

LE SALON DES GALERIES D'ART

Une nouvelle orientation

Il y a dans le monde une trentaine de foires ou de salons d'art chaque année dont les plus importants sont ceux de Bâle, de Paris et de Chicago qui misent résolument sur l'art contemporain. Les marchands d'art ont donc le choix, m'explique M. Daniel Lelong, dont la galerie, la

complètent l'exposition organisée par Jacques Dumouchel pour le Salon. Renseignez-vous sur les prix des Riopelle, ils sont loin d'être aussi inaccessibles qu'on serait porté à croire. En même temps, M. Lelong vient tâter le pouls de notre marché. S'il vend pour la peine, il reviendra.

C'est ce que doivent se dire également la dizaine de galeries étrangères qui participent cette année au Salon de Montréal, l'Espagne en tête avec trois galeries qui occupent une dizaine de stands et qui ne passe pas inaperçue. Mais la Belgique est également représentée, la France, la Hongrie, le Mexique et la République dominicaine. La seule galerie américaine qui participe représente la peinture russe. Il n'y a que deux galeries de l'Ontario.

Pour s'inscrire dans le réseau des foires internationales, le Salon de Montréal doit miser sur l'art contemporain, comme les autres. Nos vieilles affaires ou nos jeunes affaires vieilles n'intéressent guère les marchands étrangers. Par ailleurs, le Salon doit avoir un public et pour aller

le chercher, il ne peut se limiter à l'art contemporain.

Cette année, le Salon se donne donc un petit air international et fait une place plus convenable à l'art contemporain. Il a mis au point un programme d'animation qui s'adresse à la clientèle du Salon plutôt qu'au micro-milieu de l'art. Il a en outre cherché à accroître la qualité des participants qui représentent l'art traditionnel ou l'art populaire tout autant que l'art contemporain, en créant un comité de sélection. La formation de ce comité de sélection est peut-être prématurée dans la mesure où pour faire un choix, il faut avoir le choix. Or, le comité n'avait guère ce privilège, le nombre de participants n'étant pas assez élevé.

Aussi s'est-il contenté d'éliminer trois galeries dont une, L'Étrange, fait tout un battage autour de ce refus en créant un Salon des refusés qui ne regroupe que les artistes de sa galerie. Il est vrai, par ailleurs, que L'Étrange n'était pas pire que d'autres galeries qui ont été accueillies, d'autant plus que certains de ses artistes se retrouvent



JOCELYNE LEPAGE

celèbre galerie française Maeght-Lelong, rehausse de sa présence cette année le salon de Montréal. Le Canada, dit-il, n'est pas ce qu'on peut appeler un marché. Sans doute faudra-t-il attendre bien des années avant que le salon de Montréal ne soit en mesure de s'inscrire au nombre des foires intéressantes pour les grands marchands. Qui sait s'il y arrivera jamais?

M. Lelong est également président de la Foire internationale d'art contemporain de Paris qui doit ouvrir ses portes dans quelques jours. C'est, dit-il, une foire de marchands. Cent trente galeries, venant d'un peu partout dans le monde, aussi bien du Japon, de la Corée, de l'Amérique du Sud, d'Europe et des États-Unis y participent, quoique la participation américaine ait diminué cette année, sans doute à cause de la valeur trop élevée du dollar américain par rapport aux autres devises. On y refuse au moins deux cents galeries, en fonction de critères établis par un comité de marchands, critères que M. Lelong n'a pas voulu préciser.

Si la galerie Maeght-Lelong participe à Art Expo Montréal, c'est, bien sûr, à cause de Jean-Paul Riopelle, un des artistes de la galerie, auquel le Salon rend hommage cette année. La galerie est venue à Montréal avec des œuvres récentes de Riopelle qui



Un spectateur ébahi devant un Riopelle



photo P.-H. Taibot, LA PRESSE

ART EXPO MONTRÉAL, jusqu'au 29 septembre au Palais des congrès.

au Palais des congrès, représentées par des galeries dont le Salon a même sollicité la présence. L'Étrange, m'ont dit les organisateurs du Salon, aurait pu participer si elle avait accepté de présenter un nouveau dossier comme on le lui avait demandé.

Sherbrooke ouest n'y est pas

Ce qu'il faut déplorer le plus cependant, c'est l'absence presque massive des galeries traditionnelles tout autant que d'art contemporain de la rue Sherbrooke ouest et des alentours. Car ces galeries réputées avaient été le moteur du Salon, les deux premières années et l'absence des plus prestigieuses d'entre elles, comme Dominion, Bernard Desroches, Lafitte, Elca London, Waddington et Gorce, Esperanza, pour ne nommer que celles-là, a eu un effet d'entraînement, inci-

tant d'autres galeries à les imiter.

Il y a plusieurs raisons, semble-t-il, qui expliquent l'absence de ces galeries. Selon Guy Bouillon, historien d'art, qui connaît bien les propriétaires de certaines de ces galeries, le comité de sélection, composé de gens qui, dans certains cas, avaient vertement critiqué le Salon et l'art traditionnel l'an dernier, en a indisposé plusieurs. «On n'a pas envie de payer, disent-ils, pour ensuite se faire critiquer».

D'autres, selon Ninon Gauthier, spécialiste du marché de l'art et porte-parole du Salon l'an dernier, ont «décroché» d'une part parce que la clientèle à laquelle elles s'adressent ne se retrouve guère parmi celle qui fréquente le Salon et, d'autre part, parce qu'elles se sont senties exclues des démarches qui ont été faites par certaines galeries d'art contemporain pour modifier

l'orientation du Salon et accroître la qualité des participants. Mais le temps, et l'argent, si les participants en font, arrangeront bien les choses.

Si le Salon se contentait d'être une grande foire locale rassemblant le plus de galeries possibles, il aurait sans doute un grand succès auprès du public si on en juge par les 25 000 visiteurs qu'il s'est attiré l'an dernier en dépit de la grève des transports en commun. Mais on veut que le Salon soit autre chose. Plus que cela. On veut qu'il stimule notre marché, qu'il attire des étrangers et qu'il permette à nos artistes de déboucher un jour sur le marché international.

Y arrivera-t-on? Il y en a, en tout cas, qui s'attaquent à la tâche avec une énergie peu commune.

ART EXPO MONTRÉAL, jusqu'au 29 septembre au Palais des congrès.

CHARLES DAUDELIN, PRIX BORDUAS

Un sculpteur qui travaille pour la rue

À qui doit-on le cube qui s'ouvre devant le Palais de Justice? À Charles Daudelin. Et les mâts du Palais des congrès? Daudelin. Et l'espace de jardin en béton, à la Place Viger? Daudelin. Et le retable de la chapelle du Sacré-Coeur à l'église Notre-Dame? Daudelin toujours. Décidément à La Presse, nous sommes pour ainsi dire entourés de Daudelins. J'ai même cru, un temps, que mes collègues ne connaissent qu'un sculpteur et lui attribuaient à tort tout ce qu'ils voyaient. Mais ils ne se trompaient pas.

JOCELYNE LEPAGE

Et si on étend un peu plus le périmètre, on retrouve encore Daudelin. À la Place des arts, à l'Université McGill, à la nouvelle Banque nationale, par exemple. À Paris, Place du Québec, c'est Daudelin qui fait éclater les pavés comme s'ils étaient soumis à la pression d'une jeune énergie hydraulique. Et qui fait jaser les Parisiens. À Ottawa, c'est sa sculpture qui annonce le Centre national des arts.

Charles Daudelin a reçu cette semaine le Prix Borduas. Le Québec honorait ainsi celui qui est considéré comme son premier sculpteur moderne et un de ses sculpteurs les plus importants. Si M. Daudelin sait déjà ce qu'il fera de cette récompense, les mondanités qui entourent l'événement n'ont pas l'air de l'exciter particulièrement.

Il a même fallu que je promette de m'en tenir à une visite éclair chez lui pour qu'il consente à me trouver un petit trou dans son horaire apparemment surchargé. Il faut dire également qu'il en veut un peu aux journalistes et aux critiques d'art. «Vous ne couvrez que les musées et les galeries, m'a-t-il dit, et presque jamais l'art intégré à l'architecture. C'est pourtant un domaine tellement important». Et il a raison.

