

BONNE FÊTE AU MUSÉE DES
BEAUX-ARTS DE MONTRÉAL125 ans et de
grands projets

SUITE DE E 1

Celui que l'on considère comme le premier donateur du Musée, Benaiah Gibb, marchand montréalais, légua à l'association, en 1877, un terrain situé au Square Phillips, une somme de \$8 000 pour la construction d'un immeuble ainsi que plusieurs bronzes et tableaux. C'est en 1879 que fut ouverte la première galerie permanente. On estime que ce premier musée eut un effet d'entraînement phénoménal sur les amateurs d'art: le nombre de collectionneurs augmenta et plusieurs laissèrent une partie de leurs collections au Musée.

Ainsi, plusieurs oeuvres très importantes, réunies par des amateurs montréalais entre 1890 et 1920, formeront plus tard le patrimoine artistique de notre métropole.

Nouveau temple
et riches collections

En 1910, l'Art Association compte plus de 1 000 membres, et elle joue un rôle culturel visible. Sa collection est importante. L'organisme achète, au coût de \$70 000, une propriété du sénateur Mackay, rue Sherbrooke, à l'encoignure de l'avenue Ontario, rebaptisée l'avenue du Musée. Un concours fut lancé et la construction d'un nouvel édifice de style néo-classique fut confiée aux architectes Edward et W.S. Maxwell, au coût de \$595 800. L'Art Association emménage dans le nouvel édifice en 1912.

Le Musée des beaux-arts de Montréal - c'est son nom depuis 1960 - enrichit ses collections au fil des années, grâce à de nombreux legs. En 1929, un fonds était consacré à l'achat d'oeuvres canadiennes. Les archives mentionnent des noms de donateurs, comme Robert Lindsay, Henriette J. MacDonnell, A. Sidney Dawes, les familles Morrice

et Bronfman. Le coeur de la collection permanente est aujourd'hui formé d'oeuvres acquises entre 1910 et 1945: une partie de la grande collection de Lord Strathcona, comprenant 154 ta-

GILLES
NORMAND

bleaux, et composée surtout d'oeuvres du 19e siècle, ainsi que des peintures de maîtres anciens; la collection Angus, dont l'accent porte sur le 17e siècle hollandais, le 18e anglais et le 19e français; un portrait de Lawrence, un autre attribué à Rembrandt et un Ter Borch; un legs de William Van Horne, composé entre autres des peintures d'artistes comme El Greco, Cima de Conegliano, Tiepolo, Goya, des impressionnistes et des post-impressionnistes; des dons d'Adaline Van Horne, constitués de 103 toiles et de nombreux objets d'art, parmi lesquels on retrouve des tableaux de Canaletto, de Tiepolo et de Ruisdael.

S'ajoutent à tout cela, notamment, des dons en argent qui ont permis d'importantes acquisitions, dont certaines oeuvres capitales de Monet (1918), Mante-gna (1920), Courbet (1925) et Fantin-Latour (1936). Etc. On ne saurait continuer à nommer des donateurs sans être injustes envers les centaines et les centaines qu'on omettrait forcément.

Le développement du Musée et des ses activités s'est accéléré à partir des années 1940. Le nombre de membres est en effet passé d'un peu plus de 1 000 à 3 500, tandis que le nombre de visiteurs, lui, variait entre 70 000 et 175 000 par année.

Les premières activités éduca-

tives ont lieu sous la responsabilité de Arthur Lismer, directeur de l'école d'art à compter de 1942. Déjà, les enfants constituent une clientèle importante. En 1947, l'association nomme son premier directeur à temps plein: Robert Tylker Davis

Il faut encore
agrandir

L'édifice, qui porte le nom de Musée des beaux-arts de Montréal depuis 1960, a été agrandi à deux reprises, en 1937 et en 1973.

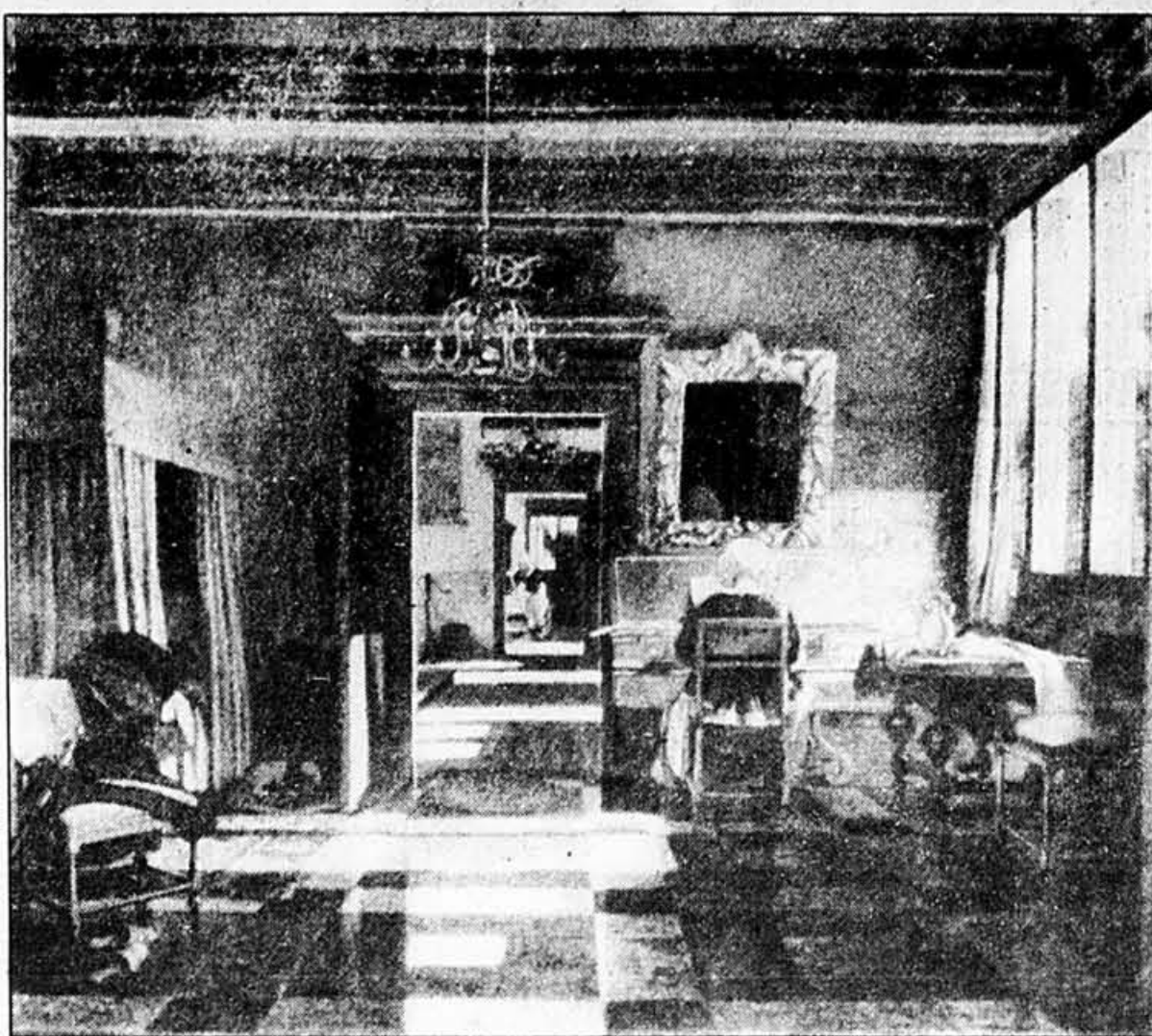
Le Musée a aussi ouvert ses portes aux arts décoratifs, et sa collection fut enrichie des dons des demoiselles Hosmer et Molson, de David W. Parker, de Harry A. Norton et de la famille Simard.

Aujourd'hui, le Musée des beaux-arts est encore trop petit et on n'est en mesure d'y exposer qu'une infime partie (entre 3 et 4 p. cent) de sa collection. La norme qui prévaut ailleurs, dans des musées comparables, selon la direction du musée montréalais, est d'environ 20 p. cent.

Le comité des immeubles, présidé par l'architecte Jean-Claude Marsan, a confié aux architectes montréalais Provencher et Roy la conception des plans d'agrandissement. On construira en face du Musée, sur un terrain vacant, et on projette de réunir les édifices par un passage souterrain. Ce projet permettrait de tripler la superficie actuelle du Musée, tout en lui donnant la possibilité d'exposer de 15 à 17 p. cent de sa collection. Les travaux devraient commencer à l'automne 1985, grâce à des subventions gouvernementales et aux recettes d'une importante campagne d'immobilisation dont on espère \$10 millions.

De Picasso à Miro

Le 125e anniversaire du musée coïncide avec la plus importante exposition internationale à y



« Femme au clavecin », du peintre hollandais Emmanuel de Witte. Peinte vers 1660, cette huile constitue la première acquisition du Musée des beaux-arts, en 1894.

avoir jamais été organisée, celle, cette été, de Picasso.

Pour l'occasion, on a consacré une partie des galeries du troisième étage aux peintres canadiens, peintres anciens et peintres contemporains. On s'y ballade entre des oeuvres magnifiques de Tom Thomson, Emily M. Carr, Arthur Lismer, Clarence Gagnon, James Wilson Morrice, Ozias Leduc, Wyatt Eaton, Marc-Aurèle Fortin, Adrien Hébert, etc. On change de salle et nous voilà parmi les formes contemporaines de Pellin, Borduas, Riopelle, Tousignant, Hurlbut.

C'est aussi au troisième étage qu'on verra l'exposition Picasso. On a pensé que l'occasion était belle de faire connaître l'art canadien aux milliers de touristes qui sont attendus cet été. Diverses expositions suivront celle de Picasso et qui s'inscriront dans l'histoire du Musée: comme des

oeuvres de Morrice, différentes de celles de la collection successorale qu'on a présentée en 1984; de même que le leg des frères Maxwell.

Et en 1986, un autre projet énorme, comme on l'a annoncé hier en conférence de presse, une exposition d'oeuvres du célèbre peintre espagnol Joan Miró, décédé à la fin de 1983 et que l'on considère comme l'un des pionniers de l'art moderne.

L'exposition comprendra 120 sculptures, 80 estampes et 12 tableaux, qui constituent une synthèse de l'oeuvre imposante de l'artiste surréaliste espagnol. La majeure partie de ces oeuvres, dont toutes les sculptures et estampes, appartiennent à la Fondation Maeght. L'exposition, organisée pour le Musée par Pierre Théberge, est une initiative du ministre des Affaires culturelles, Clément Richard.

La collection du Musée des

beaux-arts comporte aujourd'hui quelque 24 000 objets, dont plus de 1 500 sculptures, près de 7 000 dessins, gravures et livres rares, et plus de 15 000 pièces d'arts décoratifs (porcelaine, orfèvrerie, céramique et mobilier) et de collections ethnologiques (masques africains, vases colombiens, etc.).

À la fin de mars, on estimait à 14 000 le nombre des membres, comparativement à 12 000 l'an passé, tandis que le nombre de visiteurs, qui s'est maintenu à une moyenne de 200 000 annuellement, a atteint un sommet en 1981, avec 363 000 visiteurs, tandis qu'il se chiffrait par 298 559 visiteurs en 1984.

Le Musée des beaux-arts, dirigé depuis 1983 par Alexandre V. J. Gaudier, dispose d'un budget annuel de \$5 millions, provenant des divers gouvernements, du secteur privé et du produit de ses activités.

■ PARIS — En Allemagne, l'exposition avait été intitulée: «Die Revision der Moderne» et sous-titrée «Postmoderne Architektur». Présentée à Paris au Centre Georges-Pompidou l'exposition est coiffée d'un titre qui s'ouvre plus à la délectation qu'au bilan.

