÉGUSTATION DE VINS II (Cours atelier)
EDP 0980-I — Jules Roiseux
Jeudi, du 1er mai au 5 juin à 19:30
Lieu: Centre communautaire, 2332 boul. Édouard-Montpetit
Salle B-2405
Frais: 150\$

2 conférences
LA CHINE IMPÉRIALE ET SES TRÉSORS: UNE EXPOSITION CAPTIVANTE
EDP 0991-A — Michel Guay
Mercredi 11 juin à 19:30.
La Chine impériale
Jeudi 12 juin à 19:30.
Les objets de l'exposition
Lieu: Pavillon 3200 rue Jean-Brillant
Frais: 10\$ - 1 conférence (indiquer date)
15\$ - 2 conférences

*On s'inscrit au moins 10 jours à l'avance pour les cours ateliers.

DEMANDE D'INSCRIPTION

Université de Montréal
Faculté de l'éducation permanente
3335, chemin Queen Mary
Adresse postale: C.P. 6128, Succursale «A»
Montréal (Québec) H3C 3J7

Ci-joint mon chèque à l'ordre de l'Université de Montréal
Veillez m'inscrire aux activités:

Activité No.	Frais \$.....	Nombre de personnes*.....	Total.....
Activité No.	Frais \$.....	Nombre de personnes*.....	Total.....

Nom..... Prénom.....
Adresse..... Ville.....
Tél.: Bureau..... Résidence..... Code postal.....

*IMPORTANT: JOINDRE les noms et adresses de tous les inscrits.

3 rencontres
OBSERVER LES OISEAUX (Exposés et excursion)
EDP 0980-B — Alain Gauthier
Jeudi, 1er mai et 8 mai à 19:30 et dimanche 4 mai de 07:30 à 11:30
Frais: 30\$

3 soirées
L'EXPÉRIENCE DU JAZZ (Conférences concerts en collaboration avec le Café Campus)
EDP 0980-C — Alfred Thérien
Mardi, 13, 20 et 27 mai à 18:30
Lieu: Café Campus, coin Decelles et Queen Mary
Frais: 35\$

3 soirées
MIEUX VIVRE LES RUPTURES ET LES CHANGEMENTS DE VIE (Cours atelier)
EDP 0980-H — Nicole Trudel
Jeudi, 1er, 8 et 15 mai à 19:30
Frais: 45\$

6 rencontres
PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES (Exposés et excursions)
EDP 0980-J — Denise Allaire
Mardi, du 29 avril au 20 mai à 19:30 et samedi, 10 et 17 mai de 09:00 à 12:00
Frais: 60\$

3 soirées
VIVRE SEUL? (Cours atelier)
EDP 0980-F — André Thibault
Mercredi 30 avril, 7 et 14 mai à 19:30
Frais: 45\$

3 soirées
AFFIRMATION DE SOI (Cours atelier)
EDP 0980-K — Manon Braut
Mercredi 30 avril, 7 et 14 mai à 19:30
Frais: 45\$

LIEU: Pavillon Principal
2900 chemin de la Tour
Entrée Z-1 (Sauf exception)

ACCÈS: Rampe mobile (piétons)
2900 boul. Édouard-Montpetit ou garage étagé rue Jean-Brillant (automobilistes)

RENSEIGNEMENTS: Tél. 343-6090

INSCRIPTIONS: On s'inscrit en retournant le coupon ci-dessous ou lors de la première rencontre*.

LIVRES REÇUS

POUR ENFANTS

Le piano livre, illustrations de Rosine Daems. Éditions Fernand Nathan.
Rosalie la truffière, par Inga Moore, trad. par Isabel Finkensædt. Éditions Flammarion.
Il était une fois une fois deux monstres..., par David McKee, trad. par Catherine Deloraine. Éditions Flammarion.
QUÉBÉCOIS
Péladeau, par Colette Chabot, 281 pages. Éditions Libre Expression. Prix: \$14.95.

Le Centre d'essai des auteurs dramatiques - 20 ans, en collaboration, 313 pages. Éditions VLB.
Chandeleur, par Francine Noël, 187 pages. Éditions VLB.
Bernard Valiquette, par Louis Chantigny, Silvie Bernier et collaborateurs, 109 pages. Publication.
La radio d'hier à aujourd'hui, par Gilles Groulx, 187 pages. Éditions Libre Expression. Prix: \$14.95.
Construire des cabanes d'oiseaux, par André Dion, 136 pages. Éditions de l'Homme. Prix: \$15.95.

Les histoires drôles de Claude Blanchard, 222 pages. Éditions de l'Époque. Prix: \$7.95.
Les belles histoires de Montréal, par Hector Grenon, 176 pages. Éditions Stanké. Prix: \$9.95.
Une nouvelle façon de cuisiner, par Raymond Landry, 128 pages. Éditions de Mortagne. Prix: \$14.95.
Les Images, par Louise Bouchardeau, 125 pages. Les Herbes rouges.
100 recettes de pain faciles à réaliser, par Angéline Saint-Pierre, 144 pages. Éditions de l'Homme. Prix: \$8.95.

Fin propos fine musique



Du lundi au vendredi, entre 9h00 et 14h00, JACQUES LEMIEUX vous convie à une émission de belle musique et de propos recherchés. En plus, à l'heure du lunch, régalez-vous d'une heure de musique au laser. Une matinée de détente intelligente.

CFGL FMI 105.7

Mon choix... ma façon de vivre.

Le dimanche on s'branche aux SUPERSHOWS

CKOI 97 fm

9h à 12h
Le décompte maintenant 3 heures
 avec André St-Amand

12h à 13h
LE SHOW LE PLUS DRÔLE EN VILLE.
 En reprise du lundi au vendredi de 19h 45 à 20h 00.

ROCK ET BELLES OREILLES



Le Son de Montréal

LES WEEK-ENDS

CKOI 97 fm

DE L'ARGENT COMPTANT



DÉMÊLEZ LA CHANSON!
 Au cours du week-end (de midi, vendredi, à 24 h, lundi), démêlez la chanson mystère CKOI et gagnez beaucoup d'argent.

Le Son de Montréal

Les règlements de ce concours sont disponibles, sur demande, à CKOI-FM.

Concours "PERSONNAGE MYSTÉRIEUR"

CKOI 97 fm

GAGNEZ 1027 \$



Le premier indice est...