Mais la magie ou le pernod ont sans doute joué puisque c'est lui, finalement, qui ne nous laissait plus repartir, le photographe et moi. Il faisait si beau en cette fin d'après-midi. Assis sur la terrasse ensoleillée qui surplombait une autre terrasse cachée sous des vignes lourdes de fruits, je ne me lassais pas de découvrir tous ces trésors camouflés derrière des feuillages rougissant, savant dosage de nature et de sculpture, de nature et d'architecture, à la fois sauvage et discipliné.

Les Daudelin, Charles et Louise, sont installés à Kirkland depuis le début des années cinquante, à leur retour d'Europe. Ils y ont tout construit de leurs propres mains, la maison, l'atelier, et même planté tous ces arbres aux essences diverses qui font de leur coin un petit paradis. Ils y ont élevé cinq enfants.

À 65 ans, Charles Daudelin court toujours les concours, ainsi que le veut le programme gouvernemental d'intégration de l'art à l'architecture. Ça l'embête un peu, il préfère les commandes, mais à en juger par l'intérêt qu'il manifeste, il a gardé intacte cette faculté de s'emballer pour les projets auxquels il soumet sa candidature. Il en a actuellement deux en cours, pour un centre d'accueil et un centre hospitalier. C'est la première fois, dit-il, qu'il travaille pour le secteur des affaires sociales. Et il s'implique à fond.

«L'art intégré, un bien vilain mot, dit-il. C'est comme si on demandait aux sculpteurs d'illustrer un livre. On est pris avec de telles contraintes, vous ne pouvez savoir. Il faut les prendre comme des défis». D'un projet à l'autre, les conditions, les contraintes sont tellement différentes ajoutées, qu'on peut parfois avoir l'impression que le même sculpteur ne peut pas être l'auteur d'œuvres aussi différentes qu'Allegro-Cube, au Palais de justice, par

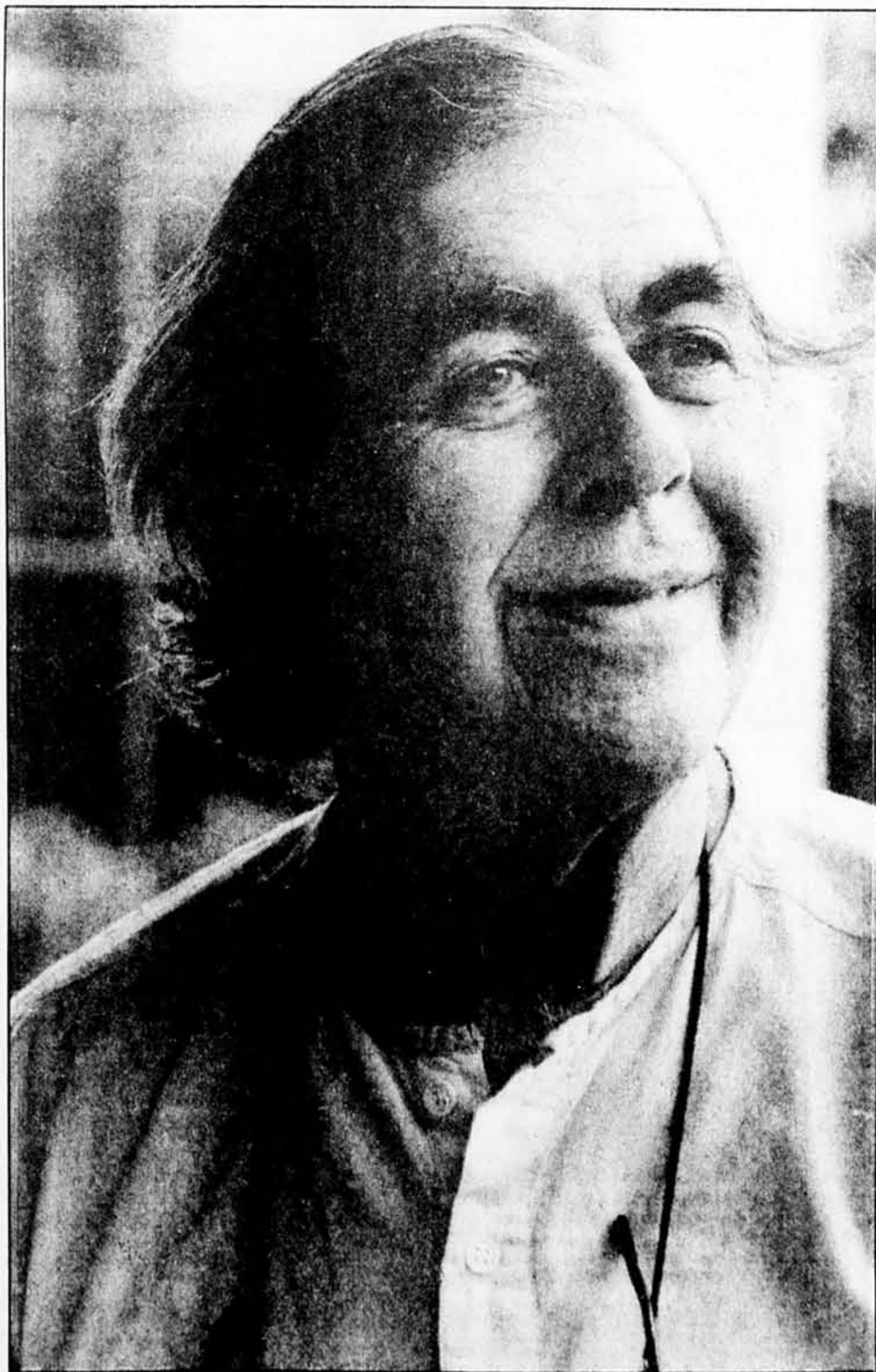
exemple, et l'Agora de l'ancien carré Viger.

Entre Borduas et Pellan

Mais Charles Daudelin a tardé avant de se lancer exclusivement dans la sculpture, ce qu'il a fait au début des années soixante. Il fut d'abord peintre, et c'est Borduas qui lui a permis de quitter son Granby natal en lui trouvant un job à Montréal. Il a étudié avec lui à l'École du meuble, mais s'est retrouvé aussi dans l'entourage de Pellan au moment de la lutte pour dégommer Mailard de l'École des beaux-arts. Il était en Europe aux côtés de Léger et de Laurens, au moment de la parution de *Refus global*. Mais, avoue-t-il, il n'aurait sans doute pas signé le manifeste s'il était resté ici. Il n'a jamais eu trop trop l'esprit de clan. Pellan, dit-il, nous apportait l'Europe, et Borduas, une libération. Daudelin a choisi les deux.

C'est à Montréal qu'il a connu Fernand Léger (le premier artiste pop, dit-il) pendant la guerre, et il est allé rejoindre à New York. Léger trainait Daudelin partout, lui apprenant plus par sa manière de vivre et de transporter ce qu'il vivait dans son travail que ne l'aurait fait un enseignement traditionnel. Après avoir fait une exposition de peintures qui furent toutes vendues, à Montréal, Daudelin et sa femme partirent encore une fois rejoindre Léger qui était rentré en Europe et retrouva le Père Couturier, un autre personnage influent pour les artistes de l'époque.

Ce furent deux années d'apprentissage et d'enrichissement pour Daudelin. Retour à Montréal en 1948, retour à Duplessis. De 1948 à 1962, Daudelin fera des bijoux, tout en poursuivant son travail de peintre, et se lancera en compagnie de sa femme dans le théâtre de marionnettes. Au début des années soixante, la sculpture, et en 1964, débuts avec l'architecture. «C'est là, a-t-il déjà déclaré, que j'ai commencé à vivre».