En maquettes presque sculpturales, en dessins colorés au gra-

RENÉ VIAU
(collaboration spéciale)

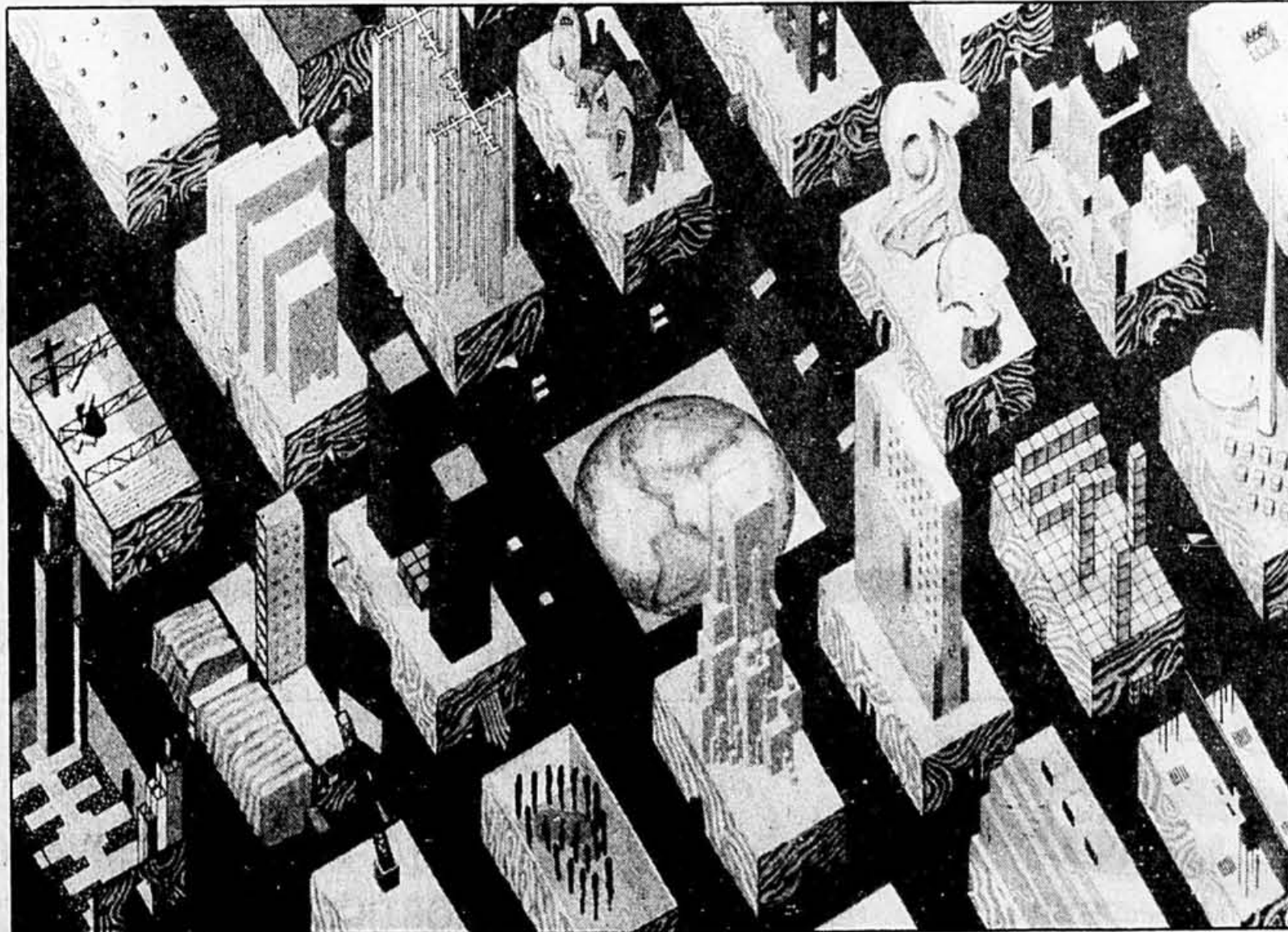
phisme souvent tapageur et accrocheur, l'exposition Nouveaux Plaisirs d'architecture se veut un panthéon alléchant des quinze dernières années en architecture. Renonçant à Paris à la lourdeur du constat l'exposition chouchoute et fait briller une trentaine d'architectes: stars et étoiles filantes de l'heure dont les prestations ont en commun un verdict clair sur l'état de l'architecture à ne plus faire.

Finis l'ennui rigoriste et puritain, la boîte et l'objet architectural qui nie le contexte ambiant. Vivent les perspectives enjouées et les solutions endiablées! L'architecture sait sourire, délirer et surtout séduire. Loin d'être une exposition de plans et de photos, de textes «à lire» et de classifications taxinomiques, ces Nouveaux Plaisirs d'Architecture préfèrent nous envoyer des nuées de poudre aux yeux. On n'a rien contre.

Pour les architectes présents, la maison n'a rien d'une quelconque machine à habiter, selon le mot de Le Corbusier. Ces créations seraient plutôt des manifestes: porte-parole d'une nouvelle vision de l'architecture en s'opposant au modernisme des pionniers. Avec, à Paris, le sous-titre «Les pluralismes de la création en Europe et aux États-Unis depuis 1968», l'exposition, dont il s'agit ici d'une version réduite par rapport à celle présentée en Allemagne, tend toutefois à perdre son caractère d'essai sur le «mouvement» post-modernisme. Le critique américain d'architecture Charles Jencks a beau y distinguer, dans le catalogue, deux temps: le «modernisme tardif» et le «post-modernisme», cette notion galvaudée, il faut bien le dire, est loin de constituer à proprement parler un programme homogène et aisé à définir. Pour éviter toute controverse dans les milieux chatouilleux de l'architecture française, il a donc été jugé préférable de laisser parler les oeuvres, choisies par les conservateurs d'un musée de l'archi-

AU CENTRE GEORGES-POMPIDOU DE PARIS

Les délires de l'architecture



OMA. Delirious New York, Rem Koolhaas, 1972-1976.

teure pour leurs seules qualités. S'écartant de son caractère d'étendard post-moderne, Nouveaux Plaisirs d'Architecture veut donc ici témoigner avant tout de l'excellence des collections du nouveau Musée d'architecture de Francfort, ouvert en 1984, le Deutsche Architekturmuseum, dont toutes les oeuvres présentes sont issues.

Restent donc celles-ci et nul doute que les conservateurs de ce temple du savoir architectonique ont eu la main heureuse en choisissant maquettes, esquisses et perspectives les plus significati-

ves du renouveau architectural avec ou sans étiquettes qui s'est particulièrement fait sentir depuis 1978.

Qu'ils revendiquent ou non l'épithète troublante de «post modernes», ils sont tous au poste, les plus brillants créateurs de l'heure s'inspirant des visions de la peinture et de la sculpture, des stratégies médiatiques et de l'architecture du passé et des utopies d'une architecture de «papier», plus souvent collectionnée que construite.

S'inspirant du Pop art et de l'art conceptuel et de l'hyper-réal-

isme, des collectifs comme Site font de l'anti-architecture dans leur façade panique pour les grands magasins Best dont des pans de mur semblent tomber en ruines. Entouré d'oeuvres de Christo, d'Anne et Patrick Poirier ou de Zakkine, il n'est pas étonnant ici, dans une exposition qui privilège l'architecture comme artiste, de voir un Michael Graves proposer de véritables tableaux architecturaux qui sont à cent lieues de toute notion de bâti traditionnelle. Hans Rucker & Co, créateur en d'autres temps de l'architecture comestible,

tente une fusion entre l'expression plastique et le commentaire architectural avec cette figure d'ange en trompe-l'oeil supporté comme un panneau d'affichage.

C'est sous le signe de la séduction que le public s'amusera devant des maquettes qui sont parfois autant de maisons de poupées ou de curiosités fantasques. À ce titre, l'apport du groupe Chicago Seven dont Tigerman avec son projet de cinq maisons urbaines en rangée est plus que tonique. Même délire architectural chez Rem Koolhaas et ses

perspectives isométriques fantasques.

Frank Gehry et sa tendance «auto-construction» en matériaux pauvres et minimalistes; Grubmach et ses dessins-sédiments; l'étrange projet à deux tours identiques mais loin d'être similaires de Kleihues; dessins «fluos» de Rob Krier; classicisme 1930 de Meier; grands projets clef de tenors tels Botta, Moore et Venturi; monumentalité à la Chirichio d'un Rossi; apport français de Jean Nouvel, de Fernando Montes et son quartier de l'Echiquier ou de Christian de Portzamparc... ils sont tous là les chouchous du moment. Il y aurait eu certainement de la place pour d'autres architectes — ici un Melvin Charney par exemple — mais ils ne sont pas «entres» dans la collection du musée. Passionnants à l'oeil montréalais sont les photos, plans et esquisses du Musée d'architecture de Francfort lui-même dû à Oswald Mathias Ungers. C'est une architecture en poupées russes, sorte de «maisons-dans-la-maison» qui veut favoriser «un glissement vers le bonheur architectural». Séductions, magie du lieu... autant de temps forts marquant l'approche de l'exposition et peut-être aussi l'action du Musée allemand d'architecture. Tandis qu'à Montréal, le Centre canadien d'architecture rendra public sous peu les plans de l'architecte Peter Rose de la construction qui abritera ses très riches collections, c'est toute la problématique même d'un musée de l'architecture qu'il est intéressant de confronter ici. Toujours dans ce domaine passionnant de la muséologie et de l'architecture signalons au passage que le Musée allemand de l'architecture présentera en mai une exposition consacrée à «L'Architecture des nouveaux musées en Allemagne», à Francfort.

Curieusement, la plus grande surprise de ces Nouveaux Plaisirs d'Architecture, c'est d'être confronté, en situation réelle à une magnifique architecture digne de ce nom: le café Costes du designer Philippe Starck Place des Innocents à deux pas de Beaubourg, dont on peut voir des esquisses à l'exposition. Escalier monumental, horloge «Métropolis», modernité inventive et conviviale pour un espace public traité de façon royale où se trouvent résumées les lignes de force de design des années 85. Et si c'était cela «le glissement vers le bonheur architectural». Comme quoi, ces nouveaux plaisirs d'architectures durent presque l'instant d'une exposition!

ckoi 97 fm Super week-end

Faites la passe avec l'équipe CKOI

Suivez les détails des parties de vendredi midi à dimanche minuit... et faites la passe!

Des centaines de \$\$\$ à gagner!

Lance et compte... devinez l'heure juste.

790-0414

Match éblouissant entre les Bleus canadiens et les Jaunes français

■ L'équipe des Bleus du Canada et celle des Jaunes de France se rencontraient hier pour la première fois dans le tournoi de la Coupe du

JEAN-PAUL SOULIÉ

monde d'improvisation, et désormais personne ne pourra plus dire que la performance des joueurs est toujours meilleure quand les adversaires se connaissent.

Les deux équipes ont donné une première période de jeu éblouissante, devant une salle comble — il avait même fallu refuser du monde. Le reste de la partie allait se maintenir au même niveau, et c'est seulement après le coup de sifflet final que la plupart des claqueuses sont tombées sur la patinoire: les spectateurs n'avaient guère eu d'occasions d'en lancer pendant le match.

Pour les deux équipes en état de grâce, le hasard allait bien faire les choses. Les joueurs voulaient se frotter les uns aux autres, ils ont été servis, avec seulement deux improvisations comparées, les sept autres étant des mixtes. À signaler l'accordeur aveugle de Raymond Legault, avec son piano plaqué qui se révolte, et « Le mystère du village », avec Catherine Boeuf et Robert Gravel, poursuivis par une meute de chasseurs et de chiens apparaissant et disparaissant

dans les bois. Le score était deux à deux à la fin de la première période, mais les points ont plusieurs fois été acquis par de bien faibles majorités.

Seule improvisation longue, le « 13 pièces à louer » de 20 minutes allait permettre à Carl Béchard de montrer son souci du détail, sans doute par peur des pénalités. Conduisant une voiture dont le volant était à droite, il faisait immédiatement remarquer à Viviane Marcenaro: « C'est beau, l'Angleterre », obligeant du même coup Sylvie Legault à camper une concierge très britannique.

Raymond Legault, des Bleus, et Pierre Laplace étaient désignés comme meilleurs joueurs de leurs équipes, et le capitaine Sophie Legault recevait une longue ovation debout. Fortement applaudie elle aussi, Hervée De Lafond, capitaine des Jaunes, donnait le



photo Robert Mailloux, LA PRESSE

Raymond Legault s'est mérité le titre de meilleur joueur de son équipe, les Bleus du Canada. On le voit ici dans un rôle d'accordeur de piano (évidemment aveugle) devant son instrument, composé de Hervée De Lafond, Pierre Laplace et Omar Kelloua (caché).