Du 15 avril au 10 mai, du lundi au vendredi, CKOI vous fournira plusieurs indices par jour pour vous aider à trouver le personnage mystérieux... et rajoutera 100 \$ chaque jour qu'il n'aura pas été trouvé.

Pour en savoir plus long, restez à l'écoute de CKOI-FM et prenez note des indices!

Le Son de Montréal

Les règlements de ce concours sont disponibles, sur demande, à CKOI-FM.

LIVRES

«Que sais-je?»: communication et sociologie

Les «Que sais-je?» — cette prestigieuse et populaire collection publiée par les Presses Universitaires de France — s'empilent sur ma table de travail, et le monticule de ces petits volumes de poche (qui font 127 petites pages chacune) continue à grossir à vue d'œil.

Gilbert TARRAB collaboration spéciale

«La communication dans l'entreprise» de J.-P. Lehnisch m'a déçu. Mais il fallait s'y attendre: comment résumer en quelque 120 pages toute la littérature (et elle est nombreuse et variée) publiée par les Français Québécois et Anglo-saxons sur le sujet? Ainsi, s'il est bon de rappeler qu'il n'est de richesses que d'Hommes» (comme disait Bodin), il est quand même nécessaire d'aller plus loin et d'analyser plus en profondeur les causes so-

ciologiques du succès des cercles de qualité japonais (couverts en seulement 6 courtes pages ici) ou des fameux lois Auroux (et notamment les 4 principales), en France, aujourd'hui remises en cause par le gouvernement de M. Jacques Chirac. De la même façon, il ne suffit pas de dire que «nous consommons de la communication» ou que «la communication est elle-même génératrice de communication» (comme s'il y avait un auto-nourrissage de la communication), pour régler pour autant la question. Il faut analyser. Mais tel n'est sans doute pas l'objectif de cette collection.

«La responsabilité médicale», de J.-F. Lemaire et J.-L. Imbert, lui, est mieux fait. Sans doute parce que ce thème touche un domaine qui ne m'est pas aussi familier que le premier. Les auteurs y font l'histoire — passablement complet, semble-t-il — de la responsabilité juridique du médecin depuis la lointaine Antiquité jusqu'à

nos jours (quelles sont, aujourd'hui, les bases mêmes de cette responsabilité?), ils nous parlent du préjudice et de la faute (questions éthiques), du processus même de la mise en cause, des divers acteurs de la médecine, etc. Tout cela se lit fort bien, et tout cela est fort intéressant.

• J'ai porté le même intérêt à la «Sociologie du tourisme et des voyages», de R. Lanquar. Dans ce domaine, les choses ont bien changé depuis les travaux de Joffre Dumazedier sur la civilisation du loisir et sa «Sociologie empirique du loisir» (Seuil, Paris, 1974). Lanquar n'hésite pas, dans son volume, à faire appel aux sociologues riers-mondistes (tunisiens, algériens, marocains, africains) pour montrer comment les touristes «détournent le développement africain (par exemple), non seulement sur le plan économique, mais surtout sur le plan social et culturel» (p. 84). Cette véritable «manipulation» entraîne sou-

vent l'expulsion de paysans, pasteurs et pêcheurs (certaines populations furent même placées «en réserve», et nous le savons bien au Canada!) pour l'aménagement d'espaces «réservés» aux touristes (Clubs Med et consorts). Une réflexion sérieuse, donc, sur le «phénomène social» que représente le tourisme, ainsi que ses conséquences sur l'environnement humain et physique.

• F. de Fontette, lui, nous présente une bonne «Sociologie de l'antisémitisme». Cette étude est intéressante parce qu'elle ne se contente pas de décrire seulement le phénomène. L'auteur, après avoir répondu aux questions: quand, comment et pourquoi, essaye d'analyser le substratum profond et souterrain de tout acte antisémite. Le chapitre III sur la différence entre antisémitisme et antisionisme est particulièrement intéressant.

ner, trois «Que sais-je?» écrits en collaboration par Florin Aftalion, professeur à l'ESSEC et directeur de la collection «Libre échange» aux PUF, qui est actuellement en tournée de conférences au Québec, où il est l'invité de l'École Nationale d'Administration Publique

(Université du Québec). Ces ouvrages portent, l'un sur «Les taux de change» (en collaboration avec E. Losq), l'autre sur «Le monétarisme» (en collaboration avec P. Poncet) et le dernier sur «Les taux d'intérêt» (avec P. Poncet également).

RESTAURANTS

Vieux Kitzbühel. Cuisine autrichienne à son meilleur dans un décor typique. Le restaurant est maintenant ouvert du mardi au dimanche de 11 h à 23 h. SUPERBE BRUNCH LE DIMANCHE. 5332, chemin Queen Mary 488-4757.

fleur bleue. C'EST UNE DÉGUSTATION DU «MENU BUFFET EN LIBERTÉ». TOUS LES SAMEDIS À PARTIR DE 18H ET LE DIMANCHE À PARTIR DE 16H, JUSQU'À LA FERMETURE. C'est à essayer absolument! Seulement 12\$ par personne. 4897, rue Berri (coin boul. Saint-Jacques) 523-2858.

Le Trépon. 436, PLACE JACQUES-CARTIER VIEUX MONTRÉAL. SUPER BRUNCH ROYAL Tous les dimanches de 11 h à 15 h \$975. Festival Terre et Mer 86. Scampi grillé et filet mignon. 1-350.

Samuel's III. VASCO DE GAMA (CANARD À L'ORANGE) FAISAN AUX CERISES. 291, rue Richelieu, Saint-Jean-sur-Richelieu. Réservations: 1-347-4353.

LE RELAIS DU CHEF EUGÈNE. salle à dîner gastronomique service de pâtisserie service de traiteur salle de réception. 944, boul. Duhamel, Pincourt 453-5925.

LOUISE et ERIK. «SOIRÉE LYRIQUE». LE CIEL BLEU DE MYCONOS. BROCHETTES FRUITS DE MER ET STEAK. Table d'hôte de 6.95\$ à 16.95\$. 1989, autoroute 440, Laval. Tél.: 687-6661 ou 6663.

Le Pichet. Cuisine française recherchée. MAINTENANT OUVERT LE DIMANCHE SOIR. Fondue chinoise à volonté 1375. Spécial du samedi et dimanche soir. Table d'hôte à 1/2 prix.

Gargantua & Pantagruel. RESTAURANT FRANÇAIS. une nouvelle expérience gargantuesque. TABLE D'HÔTE 1395. 3873, ST-DENIS. 843-6317.