Charles Daudelin

photo Robert Mailloux, LA PRESSE

GALERIES D'ART

POLY-ARTES présente
SERGE LONGPRÉ
 du 3 au 28 octobre 1985
 Vernissage le vendredi 4 octobre à 20 heures
GALERIE D'ART DE L'ACADÉMIE
 5277, avenue du Parc, Montréal
 Information: Lise Lacombe Héroux
 Agent culturel 655-9694 ou 277-2117
 Heures d'ouverture: Jeu., ven. 13 h à 21 h
 Sam., dim. 13 h à 17 h

ROBERT CRONIN
 SCULPTURES
GREG CURNOE
 TABLEAUX
esperanza
 2144 MACKAY, 933-5415

VENTE DE 20% DE RABAIS
 sur les commandes de laminage
 Faites laminier une affiche
 24" x 36" pour 52\$ seulement
 Galerie *atelier*
 Les Terrasses niveau métro McGill 849-8243
 Outremont 1024, av. Laurier ouest 279-2188

Festival International de Nouvelle
danse

Mission: Renaissance
 Une révolution dans l'enseignement des Beaux-Arts
 • Méthode unique en Amérique.
 • Enseignement individualisé.
 • Respect de votre rythme.
 • Programme complet en dessin et en peinture.
 • Aucun prérequis.
 • Inscriptions en tout temps.
 Horaire flexible.
843-6830
 3623, rue St-Denis, métro Sherbrooke



EXPOSITION
F.B. TAYLOR, R.C.A.
 JUSQU'AU - 5 OCT.
GALERIE WALTER KLINKHOFF INC.
 1200, RUE SHERBROOKE OUEST 288-7306

Du côté de la découverte: Rosas et Second Stride

■ Pina Bausch mise à part, Anne Teresa de Keersmaecker est la chorégraphe la plus intéressante en Europe présentement. Je ne me souviens plus qui, parmi les participants au débat du Musée des beaux-arts mercredi soir (débat qui n'en fut pas un, mais plutôt une série d'exposés factuels sur la nouvelle danse internationale), a fait cette affirmation, mais aussitôt ses collègues outre-Atlantique ont hoché la tête en signe d'acquiescement.



«Silent Partners» de Second Stride

ALINE GÉLINAS
 collaboration spéciale
 Elle est toute jeune, au début de la vingtaine, Belge, flamande. Elle a étudié deux ans à Mudra, l'école de Maurice Bejart, à Bruxelles, découvrant «ce qu'elle n'avait pas envie de faire», s'enfuyant bientôt à New York «parce que c'est la seule ville où la danse se vit au quotidien», comme elle le confiait à la critique du Monde, Marcelle Michel, au printemps dernier.

À son actif, quatre oeuvres: *Asch*, 1980. *Fase*, quatre mouvements sur de la musique de Steve Reich, 1982. *Rosas danst Rosas*, 1983, et *Elena's aria*, 1984. *Rosas* ce soir à l'UQAM. La compagnie s'appelle Rosas, l'oeuvre également, voilà qui explique le titre du spectacle qui a été beaucoup dansé dans les festivals européens les plus importants, Avignon, Hollande, etc. Quatre danseuses (dont Ariana Boriello, qui accompagnait Pierre Droulers en juin dernier au Dansechange Paris-Montréal), sur un plateau carré, pendant près de deux heures. Elles répètent des motifs chorégraphiques rigoureusement mathématiques, qui sont, paraît-il, d'une intense charge émotive. Anne Teresa de Keersmaecker absorbe, dit-on, l'influence minimaliste américaine et les contre-

coups du néo-expressionnisme. Les deux représentations sont à guichet fermé.
 * Vous aurez une très agréable surprise quand vous verrez *Second Stride*. Certains interprètes ont une formation danse moderne, d'autres viennent de la nouvelle danse, ils sont à la croisée des chemins et particulièrement créateurs. Cette fois-ci, la personne est facilement identifiable, c'est Michael Huxley, l'éditeur de la revue britannique *New Dance* qui se prononce. Composée d'une douzaine de danseurs indépendants et de deux chorégraphes qui se réunissent pendant quelques mois par année pour créer des oeuvres nouvelles, la jeune troupe a déjà fortement influencé la danse en Grande-Bretagne. La pièce de Ian Spink, *Further and further into night*, qu'elle présente est construite d'après un film d'Alfred Hitchcock, *Notorious*, tourné en 1946. La structure est conforme à celle du film, mais le chorégraphe a pris de nombreuses libertés par rapport à la trame narrative. *Silent partners*, de Siobhan Davis, au programme aujourd'hui à la même heure, est une suite de duos, certains violemment énergiques, d'autres très tendres, d'autres passionnés. Les deux oeuvres ont été très bien reçues au Dance Umbrella à Londres l'an dernier. Il reste des billets pour ce spectacle.

Exposition
 Du 26 septembre au 3 novembre 1985
Cinq grands peintres chinois du XXe siècle

 75 oeuvres sur soie illustrent l'évolution récente de l'expression picturale traditionnelle en Chine à travers ses bouleversements.
Maison de la Culture du Plateau-Mont-Royal
 465, avenue du Mont-Royal Est
 Entrée gratuite
 ouvert du mardi au vendredi de 12h à 21h
 les samedis et dimanches de 12h à 17h
 Ville de Montréal
 Service des activités culturelles
Rendez-vous
montréal

GALERIE MIHALIS
 1500, rue Sherbrooke ouest 932-4554
EXPOSITION PETER ASPELL
 se termine aujourd'hui
EXPOSITION GORDON E. PEEFFER
 (1899-1983)
 Tableaux et dessins
 Vernissage samedi 5 oct - 13h

General Idea
 Du 22 septembre au 3 novembre 1985
 Plus de 100 000 visiteurs
 Bâle, Eindhoven, Toronto
 Jusqu'au 2 octobre
 Poul Kjaerholm
 Heures d'ouvertures:
 du mardi au dimanche de 10h à 18h
 MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN DE MONTRÉAL
 L'art est vivant et vous attend à la Cité du Havre
 Tél 873-2878

Marché de la peinture cotes de peintres canadiens et québécois

N.B. Cotes sur grandeur 16 x 20			
ARTISTE	SUJET	MEDIUM	COTE
Aubry G.	H	5655	
Benoît A.	H	5655	
Bier J.M.	H	5505	
Bouvier N.	H	5505	
Bok G.	H	8255	
Boucher E.	H	3255	
Boucher E.	H	4255	
Bouvier D.	H	4055	
Bour T.	H	6505	
Brun U.	H	2505	
Brun U.	NM	2805	
Bucio A.	H	4255	
Carrie C.	H	10005	
Carrie C.	A	9505	
Cosgrove S.	H	82505	
De Grace N.	H	8755	
Delignors L.	H	7305	
Dev J.	H	9305	
Domingue M.	A	12005	
Domingue M.	C	19005	
Ferreau M.	NM	20005	
Fectou M.	H	14005	
Gagnon R.	H	9005	
Germette G.	H	9755	
Gingras G.	H	18005	
Gingras G.	PA	6005	
Girard H.	H	15005	
Henry P.	H	5255	
Horik V.	H	660	
Horik V.	H	5754	
Horik V.	H	20805	
Horik V.	H	4155	
Horik V.	H	7005	
Horik V.	H	6505	
Horik V.	H	6505	
Horik V.	H	9605	
Horik V.	H	6005	
Horik V.	H	10005	
Horik V.	H	35005	
Horik V.	H	60005	
Horik V.	H	10305	
Horik V.	H	4755	
Horik V.	H	49505	
Horik V.	PA	22505	
Horik V.	H	11105	
Horik V.	H	6005	
Horik V.	H	6355	
Horik V.	H	4355	
Horik V.	H	5505	
Horik V.	H	14005	
Horik V.	A	9405	
Horik V.	H	10005	
Horik V.	CR	5005	
Horik V.	A	3505	
Horik V.	N	8005	

R = scène de rue
 NM = nature morte
 A = aquarelle
 C = caséine
 CR = crayon
 E = encres
 H = huile
 PA = pastel
 Renseignements: 1-800-361-9323

EXPOSITION
 des oeuvres sélectionnées de
RENATA DUNCAN GUERTIN
 Vernissage mardi 1er octobre entre 18h et 22h
 L'exposition se poursuivra jusqu'au 12 octobre.
Atelier J. LUKACS
 1504, rue Sherbrooke ouest
 Montréal H3G 1L3
 933-9877
 Mar. au sam.: 10 h à 17 h 30; dim.: 14 h à 17 h

À VENIR EXPOSITION
GIOVANNI GEROMETTA
 DU 6 AU 13 OCTOBRE
MAISON D'ART ST-LAURENT INC.
 916, boul. Décarie, Saint-Laurent
 (au sud de Côte-Vertu) 744-6683
 Ouvert le dimanche de 13h à 17h

NOS CADRES
 contribueront
 au succès de votre
 prochaine
EXPOSITION
WISINTAINER INC.
 1887-1985