COUPE DU MONDE D'IMPROVISATION

CLASSEMENT DES ÉQUIPES

	PJ	G	P	BP	PC	Pts
CANADA (Rouges)-	5	5	0	38	23	10
CANADA (Bleus)-	6	5	1	50	30	10
FRANCE (Rouges)-	4	3	1	27	25	6
FRANCE (Jaunes)-	5	2	3	26	28	4
BELGIQUE (Noirs)-	5	0	5	26	41	0
SUISSE (Blancs)-	5	0	5	22	42	0

Cours de peinture et de dessin

« UN ART QUI ENRICHIT LA VIE »

SESSION PRINTEMPS 1985

Début: semaine du 29 avril
Cours de 3½ heures par semaine
Durée: 10 semaines

Pour de plus amples renseignements et inscriptions:
APPELEZ DU LUNDI AU VENDREDI, DE 12 h à 19 h
388-0288



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 n° 749611



ECKANKAR

présente

des séances d'informations sur

l'éveil de la conscience

Quel est le but de la vie? Ai-je vécu auparavant? Qu'y a-t-il derrière le voile de la mort?

le lundi 20h — le dimanche 14h
1319, Ste-Catherine est (métro Beaudry)

Montréal H2L 2H4

521-6518

521-0319

(entrée libre)

LE NUMÉRO UN DE L'INFORMATION

- Pour tout savoir
- Une équipe crédible
 - Une équipe active
 - Une équipe présente

LES ANNÉES TRUDEAU racontées par GÉRARD PELLETIER ET MARC LALONDE avec MICHEL VIENS DIMANCHE à MIDI

ton choix... c'est toujours le meilleur

CKAC 73

Université de Montréal
Faculté des arts et des sciences
Département d'études anciennes et modernes

Cours de langues modernes Été 1985

Allemand
Cours intensifs élémentaire (6 crédits) et intermédiaire (6 crédits)

Horaires
lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 18:00 à 20:30
du 13 mai au 4 juillet 1985 incl.

Espagnol
Cours intensifs élémentaire (6 crédits), intermédiaire et avance (6 crédits)

Horaires
lundi, mardi, mercredi et jeudi de 18:30 à 21:30
du 9 mai au 4 juillet 1985 incl.

Italien
Cours élémentaire (6 crédits)

Horaires
lundi, mercredi et vendredi de 17:30 à 20:30
du 6 mai au 19 juillet 1985 incl.

Cours intermédiaire (3 crédits)
Horaires
mardi et jeudi de 17:30 à 20:30
du 7 mai au 25 juin 1985 incl.

Russe
Cours intensif élémentaire (6 crédits)

Horaires
lundi, mardi, mercredi et jeudi de 18:30 à 21:30
du 13 mai au 8 juillet 1985 incl.

Voyage d'études en Grande-Bretagne
HGL 3300 - Sites et monuments grecs et romains (6 crédits)

Ce voyage est organisé par la Section d'études anciennes du 30 juin au 29 juillet 1985

Renseignements
(inscriptions, frais de scolarité, etc.)
Département d'études anciennes et modernes
Tél: 343-6222 ou 343-6224

la presse

PRÉSENTE SES

WEEK-ENDS CONSEILS

LES SAMEDIS ET DIMANCHES JUSQU'AU 12 MAI À

CKAC 73

Tous les week-ends, les chroniqueurs spécialistes de LA PRESSE vous informent et répondent à vos questions À LA RADIO.

AUTO, MAISON, RÉNOVATION-BRICOLAGE, HORTICULTURE, VACANCES-LOISIRS

QUOI FAIRE? COMMENT LE FAIRE? OÙ ACHETER? QUOI ACHETER?

suivez les WEEK-ENDS CONSEILS LA PRESSE à CKAC/73

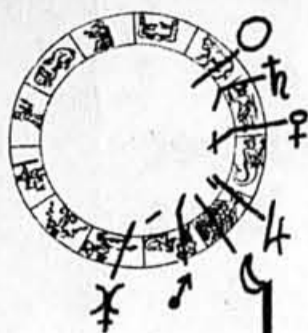
1. Obtenez trucs et conseils des spécialistes grâce aux capsules d'information diffusées samedi et dimanche.

2. Posez directement vos questions samedi, à l'émission WEEK-ENDS CONSEILS de midi 45 à 13 h 15.

L'année **85** **CKVL**



LA RADIO
différente



L'HOROSCOPE ET LES SCIENCES OCCULTES
avec **Jean-Marie Grimaldi** et ses invités,
de 14h00 à 15h00, du lundi au vendredi.

- Lundi: La petite sorcière • Mardi: Le professeur Andélo
- Mercredi: Anne-Marie Chalifoux • Jeudi: Jacqueline Aubry-Morin
- Vendredi: Louise Haley

L'année **85** **CKVL**



LA RADIO
différente



MUSIQUE COUNTRY
MONTREAL

avec
André Sylvain
de 15h00 à 19h00
les samedi et dimanche

Palmarès
Country Montréal
de 17h00 à 18h00
les samedi et dimanche

PALMARÈS

DANCE MUSIC



la presse

- 1) TOO LATE FOR GOODBYES
- 2) WARNING SIGN
- 3) MATERIAL GIRL
- 4) SHOUT
- 5) LET THE NIGHT TAKE THE BLAME
- 6) SECOND NATURE
- 7) LUCKY
- 8) THE HEAT IS ON
- 9) JUST ANOTHER NIGHT
- 10) RHYTHM OF THE NIGHT

- JULIAN LENNON
NICK HEYWARD
MADONNA
TEARS FOR FEARS
LORAIN McKANE
DAN HARTMAN
GRÉG KIHN
GLENN FREY
MICK JAGGER
DEBARGE

Courez la chance de gagner les
10 disques du palmarès toutes
les semaines en complétant le
coupon de participation ci-des-
sous. Le tirage aura lieu tous les
samedis, à 15 h, lors de la diffu-
sion du Palmarès Dance Music
CKMF/94.

En collaboration
avec Pierre
Musique

1318 A, Sainte-Catherine ouest,
Montréal.
Le texte des règlements officiel
est disponible à CKMF/94.

Retournez à:
Concours Palmarès
Dance Music
LA PRESSE/CKMF-94
1717 est,
boul. Dorchester
suite 120
Montréal, Qc
H2L 4T9

Nom _____
Adresse _____ App. _____
Ville _____ Code postal _____
Âge _____ Tél. _____
Je suis abonné(e) à LA PRESSE
J'achète LA PRESSE en kiosque



Star Radio

C'est la station des Stars où l'on parle votre langue: la musique...
en fait, la meilleure musique à Montréal. C'est le son des étoiles
de première magnitude... les ascendantes, les brillantes, les filantes.
Écoutez Star Radio FM 96, CJFM. Écoutez la musique en plein
sur votre longueur d'onde. Vous pourriez même gagner un voyage à Hawaii!



SAMEDI
27
AVRIL

DIMANCHE
28
AVRIL

RÉNOVATION-BRICOLAGE

*Ménage du printemps
menus travaux
transformations*

Ce week-end, **Laurier Cloutier**, spécialiste en rénovation et en bricolage à LA PRESSE vous conseille et répond à vos questions samedi de midi 45 à 13 h 15.

Ne manquez pas les
WEEK-ENDS CONSEILS

la presse

jusqu'au 12 mai à

CKAC 73

254 REPRÉSENTANTS, 4^e PLUS GROSSE DÉLÉGATION

Le Canada est venu en grand



Louise Cousineau

■ CANNES — Non! Les Canadiens ne se font pas prier pour venir au MIP-TV, à Cannes. Selon les statistiques officielles publiées hier, nous avons 254 représentants à Cannes, décrochant ainsi la quatrième place au palmarès des présences, après le Royaume-Uni (846), les États-Unis (709) et l'Allemagne (281). Il est vrai que pour les Canadiens qui sortent de peine d'un long hiver, la perspective d'un voyage sur la Côte d'Azur est alléchante. Notre délégation sera-t-elle aussi nombreuse au nouveau MIP-COM qui sera inauguré en octobre prochain?

Parmi les grands noms qui ont visité le MIP: le président du Conseil de la radiodiffusion et des télécommunications canadiennes (CRTC), M. André Bureau, qui se prépare pour les grandes audiences du 13 mai à Montréal, où il entendra les demandes pour la deuxième chaîne francophone privée.

Autre grande visite: M. Pierre Juneau, président de Radio-Canada, qui a pu admirer son nombreux personnel à l'oeuvre.

Les grands absents: les huiles de Radio-Québec et de Télé-Métropole qui se préparent à comparaître devant M. Bureau aux audiences. Télé-Métropole s'agitait pour

démontrer que nous n'avons nul besoin d'une deuxième chaîne commerciale.

Les boss de Radio-Québec devaient aussi comparaître devant la Régie des services publics, ces jours-ci, ce qui les a doublement retenus à Montréal. Mais l'audience de cet organisme qui est l'équivalent québécois du CRTC a été remise après celle du CRTC, soit à la fin de mai. Bizarre: logiquement, les questions de fond sur Radio-Québec sont discutées devant la régie québécoise. La question de fond cette année, est: Radio-Québec est-elle véritablement une télé éducative? Il aurait été logique que le dossier se vide devant la régie avant l'audience du CRTC. Il y a du sport en vue.

L'autre grand absent a été le grand patron de Télé-Film-Canada, M. André Lamy, qui a été retenu chez nous pour cause de démission.

Émission canadienne en simultané dans 20 pays

■ CANNES — La série canadienne *Prendre la route* sera diffusée la même semaine dans 20 pays au printemps 86. Cette série, qui prône la sécurité au volant, est une coproduction de la compagnie montréalaise

IDEACOM et de l'Office national du Film. Elle comprend cinq émissions d'une heure.

L'image sera transmise par satellite vers 20 pays d'Amérique du Nord et d'Europe, qui recevront la bande audio chacun dans leur langue.

Selon M. Georges Matta, de Mundovision, un commanditaire du domaine de l'automobile paiera les coûts de diffusion tandis que l'Organisation Mondiale de la Santé fera la promotion de la série.

Du folklore au jet set: le Québec branche ses idées

■ CANNES — Les Québécois venus dealer à Cannes, histoire de tenter de rétablir un peu d'équilibre dans la balance de la télé, avaient des produits fort divers dans leur valise. Le plus surprenant, car il fait très jet set, est *The Golden Kids*, une série des enfants de stars. Budget: 6,5 millions US. Quatre Québécois de Saint-Hilaire qui n'étaient jamais venus au MIP-TV et qui n'ont peur de rien.



Via le Monde, la compagnie de Daniel Bertolino (à gauche) est très active à Cannes. Quant à Pierre Juneau, le président de Radio-Canada, il a pu y admirer son nombreux personnel à l'oeuvre.

Via le Monde, la compagnie de Daniel Bertolino, vient pour sa part à Cannes. Sa vice-présidente, Michèle Raymond, était enchantée hier lors du marché: la série *Légende du monde* qui compte déjà 27 épisodes aux quatre coins du globe, a attiré 20 nouveaux pays qui veulent coproduire un épisode. Un financement original — Via le Monde coproduit avec les pays qui n'ont pas les moyens d'acheter et vend la série terminée aux pays riches: le Japon, l'Italie, la Suisse, la Suède et bientôt peut-être au réseau américain PBS.

Madame Raymond parle aussi avec optimisme d'une coproduction possible avec la chaîne française TF1 d'une série pour enfants, *Traquenard*, dont l'un des acteurs est Alexis Martin, le fils du journaliste Louis Martin.

De la science au « glamour »

L'histoire du groupe Quotient de Saint-Hilaire, qui débarque pour la première fois à Cannes, est remarquable. Voilà des gens qui produisent des séries scientifiques, dont *Incursion* qu'on a pu voir à Radio-Québec. Ils ont vendu cette série \$12,00 la minute à la Cité des Sciences à Paris. Une bien petite affaire. Mais ils voient grand.

Ils ont apporté avec eux un pilote qui a coûté, disent-ils, \$50 000, et qui montre Judy Garland et Lisa Minelli. Et une idée développée par Luis Gasca, l'ancien président du festival de San Remo, qui possède d'immenses archives de showbiz et beaucoup de contacts. Le *Golden Kids* racontera en 13 épisodes des histoires de vedettes qui sont enfants de stars. Les enfants d'Ingrid Bergman, de Grace Kelly, de Kurt Douglas, d'Henry Fonda, etc. L'idée a attiré beaucoup de monde à leur stand et des lettres d'intention qui leur permettent d'aller de l'avant.

Le groupe Quotient est composé de Laurent Gaudreau, Richard Laferrière, Pirre Roy et Jean Leclerc. Il faudra suivre leurs ébats avec attention.

Un canard de \$5 millions

Jacques Pettigrew, de Ciné Groupe, a déjà produit plusieurs films, dont *Gens du Sud*, *Autour du monde* et *Cap au Nord*, deux documentaires primés sur des voyages en voiliers. Également le long métrage de fiction *Rien qu'un jeu*, sur l'inceste. Jacques Pettigrew a décidé qu'il était temps de passer dans les grandes ligués et il avoue: « J'ai envie de faire de l'argent; je me réoriente en animation ».

Le voilà donc en coproduction avec la maison belge Kid Cartoons qui a notamment produit le dessin animé *Gil et Julie*. *La bande à Ovide* a un budget de \$5 millions pour 65 épisodes de 13 minutes: « Ça va employer quinze Québécois pendant 33 mois, dit-il, car toutes les planches seront dessinées à Montréal, et la trame sonore ajoutée chez nous ». *La bande à Ovide* raconte l'histoire d'un canard et de ses copains qui vivent sur un atoll que veut contrôler le méchant python. Déjà le projet est financé par Radio-Canada, Télé-Film-Canada et la chaîne européenne RTL. De nombreux acheteurs sont venus voir le pilote.