ALGARVE-SOL. Ambiance typique du Portugal à L'ALGARVE-SOL. Musique 6 soirs par semaine. 3956, boul. Saint-Laurent. Tél.: 843-4729.

Mère Martin. Depuis 1861. La meilleure côte de boeuf rôtie à Montréal. EXTRA SPÉCIAL FILET MIGNON au poivre vert ou CUISSES DE GRENOUILLES à la provençale. 1095\$. 990, St-Antoine (coin Mansfield).

MANHATTAN. Bar-restaurant. Goûtez notre nouveau menu! Vaste choix d'un nouveau menu table d'hôte. 1181, rue Union, Montréal. 866-4275.

Claude St-Jean. Restaurant. LA PLACE DU STEAK. LE FESTIVAL DU CRABE SE POURSUIT. 162, boul. Taschereau, Greenfield Park. Rés.: 672-3330.

Le Pichet. Fondue chinoise à volonté 1375. Spécial du samedi et dimanche soir. Table d'hôte à 1/2 prix. Crème de volaille ou champignons à la grecque.

BRAVO RESTAURANT ET BROCHETTERIE. 2518, NOTRE-DAME OUEST. Rés.: 931-7909/931-9992.

La Saulaie. Cuisine Française ÉTABLIE DEPUIS 20 ANS SUR LES RIVES DU ST-LAURENT. Pas besoin d'une occasion spéciale pour se régaler avec sa «Table d'hôte». 655-5664 ou 655-0434.

LA CITADELLE. BUFFET DÉJEUNER 995\$ Lundi, mardi et jeudi. 1250\$ mercredi et vendredi. BRUNCH DU DIMANCHE 1650\$. 410, RUE SHERBROOKE OUEST. 844-8851.

Une expérience Spectaculaire au cœur du Japon. BAR-COCKTAIL BOISSONS POLYNÉSIENNES KON-TIKI. Crevettes - homard - filet mignon 3495\$ pour 2. 6720, rue Sherbrooke Est. 254-9926.

LE FESTIVAL DU CRABE SE POURSUIT. NOUS AVONS LA MEILLEURE CARTE DES VINS AUX PRIX LES PLUS BAS SUR LA RIVE-SUD. 162, boul. Taschereau, Greenfield Park. Rés.: 672-3330.

LA MAISON DE L'ORIENT. HANCHON. 10236 LAJEUNESSE angle FLEURY, Montréal. Pour les connaisseurs en cuisine orientale. 388-9291.

FESTIVAL DES LANGOUSTINES 795\$. ASSIETTE BRAVO 850\$. CUISSES DE GRENOUILLES 595\$. 4501, rue Saint-Denis. 842-2696.

Nouveau à l'auberge! SUPER DÉGUSTATION DE VENAISON ET DE GIBIER TOUS LES SOIRS. AUBERGE LA BELLE POULE. UN FESTIN UNIQUE EN VILLE: SUPER FESTIVAL DE SCAMPI. 288-7770.

RESTAURANT PROVENÇAL. LE PETIT MARSEILLE. Seule maison garantissant l'authentique bouillabaisse marseillaise. 1422 STANLEY 842-6515.

LES ANNONCES CLASSÉES. POUR VENDRE VITE, VITE, VITE IL ME FAUT LA PRESSE! 285-7111.

FESTIVAL DE LANGOUSTINES. servies avec beurre à l'ail, riz de chef, patates maison et légumes. 1095. BROCHETTERIE VIEUX-ST-DENIS. 4501, rue Saint-Denis. 842-2696.

LA CASA GRECQUE. APORTEZ VOTRE VIN DÉPANNEUR EN FACE. Pour le repas du soir Spécialités: SCAMPI - FRUITS DE MER - STEAKS - BROCHETTES. 200, Prince-Arthur. 842-6098.

TRATORIA TRESTEVERE. CUISINE ITALIENNE TYPIQUE. Après avoir dû garder notre restaurant fermé durant 2 mois pour cause de rénovation, nous sommes heureux de vous recevoir dans notre nouveau décor. 1237, rue Crescent — Rés.: 866-3226.

DANS LE VIEUX MONTRÉAL. le Vieux Rafiot. LA SOIRÉE DE LA MARINE UNIQUE AU CANADA. 406, rue Saint-Sulpice 288-7770.

PETITS SALONS INTIMES. Dans le vieux Sainte-Rose à Laval. La Renaudière. Cuisine française. 94, boul. Sainte-Rose. 622-7963.

Restaurant La Baleinière. SUPER SPÉCIAL POUR 2 PERSONNES. À VOLONTÉ: LANGOUSTINES ET CUISSES DE GRENOUILLES. 5860, boul. LÉGER MONTREAL-NORD. 324-2900.

Le Jardin de PANOS. La première Brochetterie sur la rue Duluth. SOUPER TÔT! 521, Duluth est (midi à minuit) 521-4206.

RESTAURANTS

Des bordeaux, aux prix de New York!

DU VIN



Jacques Benoit

La Société des alcools du Québec a inauguré cette semaine, à titre expérimental, une nouvelle méthode de vente qui est une première dans son histoire.

Tout à fait inédit, le système s'apparente à celui des ventes en primeur (il en était question la semaine dernière dans cette page)... et peut se comparer en même temps à la méthode des ventes par catalogue, si populaires autrefois.

«C'est un test, et on le fait dans notre style, à la québécoise. On veut voir s'il y a un marché pour les ventes en primeur», disait cette semaine dans une interview à LA PRESSE M. Daniel Farèse, directeur à la commercialisation des Maisons des vins.

Le nouveau système testé par la SAQ fonctionne de la façon suivante.

Au début de la semaine, la société d'État expédiait par la poste à 400 de ses plus importants clients, «à fort potentiel, de partout au Québec» — surtout des particuliers mais aussi plus d'une centaine de restaurateurs et d'hôteliers — elle expédiait donc à ces clients une invitation à commander dès maintenant des bordeaux rouges du millésime 83. Des vins, comme on sait, achetés en primeur en 1984 (et donc encore en barri-

ques à cette époque), et que la SAQ, qui les a reçus au cours des derniers mois, mettra en vente au début de mai.

L'invitation faite par lettre à la clientèle visée renfermait un bon de commande, qui doit être parvenu à la société d'État avant le vendredi 24.

Les acheteurs n'ont pas à payer d'acompte, et devront régler leur facture comptant, ou par chèque visé, le jour où ils prendront leur vins, à compter du vendredi 9 mai, à l'une des quatre Maisons des vins ou encore à une des succursales régionales suivantes (Carrefour Laval, Chicoutimi, Saint-Bruno et Sherbrooke).