EXPOSITION
 Albert Rousseau
 Marcel Favreau
 Mario Mauro
 Anna Noeh
 Tex Lincor
 L. Del Signore
 Normand Hudon
 Claude Langevin
 T.K. Thomas
 René Gagnon
 Sydney Berne
 Vladimir Horik
 Bedros Aslanian
 Remy Clark
 L.P. Perron
 Paul Soullias
 Armand Trépoignan
 Léo Ayotte
 A. Bertouesque
 Monique Mercier
 et plusieurs autres
GALERIE du VILLAGE
 153, boul. Ste-Rose Est, Laval 628-3131
 OUVERT: MERCREDI au SAMEDI: 11h à 17h
 DIMANCHE: 13h à 17h

concours exposer à PARIS PARIS
 ou à **NEW YORK NEW YORK**

 Invitation aux créateurs en arts visuels désireux de poser leur candidature pour exposer leurs oeuvres aux délégations générales du Québec à Paris ou à New York en 1985-1986.
Avantages
 Le ministère des Relations internationales et du Commerce extérieur offre:
 • une aire d'exposition dans chacune des deux délégations;
 • la promotion des expositions à Paris ou à New York;
 • le paiement des frais de déplacement.
 Le ministère des Affaires culturelles offre:
 • une bourse de 10 000 \$ CAN (Paris) ou de 7 500 \$ CAN (New York) pour couvrir les frais de séjour de l'artiste plus l'encadrement, l'assurance et le transport des oeuvres.
Critères d'admissibilité
 • Être un artiste professionnel québécois et avoir de nombreuses réalisations connues à son actif.
 • Avoir participé à des événements artistiques nationaux ou internationaux ou à des expositions d'importance au Québec ou à l'étranger.
 • Présenter des oeuvres bidimensionnelles de petit ou moyen format: gravure, photographie, dessin, peinture.
Choix des artistes
 Les artistes seront choisis par un jury de trois personnes indépendantes de la fonction publique et reconnues pour leur compétence en arts visuels.
Inscription
 D'ici le 31 octobre 1985
 Faire parvenir son curriculum vitae accompagné d'une liste de ses réalisations connues et les diapositives ou photographies des oeuvres à exposer.
Adresse
 Concours Exposer à Paris ou à New York
 Ministère des Affaires culturelles
 Direction de la diffusion et de l'audiovisuel
 225, Grande Allée Est - 4^e étage, bloc B
 Québec (Québec) G1R 5G5
 Tél.: (418) 643-2104
Québec

EXPOSITION HENRY MOORE
 34 sculptures/48 dessins graphiques

 «Head» working model 1984
 bronze, hauteur 24 1/2 pouces
 Mar. au ven. de 9 h à 17 h 30;
 sam. de 9 h à 17 h; fermé dim. et lun.
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

EXPOSITION ST-GILLES
 DU 5-15 OCTOBRE
 Rencontrez l'Artiste le 5 oct. de 13 h à 17 h
Galerie Art et Style
 4875A, rue SHERBROOKE O. 484-3184
13 LITHOGRAPHIES DE RIOPELLE
 (Parler de corde)
 et plusieurs oeuvres depuis 1967
 Aussi plus de 600 gravures et sérigraphies d'artistes québécois: COSGROVE — CERJ — DUMAS — L. JACQUE — P. LAMBERT — PELLAN et plusieurs autres
 4593, rue Rivard
 Montréal H2J 2N2
 Tél.: 843-4535
 Ouvert le dimanche sur rendez-vous

Roulez gagnant avec les autocollants arc-en-ciel et FM96, CJFM.

960 \$ comptants tous les lundis, prix de La Place tous les jours et musique en plein sur votre longueur d'onde, à CJFM.

Star Radio



ÉCOLES

DU NOUVEAU!

ATELIER DE PEINTURE ET DE DESSIN

L'école de peinture du Québec offre une série d'ateliers pratiques en dessin et en peinture animés par nos professeurs.

Pour renseignements et inscriptions, appelez du lundi au jeudi de 12 h à 19 h au **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 no 749611

Une robe originale?

MODE

Pour annoncer dans cette section composez le **285-7202**

PARAPSYCHOLOGIE ÉSOTÉRISME
Cours de base ou approfondis
Formule très intéressante

CERCLE INITIATIQUE
6310, Christophe-Colomb
MONTREAL H2S 2G7
INFORMATION: 272-6993 • 273-0898

FORMATION À LA TECHNIQUE DE MOBILISATION DE LA CRÉATIVITÉ
(W. LUTHE, M.D., 1976)

Un cours intensif et pratique de développement du potentiel créateur dans lequel on pratique chez soi une technique structurée de «peinture non-pensée».

SÉANCE D'INFORMATION
Jeudi 10 octobre, 19h30
AU 831, ROCKLAND, OUTREMONT, SALLE 9
DATES: du 19 oct au 7 déc. (8 semaines)
GÉRALD CÔTÉ, Psychologue 435-5378

L'ÉCOLE RUDOLF STEINER de MONTRÉAL

CONGRÈS PÉDAGOGIQUE

du 21 au 25 octobre 1985
Thème: ART ET TECHNIQUE DANS LES ÉCOLES WALDORF

CONFÉRENCES

- «L'importance du jeu et du travail dans la vie de l'enfant». J. Vonlimy (Suisse)
- «L'architecture à la rencontre de l'enfant». B. Mantuffel (Angleterre)
- «Science and Technics in High School Education». S. Edelglass (États-Unis)
- «Histoire de l'art dans les grandes classes». D. Eydt (Suisse)
- «Renouer la science et la religion, féconder l'art et la vie». I. François (Montréal)
- «La beauté qui sauvera le monde, apprendre à la découvrir». R. Thomas (Suisse)

ATELIERS ARTISTIQUES

- Eurythmie: H. Benard
- Peinture: H. D. Eydt
- Lyr: J. McGavin
- Géométrie projective: F. Francoz
- Peinture: I. Serge Longolis
- Gymnastique: Bathmer, F. Duperrier

SPECTACLES

Concert de musique baroque: L'Ensemble d'Arion.
Spectacle d'eurythmie: La Troupe de Spring Valley.
Ecole Rudolf Steiner de Montréal
12050 Bois-de-Boulogne, Montréal H3M 2X9
Tél.: 334-1391

LA NOURRITURE

...DÉVORE VOTRE VIE?

Ateliers de croissance personnelle pour groupe de 6 à 8 femmes. Animés par 2 professionnelles en relations humaines pour comprendre pourquoi vous prenez du poids pour so nourrir autrement (sans culpabilité) pour trouver des alternatives à ses fringales

10 lundis soir (19h à 21h) à partir du 7 oct. coût 150\$

Rens.: Nicole Fortier, Céline Filiatrault 271-4700 du lundi au vend. entre 9 h et 17 h
Centre professionnel Laurier 5064, av. du Parc Laurier

COURS DE THÉÂTRE D'ART DRAMATIQUE

Improvisation — interprétation — diction — pose de voix — rythmique — mise en scène — respiration — exercices pratiques sur scène — animation — coordination — conditionnement physique et verbal.

Les exercices visent à faire prendre conscience de notre voix et notre corps; à libérer les tensions et le souffle. Mise au point progressive des instruments du comédien (corps/voix) afin d'arriver à la joie de créer sans contrainte, de libérer l'imaginaire.

ATELIERS: a) débutants - loisirs
b) intermédiaires
c) avancés

ADULTES: JOUR OU SOIR
(cours pour jeunes de 4 à 14 ans, les mardis, vendredis et samedis, VENDREDI OU SAMEDI)

COURS SPÉCIAUX POUR JEUNES DE 9 À 14 ANS, VENDREDI OU SAMEDI

Fondateur-directeur du CAFE-THÉÂTRE QUARTIER LATIN, président du STUDIO-THÉÂTRE DA SILVA (sans but lucratif) 40 années de carrière, 33 années d'enseignement: J.M. Da Silva vous invite à travailler l'expression verbale et corporelle.

4303, rue Saint-Denis
843-4384
(métro Mont-Royal)

STUDIO-THÉÂTRE DA SILVA

EK 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 la 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)

SHIATSU

Le Centre de plein-être à Montréal offre ses prochaines formations professionnelles en **massage Shiatsu** dès l'automne 1985.

Cette formation totalisant 300 heures conduit à l'obtention d'un certificat reconnu par l'Association des masseurs. Des sessions pour couples et d'initiation sont également offertes les fins de semaine.

Le Centre est reconnu par le ministère de l'Éducation.

Directrice du centre YUKI RIOUX, sexologue auteure de «Shiatsu et sensualité» aux Éditions de l'Homme diplômée du Nippon Shiatsu School de Tokyo

Renseignements: (514) 524-7818 du lundi au vendredi entre 9 h et 16 h.