Une tuque pas française

Le distributeur Film Transit a vendu *La guerre des tuques* aux pays scandinaves, à la Belgique flamande, à la Yougoslavie et à la Bulgarie. Environ \$6 000 le pays et chacun diffusera dans sa version originale avec des sous-titres. Mais la France ne comprend rien au film (on ignore en France ce qu'est une tuque, ce qui commence bien mal) et voudrait une version doublée... en français. Le doublage coûterait plus cher que le prix de la vente.

CHOIX D'ÉMISSIONS
MARIO FONTAINE

20:00 ② ③ ④ ⑤ — Hockey
Les quarts de finale se poursuivent. Ce soir les Nordiques se retrouvent à nouveau au Forum. De l'action en perspective, et peut-être autant de boxe que de hockey.

21:30 ⑥ — «Cet obscur objet du désir»
Un film délirant de Bunuel. L'histoire d'un homme mûr fou de passion pour une jeune fille capricieuse. Mais quelle jeune fille... La scène du corset vaut la soirée!

HORAIRE RÉVISÉ

13:00 ⑦ ⑧ ⑨ — Ciné-famille
Krabat. Dessins animés.

24 montages musicaux sur les ondes de CKMF 94
Soyez à l'écoute Montréal au cours de ce week-end. CKMF 94 diffusera 24 supermontages des plus grands succès «dance-music».



LA STATION "DANCE-MUSIC" À MONTRÉAL

SPÉCIAL
Super Star-Dance
avec MICHAEL JACKSON

Entrevue exclusive
avec Michael Jackson
ce soir à 19 h.



LA STATION "DANCE-MUSIC" À MONTRÉAL

Programme d'encouragement
au Talent Canadien de RADIO CITÉ FM 107.3



Soyez l'un des talents amateurs choisis pour participer à cet événement.

RADIO CITÉ

Pour plus de détails, syntonisez



et consultez la presse du dimanche

en collaboration avec



MARC COSSETTE & ASSOCIÉS OPTICIENS

GALERIES D'ART

galerie
frédéric palardy
CLAUDE DULUDE A.R.C.
2 DERNIERS JOURS
Ouvert du mar. au ven. de 11 h à 17 h, sam. et dim. de 13 h à 17 h
1170, av. Victoria, Saint-Lambert — 465-3337

Pierre Ayot
du 23 avril au 9 mai 1985
galerie d'art du collège Édouard-Montpetit
945, chemin de Chambly
Longueuil — 679-2630 (324)
du lundi au jeudi,
de 11 h à 17 h.

«Minoune» à vendre?

ANNONCES CLASSÉES
285-7111
la presse

ARTISTES ASSOCIÉS
PREMIÈRE EXPOSITION ANNUELLE D'ART
les 1^{er}, 2 et 3 mai
Vernissage le mercredi 1^{er} mai à 20 h 30
Centre communautaire et culturel Bois-de-Boulogne
10025, boul. de l'Acadie (et Liban 2 rues au nord de Souv.)
Pour artistes désireux de joindre les artistes associés des formulaires adhésifs seront disponibles durant l'exposition.
687-7341

EXPOSITION
MICHEL LEROUX
dans le cadre du
FESTIVAL INTERNATIONAL
DES ARTS 85
Au palais des congrès
les 25-26-27-28 AVRIL — Kiosque 122

il me faut
la presse

Les indépendantes, par Anne Martin-Fugier, 220 pages. Éditions Grasset. Prix: \$14.95.
Maigrir avec les hautes calories, par Marianne Leconte, 223 pages. Éditions Trévisse.
Le gibet de Régina, présentation de Gilles Martel, 196 pages. Éditions du Blé.
Les Chroniques de Thomas l'incrédule, par Stephen R. Donaldson, trad. par Iawa Tate, 281 pages. Éditions J'ai Lu.
La Cité de la joie, par Dominique Lapiere, 500 pages. Éditions Robert Laffont.
Le chocolat chez soi, par Cécile Quevillon, 32 pages. Éditions de Mortagne. Prix: \$4.95.
La fine cuisine québécoise, par Rolland DesBois, 144 pages. Éditions Libre Expression. Prix: \$12.95.
TRS-80 couleur, par Jerry Willis, Merl Miller et D. Lamont Johnson, 256 pages. Éditions de Mortagne. Prix: \$14.95.
L'Allemagne en Occident, par Alfred Grosser, 327 pages. Éditions Fayard.
À Pékin et en Chine, guide établi par Charles Meyer, 223 pages. Éditions Hachette. Prix: \$14.95.
L'empire de Ramsès, par Claire Lalouette, 339 pages. Éditions Fayard. Prix: \$24.95.
Tartes et cheesecakes, 95 pages. Éditions CIL.
Cuisine détente, 80 pages. Éditions CIL.
Salade des 4 saisons, 80 pages. Éditions CIL.
Moi, ta mère, par Christiane Collange, 223 pages. Éditions Fayard.
La course aux étoiles, par James A. Michener, 750 pages. Éditions Libre Expression. Prix: \$19.95.
Le clavier bien tempéré, par Ralph Kirkpatrick, 193 pages. Éditions J.C. Latès. Prix: \$26.95.
ESSAIS
Littérature - L'imposture, par André Beaudet, 205 pages. Les herbes rouges. Prix: \$12.95.

RESTAURANTS

Nouvelles Lithographies DE
RIOPELLE
et plusieurs oeuvres depuis 1967
Aussi plus de 600 gravures et sérigraphies d'artistes québécois: COSGROVE — CERJ — DUMAS — L. JAQUE — P. LAMBERT — PELLAN et plusieurs autres
4593, rue Rivard
Montréal H2J 2N2
Tél.: 843-4535

EXPOSITION
PEINTURES RÉCENTES DE
ARMANCE RICARD
DERNIER JOUR DEMAIN
MAISON D'ART ST-LAURENT
916, boul. Décarie, Saint-Laurent
(sud de Côte-Vertu)
Ouvert le dimanche de 13 h à 17 h — 744-6683

GALERIE FRANÇOIS LEMAI
art japonais contemporain
Exposition
TETSURO SAWADA
maître sérigraphe japonais
du 1^{er} mai au 15 mai 1985
Vernissage le mercredi 1^{er} mai à 19h30
l'artiste sera présent
1437, rue Stanley (près du métro Peel)
842-3639

TROIKA
Restaurant russe
Excellente nourriture
Musiciens endiablés
Atmosphère romantique
Unique et inoubliable!
2171, rue Crescent
Rés.: 849-9333

L'ancree D'or
Au coeur du vieux port
BRUNCH SCANDINAVE \$13.75
avec verre de champagne
dimanche de 11 h à 15 h
FRUITS DE MER ET STEAKS
777, rue de la Commune ouest
(ouest de McGill, direction pont Victoria)
875-5162 - Stationnement gratuit
Facilités pour handicapés

EXPOSITION
PATRICIA BALLARD
Acceptée à titre d'artiste
canadienne au XIXe. Prix
d'Art contemporain de
Monte-Carlo.
PASSION DU 1^{er} MAI
Pastel sur huile 29 1/2" x 25 1/2"
AU 13 MAI
Galerie Claude Lafitte
1446, rue Sherbrooke ouest
Montréal 288-7718

GALERIE MIHALIS
1500, rue Sherbrooke ouest
932-4554
EXPOSITION
MICHEL PERRIN
JUSQU'AU 4 MAI 1985

EXPOSITION
YVES CAMPEAU
RICHARD RACICOT
JUSQU'AU 4 MAI
GALERIE ARTT 1452 INC.
1452 ouest, rue Sherbrooke 281-1452

RESTAURANT
CUISINE
FRANÇAISE
FAITE
PAR LES
PATRONS
Le Garroche
2098, Jean-Talon
(angle Dorchester)
Tél. 725-9077
Table d'hôte \$6.95
à partir de
de 11 h à 23 h
Ouvert tous les jours de 11 h à 23 h
Samedi et dimanche de 17 h à 24 h

Le Tripion
436, Place Jacques-Cartier
Vieux Montréal
Réservations: 861-1386
DIMANCHE DE 11h à 15h
BRUNCH DU PRINTEMPS 9.50\$
«SCAMP» grillés à la provençale 11,95\$
Entrecôte royale 5 poivres 9,75\$
«SCAMP» et cuisses de grenouilles 11,50\$
«SCAMP» et papillon de filet 12,50\$
Sole de Douvres meunière 10,50\$
Repas complet à partir de 6,95\$

ARTS
FOYER DES
EATON, 9^e ÉTAGE, CENTRE-VILLE
EXPO-VENTE D'OEUVRES D'ARTISTES CANADIENS
EATON

R.F.M. McINNIS
30 AVRIL - 11 MAI

«Notre-Dame de Paris»
Toile 24" x 30"
GALERIE WALTER KLINKHOFF INC.
1200, RUE SHERBROOKE OUEST 288-7306

MANHATTAN
BAR - RESTAURANT
Excellente
cuisine française
Diner d'affaires
TOUS LES SOIRS
Table d'hôte 12.95\$
1181, avenue Union
866-4275
Ouvert le samedi à
partir de 18h.
Fermé le dimanche

Restaurant Les Étés
LE SAMEDI SOIR:
un **diner dansant** dans un cadre tout à fait
exceptionnel où le rythme des mélodies romantiques et
notre menu de haute cuisine sont toujours à l'honneur.
Notre chef Claude Coutanson vous of-
fre une table d'hôte pour les gourmets
à partir de **\$13.95**
LE VRAI BRUNCH DU DIMANCHE \$14.00
avec musique de chambre par personne
390, rue Notre-Dame ouest Tél.: 849-7200
Vieux Montréal

EXPOSITION
DES OEUVRES RÉCENTES DE
RENÉ GAGNON
DU 30 AVRIL AU 13 MAI 1985
VERNISSAGE MARDI
30 AVRIL À 18 H 30
Galerie France-Martin
COMPLEXE DESJARDINS
MONTRÉAL 843-6852

EXPOSITIONS DES PEINTURES ET DESSINS DE
R. DAIGNEAULT
Jusqu'au
4 mai 1985
à la Galerie
Clarence
Gagnon
Ouvert dimanche
de 13 h à 17 h
1108 ouest, rue Laurier, Outremont
Rens.: 270-2962

5^e Festival International des ARTS 85
Palais des Congrès de Montréal
25 au 28 avril 1985
de 10 à 22 heures
(le 28 jusqu'à 19 heures)
Programme 1985
■ Plus de 200 artistes (contemporains et tradition-
nels), sculpteurs, peintres, dessinateurs, gra-
veurs, photographes et galeries d'art.
■ Plus de 5 000 oeuvres d'art
■ Atelier de modèles nus et costumés avec dé-
monstrations.
■ Plus de 40 fabricants et distributeurs de matériel
d'artistes avec nombreuses démonstrations.
■ Les maisons d'édition et les livres d'art.
■ L'art dans les ordinateurs avec démonstrations.
■ Conférence d'Ivanhoe Fortier: «La sculpture, de
Michel-Ange à maintenant»
■ Une des plus imposantes collections de sculptu-
res.
■ La calligraphie japonaise avec madame Hiroko
Okata
«LE FESTIVAL INTERNATIONAL DES ARTS...
C'EST UN FESTIN POUR LES YEUX.»
Métro Place d'Armes
POUR INFORMATION: (514) 875-7775

Beaucoup de
gens
connaissent le
COUSCOUS...
Très peu en
connaissent la vraie
saveur!
«meilleur restaurant»
Gault et Millau
Medina
Spécialités
marocaines authentiques
3464, rue Saint-Denis
ouvert tous les jours
de 17h30 à 24h 282-0359

CINQUE PORTS
Les samedis et
dimanches dans la
salle à diner charism-
matique avec
Simon et Michel Lévy.
TOUS LES SOIRS DE 17h à MINUIT:
— RIB STEAK 1 lb (marque rouge) 9.95\$
— 2 HOMARDS VIVANTS 15.95\$
— SCAMPIS 15.95\$
Samedi 27 avril et dimanche 28 avril
du lundi 29 avril au vendredi 3 mai
TABLE D'HÔTE à partir de 5.95\$ à 9.95\$
417, St-Jacques Rés.: 845-0223

125 ans
MUSEE DES BEAUX ARTS
Exposition: **RÉTROSPECTIVE LEON GOLUB**
Jusqu'au 2 juin 1985
Une exposition saisissante qui dénonce avec
vigueur les abus du pouvoir dans la société
Conférence
L'Architecture de villégiature dans Charlevoix — des formes
nouvelles mais plus encore un concept moderne par
Philippe Dubé, conservateur invité
en collaboration avec le Musée McCord
Dimanche 28 avril, 15 h
Auditorium — Entrée libre
Musée des beaux-arts de Montréal
1379, rue Sherbrooke ouest (285-1600)
du mardi au dimanche, de 11 à 17 heures
et le jeudi, jusqu'à 21 heures.