Des quantités limitées

Il y a toutefois un hic.

Les clients peuvent en effet commander par la poste autant de bouteilles qu'ils veulent de chaque vin, mais afin que tous puissent en avoir, la SAQ impose, avec raison, une limite... de deux bouteilles, par vin et par client.

Néanmoins, si un vin d'un château donné est peu demandé et s'il en reste, les clients qui en auront commandé une plus grande quantité pourront en avoir plus de deux bouteilles, selon les disponibilités.

L'expérience — malgré tout l'intérêt qu'elle peut présenter — pourrait aisément faire crier au favoritisme et à l'élitisme.

Pour prévenir les critiques en ce sens, la SAQ a réservé pour l'ensemble de la clientèle le quart de tous ces vins, soit exactement 768 caisses, des 31 vins. Elles seront mises en vente le vendredi 9 mai (le même jour

que celui de la livraison aux acheteurs par correspondance) aux Maisons des vins et dans les quatre succursales régionales citées plus haut. «Selon le résultat des ventes par correspondance, dit M. Daniel Farèse, les quantités pourront être limitées, ou pas.»

La société d'État avait acheté de la sorte, en primeur, 39 grands bordeaux rouges, comme on sait.

Là-dessus, cinq ne sont pas encore arrivés et seront mis en vente seulement à l'automne (1).

Finalement, trois autres vins dont il n'y a que des quantités très limitées, ne sont pas offerts par courrier. Ils seront vendus uniquement à compter du 9 mai, à l'ensemble des clients, seulement aux Maisons des vins et selon le principe premiers arrivés, premiers servis!

Les trois vins sont le célèbre château Pétrus, d'appellation Pomerol, \$96,95 la bouteille (\$115 US à New York); Trotanoy, un autre Pomerol quasi aussi célèbre que Pétrus et qu'on vendra pour la première fois au Québec (\$32,95) et enfin, le château Magdelaine, d'appellation Saint-Émilion Grand cru classé, qu'on dit particulièrement réussi en 83 (\$27,95)... à raison d'une bouteille par client pour les trois vins.

Les prix des 1983

Les prix des 31 vins qui seront mis en vente (voir le tableau ci-contre) sembleront élevés, et peut-être même très élevés, aux amateurs débutants habitués à payer moins que cela.

Il faut savoir pourtant que ces prix, compte tenu du taux de change, sont en gros les mêmes que ceux qu'on demande à New York aujourd'hui, ce qui a quelque chose de tout à fait merveilleux! Car les bas prix de New York sont ceux, comme on sait, auxquels on compare constamment les prix demandés par la SAQ.

VIN	APPELLATION	PRIX \$
CH LAFITE ROTHSCHILD	PAULLAC	97,95
CH LATOUR	PAULLAC	80,95
CH MOUTON ROTHSCHILD	PAULLAC	77,95
CH PICHON-LALANDE	PAULLAC	47,95
CH MOUTON BARONNE PHILIPPE	PAULLAC	30,95
CH BATAILLEY	PAULLAC	18,95
CH MARGAUX	MARGAUX	80,95
CH RAUSAN SEGLA	MARGAUX	25,95
CH LASCOMBES	MARGAUX	23,95
CH PALMER	MARGAUX	37,95
CH KIRWAN	MARGAUX	19,95
CH DAUZAC	MARGAUX	24,95
CH COS D'ESTOURNEL	ST-ESTEPHE	29,95
CH GRAUD-LAROSE	ST-JULIEN	27,95
CH TALBOT	ST-JULIEN	26,95
CH LA LAGUNE	HAUT-MÉDOC	23,95
CH CHEVAL BLANC	ST-ÉMILION	96,95
CH TROTANNOY	ST-ÉMILION	21,95
CH LAFFAUVÈRE	ST-ÉMILION	27,95
CH GRAND CORBIN	ST-ÉMILION	16,95
CH FONPLEGAGE	ST-ÉMILION	17,95
CH FOUROQUE	ST-ÉMILION	19,95
CH HAUT-BRION	GRAVES	80,95
CH MALARTIC LAGRIVIÈRE	GRAVES	18,95
CH SMITH-HAUT-LAFITE	GRAVES	19,95
CH CARBONNÈUX	GRAVES	17,95
CH LA CONSÉILLANTE	POMEROL	48,95
CH VIEUX CHÂTEAU CERTAIN	POMEROL	43,95
CH LAGRANGE	POMEROL	21,95
CH PLINCE	POMEROL	19,95
CH FEYTT-CLINET	POMEROL	21,95

pu hausser les prix de 25 p. cent compte tenu du marché actuel. Le Mouton-Rothschild se vendra \$77,95, mais si on en rachète aux prix de gros actuels, il coûtera au moins \$125. On n'a pas haussé les prix parce qu'on ne spéculait pas.»

De plus — ce qui donne une idée du très grand avantage qu'en retirera le consommateur —, nombre de ces grands vins du millésime 83 seront vendus à des prix incroyablement plus bas que les mêmes vins du millésime 82: \$59,20 pour le château Gruaud Larose 82 (Saint-Julien), contre \$27,95 pour le 83; \$54,85 pour le La Lagune 82 (Haut-Médoc), comparativement à seulement \$23,95 dans le cas du 83, etc.

En d'autres termes, et c'est là le plus beau de l'affaire, plus d'amateurs québécois pourront s'offrir quelques bouteilles de ces vins, au lieu de les voir tous prendre le chemin des États-Unis!

Mais ce n'est peut-être qu'une première, affirme M. Daniel Farèse, et l'opération sera répétée pour d'autres vins, de différents pays, si l'expérience est concluante. Enfin, ajoute-t-il, rien n'exclut que la SAQ finisse par faire de véritables ventes en primeur comme à Londres et New York (aussitôt les vins achetés, deux ans environ avant leur arrivée), auquel cas il faudrait néanmoins prévoir la possibilité d'une certaine hausse des prix entre-temps, par exemple à cause de la montée des taxes fédérales.

Les consommateurs qui voudraient être inscrits sur la liste des clients sollicités par le courrier pour la prochaine opération du genre, peuvent en faire

la demande par écrit à l'adresse suivante: Société des alcools du Québec, Commercialisation — Maisons des vins, C.P. 1058, Place d'Armes, Montréal, H2Y 3J8.