CÉLIBATAIRES

Pour bien vivre dans notre société moderne il faut savoir en tirer les avantages.

À partir de l'expérience acquise depuis 1983, Intro Vidéo Inc. a mis au point une façon intelligente pour que des célibataires, hommes et femmes libres, puissent se rencontrer en toute liberté de choix. Basée sur l'utilisation du vidéo, cette méthode est avantageusement comparable à celles déjà reconnues dans les grandes villes américaines.

«Un moyen de rencontre des plus novateurs pour les célibataires de notre société contemporaine...»
Newsweek Magazine.

NOTRE FAÇON DE PROCÉDER

Vous préparez votre autobiographie sur deux pages et la commentez avec nous devant la caméra pendant quelques minutes. Vous consultez ensuite notre librairie et visionnez l'entrevue de la personne qui vous semble la plus compatible à vos attentes. Celle-ci prend à son tour connaissance de votre vidéoportrait. Si l'intérêt est réciproque et seulement à cette condition, nous divulguons l'identité et le no de téléphone.

POURQUOI SE JOINT-ON À NOUS?

Parce qu'Intro Vidéo regroupe des personnes intéressantes qui veulent enrichir leur vie par des contacts humains valables, et qui désirent établir une relation authentique et peut-être durable.

QUI SONT NOS MEMBRES?

Les personnes du milieu professionnel et celles ayant un mode de vie tout aussi approprié: avocats, cadres, enseignants(es), étudiants(es), ingénieurs, infirmiers(ères), médecins, psychologues, secrétaires, etc., dont l'âge varie entre 18 et 59 ans.

Choix conscients, personnalités agréables et intéressantes, voilà ce que vous découvrirez en devenant membre de notre Club. Ainsi, notre approche vidéo vous donnera le goût de mieux connaître la personne avant même de la rencontrer.

C'est une question de qualité de vie. Venez le constater par vous-mêmes, sans obligation de votre part.

Heures d'affaires: du lundi au vendredi, de midi à 20 heures.

«La façon sensée de rencontrer des gens.»

INTRO VIDÉO INC.

543, rue Sherbrooke Est, bureau 010 — 288-9908

Richard Tremblay: spectacle Kathakali

L'Institut de Kathakali et de danse ancienne présente un programme d'oeuvres créées à partir des techniques de la danse Kathakali, les 3, 4 et 5 octobre, à 20 h 30, à la salle du théâtre de La Veillée, 1371 est, rue Ontario.

Ali Akbar Khan, en Californie. Les pièces sont chorégraphiées et interprétées par Richard Tremblay, danseur de Kathakali, qui a été initié, a reçu sa formation et a dansé en Inde.

Les pièces au programme, conçues à partir des composantes de la danse Kathakali, mettent en présence musicien et danseur dans le même espace de représentation. Musique et danse sont ainsi placées dans un rapport d'échange direct et visible qui apporte une dimension de plus au spectacle. Ce concept, reconnu dans les danses orientales, est repris ici dans le cadre d'un travail de création. La musique, pour tambours, est composée, arrangée et interprétée par Bruno Paquet, percussionniste dans le domaine de la danse qui a étudié le tabla (tambour de l'Inde) avec Panabai Chaurasia. Boursier du Conseil des Arts, l'artiste a séjourné au Collège de musique

L'une des cinq pièces au programme, «Au Clair de la Lune» est créée à partir de l'air bien connu de Lulli. Le chant est interprété par Micheline Camirand, soprano, et la chorégraphie est de Richard Tremblay qui interprète aussi la pièce accompagnée aux percussions par Bruno Paquet.

L'oeuvre introduit un concept nouveau, celui de la danse-opéra. En danse-opéra, les rôles sont confiés au danseur tandis que le chanteur se limite à interpréter la partie vocale. Dans l'«Au Clair de la Lune», le système de la danse Kathakali a été utilisé et donne un cadre dans lequel la petite anecdote de la chanson de Lulli prend la dimension d'un poème épique.

DÉCOUVREZ LA VOIX MYSTÈRE



ET GAGNEZ DES CENTAINES DE \$\$\$\$\$\$

POUR TOUS LES DÉTAILS ÉCOUTEZ



Un an de grâce pour CHIK FM de Québec

La station CHIK FM de Québec, qui appartient à RadioMutuel, et qui est la cousine de la station dance music CKMF FM de Montréal, n'a pas réussi à obtenir un renouvellement de licence de plus d'un an du Conseil de la radiodiffusion et des télécommunications canadiennes (CRTC).

CHIK n'est pas la seule station dont le CRTC ne soit pas satisfait : CJAX FM d'Edmonton, CING FM de Burlington, Ontario, et CKTO FM de Truro, Nouvelle-Écosse, n'ont pas réussi non plus à obtenir un renouvellement de plus d'un an.

Le CRTC a rappelé que les promesses de réalisation doivent être prises au sérieux, puisque les radiodiffuseurs utilisent les ondes publiques. On se souvient qu'en mars 1984, le CRTC avait révoqué la licence de la station CJMF FM de Québec parce qu'elle jouait du rock alors qu'elle avait promis de jouer de la musique dite MOR (pour *middle of the road*, c'est-à-dire moins rythmée). CJMF avait réussi à récupérer son permis après six mois de silence.

Les reproches formulés à l'endroit de CHIK portent surtout sur un changement de format musical non autorisé, c'est-à-dire du style « easy listening » au MOR. La station joue trop peu de chansons francophones, et pas assez de pièces instrumentales. De plus, elle ne présente pas assez d'émissions de premier plan. Le CRTC a refusé à CHIK de réduire ses pièces instrumentales de 65 p. cent à 15 p. cent.



25 ans de radio de Jacques Proulx

Le morningman le plus écouté de Montréal, Jacques Proulx de CKAC, fête ses 25 ans de vie radiophonique. Lundi matin, des amis d'enfance participeront à son émission. Le 7 et le 21 octobre, Jacques Proulx fera son émission depuis la station de métro Berri-De Montigny. Le 17 octobre, un groupe sélect de collègues et d'admirateurs le feront rôtir lors d'un Gala dont les profits seront versés à l'Association des enfants handicapés du Québec, dont M. Proulx est le président honoraire.



Louise Cousineau

CHOIX D'ÉMISSIONS

- 20:00 (12) — «Tootsie»
Quel délicieux film sur les relations hommes-femmes! Dustin Hoffman est un comédien en chômage qui obtient un rôle dans un soap après s'être déguisé en femme. Grand succès professionnel. Il tombe amoureux d'une de ses partenaires. Elle, Jessica Lange, a beaucoup de tendresse pour cette charmante copine. Une comédie fort drôle, et allègrement menée par Sydney Pollack.
- 21:00 (11) — «Et vogue le navire»
Pour les fans de Fellini, un film de 1983.
- 21:00 (13) — «Anatomy of a Murder»
Un des meilleurs rôles de James Stewart, en petit avocat de campagne qui défend un militaire accusé de meurtre. Avec Ben Gazzara et Lee Remick. Une réalisation d'Otto Preminger.

HORAIRE RÉVISÉ

- 8:00 (6) — Hercules
- 11:30 (2) — Sports Hot Seat.
- 13:00 (2) — Bagatelle.
- 13:30 (2) — Pare Choc
- 15:00 (4) (3) (6) — Expos Baseball 85
- 15:00 (7) (3) (10) — Le baseball du samedi
- 15:15 (2) (9) (13) — Baseball des Expos
Les Cardinals de St-Louis rencontrent les Expos à Montréal.
- 15:30 (12) — The Twilight Zone
- 18:06 (2) — Impacts
Inv.: Michel Côté, ministre fédéral de la Consommation et des Corporations; Me Hélène Bohémier, présidente du Regroupement provincial des maisons d'hébergement; Suzanne Bélanger, infirmière en santé au travail; Louise Piché, présidente adjointe au Canada national, et Monique Simard, vice-présidente de la CSN.
- 18:15 (10) — Ici Montréal
- 18:30 (4) (6) (6) — CBC News Saturdays Report
- 18:30 (10) — Drôle de monde
- 19:00 (2) (9) (13) — Cinéma Edith et Marcel (3 h).
- 19:00 (4) (3) (6) — Sportsweekend
Course sous harnais
- 19:00 (10) — Fame
- 19:30 (2) (9) (13) — This Week in Parliament
- 20:00 (6) — Dallas
Exceptionnellement aujourd'hui, émission spéciale de deux heures.