GALERIE D'ART DE LA VALLÉE
Le peintre des
Québécoises
SERGE DUBREUIL
en exclusivité
Galerie des Monts
ST-SAUVEUR DES MONTS
sortie 60 de l'autoroute nord
face bureau touristique
1-514-227-4456
L'artiste sera présent
pour vous accueillir
Samedi 9 h à 17 h
Dimanche 12 h à 17 h

EXPOSITION
CHEFS-D'OEUVRE DE
JEAN ARP **ETROG** **MIRKO**
JORDI BONET **EMILIO GRECO** **HENRY MOORE**
SUZOR CÔTÉ **MANZU** **ODUD**
CAMPIGLI **MARINO MARINI** **PAOLOZZI**
CESAR **MINGUZZI** **RODIN**
Mardi au vendredi 9 h à 17 h 30, samedi 9 h à 17 h, fermé dimanche et lundi.
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

Le Silo Rouge
RESTAURANTS & BARS INC.
8255 boul. Taschereau,
Brossard
676-0306
SALLE DE RÉCEPTION
(50-100-150-200)
TRAITEURS
NOUS POUVONS ORGA-
NISER VOS BANQUETS A
DOMICILE
TABLE D'HÔTE
à partir de **\$6.95**
de
RIB STEAK
(1 lb)
de marque rouge
ASSIETTE DE
FRUITS DE MER
(comptoir de salades inclus)
\$9.95
Salle à manger, capacité
700 personnes
Musique et danse du
mercredi au dimanche soir
DIMANCHE
10h à 15h
GRAND BRUNCH
\$7.95
(comptoir de 50 piéds)
ENFANTS 1/2 prix
16h30 à 22h.
GRAND BUFFET
\$8.95
(50 piéds de comptoir)
ENFANTS 1/2 prix.

La Saulaie
Restaurant (des gourmets) Boucherville
Cuisine
française
Etablie depuis 1965
Sur les rives du Saint-Laurent
AMBIANCE CHALEUREUSE ET DÉTENDUE
Quelle que soit l'occasion à des prix raisonnables
TABLE D'HÔTE
MIDI 7,50\$ à 15,00\$ — SOIR 14,50\$ à 23,50\$
SALLES DE RÉCEPTION
Réservations: 655-5664 - 655-0434
1161, Marie-Victorin est, Boucherville

Restaurant Butch Bouchard
Le rôti de boeuf à son meilleur depuis 38 ans
présente
DE RETOUR GEORGES COULOMBE
Le vendredi, samedi dès 19h30
et le dimanche dès 19h.
pianiste-chanteur
NOUVEAU
FESTIVAL de FILET MIGNON \$13.95
repas complet
881, boul. de Maisonneuve est
Rés.: 527-1221
Métro Berri — sortie Place Dupuis

ARTS 85
Centre communautaire juif de Laval
du YM-YWHA & CCJ de Montréal
755, rue du Sablon, Chomedey, Laval
(514) 688-8961
VISITEZ NOTRE ONZIÈME
EXPOSITION ANNUELLE D'ART ET D'ARTISANAT
• samedi le 27 avril, à 20 h 30. Vernissage au vin et fromage.
Ouvert au public. Entrée: \$5.
• dimanche 28 avril, de 13 à 21 h. Entrée gratuite.
• lundi 29 avril, de 13 à 20 h. Entrée gratuite.

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
TABLE D'HÔTE
\$11.50
(forme
lundi)

MONTREAL

RESTAURANTS

Restaurant aux chutes de Richelieu



Gastronomie italienne et fruits de mer
Ouvert à l'année.

486, 1^{re} Rue, Richelieu
Tél.: (514) 658-6689
20 minutes de Montréal
Pont Champlain, autoroute des Cantons de l'Est #10, sortie 29 vers Richelieu ou route 112, vers Richelieu.

Brunch tous les dimanches

Restaurant O'DIRLADA

Pizza au four à bois
Fruits de mer et Brochettes

MAGNIFIQUE BRUNCH
dimanche de 11 h à 15 h.
avec RÔTI DE BOEUF

TABLE D'HÔTE tous les soirs

Diners d'affaires du lundi au vendredi

APPORTEZ VOTRE VIN!
Bienvenue aux groupes

Réservation au 522-3433
4218, de la Roche (près Rachel)

LE RESTAURANT DE FRUITS DE MER
LE PLUS ORIGINAL
POISSONNERIE

TOUS LES JOURS OU LE GOÛT ET LES PRIX VOUS PLAIRONT...

DÎNER 1 1/4 lb de HOMARD FRAIS \$7.99

A VOUS AU PRIX D'AUTREFOIS

SAMEDI: 1/2 lb de crevettes décorées
DIMANCHE: Assiette des Maritimes
LUNDI: Pattes de crabe Queen à volonté
MARDI: L'Assiette des sept mers
MERCREDI: Assiette du capitaine
JEUDI: Brochette de crevettes géantes
VENDREDI: Brochette, pétoncles et crevettes

«SOUPE-TÔT»
De 17 h à 18 h 30
SURF & TURF
(5 onces filet mignon et 3 scampi)
ou DÎNER DE SCAMPI

1498, STANLEY 842-1964

Papa Carlo
FINE CUISINE ITALIENNE ET FRANÇAISE

Ouvert midi et soir

FÊTE DES MÈRES
DIMANCHE 12 MAI de 11 h à 15 h
Fleur à chaque dame

SUPER BRUNCH
À L'ITALIENNE 14\$

Enfants en dessous de 12 ans 1/2 PRIX

Les salades: tomates - fenilles - macédoine de légumes - haricots - pommes de terre - choux et carottes - betteraves - fenouil - pois chiche

Les fruits de mer en salade: crevettes, saumon - calmars et seiches

Les pâtes: rigatoni bolognaise - lasagne - penne arrabiato

Les viandes: cuisse de bœuf rotie - sauce et légumes sautés - boulettes napolitaines - poulet cacciatore - emme de veau à la crème

Les charcuteries et viandes froides: jambon - salami - mortadelle - roti de porc froid - langue - capicola

Les desserts: salade de fruits - tarte et gâteaux maison - parfaits - glaces

À partir de 17 h - Nette carte et nos différentes tables d'hôte de et toujours 1/2 prix pour les enfants

Reservez dès maintenant 388-9594
220, boul. Crémazie ouest (sortie St-Laurent de Métropolitain)

Ouvert tous les samedis et dimanches des 17 h

La Baleinière

Dîner dansant à notre salle Le Harpon
Vendredi, samedi, dimanche
Mangez au son de la musique de Carlos et Carmita
Mercredi au dimanche

ENTRÉE: Escargots à la bourguignonne ou soupe à l'oignon gratinée ou cocktail de crevettes de Matane ou moules à la marinière ou coquille St-Jacques, inclus salade verte.

L'ASSIETTE DU PÊCHEUR BOUQUETIÈRE (1 homard, crevettes, pattes de crabs, langoustines, pétoncles, moules et ail et flier de sole) 17.95\$

CHATEAUBRIAND BOUQUETIÈRE

LE SURF'N TURF (Langoustines, pattes de crabs, filet mignon grillé servi avec riz pilaf et beurre à l'ail) 18.95\$

L'ASSIETTE DE LANGOUSTINES avec riz pilaf et beurre à l'ail

L'ASSIETTE COMBINÉE de langoustines et de cuisses de grenouilles

L'ENTRÉE CÔTE SAUCE AU POIVRE BOUQUETIÈRE

INCLUANT: CAFÉ ESPAGNOL OU CHOIX DE DIGESTIFS

LANGOUSTINES ET CUISSSES DE GRENOUILLES À VOLONTÉ
Soupe à l'oignon gratinée ou coquille St-Jacques, salade verte

Gâteau d'anniversaire offert par la maison sur réservation

5860, boul. LÉGER, MONTREAL-NORD (coin Lacordaire) Stationnement gratuit

Principales cartes de crédit acceptées 324-2900

Ouvert dimanche au jeudi 16h à minuit. Vendredi et samedi 16h à 1h.

RESTAURANT
NAPOLÉON
vous suggère
FONDUE CHINOISE
pour 2 \$17.00
«À VOLONTÉ»

accompagné de notre tout nouveau
«COMPTOIR À SALADE»
disponible avec tous nos repas!

1694 est, Ste-Catherine
coin Papineau
RÉS.: 523-2105
STATIONNEMENT GRATUIT À L'ARRIÈRE

Lanni

SOUPER DANSANT avec JOSE MARIA Organiste-chanteur Du mercredi au dimanche

SUPER SPÉCIAL 10 LANGOUSTINES DU CHEF ou \$9.95

BRÔCHETTE DE FILET MIGNON (entrée, café et dessert non inclus) pour \$9.95

SPECIALS POUR LE MOIS D'AVRIL
Les Entrées: Coquilles St-Jacques ou escargots à l'ail ou «Lanni» ou soupe du jour

Les Assiettes Principales
• SURF & TURF \$18.95 • SCALLOPINI DE VEAU GRAND LUCAS \$14.95
• ASSIETTE DE FRUITS DE MER \$20.95 • SCALLOPINI DE VEAU PARMIGIANA \$14.95
• CUISSSES DE GRENOUILLES \$13.95

Desserts: crème caramélisée ou coupe de fruits frais
Gâteau d'anniversaire offert par la maison sur réservations

SALLES DE RÉCEPTIONS
RÉSERVATIONS: 521-0194 - 527-8313
RESTAURANT LANNI
3132 EST, SHERBROOKE

Aladin

FIESTA DU CHEF

Coquille de fruits de mer
veau parmesan
filet mignon
crevettes
langoustines grillées

\$19.95

Tous les mercredis, soirée des dames
DU LUNDI AU SAMEDI
TABLE D'HÔTE \$10.95 et plus

DIMANCHE MENU FAMILIAL AVEC CÔTE DE BOEUF ROTIE

MERCREDI, VENDREDI
SAMEDI SOIR
DÎNER DANSANT

6255 OUEST, BOUL. GOUIN RÉS.: 336-7770

BROCHETTERIE MYKONOS

Pas besoin de faire un vol de 8 heures pour apprécier la merveilleuse cuisine et l'hospitalité de Mykonos...

Chez vous, au cœur de la ville, se trouve un merveilleux restaurant grec qui offre de délicieux hors-d'œuvre (pikila) chauds et froids, des feuilletés aux épinards et au fromage, du poisson frais, des brochettes tendres, de la moussaka et des desserts succulents. Ce sont des recettes typiques de Mykonos et elles sont préparées avec amour.

• Cadre agréable et atmosphère détendue •

SPECIAL SOUPE-TÔT Lun.-Mar.-Jeu. de 15 h à 18 h 30
Vend.-Sam. de 15 h à 17 h
SUPER SPÉCIAL \$9.99
Choix de plat principal sur notre menu à la carte incluant: soupe, café et dessert

BRUNCH \$9.95
Dimanche de 11 h 30 à 16 h
Enfants de 12 ans et moins 1/2 prix (brunch seulement)

APPORTEZ VOTRE VIN
Spéciaux sur MENU DU JOUR
5828, rue Sherbrooke ouest
angle Melrose
Réservations: 489-3711
Ouvert du lundi au dimanche de 11 h 30 à minuit
Capacité 400 personnes

BRUNCH DU DIMANCHE
Choix spécial 8.95\$
Enfant 50%

Le Relais Terriapin

LE RESTAURANT CENTENAIRE DE LA RIVE SUD
Une cuisine par excellence

Buffet VEN.-SAM.-DIM. soir à volonté
RÔTI DE BOEUF ET FRUITS DE MER 12.95\$
avec sauce au vin blanc

LA TERRASSE EST MAINTENANT OUVERTE...

NOUS ACCEPTONS LES RÉSERVATIONS POUR LE BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES 12.95\$

Réservation: 677-6378
295 ouest, rue Saint-Charles, Longueuil
PRINCIPALES CARTES DE CRÉDIT ACCEPTÉES
VASTE STATIONNEMENT

Rotisserie BAR-B-Q
Au Poulet Doré
STEAKS \$5.95
marque rouge (150 g approx)

340 est, rue Sainte-Catherine
près Saint-Denis
288-2441

Restaurant - Livraison - Comptoir - Permis complet
Ouvert 11 à 3 am. Dim. 11 à 2 am.

Cuisine italienne classique
ristorante PAPPAGALLO

SPÉCIAL du lundi au samedi
— Sole de Douvres (ou)
— Crevettes provençales (ou)
— Veau parmigiana
incluant: potage ou salade, gâteau et café \$9.95

SPÉCIAL DU DIMANCHE SOIR
CÔTE DE BOEUF AU JUS \$10.50
incluant: potage, gâteau et café

TABLE D'HÔTE TOUTS LES SOIRS
Diners d'affaires du lun. au ven.