Michel Dovaz

Un des plus grands noms du monde du vin actuel est celui de Michel Dovaz, écrivain, journaliste et professeur.

Auteur entre autres de l'Encyclopédie des crus classés du bordelais, de l'Encyclopédie des vins de champagne, de Les grands vins de France, etc., il sera au Québec du 8 au 12 mai, à l'invitation de l'Académie du vin.

Le samedi 10 mai, à 9h 30, il donnera à Montréal une conférence-dégustation, portant sur quatre grandes maisons de Champagne (huit champagnes seront dégustés), suivie d'une autre sur les grands vins de bordeaux (dégustation de huit grands 1981). Tarif, \$230 et \$200 pour les membres de l'Académie, ceci comprenant le repas qui suivra au restaurant le Passe-Partout. Information: 861-6534.

Le lundi, 12, à 18 h 30, hôtel Quatre-Saisons, Michel Dovaz animera enfin une dégustation de 15 bordeaux 1983, dont de très grands (Haut-Brion, Lafite, Latour, Margaux, Pétrus), organisée conjointement par l'Académie, la revue Vins & Vignes, avec la collaboration de la SAQ, et dont les bénéfices iront à l'UNICEF. \$150, même numéro de téléphone.

(1) Châteaux Ducru-Beaucailou et Léoville Las-Cases (Saint-Julien); Calon-Ségur (Saint-Estèphe); Lynch-Bages (Paulliac) et Domaine de Chevalier (Graves).

LES ANNONCES CLASSÉES
POUR VENDRE VITE, VITE, VITE IL ME FAUT LA PRESSE!
285-7111
la presse

Spécialités marocaines authentiques
Couscous • Tadjines • Pastilla • Michoui
«Meilleur restaurant»
Gault et Millau
la Medina
3464, rue Saint-Denis
ouvert tous les jours de 11h30 à 24h
282-0359

fleur bleue
4897, rue Berri (coin Saint-Joseph) sortie sud du métro Laurier
Tél.: 523-2858
Tous les dimanches de 11h à 15h.
«LE BRUNCH DES BRUNCHES»
Seulement 9,50\$ par pers.

Nouveau restaurant italien
Il Rubesco
Gastronomie italienne
Ouvert du lun. au ven. de 11 h 30 à 23 h et sam. de 16 h 30 à minuit.
Fermé le dimanche.
Réservez maintenant pour la Fête des Mères
371, rue Guizot est (à l'ouest de Saint-Denis) 288-6608

Les Étés
Vieux Montréal
SPÉCIAL SAMEDI SOIR
Dînez agréablement au son de nos musiciens romantiques.
TABLE D'HÔTE
15,95\$ p.p.
De 18 h 30 à 23 h 00
Le dimanche, notre célèbre BRUNCH en concert, une expérience inoubliable de 11 h à 16 h.
14\$ p.p.
390, rue Notre-Dame ouest (metro Square-Victoria). Réservations: 849-7280

739-5555
PIAZZA TOMASSO
8205, boul. Décarie et de la Savane
BUFFET ROMAIN
Plus de 60 plats chauds et froids incluant le rôti de bœuf au jus, rôti de porc, pollo cacciatore, pâtes succulentes pour tous les goûts, poisson, fruits de mer, salades et charcuterie assorties, amuse-gueule chauds, desserts maison, café et plus encore.
13,95\$ sam. et dim. soir
VEAU PARMIGIANA ET PANARDA*
Tendre filet de veau à la parmigiana accompagné de notre table Panarda à volonté: soupe minestrone, quiche lorraine, ailes de poulet B.B.Q., calzone, perche, pâté, boulettes de riz, trempettes et crudités, pizza, pain à l'ail, salades assorties, café, thé ou lait, pâtisseries maison. Tous les soirs au rez-de-chaussée. Du 19 au 25 avril.
9,95\$ Ord. 14,95\$ *Marque déposée
SUPER SPÉCIAL CETTE SEMAINE
FETTUCCHINE ALFREDO
Du 19 au 25 avril, vous pouvez savourer ce délicieux plat à prix spécial, également offert en plats à emporter.
3,95\$ Ord. 6,75\$
RÉSERVEZ POUR NOS BUFFETS SPÉCIAUX POUR LA FÊTE DES MÈRES

Super Spéciaux du Printemps
LE TOIT ROUGE
RESTAURANT
PLUS DE BONS PLATS SUCULENTS À DES PRIX ABORDABLES!
SPÉCIAUX DU SOIR — Tous les jours de 17h à la fermeture
CUISSSES DE GRENOUILLES 8.95\$
Servies avec riz
CÔTE DE BOEUF RÔTIE AU JUS 9.95\$
Servie avec pommes de terre au four et pouding Yorkshire
Douze (12) LANGOUSTINES 14.95\$
Servies avec riz et beurre à l'ail
LES SPÉCIAUX CI-HAUT MENTIONNÉS INCLUENT: le potage du jour ou une salade verte servie avec la vinaigrette de votre choix incluant la vinaigrette César et notre panier de pain maison frais.
SUPER BRUNCH DU DIMANCHE 11.50\$ pers.
de 11:00 h à 14:00 h
Venez savourer notre fabuleux buffet brunch chaud et froid. enfants moins de 12 ans 5.75\$
LE TOIT ROUGE
5440 SHERBROOKE EST
RÉSERVATION 259-3748
STATIONNEMENT GRATUIT

EN EXCLUSIVITÉ
ARTISTES DE RÉPUTATION INTERNATIONALE
VILMA TRIFILETTI
DENYS LAVERGNE
les vendredis et samedis dès 19 h 30
PIERRE MARTINEAU
le dimanche dès 18 h 30
NOUVEL FESTIVAL FILET MIGNON 13,95\$
préparé de 5 façons différentes REPAS COMPLET
Gâteau d'anniversaire gratuit sur réservation d'un groupe.
Butch Bouchard
881, boul. de Maisonneuve est
Rés.: 527-1221
STATIONNEMENT GRATUIT À L'ARRIÈRE
Metro Berri-de Montigny, sortie couloir Dupuis

BIFTECK AU POIVRE
Bifteck de surlonge au poivre de première qualité, sauté dans une sauce au poivre crémeuse et avec du brandy.
11,95\$
POULET ET CÔTES LEVÉES
Un demi-poulet barbecue et une demi-portion de côtes levées servis avec notre sauce spéciale «La Diligence».
9,95\$
Naturellement, votre repas comprend le service à volonté au plus fameux comptoir de salades et fruits, ainsi que notre pain maison.
Disponible pour le mois d'avril. Service à partir de 17 heures.
Autres offres spéciales «table d'hôte» chaque jour
La Diligence
7385, boulevard Décarie et rue Jean Talon
731-7771