RESTAURANTS

RESTAURANT CUISINE FRANÇAISE FAITE PAR LES PATRONS

Le Gavroche

2098, Jean-Talon (angle Desmarais)
Tél. 725-9077

Table d'hôte à partir de \$6.95 de 11h à 23h

Ouvert tous les jours de 11h à 23h Samedi et dimanche de 17h à 24h

«Minoune» à vendre?

AMPHIBES CLASSIQUES

288 711

la presse

Il me faut la presse

UBALDO LE SEUL RESTAURANT ITALIEN 5 ***** à Montréal

vous invite à venir passer une soirée différente, si vous voulez rendre les gens que vous aimez heureux!

NOTRE FESTIVAL DE VEAU, POISSONS ET PÂTES EST LA MEILLEURE FAÇON!

Nous n'avons pas besoin d'en dire plus, car la réputation du restaurant chez Ubaldo est reconnue donc réservez sans tarder.

Table d'hôte le jour et le soir du lundi au vendredi.

274-7461 ou 271-2951
88 Bernard ouest, coin St-Urbain

Au Bourassa

L'excellence à prix raisonnable

SPÉCIAUX DU MOIS

Repas complet

Pattes de crabe servies sur lit de riz **9.50\$**

Petit steak au poivre **9.95\$**

Brevage en sus

Musique et danse à notre bar «Version»

6150, boul. Henri-Bourassa, Montréal-Nord

Réserv.: 322-6760 ou 325-0718

Stationnement gratuit et facile

SOUPER DANSANT avec **JOSE MARIA** Organiste-chanteur du mercredi au dimanche

FESTIVAL DE SEPTEMBRE

Crevettes à l'ail.....\$0.95

Brochette de filet mignon.....\$0.95

Langoustines à la façon du chef.....\$0.95

(entrée, café, dessert non inclus)

NOUS OFFRONS UNE TABLE D'HÔTE \$7.75

Du dimanche au vendredi seulement à partir de

UN GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE SERA OFFERT SUR RÉSERVATION

SALLES DE RÉCEPTIONS

RÉSERVATIONS: 521-0194 - 527-8313

3132 EST, SHERBROOKE

Aladin

FESTIVAL DES HÛITRES TOUS LES JOURS

Soupe aux huîtres
½ douz. d'huîtres sur écailles
½ douz. d'huîtres Rockefeller
Huîtres frites avec sauce tartare

ou

Vol au vent aux huîtres

Le tout 17.95\$

TOUS LES JEUDIS

Huîtres à volonté apprêtées sous différentes formes

18.95\$

Tous les mercredis, soirée des dames.

Table d'hôte tous les jours, **11.95\$** et plus

6255, boul. Gouin ouest

Rés.: 336-7770

Dans le VIEUX MONTRÉAL

le vieux rafiot

406, rue Saint-Sulpice

Réervations suggérées au 288-7770

Avec la nouvelle saison

AMATEURS D'HÛITRES

tous les jeudis et vendredis soirs à partir de 18h

«PARTIE D'HÛITRES»

UNIQUE EN VILLE

- Huîtres sur écailles à volonté
- Soupe aux huîtres
- Feuilleté aux huîtres et aux moules
- Moules marinière
- Gratin d'huîtres
- Beignet d'huîtres tartares
- Entrecôte surchoix grillée
- Comptoirs aux multiples salades

Seulement **13.50\$** par personne

Stationnement gratuit après 18h du dim. au ven.

Les grosses têtes

Du lundi au vendredi à 7h20, 8h20, 16h20 et 17h20.

Caricaturées par **PAUL HOUDE, PIERRE RINFRET et YVES HAMEL**

à l'antenne de:

CFMT 105.7

Mon choix... ma façon de vivre.

Le seul réveil tout en HUMOUR

de 05h30 à 09h00

CJMS vous propose maintenant une façon différente de débiter la journée, ... avec un sourire aux lèvres.

Michel Beaudry vous sert tous les matins un déjeuner plein d'humour et d'information.

ÉCOUTEZ LE **RADIO THÉÂTRE** À 6h55 - 7h55 A.M.

CJMS 128 RADIO AM STÉREO

RESTAURANTS

RESTAURANT-BROCHETTERIE
Le Jardin de Puits
«LÀ OÙ L'ON SE CROIT CHEZ SOI»
2 POUR 1 Spécial pour le midi d'octobre de 11 h à minuit commençant le dimanche 28 septembre

SCAMPI À LA PROVENÇALE...
BROCHETTE DE POULET...
SHISH KEBAB...
ASSIETTE DE 2 SOUVLAKIS...
180, Villeneuve Est 849-0355

Papa Carlo
Une cuisine italienne et française
SAM. de 17 h à 21 h
LE DIMANCHE DE 11 h 30 à 19 h
BUFFET CHAUD et FROID \$12.50
Enfant \$6.00
220, rue Crémazie (coin St. Laurent du Métropolitain)
Stationnement privé
388-9594

Beaucoup de gens connaissent le COUSCOUS
Tres peu en connaissent la vraie saveur!
— meilleur restaurant —
Gault et Millou
La Medina
Specialités marocaines authentiques
3464, rue Saint-Denis ouvert tous les jours de 17h30 à 24h
282-8359

Solmar
Festival de l'automne du Portugal à Montréal
CUISINE PORTUGAISE ET INTERNATIONALE
A partir du 1er octobre on offre notre table d'hôte à partir de 9.95\$
Gagnez un voyage pour 2 personnes à Lisbonne via C.P. Air
Un séjour d'une semaine à l'hôtel Bavista à ALBUFEIRA.
Soyez typiquement portugais à toutes les dames.
Fado, folklor et danses tous les soirs.
111, rue Saint-Paul Est, Vieux Montréal 861-4562

LA VIEILLE LISBONNE
specialité portugaise et bifteck
SPÉCIAUX DU MOIS TOUS LES JOURS À 9.95\$
A CHOIX DE SALADE OU MOULES
* CASSEROLE DE FRUITS DE MER
* PAILLON DE FRUITS DE MER
* ENTRECÔTE À LA PORTUGAISE
Thé ou café
3702, boul. St-Laurent
288-7963

Le Pichet
2155, rue MACKAY (une rue à l'est de Guy)
Cuisine française recherchée
Réservation 845-9461
DIMANCHE FERME

FONDUE CHINOISE à volonté \$13.75
SPECIAL DU SAMEDI SOIR
Table d'hôte à 1/2 prix
* Consommé de bœuf aux légumes ou quiche lorraine
* Casserole d'escargots à l'extrême ou terrine de poisson, sauce auvère
Rognon de veau à la moutarde
Côte d'agneau à la provençale
Escalope de filet ou citron
Éventail de saumon à la fleur de thym
Fouillarde de saumon au vinaigre de cassis
Blanc-manger ou chocolat ou poires fraîches sur coulis

RÉS.: 254-9926
? KOBE ?
Steak Japonais
6720, rue Sherbrooke est
Métro Langelier ou autobus 185
Entrée Métro Le Marquis
VISITE AU JAPON
1 repas complet spectaculaire à partir de **7.95\$** souper **4.95\$** lunch

Restaurant Les Étés
SPECIAL SAMEDI SOIR
DINER DANSANT avec notre Trio de musiciens de Les Étés.
Une table d'hôte pour les gourmets, à partir de **13.95\$**
LE VRAI BRUNCH DU DIMANCHE
Coupe de champagne et notre DUO (musique de chambre) **14.00\$**
390 Notre-Dame ouest | Tél.: 849-7280
Vieux Montréal (métro Carré Victoria)

Restaurant aux chutes de Richelieu
Brunch tous les dimanches Adultes **15.00\$** Enfants 9 ans et moins **8.50\$**
Gastronomie italienne et fruits de mer Ouvert à l'année.
486, 1re Rue, Richelieu Table d'hôte midi et soir
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 INTERNATIONAL DU DIMANCHE
Commencez votre semaine en beauté en vous joignant à nous ce dimanche.
Vous dégusterez les finesses culinaires du MEXIQUE.
Des musiciens joueront vos airs préférés.
16,95\$ par personne
Moitié prix pour les enfants de moins de 12 ans
LE PAVILLON HOTEL DE LUXE