Réservations: 334-6221
11811, boul. Laurentien (nord Henri-Bourassa)
Lun. au ven. 11h30 à minuit — Sam. et dim. 17h à minuit.
Stationnement gratuit

Directement d'Italie
Orsini

Cuisine Italienne Classique
L'ENDROIT IDEAL POUR UNE SOIRÉE ROMANTIQUE
«Pianiste pour vous divertir»

SPÉCIAL D'OUVERTURE 9.95\$
Homard à la Orsini

APPORTEZ VOTRE VIN!
Ouvert du mardi au dimanche de 17h à minuit.
Nous regrettons, les cartes de crédit ne sont pas acceptées pour l'instant
Réservation nécessaire
5318, av. du Parc
270-6887

Le Reine Elizabeth

TOUS LES DIMANCHES
le BRUNCH du BEAVER CLUB

LE BRUNCH DES BRUNCHES
Une avalanche de spécialités signées Edward Mérand
\$17.75

Moitié prix pour enfants de moins de 10 ans
2 services 11h et 13h30

Réservations:
861-4511, postes 2227, 2228, 2230

Le Reine Elizabeth
Hôtels CN

La Goélette
8551, boul. St-Laurent (près du boul. Métropolitain) 388-8393

Tout nouveau, tout beau
Nos rénovations sont terminées
Nouveau décor, nouvelle atmosphère
mais les prix toujours raisonnables.

Spécial de réouverture
un vrai festin pour 2
incluant:
1 bouteille de vin importé de France, salade César ou soupe aux palourdes, 2 assiettes du capitaine comprenant: 1/2 homard, langoustines, crevettes et cuisses de grenouilles. Café ou thé.
Seulement 35.00\$ pour 2

Nous désirons remercier M. Paul Roy, designer, et M. Nick, président de la compagnie Nouvelle Méthode Construction, pour avoir réalisé ce magnifique projet.

Casa FERNANDEZ

Cuisine italienne recherchée
Cellier enrichi de grands crus d'Italie

Repas d'affaires
Table d'hôte tous les soirs
Relâche le dimanche

50 est, rue JARRY
près de Saint-Laurent
Réservations:
(514) 381-9850

Vita

Y'a de la joie au VITA
11 h à 30
14 h à 30

Brunch musical du dimanche 9.95 \$

SERGE BROUSSEAU
SOLANGE ROCHAS
CLAUDE EDMOND

Soirées musicales les vendredis, samedi et dimanche
Pianiste-chanteur les jeudis soirs

Spécial semaine excepté le samedi
Assiette du pêcheur 11.95\$
Langoustines et filet mignon 11.95\$
Cuisisses de grenouilles à la provençale 7.95\$
Brochette de filet mignon 7.95\$
Filet de sole provençale 5.95\$

Samedi menu table d'hôte

Restaurant - Piano Bar - Salles de réception
10 714 Boul. Pie IX, Montréal-Nord 321-2340

FORMIDABLE! Le BRUNCH «à volonté»
chez **PAPA DAN'S**
Dimanche de 11 h à 15 h
\$12.95 enfants moins de 10 ans: 1/2 PRIX

CHOIX DE PLATS CHAUDS

incluant: notre volumineux comptoir à salades avec moules, crevettes et poissons fumés, jus et fruits frais. Sans oublier notre fantastique coin à desserts. Café ou thé.

PLACE BONAVENTURE
RÉS.: 878-4569
Stationnement intérieur disponible

Une tradition montréalaise depuis 1938
Moishes
Le meilleur bifteck au monde

- Bifteck de Côte Junior 14 onces \$13.75
- Saumon frais au four \$13.25
- Sole de Douvres au four ou grillée \$15.75
- Poulet grillé sur charbon de bois \$10.00
- Filet de veau grillé sur charbon de bois (sauce aux champignons légèrement arrosée de vin) \$14.50

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

Repas complet du midi de \$9 à \$11.50

Stationnement gratuit - 3961 Saint-Laurent
845-1696 845-3509

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, poissons, fruits de mer, salades et charcuterie assortie, amuse-gueule chauds, desserts maison, café et plus encore.

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 27 avril au 3 mai.

SUPER SPÉCIAL CETTE SEMAINE
RIGATONI

Du 27 avril au 3 mai: Savourez ce délicieux plat à prix spécial, également offerts en plats à emporter.

RÉSERVEZ POUR NOS BUFFETS SPÉCIAUX DE LA FÊTE DES MÈRES

13.95\$ sam. et dim. soir
9.95\$ Ord.: 14.95\$ *Marque déposée N.B.: La Panarda* sera servie les dimanches à compter de 11 h.
385\$ Ord.: 5.65\$

FINE CUISINE ITALIENNE ET FRUITS DE MER
SPÉCIAL DU MOIS
CUISSSES DE GRENOUILLES à la Provençale \$8.95
incluant salade César

TABLE D'HÔTE TOUTS LES SOIRS
Gâteau d'anniversaire offert par la maison sur réservation

DINERS D'AFFAIRES du lun. au vend. à partir de 14.95

Après le jour

Tous les dim. lun. mar. mer. jeudi. Vendredi (KIR) GRATUIT offert par la maison avec repas. Table d'hôte.

RÉS.: 527-4141
901, rue Rachel Est
Facilités pour groupe - Cartes de crédit acceptées

RESTAURANTS

Du vin, en dépit de la guerre

DU VIN

Jacques Benoit

Malgré la guerre qui ravage le Liban depuis dix années, et dont il parle avec une certaine réticence, Serge Hochar n'a jamais cessé d'y faire du vin, dont le Château Musar connu dans plusieurs pays.

« Nous n'avons pas fait toute-fois le millésime 76, ni le 81, à cause de la guerre, racontait-il cette semaine au cours d'une interview à LA PRESSE, à l'occasion de son passage à Montréal.

« En 1976, les combats étaient à leur paroxysme.

« En 81, ce sont des problèmes de transport qui se sont posés. Les contrôles sur les routes prenaient alors trois, quatre, parfois cinq jours, et les raisins avaient commencé à fermenter dans les camions quand ceux-ci sont arrivés à la cave.

Plus tôt, en 1982, il lui fallait laisser à l'abandon une parcelle de vignoble de dix hectares (24 acres), celle-ci se trouvant dans le no man's land séparant les troupes israéliennes et syriennes, dans la plaine de la Bekaa.

En dépit de tout cela, et avec un acharnement qui l'honore et qui lui valut d'être proclamé homme de l'année l'an dernier par la revue vinicole anglaise « Decanter... en dépit de tout cela, il fait du vin, et en bonne quantité.

« Depuis la guerre, notre production est d'environ 600 000 bouteil-

les par année. Auparavant, nous en faisons un million. »

Avant le Christ

Le Liban est un petit pays, long d'environ deux cents kilomètres et dont la largeur ne dépasse jamais une cinquantaine de kilomètres. Son climat est une douceur exceptionnelle.

« Il est beaucoup plus tempéré que celui de la Californie. Là où sont nos installations, la température moyenne va en hiver de cinq à 15 degrés, et en été de 20 à 25. En moyenne, Bordeaux est plus chaud l'été, j'y ai passé deux étés, et j'y ai vu des 33 degrés. »

On faisait déjà du vin dans la région devenue le Liban quatre mille ans avant le Christ. « Josué, dans la bible, parle des vins produits dans la région, et les Egyptiens en buvaient. »

Aujourd'hui, la guerre rend impossible depuis une décennie l'accumulation de statistiques, de sorte que plus personne ne sait combien les quatre ou cinq propriétaires-récoltants du pays produisent de vin ensemble.

« Je dirais peut-être dans les 40 000 hectolitres (environ cinq millions et demi de bouteilles), ce qui est trois fois rien et représente trois ou quatre p. cent de la production de raisins. Une bonne partie du vignoble est utilisé pour faire de l'arak, un alcool de raisin qui est la boisson nationale », précise-t-il.

L'entreprise vinicole qu'il dirige avec son frère, Ronald, fut fondée en 1930 par leur père, Gaston Hochar, qui fit son premier vin en 1933.

La cave de vinification et les chais où vieillissent les bouteil-



Serge Hochar dégustant ses vins

Photo Denis Courville, LA PRESSE

les sont situées à une vingtaine de kilomètres au nord de Beyrouth, à flanc de coteau, dans le village de Ghazir jusqu'ici épargné par la guerre. Les installations dominent la baie de Jounieh, « de toute beauté », dit-il.

À quelque 80 kilomètres de la cave, au sud-est, dans la plaine de la Bekaa, se trouvent les 130 hectares du vignoble (312 acres).

Les principales variétés de raisins plantées sont des cépages rouges, Cabernet-Sauvignon et Cinsault (une variété originaire de la vallée du Rhône), environ moitié moitié, introduites au Liban à compter du moment où le pays fut plus ou moins gouverné par la France, sous mandat français, disait-on, en 1920. « Ce sont les variétés qui donnent les meilleurs résultats. Mais nous avons aussi un peu de Syrrah, un peu de Pinot Noir, puis une certaine quantité de cépages blancs, surtout du Sauvignon et du Chardonnay. »

Une curiosité de ces vignes, ce qui est un phénomène rarissime, est que les différentes variétés sont mêlées.

« Il peut y avoir dans un rang dix ou 15 pieds de Cabernet-Sauvignon, puis du Cinsault, cela alterne. Mais j'avoue que je n'ai jamais pu savoir pourquoi. »

La vinification

Diplômé de l'École d'œnologie de Bordeaux, il s'occupe de l'élaboration des vins, avec un autre œnologue, alors que son frère Ronald est responsable du marketing et de la vente des vins au pays même.

À Bordeaux, comme on sait, les raisins de chaque variété

sont vinifiés séparément. C'est seulement après leur transformation en vins qu'on assemble ceux-ci.

Serge Hochar, lui, à cause entre autres, bien sûr, de la situation particulière du vignoble où les cépages sont confondus, Serge Hochar vinifie ensemble tous ses raisins rouges.

Résultat, les proportions de chaque variété entrant dans la composition des vins peuvent varier d'année en année, selon que telle variété a plus ou moins produit, au gré des conditions climatiques. Ses vins, dit-on, peuvent à cause de cela changer sensiblement de caractère d'une année à l'autre.

« Nous produisons trois vins. Du blanc, soit environ 20 p. cent de notre production, qui n'est vendu qu'au Liban, puis deux rouges. D'abord la Cuvée Musar, puis notre meilleur vin, le Château Musar. »

Vendue aussi seulement au Liban, la Cuvée ne vieillit pas en fûts de bois et est un vin prêt à boire assez rapidement.

Le Château, lui, passe en moyenne dans les neuf à 15 mois en petits fûts de chêne français, de 225 litres, et est vendu un peu partout dans le monde: Grande-Bretagne, États-Unis, France, Suède, Hollande, etc. et le sera sous peu, dit-il, dans neuf provinces canadiennes, sauf le Québec.

« Notre blanc est fait avec un mélange de Sauvignon et de Chardonnay. Je me refuse à faire des vins à cépage unique, les mélanges apportent une dimension particulière au goût des vins », dit-il.

Le meilleur rôti de boeuf en ville

Chez **la Mère Martin**

Le restaurant des Montréalais depuis 1861

Cette semaine
SUPERBE ASSIETTE COMBINÉE \$11.95

RÔTI de boeuf ou veau et Cuissons de grenouilles servis sur riz avec choix de potage du jour ou poire, ou salade verte, légumes du jour, choix de desserts et café.

En plus de notre incomparable TABLE D'HÔTE
MIDI de \$3.65 à \$11.95 — SOIR de \$7.95 à \$17.95

SOUPER DANSANT les Vend., Sam., Dim.

Salles de réceptions (20 à 200) disponibles
Stationnement privé gratuit

990 ST-ANTOINE (coin Mansfield) 866-3461

« Là où l'on se croit chez soi »

Restaurant-Brochetterie
Le Jardin de Puits

Grande terrasse ouverte

Prenez 2 repas identiques pour le prix de 1

SPÉCIAUX DE MAI débutant samedi (jour et nuit)

- Filet mignon \$16.13
- Brochette de poulet \$13.13
- Assiette 2 souvlakis \$10.13

soupe, café et dessert inclus

180 est, Villeneuve 849-0555

Apportez votre vin — Stationnement facile

LA MAISON DE L'ORIENT

HANCHON

10236 LAJEUNESSE
angle FLEURY, Montréal

Pour les connaisseurs en cuisine orientale
BAR SALON — BOISSONS TROPICALES — RÉCEPTIONS
CHOIX DE VINS

RÉSERVATIONS 388-9291

MAINTENANT OUVERT À LAVAL

Afin de mieux vous servir

LA CASA GRECQUE

au 1459, boul. St-Martin ouest
Réservations: 663-1031-39
(Dépanneur à côté du restaurant)
Au plaisir de vous voir!