LE JOY MOULIN
MENU SPÉCIAL
POTAGE DU JOUR
FILET DE SOLE AMANDINE
servi avec légumes frais et pommes de terre au choix
OU
MOULES MARINIÈRE OU PROVENÇALES
servies avec pommes de terre lyonnaises
OU
GREVETTES GRILLÉES, THERMIDOR, CRÉOLES OU PANÉES
cuites au beurre à l'ail, servies avec du riz
DESSERT: salade de fruits frais, crème caramel ou gâteau maison 9,95
THÉ ou CAFÉ
POTAGE DU JOUR
SALADE VERTE
LANGOUSTINES À LA PROVENÇALE
servies avec du riz
DESSERT: salade de fruits frais, crème caramel ou gâteau maison 15,95
THÉ ou CAFÉ
DINERS D'AFFAIRES 6,95
à partir de
tous les jours incluant le dimanche
LE JOY MOULIN
5780 est, rue SHERBROOKE
Réservation: 254-2125 ou 254-5712

LE VIEUX PÊCHEUR
restaurant maritime
VALEUR INCOMPARABLE TOUJOURS FRAIS
SUPER SPÉCIAUX SEMAINE DES SECRÉTAIRES
HOMARD VIVANT \$7,99
CÔTE DE BOEUF \$9,99 au jus
SAM. 19 AVRIL: PÊTONCLES GRILLÉS AU SHERRY
DIM. 20 AVRIL: BROCHETTE DE GREVETTES GEANTES
LUN. 21 AVRIL: PÂTTES DE CRABE QUEEN À VOLONTE ou PRÉ À MARE, FILET MIGNON 6 ONCES et 3 LANGOUSTINES
MAR. 22 AVRIL: STEAK DE SURLONGE 8 ON. ET HOMARD
MER. 23 AVRIL: ASSIETTE DU CAPITAINE
JEU. 24 AVRIL: ASSIETTE DU PÊCHEUR
VEN. 25 AVRIL: 1/2 LB DE GREVETTES DÉCORÉES AU BEURRE À L'AIL
INCLUANT: pain et beurre, salade verte fraîche, choix de pommes de terre au four ou notre savoureux riz avec légumes du jour.
Pour toutes les offres spéciales ci-dessus, ajoutez 1\$ pour dîner, à compter de 15 h
SPÉCIAL DES «BOUFFE-TÔT»
DINER DE SCAMPI ISLANDAIS et GREVETTES OU LE FAMEUX RIBSTEAK MARQUE ROUGE 16 ON. **\$7,99**
Du lundi au vendredi 17h à 18h30
HEURES JOYEUSES LUN.-VEN. 16h à 19h
WEST ISLAND 1300, ROUTE DE SERVICE DE LA TRANSCANADIENNE
DORVAL (Station service GULF, à l'est du boul. des Sources)
Stationnement gratuit POUR RÉSERVATIONS TÉL.: 683-1320

RESTAURANTS

NOUVEAU RUE PEEL

Table ouverte jusqu'à 2h du matin

Pour ceux qui vivent la nuit, pour ceux qui s'animent en dehors des heures normalement réservées aux repas, pour ceux qui sortent du cinéma ou du théâtre avec un petit creux à l'estomac, pour tous ceux qui, au pied de la lettre, cherchent midi à quatorze heures, la vie n'est pas toujours facile. Les cuisines ferment souvent trop tôt. Celles d'Alexandre restent ouvertes jusqu'à deux heures du matin.

FRANÇOISE KAYLER

Rue Peel, cet établissement vient de fêter son dixième anniversaire en faisant peau neuve. Plus rien ne ressemble à ce que l'on y a connu. Exception faite des peintures caractéristiques

qui ornaient, et qui ornent toujours ses murs. C'était un restaurant doublé d'un bar et d'un pub. C'est devenu une brasserie de type parisien, doublée d'un pub. Et c'est un des plus beaux décors de Montréal. Pour le coup d'oeil et pour le confort.

Un grand bar en angle fait le lien entre la partie bar de l'avant et la partie salle de l'arrière. On a joué le cuir brun, le cuivre et le laiton, le verre et les miroirs pour faire un ensemble qui réussit à être aussi élégant que sans façon, invitant et chaleureux. L'éclairage, diffusé par un plafond travaillé en plaques éclairantes, est à la fois doux et clair. Les banquettes et les chaises ont été étudiées pour que l'on ait envie de les occuper pendant des heures; les tables sont toutes impeccablement

nappées de blanc et c'est de l'agencerie qui les meublent. Un escalier spectaculaire mène au pub, revu et corrigé lui aussi pour adopter le même style.

Terrine de légumes
Asperges sauce mousseline
Choucroute au champagne
Feuilleté de filet de sole
Charlotte Cécile
Prâlin au marasquin
Cafés
Menu pour deux, avant taxe et vin: \$49.00

La caractéristique de ce nouvel Alexandre est d'avoir choisi un menu qui court de 11h d'un matin à 2h de l'autre matin, sans interruption et sans cassu-

re. On peut aussi bien manger un sandwich dans la grande salle qu'un homard thermidor au bar. A n'importe quel moment. C'est un peu le rythme de vie des brasseries de Paris que l'on a recréé là. Le menu a donc été composé pour comporter aussi bien des plats cuisinés, que des sandwiches, salades, croque-Monsieur, ou moules avec des frites. Et les frites sont maison, c'est à dire qu'elles sont faites avec des pommes de terre que l'on épluche en cuisine. Et cela fait une belle différence.

Les asperges sauce mousseline étaient une parfaite entrée de saison, avec des asperges vertes, fines et cuites juste ce qu'il fallait, nappées d'une sauce qui pour être légère ne manquait ni de corps ni de saveur.

La terrine de légumes, en tranches vertes et rouges, que l'on mouille légèrement de citron, avait une fraîcheur apéritive agréable et une légèreté de texture qui n'exclut pas une richesse de goût.