CINQUE PORTS
FRUIT DE MER ET GRILLADES
GRAND SPÉCIAL DU SAMEDI 28 SEPT. AU 4 OCT.
2 homards frais grillés ou bouillis
Rôti de côte de bœuf au jus
Cuisses de grenouilles provençale
9.95\$ au choix
incluant soupe ou salade et café
417, rue Saint-Jacques, métro Victoria
RÉS.: 845-0223

Restaurant Rive Gauche
Dans une atmosphère rustique et chaleureuse sur les bords de la majestueuse rivière Richelieu
TABLE D'HÔTE MIDI ET SOIR
Sortie 112
Route Transcanadienne (20)
1810, boul. Richelieu
Beloeil (Québec) J3G 4S4
Réservations: (514) 467-4650 Lundi fermé

Restaurant Claude St-Jean
LA PLACE DU STEAK
LE FESTIVAL «BROCHETTES DES GOURMETS» SE POURSUIT
DU LUNDI AU VENDREDI
Buffet chaud et froid et table d'hôte à partir de **4.95\$** de 11 h à 15 h
ainsi que table d'hôte spéciale à partir de 17 heures
LE FESTIVAL DES HUITRES EST COMMENCÉ
(toujours le même propriétaire depuis 1962)
162, boul. Taschereau, Greenfield Park
RÉS.: 672-3330

Vita
Y'a de la Jolie au VITA
11 h à 14 h 30
Branch musical du dimanche **9.95\$**
SOLANGE ROCHAS
CLAUDE EDMOND
GUY HUART
Soirées musicales les vendredi, samedi et dimanche
Spécial semaine excepté le samedi
Assiette du pêcheur 11,95\$
Langoustines et filet mignon 11,95\$
Cuisses 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: 10714, boul. Pie-IX, Montréal-Nord
321-2340

RESTAURANT et BAR François et Fils
Purveyeurs de viande et poisson de qualité
«UNE BONNE FOURCHETTE SAIT TOUJOURS OU ALLER»
Le vendredi et samedi soir, la chanteuse SUZANNE PARAYRE saura agrémenter vos danses de vos chansons préférées
TABLE D'HÔTE 12.95\$
à partir de
incluant un dessert flambé
Complexe Desjardins Basilaire I
Réservations: 843-4088
Stationnement gratuit

BROCHETTERIE MINOS
APPORTER VOTRE VIN
FESTIVAL DE SCAMPI
10 scampi
incluant soupe et salade **9.95\$**
SPÉCIAUX DU MOIS à partir de **8.25\$**
Réservations: 481-1486
5808, Sherbrooke Ouest coin Clifton

Joe's LA MAISON DU BIFTECK STEAK HOUSE
Où la qualité et la valeur ne changent jamais. LA MAISON DU STEAK avec les grandes portes rouges
SPÉCIAUX
FILET MIGNON \$9.95
ASSIETTE DE FRUITS DE MER \$10.95
incluant salade, soupe et café
Sur présentation de cette annonce, recevez 1 carafon de vin maison gratuit par couple. Valable jusqu'au vendredi 4 octobre 1985 seulement.
JOE'S STEAK HOUSE, L'ORIGINAL
1459, METCALFE 842-4638
Salles de réceptions. Principales cartes de crédit acceptées.

BROCHETTERIE RESTAURANT AMAZONA
«PARMI LES MEILLEURES» — Helen Rochester
FESTIVAL DE HOMARDS
2 homards servis avec riz, salade et pommes de terre
soupe et café inclus
pour seulement **10.95\$**
RÉSERVEZ MAINTENANT POUR VOTRE PARTIE DE NOËL
groupe de 10 à 150 personnes
Spécialiste dans: les brochettes, fruits de mer, souvlaki, salades, délicieux pikilla chaud et froid, moussaka, tartes aux épinards et desserts savoureux. Nos repas spécialement préparés allient à notre environnement feutré ainsi que notre service font d'un fin dîner une soirée inoubliable.
TABLE D'HÔTE MENU DU SOIR de 6,50\$ à 10,95\$
SPÉCIAL LE LUNCH 7 JOURS PAR SEMAINE (de 11h à 16h)
de 4,95\$ et plus, soupe, dessert et café inclus
* APORTEZ VOTRE VIN OU DÉGUSTEZ LE NÔTRE
Terrasse et 2e étage maintenant ouverts, capacité de 400 personnes.
* Ouvert chaque jour de 11h à minuit
Réservations: 484-2611-12
5525, chemin Côte-St-Luc (coin Girouard) 3 rues à l'ouest de Décarie
Principales cartes de crédit acceptées STATIONNEMENT GRATUIT

LA MAISON DE L'ORIENT HANCHON
10236 LA JEUNESSE
angle FLEURY, Montréal
Pour les connaisseurs en cuisine orientale
BAR SALON — BOISSONS TROPICALES — RÉCEPTIONS
CHOIX DE VINS
RÉSERVATIONS 388-9291

Samuel II
DÉCOUVREZ L'ÉMERVEILLEMENT DE LA GASTRONOMIE SUR LES BORDS DU RICHELIEU
28 sept. au 4 oct.
Moules marinières
Consommé de bœuf Célestine
Escalope de veau grand-mère
Dessert du chef **25\$**
(Table d'hôte et menu à la carte)
291, rue Richelieu
St-Jean-sur-Richelieu
Réservations: 1-347-4353

FESTIVAL DES HUITRES
chez **bal saint-louis**
du vendredi 27 septembre au jeudi 3 octobre
Terrine du potager au coulis de tomates 1,95\$
Soupe aux huîtres panachée 2,75\$
Huîtres fraîches sur écaillés (1/2 douz.) 3,25\$
Filet de turbot, sauce aux huîtres 6,75\$
Pavé de poulet au miel et soya 7,00\$
Feuilleté de veau forestière 8,25\$
Lapin aux pruneaux 8,75\$
Magret de canard aux baies de Genièvre 9,25\$
Gâteau au fromage 3,00\$
Millefeuille de crêpe aux noixettes 3,00\$
Café, soupe du jour incluse
Réservez dès maintenant au 288-2423
82, rue Prince-Arthur est
Réservez maintenant pour vos parties de Noël
Apportez votre vin pour le 2e étage

DANS LE VIEUX MONTRÉAL
La super soirée DE LA MARINE est répartie plus forte que jamais!
le Vieux Rafiot
406, rue Saint-Sulpice 288-7770
L'équipage du Vieux Rafiot vous propose
LA SOIRÉE DE LA MARINE UNIQUE AU CANADA
SAMEDI à partir de 20 h 30
FÊTONS, BUYONS, RIONS, ROULONS
Victuailles en abondance
Amphore de vin rouge
Spectacle bidon
Accordéon musette
Service en patins à roulettes
Danse
TOUS LES DIMANCHES, BUFFETS CHAUD ET FROID
11 h 30 à 15 h 00. À VOLONTÉ
FANTASTIQUE BRUNCH - BUFFET 9.50\$
15 h 00 à 20 h 30
SUPER BUFFET CAMPAGNARD 9.50\$

Auberge Le Vieux Saint-Gabriel
La plus vieille auberge d'Amérique Depuis 1754
Cuisines canadienne et française
Ouvert de 11 h 30 a.m. à minuit
Au cœur du Vieux Montréal
Steak au poivre flambé \$18.50
Les langoustines grillées 20.25
Carré d'agneau provençale (2) 34.00
Chateaubriand bouquetière flambé (2) 37.50
Tous les soirs: Brunch \$15.50 ou moins
Tous les dimanches de 11h à 15h \$14.95 adultes \$7.95 enfants
Bar: Accordéoniste-chanteur de 20h à 2h
Jeudi, Vendredi, Samedi
Groupes bienvenus • Salles de réception
426 St. Gabriel 878-3561

la Goélette
8551, boul. St-Laurent
près du boul. Métropolitain 388-8393
Ne manquez pas!
Rendez-vous à notre nouveau bar
«La Marinière»
Nos huîtres fraîches vous attendent
«Happy Hour» 5 à 7
Partie d'huîtres
Tous les mercredis et jeudis soir

Une tradition montréalaise depuis 1938
Moishes
- Le meilleur bifteck au monde -
— Bifteck de Côte Junior 14 onces **\$14.25**
— Saumon frais au four **\$14.00**
— Sole de Douvres au four ou grillée **\$16.25**
— Poulet grillé sur charbon de bois (recette spéciale de la maison) **\$10.50**
— Filet de veau grillé sur charbon de bois (sauce aux champignons légèrement arrosée de vin) **\$15.50**
Pommes de terre Monte Carlo ou frites, marines, salade de chou, petit pain maison.
Repas complet du midi de **\$9.75 à \$12.25**
Stationnement gratuit - 3961 Saint-Laurent
845-1696 845-3509