Au Bourassa

TABLE D'HÔTE D'AVRIL 1985

ENTRÉE AU CHOIX: coquille St-Jacques, escargots à la bourguignonne, soupe à l'oignon gratinée, cocktail de crevettes de Matane.

ENTRETIENS: la salade verte

PLAT DE RÉSISTANCE AU CHOIX

L'assiette du pêcheur bouquetière
Les langoustines à la provençale 17.95\$
Le châteaubriand bouquetière

L'assiette combinée de cuisses de grenouilles et langoustines provençales 16.95\$

L'entrecôte aux poivres
La brochette de filet sur un lit de riz
Café espagnol vous est offert avec chaque repas

6150, boul. Henri-Bourassa, Montréal-Nord
Réservations: 322-8780 — 325-0718
Stationnement facile et gratuit

La Rivière Des Parfums

CUISINE VIETNAMIENNE AUTHENTIQUE

SPÉCIALITÉS: Brochettes CREVETTES, boeuf, porc, poulet

FONDUES VIETNAMIENNES

Dégustez nos choix de «GRANDS SPÉCIAUX»
PRIX EXCELLENTS, confort et ambiance très agréable!

243, av. Mont-Royal ouest
Rés.: 849-8435

(coin Jeanne-Mance)
Tous les jours de 17 h à 23 h. Lun., mar., jeu., ven. de 11 h 30 à 14 h 30

四川樓 Restaurant

SZECHUAN

LE RENDEZ-VOUS DES GOURMETS
QUI ADORENT LES DÉLICES D'UNE EXCELLENTE CUISINE CHINOISE.

Dîner d'affaires du lundi au vendredi de 11 h à 15 h.

Ouvert tous les soirs de 17 h à 23 h.

400, rue Notre-Dame ouest (près de la rue McGill)
Rés.: 844-4456-7

LA CASA GRECQUE

2 POUR 1
SUPER SPECIAL SEULEMENT LE MIDI

de 11 h a.m. à 5 h p.m. du lundi au vendredi
de 11 h a.m. à 4 h p.m. le samedi et le dimanche.
Inclus: soupe du jour, salade, patates rôties, riz, dessert, le ou café.

- Brochette de filet mignon \$12.95
- Scallopini de veau «Marsala» \$8.95
- Médailon de filet mignon \$11.95
- Brochette de filet de sole \$10.95
- Médailon de boeuf (saute avec bacon, plus champignons sautés) \$7.95
- Filet de poulet (grillé) à l'origan \$9.95

APPORTEZ VOTRE VIN (chez nous, c'est comme chez vous)
DÉPANNEUR EN FACE
Choix de vins rouges et blancs, vin blanc froid
Capacité de 500 personnes

200 est, rue Prince-Arthur (coin av. de l'Hôtel-de-Ville)
Réservations: 842-6098 843-5258

À BOUCHERVILLE Restaurant

aux Trois Lucarnes

SPÉCIAL TOUS LES JOURS

Soupe à l'oignon gratinée
salade César,
assiette de langoustines,
30 morceaux par personne,
OU steak au poivre
OU Filet de dorade amandine
Dessert, thé ou café
1 litre de vin maison (inclus)

*Essayez nos célèbres Rambi... et pour \$1 de plus, apportez votre verre.

POUR DEUX \$42.95

DINER D'AFFAIRES «CÔTE DE BOEUF AU JUS» \$11.95 repas complet

391, boulevard Mortagne Rés.: 655-1834
(Tunnel Louis-H.-Lafontaine, sortie 92, jusqu'au 391, boulevard Mortagne)
Salle de réception disponible (60 personnes)

vend. sam. dim. (soirée lyrique avec)

LOUISE et ERIK

LE CIEL BLEU DE MYCONOS

Brochette - Fruits de mer et steak
Table d'hôte de 6.95 à 13.95

1989, Autoroute 440 Laval (coin Le Corbusier)
Tél.: 687-6661 ou 6663 Grand stationnement gratuit

N'oubliez pas la fête des mères

Le Pichet

FONDUE CHINOISE «À volonté» \$13.75

TABLE D'HÔTE EXCLUSIVE à partir de \$15.75

OFFRE SENSATIONNELLE CERTIFICATS CADEAUX d'une valeur de \$5.00 avec un repas de \$20 et plus par personne

Valide tous les vendredis et samedis

2155, rue MACKAY (une rue à l'est de Guy)
Cuisine française recherchée

Réservation 845-9461
DIMANCHE FERME

Pour une soirée qui sort de l'ordinaire

KLONDIKE

LA GRILLADERIE
METROPOLITAIN ET CÔTE-DE-LIESSE
Première sortie à l'ouest du rond point Des arde

DIMANCHE BRUNCH BUFFET À VOLONTÉ 9.95\$ 11 h à 15 h
Enfants de moins de 8 ans, GRATUIT

Venez célébrer votre fête chez nous
Dîner dansant avec musiciens

Table d'hôte à partir de 8.45\$
Poissons frais de la mer 9.95\$
Dîner d'affaires à partir de 9.95\$
Dîner dansant avec orchestre von. et sam. soir
Salle de réceptions pour toute occasion de 25 à 175 pers.

RESERVATION 744-5841
STATIONNEMENT GRATUIT

Le Jardin de Paxos

La première Brochetterie sur la rue Duluth

SPÉCIAL 7e ANNIVERSAIRE jusqu'au 28 avril
GRATUIT
Entrée, dessert et café

du lundi au vendredi de midi à 18 h et samedi et dimanche de midi à 17h.

APPORTEZ VOTRE VIN
521, Duluth est (midi à minuit) Rés.: 521-4206

- Brochette de poulet (créateur de cette brochette)
- Brochette Shish-Kebab
- Calmars frits

Inclus: salade avec vinaigrette authentique et patates.

DULUTH METRO SHERBROOKE RUE SHERBROOKE

A MARITIME

FRUITS DE MER ET GRILLADES

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

Ouvert 7 jours de 17h à la fermeture

SPÉCIAUX INCROYABLES! AU MARITIME SEULEMENT

SPÉCIAL DU LUNDI **HOMARD FRAIS 1 1/2 lb \$6.99**

SPÉCIAL DU MARDI **PATTES DE CRABES «Queen» ou CREVETTES «À volonté» \$7.99** par personne

MER. D'ŒUVRE DE SCAMPI
JEU. GRILLE DU RIVAGE
VEN. BROCHETTE DE CREVETTES GÉANTES
SAM. CREVETTES À L'AIL
DIM. PÉTANQUES DIGBY

\$7.99 par personne

DÉLICIEUX BRUNCH
Dimanche de 11h à 15h
Café et fruit
enfant 1/2 prix
âge de 10% de rabais

SPÉCIAL POUR SOUPE-TÔT
Lun. au ven. de 17h à 18h30
DINER DE SCAMPI \$7.99 par personne

HAPPY HOUR
de lundi au vendredi
des 15h

10500, BOUL. GOUIN OUEST
STATIONNEMENT GRATUIT 685-2863

Dans le VIEUX MONTRÉAL

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

TOUS LES DIMANCHES BUFFETS CHAUD ET FROID À VOLONTÉ

11h30 à 18h00 FANTASTIQUE BRUNCH-BUFFET 9.50\$
18h00 à 20h30 SUPERBU BUFFET DE LA MARINE 9.50\$

Stationnement gratuit tous les soirs après 18 h 00 et le dimanche toute la journée

Auberge la Belle Poule
406, rue Saint-Sulpice. (coin Saint-Paul)
Vieux Montréal

Réservations: 288-7770

SUPER SPÉCIAL DE SCAMPI

- Super SCAMPI grillés au beurre à l'ail
- Super SCAMPI et entrecôte grillée
- Super SCAMPI et coquille St-Jacques
- Super SCAMPI et médaillon de filet
- Super SCAMPI et cuisses de grenouilles

AU CHOIX **12.95\$** PAR PERS.

CUISSES DE GRENOUILLES servies sur un lit de riz \$11.95

Avec naturellement le plus grand et le meilleur comptoir de fruits frais et de salade, 70 items à volonté et pain frais maison que l'on puisse trouver à Montréal.

Servi à compter de 17h tous les jours. Autres menus table d'hôte offerts chaque jour!
Offre valide tout le mois d'avril

La Diligence

Jean-Talon et Décarie - 731-7771
Métro Namur

Vaste stationnement gratuit - Principales cartes de crédit acceptées

Plus de 25 ans de fine cuisine

RESTAURANTS

RUE ST-LAURENT EN-BAS

Là où le poisson cru fait courir le monde

Les pôles d'attraction nous font «courir» pour le moment vers St-Laurent pour ce qui est des lieux, vers le poisson cru pour ce qui est du détail dans la spécialité. Qui ne sait pas ce que devient St-Laurent en-haut n'est

en haut de St-Laurent. Et voilà que le plus design des restaurants japonais de Montréal est en train de se tailler une grande place dans un tout petit local de St-Laurent en-bas.

Au sud de l'avenue des Pins la grande artère a beaucoup plus de difficulté à secouer ses attaches qu'au nord de Laurier. C'est pourtant là que le Sushi-Bar s'est installé. Coincée entre Les 4 Frères et un restaurant récemment rénové la façade se remarque comme une tache noire sans attrait particulier. La porte poussée, c'est le coup de théâtre. Ce restaurant s'inscrira certainement à la tête des plus beaux décors de la métropole. C'est une transformation spectaculaire en noir étincelant d'un local obscur. Laqué, chromé, brillant, sobre et somptueux, animé et si-

lencieux, bien découpé et bien ordonné, et si occupé qu'il faut prendre la précaution de faire une réservation.

Miso
Samashi
Sushi (14 morceaux)
Sashimi (7 morceaux)
Desserts
Menu pour deux, sans vin (bière ou saké), avant taxe et service: \$42.45

Tout l'intérêt vient évidemment du bar. Alors que les autres restaurants japonais de la métropole, qui servent eux aussi le poisson cru depuis longtemps, intègrent ce comptoir spécialisé dans l'ensemble du restaurant, le Sushi-Bar en fait son point de mire. Une rangée de tabouret et

bordent pour ceux qui veulent être à l'orchestre, doublée d'une rangée de tabourets et de tables perchés pour ceux qui choisissent le balcon. Sur sur un autre plan tables et chaises sont un peu comme au poulailler de cette sorte de salle de spectacle. Mais, de toute façon, tout le monde peut suivre le travail des cuisiniers qui coupent et découpent, s'affairent en ayant conscience qu'on les regarde. Et qu'on les entend quand ils poussent ces cris gutturaux pour avertir que la commande est prête.

Le bar est évidemment la meilleure place à réserver. Pour le spectacle mais surtout pour le plaisir de ce que l'on mange. Pour que le poisson cru puisse être apprécié, et tout le plaisir d'un bar sushi tient à ce détail

important, il faut qu'il soit dégusté au moment précis où il quitte le couteau de celui qui le prépare. Les sushi et sashimi servis dans le grand périmètre de la salle sont présentés sur assiette avec tout le soin voulu. Les morceaux sont beaux, coupés en languettes, en carrés, roulés, enroulés ou étendus, blancs, rouges, roses ou nacrés, mais lorsque l'on attaque le huitième, ou le quatorzième morceau, la température du poisson s'est ajustée sur celle de la salle, et le charme s'est évanoui.

que petit morceau de poisson cru. Quelques plats sont inscrits à la carte. Ceux qui veulent faire précéder cette dégustation de chair froide d'un point chaud choisiront avec bonheur l'une des deux soupes proposées, servies dans un petit bol couvert, au bouillon léger et savoureux. Au dessert, la crème glacée aux fèves rouges est étonnante de saveur, mais servie en bien trop grande quantité sous sa crème fouettée.

Le service est gentiment fait, avec beaucoup de bonne volonté, mais il est encore lent et un peu hésitant. Le personnel en salle n'est pas japonais.