Comme toutes les brasseries dignes de ce nom, Alexandre propose une choucroute. Il a choisi de la servir au champagne et ce n'est pas une astuce commerciale. Au milieu du plat, un petit verre vide est placé. A table, on y verse du champagne pour qu'on le repande ensuite sur la choucroute chaude. C'est une belle choucroute faite d'un chou en filets d'une extrême finesse et garnie de belles charcuteries, plus maigres que grasses. Elle est parfumée aux grains de genièvre. Pour ceux qui aiment la choucroute bien cuite, celle-ci peut

cependant manquer de cuisson. C'est une choucroute élégante...

Le feuilleté de sole est un plat d'une belle délicatesse, présenté joliment sur l'assiette. Dans un feuilleté parfait, creux à souhait pour y cacher le poisson, la sole est découpée en petits morceaux et tout juste cuite pour passer du translucide à l'opaque. La sauce qui nappe le fond de l'assiette suffit pour la mettre en valeur.

Les desserts sont aussi soignés que les plats. La charlotte Cécile et la marquise au prâlin avaient la finesse des grandes pâtisseries.

Les amateurs noteront que dix bières en fûts, importées, sont servies chez Alexandre.

ALEXANDRE
1454 rue Peel
288-5105

LA MER À BOIRE
TABLE D'HÔTE DU MIDI \$525
à partir de REPAS COMPLET LE SOIR \$995
429, ST-VINCENT
Res.: 397-9610
Salle de réception disponible de

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

L'Américain
Un vent de Bretagne dans la cuisine française!
1550, Fullum coin Maisonneuve
Res.: 523-2551
Fermé le dimanche

Le Charentais
RESTAURATEUR - TRAITEUR (Culinaid Inc.)
Cuisine du Poitou et Charentais
6001 av. du Parc, Montréal Tel: 273-2465
Michel et Rita Deret, prop.
Fermé le dimanche et le lundi
Ouvert le midi et le soir

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

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

La Bretelle
nouveau! cuisine française
Unique Les Dégustations SURPRISES
Apportez votre vin
OUVERT 7 JOURS
1874, Plessis (sud Ontario)
res. 526-5486

RAMADA
5500, rue Sherbrooke Est
DINER DANSANT du jeudi au samedi
«SÉLECTION DU MOIS» tous les soirs de la semaine
BROCHETTE DE POULET 995\$
ET SURF N'TURF 1250\$
Incluant: choix de 2 entrées, thé ou café
«BRUNCH DU DIMANCHE» incluant Rôti de boeuf à volonté 1195\$
Cadeau sur présentation de cette annonce.
• Gratuit pour enfants jusqu'à 5 ans.
• 50% pour les 6 à 12 ans
RÉS.: 256-9011

RESTAURANT BAR Chez Marcoux
Grand Prix de la Restauration 1985-86 du Bureau laitier du Canada
Cuisine française de saison
Sélection de grands vins et fromages fins à notre carte
Les patrons vous y accueillent
7733, boul. Taschereau ouest
Route 134, angle Rome, à Brossard
Réservation: 676-0341 Fermé le dimanche

Restaurant Sancho Panza
CUISINE ESPAGNOLE ET FRANÇAISE
FESTIVAL DE MOULES \$925
Soupe ou salade, dessert et café inclus
OUVERT LES DIMANCHES à partir de 17h
3458, av. du Parc, près de Milton 844-0558

Le Marignan
Festival des moules françaises
Les meilleures moules en ville
Moules marinières 795\$
Moules sétoises 895\$
Moules poulettes 895\$
Le repas inclut la crème de légumes, l'entrée froide, le dessert, du thé ou du café.
2067, rue Stanley
RÉS.: 288-3434
Stationnement de 3 heures gratuit à la Maison Alcan (en face)

RESTAURANT PLACE DE LA FONDUE
De l'entrée au dessert, fondue au fromage, choucroute, bouillabaisse, aux fruits de mer et au chocolat, dans une ambiance agréable et détendue.
Licence complète
Vous pouvez apporter votre vin.
191, boul. Montagne, Boucherville
2e étage (Place de l'Artisan)
RÉS.: 655-6820/1117 du mardi au dimanche

Berlin
CUISINE ALLEMANDE
101, av. Fairmount ouest (coin rue Saint-Urbain) Montréal
Réservations: 270-7398
5 à 7 du mardi au vendredi.
Table d'hôte du midi à partir de \$495
Table d'hôte du soir à partir de \$1095
NOTRE TERRASSE EST OUVERTE

Chateau Madrid
Menu gastronomique et flamenco!!!
Spectacles du jeudi au dimanche à 20h et 23h
Avant ou après le théâtre ou toute autre sortie, notre cuisine est ouverte jusqu'à 1h du matin.
Venez célébrer avec nous votre anniversaire.
RÉSERVEZ TÔT POUR LA FÊTE DES MÈRES
1177, rue de la Montagne, Res.: 861-3710

RESTAURANT Colosse de Rhodes
Spécialisé en cuisine grecque et italienne
OFFRE SPÉCIALE 2 POUR 1
INCLUANT: SOUPE, DESSERT et CAFÉ
Tous les plats principaux comprennent le bar à salade
Licence complète ou apportez votre vin
1873, St-Louis, Ville St-Laurent Pour rés.: 744-3856
Heures d'ouverture: lundi-vendredi: 11 à 23 h, samedi-dimanche: 16 à 23 h.

LE SABAYON
cuisine française et grecque
Spectacles tous les soirs
Musique grecque et continentale pour le plaisir de la danse
666, rue Sherbrooke ouest, coin University
Réservations: 288-0373 ou 288-3872
Stationnement intérieur gratuit le soir.
(ferme lundi)

NOUVEAU AUTREFOIS O'DIRLADA, AUJOURD'HUI Forchettata
TABLE D'HÔTE DU JEUDI AU DIMANCHE À PARTIR DE 16 h incluant soupe, petite salade, café ou thé.
1 PAGLIA E FIENO (pâtes vertes et blanches sauce tomate) 7,50\$
2 FETTUCINI ALL'ALFREDO (crème, fromage, beurre) 7,95\$
3 PENNE ROMANOFF (crème et poivre, sauté à la vodka) 7,95\$
4 SCALOPPINI PIZZAILO (vin blanc, sauce tomate, fines herbes) 9,95\$
5 COTOLETTA PARMIGIANA (veau pané, sauce tomate, gratiné) 8,95\$
6 ESCALOPE DE VEAU BASCAIOLLO (gratinée, sauce tomate, asperges et artichauts) 9,95\$
7 CUISSES DE GRENOUILLES PROVENÇALES servies avec riz et salade 9,95\$
8 BROCHETTE DE FILET MIGNON servie avec riz, pomme de terre et salade 11,95\$
APPORTEZ VOTRE VIN
Du lundi au mercredi de 17 h à la fermeture, moitié prix sur les plats principaux de pâtes et de veau.
Nous servons toujours nos délicieux fruits de mer et pizzas cuites au four à bois.
4218, rue de La Roche (près de Rachel) RÉS.: 522-3433

Avec le printemps, c'est reparti au restaurant L'USINE DE SPAGHETTI PARISIENNE
Super festival de moules cultivées de l'Atlantique
Une dégustation inoubliable! Seulement 1250\$ par pers.
TABLE D'HÔTE Escargots à l'ail et croûton • Grande assiette aux 4 Pâtes • Dessert surprise • Café 795\$
Super festival de steak avec spaghetti au pistou 650\$
...et toujours les meilleurs spaghettis en ville: des spaghettis gastronomiques à un prix économique.
273, rue Saint-Paul est — 866-0963
(2 maisons à l'est de la place Jacques-Cartier dans le Vieux Montréal)

LE GRAND BUFFET FRUIT DE MER ET ROASTBEEF
Les samedis à partir de 18 heures
Savourez les délices d'une variété de fruits de mer: homard, crevettes, crabe, pétoncles, moules, saumon et autres.
Notre chef coupera votre roastbeef à votre goût et les fruits de mer sont préparés à la sauce de votre choix, sans compter notre sélection de desserts irrésistibles.
Musique et danse.
22,95 \$ par personne, digestif de courtoisie au bar l'Armagnacais inclus.
DÎNER À LA CHANDELLE DANS VOTRE CHAMBRE
Vendredi et samedi (disponibilité limitée)
Au menu: 6 services, apéritif, une bouteille de vin français, digestif
75,00\$ par personne, occupation double, chambre de luxe incluse, plus taxe et service.
BRUNCH MUSICAL
Les dimanches de 11h à 15h
Venez vous régaler à notre buffet chaud et froid. Fruits de mer à volonté, rôti de boeuf au jus, omelettes faites à votre goût et les desserts.
Musique, Riky Le Clown, photos-souvenir et cadeaux sont au rendez-vous.
16,95 \$ par personne, moitié prix pour les enfants de moins de 12 ans.
POUR RÉSERVER : 731-7821
7700, Côte de Liesse
Saint-Laurent, Montréal
Québec H4T 1E7
Sortie Montée de Liesse
LE PAVILLON HOTEL DE LUXE

LE RESTAURANT DE FRUITS DE MER LE PLUS ORIGINAL À LA POISSONNERIE
TOUS LES JOURS OU LE GOÛT ET LES PRIX VOUS PLAIRONT... DINER 1 1/4 lb de HOMARD \$799 FRAIS
À VOUS AU PRIX D'AUTREFOIS
1498, STANLEY coin de Maisonneuve 842-1964
«SOUPE-TÔT» De 17h à 18h30 SURF & TURF (5 onces filet mignon et 3 scampi) ou DINER DE SCAMPI \$799
Spéciaux TOUS LES JOURS À PARTIR DE 799\$

Le Relais Berfapin
Dimanche de 10 à 15 heures
Desserts et crêpes préparés à votre goût
Frais du jour, croissants, vanilles froides, bourguignon, quiches et bien d'autres bonnes choses! Jus d'orange, thé ou café.
Diversifiements avec un magrion.
Vendredi, samedi et dimanche soirs
Rôti de boeuf à volonté
Vaste choix de salades, deux plats chauds, variétés de desserts, thé ou café.
Chansonner du jeudi au dimanche en soirée.
\$8.95
\$12.95
677.6378
Acceptons les réservations pour le brunch de la Fête des Mères le 11 mai 1986
295 ouest, rue St-Charles, Longueuil
3 minutes à l'est du pont Jacques-Cartier
Stationnement gratuit
Principales cartes de crédit acceptées

PLACE DE l'Artisan
SALLE PRIVÉE pour petit groupe
CHANSONNIER GUITARISTE
Mardi, mercredi et dimanche
SOUPER POUR DEUX CHATEAUBRIAND ou PLATEAU DU PÊCHEUR ou CARRÉ D'AGNEAU. Incluant: Une bouteille de vin, l'entrée, café. \$4495
FESTIVAL DE MOULES
GREVETTES à volonté MARDI, MERCREDI, JEUDI 1795
Tous les jours SURF & TURF Filet mignon - Crevettes Langoustines - Cuissons de grenouilles 1295
Dimanche, mardi et mercredi FESTIVAL DE CUISSES DE GRENOUILLES à volonté 895
Jouir/vendredi LANGOUSTINES ET CRABE D'ALASKA à volonté 1995
SEMAINE DU CAFÉ ESPAGNOL 399
Mercredi, samedi SUPER-ASSIETTE DE FRUITS DE MER Comprendant: 1/2 homard, cuissons de grenouilles, langoustines, crevettes, pétoncles. 1495
Dimanche au vendredi FESTIVAL DE BROCHETTES Potage, salade verte, brochette de filet mignon ou de fruits de mer, café ou thé. 995
Pour votre anniversaire de naissance, CAFÉ ESPAGNOL gratuit sur réservation seulement
1 HOMARD 895 BOUILLIS OU GRILLÉS 2 HOMARDS 1695
191, boul. MORTAGNE, Boucherville
RÉS.: 655-6820/1117 du mardi au dimanche
Participent du mois des restaurants.

Le Reine Elizabeth
LE GRAND GALA MOET ET CHANDON DE LA HAUTE CUISINE AU CHAMPAGNE AU BEAVER CLUB
du 23 avril au 10 mai 1986
Edward Mèrard, chef exécutif et Charles Ploem maître d'hôtel ont le plaisir d'accueillir JOSEPH THUET Maître-cuisinier de France et Chef de cuisine de la maison Moët et Chandon qui propose ses recettes originales.
Réservations: 861-3511, poste 2228, 2230
Le Reine Elizabeth Hôtels CN

RESTAURANT LES FILLES DU ROY
PÉRIPE GASTRONOMIQUE À TRAVERS LE QUÉBEC
Cuisine régionale au menu tous les jours, midi et soir.
Quatrième étape L'ESTRIE
• Brunch le dimanche avec musique et chansons
• Buffet québécois le midi du lundi au vendredi
• Pianiste: jeudi, vendredi, samedi
STATIONNEMENT
415 Bonsecours, Vieux Montréal (514) 849-3535