SUSHI-BAR
3711 St-Laurent
845-2887

FRANÇOISE KAYLER

vraiment pas dans le coup. Et qui n'a pas goûté, pour y revenir, au sushi, ne mérite à peine qu'on l'écoute. Montréal est certainement en train de devenir une capitale gastronomique. Les grands courants de la mode peuvent trouver chez nous des papilles attentives qui accrochent ce qui arrive de Los Angeles, ou de New York, ou de Toronto. C'est ainsi que passant par des circuits détournés la nouvelle cuisine italienne a fait son apparition

Chateau Madrid
Viva
Nos fêtes notre 25^e anniversaire et offrons un nouveau menu spécial
\$25 seulement pour 2, repas complet
• Salade du jardin ou consommé aux herbes
• Solpicon de crevettes (sauce aux fruits de mer) ou entrecôte grillée (à la royale)
• Gâteau moka ou flan au rhum
• Café ou thé et une coupe de champagne.
Pourquoi ne pas combiner notre fête avec la vôtre? — anniversaire ou occasion spéciale — Erilho Gill vous fera la soirée en interprétant vos méthodes favorites.
Table d'hôte à partir de \$12.95
Notre cuisine est ouverte jusqu'à 1 heure du matin
RESERVEZ SANS TARDER POUR LA FÊTE DES MÈRES, POUR LE BRUNCH OU LE SOUPER AVEC SPECTACLE DE FLAMENCO
1177, rue de la Montagne
1 coin de rue à l'ouest de l'Hotel Sheraton
Réservation: 861-3710

RESTAURANT LA MER À BOIRE
TABLE D'HÔTE
Midi à partir \$5.25
Soir à partir \$9.95
429, ST-VINCENT
Rés.: 397-9610
Salle de réception disponible

Restaurant Sancho Pansa
CUISINE ESPAGNOLE ET FRANÇAISE
FESTIVAL DE MOULES
Menu complet
\$7.95
OUVERT LES DIMANCHES
3458 Av. du Parc
près de Milton
844-0558

Restaurant "LES FILLES DU ROY"
Vieux Montréal
BUFFET DU LUNDI AU VENDREDI DE 11h30 à 14h30
Notre service de 10h30 à 12h45
2e service à partir de 13h
BRUNCH SPÉCIAL de la Fête des Mères \$14.25
TABLE D'HÔTE MIDI ET SOIR
Notre fameux **BRUNCH QUÉBÉCOIS DIMANCHE DES 11h** (avec musicien) à \$14.95
Rés.: 849-3535
415, rue Bonsecours
Stationnement gratuit

Chalris
Cuisine Française et Espagnole
Gagnant de 8 médailles au dernier grand salon culinaire.
FESTIVAL DE BROCHETTES
repas complet \$6.95
TABLE D'HÔTE \$9.75 à partir de
1639, St-Hubert
Rés.: 523-0053

brochetteria
La meilleure brochette en ville!
Table d'hôte tous les soirs
Dîner d'affaires à partir de \$3.95
4501 St-Denis — 842-2696
Métro Mont-Royal
Cuisine d'anniversaire pour toutes les occasions offert par la maison

DELHI Woodlands RESTAURANT CUISINE INDIENNE
VÉGÉTARIENNE NON VÉGÉTARIENNE
BUFFET DU SAMEDI 9.95\$ BRUNCH DU DIMANCHE 7.95\$
Stationnement gratuit Montréal
6675, chemin de la Côte-des-Neiges 340-9292

Restaurant visages
SPECIAL POUR 2 COUSCOUS ROYAL \$32.00
soupe, salade César, entre-côte dijonnaise, filet ou café, dessert maison
Bouteille de vin
Sur réservation au 849-4205
2140, rue de la Montagne
Ouvert du lundi au samedi des 16 h

Assiette au Boeuf
1220, rue Crescent, Montréal
Rés.: 866-7454
Table d'hôte à partir de 9,90\$
Dîner d'affaires à partir de 4,90\$ (menu complet)
Vaste choix à la carte
Boeuf, veau de lait, agneau de la meilleure qualité
Poisson et fruits de mer
RESERVEZ POUR LA FÊTE DES MÈRES
Ouvert samedi et dimanche des 17 h

lo Stivale d'oro
Fine cuisine italienne
2150, rue de la Montagne
Réservations: 844-8714
Ouvert dimanche de 16 heures à 22 heures

La Vigna
Restaurant - Gastronomie Italienne
2045 Crescent tél.: (514)288-2532

la Veranda RISTORANTE ITALIANO
TOUT NOUVEAU!!!
TABLE D'HÔTE les mardis et mercredis 2 pour 1
ET TOUJOURS NOTRE SOUPER POUR DEUX \$37.50 seulement
Entrée: Salade César ou Escargot à la Romana.
Plat principal: Crevettes et pince de crabe maison avec moules au vin blanc et pasta aux polourdes
OU Filet mignon sauce au prosciutto avec escalope de veau printanier.
Dessert et café ou thé — PLUS...
UNE BOUTEILLE DE VIN Valpolicella ou Frascati Accordéoniste du jeudi au dimanche.
TABLE D'HÔTE - DÎNER D'AFFAIRES
6088, Sherbrooke Est Rés.: 255-2958
Métro Cadillac - Édifice Centre Buffet Antique 255-2922

Brochetterie les Obviers
VENDREDI ET SAMEDI
Terre & Mer * Surf & Turf *
• Filet mignon, délicieuses crevettes et pinces de crabe accompagnés de riz, salade et brocoli.
Tournedos * sauce du chef *
• Pommes de terre au four, brocoli et salade
Menu variant entre \$6.95 et \$11.95
Apportez votre vin
Réservez maintenant: 525-9703
1393, boul. Dorchester est
Face à la maison Radio-Canada
Fermé le dimanche

RELAI GASTRONOMIQUE la Bergerie DE LA MARIAGE
CUISINE NOUVELLE
Votre hôte RENE BERGÉ vous invite à déguster dans sa demeure ancestrale et chaleureuse les plats de sa
CARTE EXCLUSIVE VARIÉE INCLUANT DES SPÉCIALITÉS D'AGNEAU.
MENU GASTRONOMIQUE SENSATIONNEL 10 services
BRUNCH DU DIMANCHE \$9.95
Enfants de moins de 10 ans \$5.50
REPAS DU DIMANCHE SOIR 5 services \$14.75
Table d'hôte pour gens d'affaires à partir de \$4.95
À 15 minutes du centre-ville.
DINER-OPERA les jeu., vend. et sam. (à l'étage supérieur)
120, chemin de St-Jean, Vieux La Prairie
Réservations: 659-7648

Solmar
AVRIL AU PORTUGAL À MONTRÉAL ou JUSQU'AU 31 MAI
Cuisine Portugaise et internationale
— MENUS COMPLETS À PARTIR DE \$9.95
— Tirage d'un voyage pour 2 à Lisbonne via CP Air et un séjour d'une semaine dans les Hôtels Dorsoi à «L'île Madeira»
— Souvenirs à tous les couples en écoute
LUCILIA MORGADO, CARLOS MACEDO, LUIS DUARTE
111, rue ST-PAUL est 861-4562
STATIONNEMENT PRIVÉ 861-3210

Mikasa
GRILLADES JAPONAISES
SPECIAL DU MOIS
Repas JAPONAIS complet \$12.95
combinaison de: CREVETTES FLAMBÉES, STEAK SUKIYAKI et POULET TERIYAKI
PRIX SPÉCIAUX POUR GROUPE
Réservez immédiatement pour la fête des mères
844 est, Mont-Royal 525-4964

La Terrasse Grecque Brochetterie
FESTIVAL DE LA SEMAINE
Du samedi 27 avril au vendredi 3 mai
\$8.95
— Moules marinara «À volonté»
— Fastin du chef: (linguine sauce aux palourdes calmars marinara, poulet cacciatore, scaloppini sauce au citron)
— Escalope de veau parmigiana avec fettuccine Alfredo
SUPER BUFFET pour gens d'affaires \$6.25
du lundi au vendredi «À volonté»
380, boul. Saint-Martin ouest, Laval
Rés.: 663-4982-89

Pour la fête des Mères
Réservez tôt, c'est dimanche le 12 mai
Tous les dimanches de 11:15 à 14 heures (à partir du 18 avril) **12,50\$**
Enfants (de moins de 12 ans): 6,75\$
Le brunch du dimanche
au restaurant **La Musardière!**
Une cuisine française
21, rue Messier, Mont St-Hilaire
Pour réservations: 467-4201

«UN SAMEDI SOIR RÉUSSI»
Bravo pour les arrive-tôt de 17 h à 19 h
Premier apéritif et bière réduits à: **.99c**
REPAS EN TÊTE À TÊTE OU EN GROUPE
Superbe salle à dîner intime, appuyée par la cuisine raffinée du Chef Gérard Rogé
TABLE D'HÔTE
ESCALOPPINES AUX CREVETTES DU GOLF \$10.25
STEAK D'ENTRECÔTE AU POIVRE ROSE \$12.50
Potage, pâtisserie, thé ou café inclus
FESTIVAL DE L'AGNEAU DU PRINTEMPS
Carré, brochette et le rôti de gigot
Un endroit qui vaut le déplacement: à Brossard près du pont Champlain.
Chez Marvoux
RESTAURANT-BAR
7733, boul. Taschereau O., angle Rome
Tél.: 676-0341 Stationnement gratuit Fermé le dimanche

Pizza Milla
Là où l'on peut déguster 25 sortes de pizzas cuites dans des fours au bois d'érable!
Réservations: 849-4680
107, rue Prince-Arthur est

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

AUX DÉLICES DE SZECHUAN
où le savoir-faire au service du savoir-vivre
Un relais de la gastronomie chinoise (P. Kayler)
Spécialités szechuanoise et pékinoise
1735, ST-DENIS
Renseignements et Réservations: 844-5542

Ristorante Chez Orphée
«Le Secret le mieux gardé à Montréal»
Fine cuisine italienne
Fruits de mer et grillades
362 Fairmount ouest
Fermé Dimanche
495-2770

Vespucci
FINE CUISINE DU CENTRE DE L'ITALIE
Votre chef ERCOLE PASQUALE
Le plus grand choix de vin italien à Montréal
124 est, rue Prince Arthur
Rés.: 843-4784

Restaurant Le Piémontais
Cuisines Italienne et française
Fermé le dimanche
1145A, rue de Bellefleur
Anglo Dorchester Montréal
Réservations: 861-8122



FÊTE DES MÈRES LE 12 MAI 1985
Journée d'ouverture des croisières sur le fleuve.
Profitez de cette occasion, puisqu'une croisière de 1 heure et demie vous est offerte (au prix de 5,50\$) sur le fleuve St-Laurent. Il y aura 3 départs: 12 h 30 - 14 h 30 - 16 h 30 aussi dès 6 heures un souper, buffet spécial sera servi au prix de 9,75\$ plus taxe, musique de danse par un «disque-jockey».
S.V.P. appelez pour réserver 842-3871

Danse chaque soir. Orchestre chaque vendredi et samedi. Entrée gratuite.		
Activités spéciales		
Mai 12	Fête des Mères	Souvenir + repas spécial
Jun 16	Fête des Pères	Souper Spaghetti
24	St-Jean Baptiste	Danse carrée
28-29	Soirées des célibataires	Concours de danse
1	Jour du Canada	Journée des drapeaux
4	Jour de l'indépendance	Bienvenue aux Américains
13-14	Fin de semaine «Country Western»	Steaks sur charbon de bois
19-20	Soirées des célibataires	Concours de danse
10-11	Fin de semaine «Country Western»	Steaks sur charbon de bois
17-18	Epluchette de blé d'inde	Blé d'inde cuit sur place
23-24	Soirée bavaroise	Orchestre bavaroise
31 +	Fête du Travail	Jambon et fèves au lard
Sept. 1-2		

Croisières du Port de Montréal Inc.
C.P. 1085, Place d'Armes
Montréal, Québec H2Y 3J6

Quai Victoria Vieux Port de Montréal
piet de la rue Berri
excellent endroit pour réception

MARDI, MERCREDI ET DIMANCHE SOUPER POUR DEUX \$39.95
CHATEAUBRIAND OU PLATEAU DU PECHEUR
INCLUANT: une bouteille de vin, l'entrée, potage, café et dessert!
SEMAINE DU FEUILLETÉ ARGENTEUIL \$2.49

TOUS LES JOURS	SURF & TURF	Filet mignon - Crevettes Langoustines - Cuisines de grenouilles	\$9.95
Mardi et dimanche	FESTIVAL DE CUISINES DE GRENOUILLES	à volonté	\$7.95
Mercredi	SUPER-ASSIETTE DE FRUITS DE MER	Comprendant: 1/2 homard, cuisines de grenouilles, langoustines, crevettes, palourdes, éperlans.	\$12.95
Jeudi et vendredi	LANGOUSTINES «À VOLONTÉ»		\$17.95
Mardi et dimanche	BROCHETTES	Filet mignon ou fruits de mer ou poulet	\$9.95

SALLE PRIVÉE DISPONIBLE POUR GROUPE
Une bouteille de champagne sera offerte par la maison!
Sortie 92 après le tunnel Louis-H. Lafontaine
PLACE DE L'Artisan
du mardi au dimanche
191, boul. MORTAGNE, BOUCHERVILLE
Rés.: 655-6820
Chansonnier guitariste