Restaurant La Baleinière
Bienvenue à bord de La Baleinière Reine des Mers
A VOLONTÉ LANGOUSTINES ET CUISSES DE GRENOUILLES (incluant soupe à l'oignon gratinée salade verte **\$19.95**)
FRUITS DE MER - GRILLADES
TABLE D'HÔTE
Tous les jours à partir de **\$11.00**
incluant 6 choix d'entrée, salade et café.
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE OFFERT PAR LA MAISON SUR RÉSERVATION
Musique avec CARLOS et CARMITA (mercredi à dimanche)
Dîner dansant à notre salle Le Harpon vendredi-samedi-dimanche
5860, boul. LÉGER, MONTRÉAL-NORD
Réservations: 324-2900
Stationnement gratuit. Ouvert à 16h

SPÉCIAUX D'OUVERTURE 2 pour 1 UNIQUE A MONTRÉAL
Commandez 2 plats principaux et obtenez le moins cher gratuit
Tous les soirs de 17 h à la fermeture jusqu'au 7 octobre
• Caneton laqué **8.25\$**
• Lapin grille **8.95\$**
• Poulet et longues côtes **7.95\$**
• Poulet Yakitori en brochette **7.95\$** et plusieurs autres spécialités
Tous nos plats sont garnis de riz et légumes chinois
Apportez votre vin
ROTISSERIE ORIENTALE
Grillades et fruits de mer à la chinoise
1616, rue Lincoln (coin Guy) 935-1221

FESTIVAL DE LANGOUSTINES POUR 2
INCLUANT UNE BOUT. DE VIN IMPORTÉE, SOUPE AUX PALOURDES OU SALADE CÉSAR
2 ASSIETTES DE LANGOUSTINES
servi avec riz pilaf et beurre à l'all thé ou café
SEULEMENT \$39.95 pour 2
NOTRE GRAND FESTIN POUR 2 A EST TOUJOURS EN VIGUEUR
SEULEMENT 39.95\$ pour 2

la vieille école — le temps de la récréation.
• Côte de bœuf
Coupé devant vous, par notre directeur de cuisine, à la cuisson que vous désirez. Incluant: Deux choix de légumes, deux choix de pommes de terre, de la sauce aux pommes et la surprise...
incluant
• Bar à Salade **11.95** «à découvrir»
• Brunch du dimanche de 11h à 15h
Un endroit pour fêter en groupe
restaurant **la vieille école**
211, boulevard Henri Bourassa Est
Montréal H3L 1C1
Heures d'ouverture:
dim. au jeudi: 11 h à 23 h
vendredi: 11 h à 24 h
samedi: 10 h à 24 h
382-4430
pour la côte de bœuf...

RESTAURANTS

La Forge

Pour le mois de **septembre**

SUPER SPÉCIAL POUR 2
table d'hôte
repas complet **1795\$** par couple

FESTIVAL DE CREVETTES
repas de luxe pour 2
1 lb de crevettes géantes
au choix
à la provençale **2995\$** par couple

Une bouteille de vin importé inclus
comptoir de salades à volonté

Nouveauté:
DINER DANSANT
du jeudi au dimanche
Organiste chanteur,
Ghislaire



8375, rue Christophe-Colomb
coin Métropolitain Stationnement gratuit
Tél.: 727-3729

Si vous n'avez plus
de goût

fleur bleue

4897, rue Berri
(coin Saint-Joseph)
sortie sud du métro Laurier
Tél.: 523-2858

Cuisine soignée abordable.

Le Silo dell'f
RESTAURANTS & BARS INC.
8255 boul. Taschereau,
Brossard
676-0306

RIB STEAK 895\$
2 HOMARDS 995\$
DE 12 OZ CHACUN

COUPON DE 5\$
sur présentation de
cette annonce sur
facture de 30\$ et plus. Val-
able jusqu'au 30 no-
vembre.

SAMEDI SOIR
de 17h à 22h
Buffet-danse **995\$**

**MERCREDI
et JEUDI**
SOIRÉE COCKTAIL
POUR DAMES
boisson tropicale
gratuite

SALLE DE RECEPTION
jusqu'à 200 personnes,
musique et danse du mercredi
au dimanche soir

DIMANCHE
10h à 15h
GRAND BRUNCH
795\$
(comptoir de 50 pieds)
ENFANTS 1/2 prix
GRAND BUFFET
16h30 à 22h
895\$
(comptoir de 50 pieds)
ENFANTS 1/2 prix
ASSIETTE
PRINCIPALE
à partir de **495\$**

LE RHYUS
RESTAURANT
FRANÇAIS

5393 BOUL. GOUINS OUEST
FACE HÔPITAL SACRÉ-CŒUR
332-1706

STATIONNEMENT GRATUIT
À L'ARRIÈRE
SALLE DE RÉCEPTIONS
TABLE D'HÔTE
LE SOIR
À PARTIR DE **995\$**

FERMÉ DIMANCHE
ET LUNDI

la Gratifiée
CUISINE FRANÇAISE
CRÊPE BRETONNE
LICENCE COMPLETE
OU
APPORTEZ VOTRE VIN

1150 ST-LAURENT O. Longueuil, coin Ste-Hélène
Juste à la sortie du pont Jacques-Cartier
Rés.: **674-7441**

La Maison du Défricheur

Cuisine française
Dans une auberge rustique
à l'orée d'une forêt

Chemin Bois-Franc
St-Rédempteur
(Montagne de Rigou)
Pour bien manger

Reservation suggérée Tél.: (514) 451-5809

MANHATTAN

BAR • RESTAURANT
EXCELLENTE CUISINE
FRANÇAISE

TABLE D'HÔTE
TOUTS LES MIDIS
Choix de menus
complets le soir
à partir de **1295\$**

SPECIALITES DE POISSONS FRAIS
1181, avenue Union
866-4275

Ouvrit le samedi à
partir de 18 heures
Fermé le dimanche
Stationnement en face

Gargantua & Pantagruel Restaurant français

UNE NOUVELLE EXPERIENCE
GARGANTUESQUE!
TABLE D'HÔTE 1395\$

ENTRÉES «À VOLONTÉ»: panier de crudités, comptoir à charcuterie et salade, 6 PLATS PRINCIPAUX À VOTRE CHOIX. PLUS
— Choix de desserts.
APPORTEZ VOTRE VIN

DU LUNDI AU JEUDI UN DRESS ADDITIONNEL
SPECIAL SEPTEMBRE
«SCAMPI» à la Provençale

MEUVILLE AUX GROUPES
3873 ST-DENIS
OUVERT 17h à 22h 30
843-6317
Reservation nécessaire

L'Ancre D'Or
Au cœur du vieux port
BRUNCH 1375\$
avec verre de champagne
Dimanche de 11h à 15h

Enfants de moins de 10 ans 1/2 prix

aussi buffet sur semaine, le midi **725\$**

FRUITS DE MER ET STEAKS
777, rue de la Commune ouest
(ouest de McGill, direction pont Victoria)
875-5162 — Stationnement gratuit
Facilités pour handicapés

739-5555

PIAZZA TOMASSO

8205, boul. Décarie
et de la Savane

BUFFET ROMAIN

Plus de 60 plats chauds et froids in-
cluant le rôti de bœuf au jus, rôti de
porc, pollo cacciatorre, pâtes succu-
lentes pour tous les goûts, poisson,
fruits de mer, salades et charcuterie
assortie, amuse-gueule chauds, des-
serts maison, café et plus encore.

1395\$
sam.
et dim.
soirs

**SPAGHETTI
SAUCE À LA VIANDE
ET PANARDA***

Notre fameux spaghetti sauce à la
viande accompagné de notre table
Panarda à volonté: soupe minestrone,
quiche lorraine, ailes de poulet
B.B.Q., calzone, perche, pâté, boulet-
tes de riz, trempelettes et crudités,
pizza, pain à l'ail, salades assorties,
pâtisseries maison, café, thé ou lait.
Tous les soirs au rez-de-chaussée. Du
28 septembre au 4 octobre

795\$
ord.:
9,95\$
*Marque déposée

385\$
Ord.:
5,95\$

**SPAGHETTI
SAUCE À LA VIANDE**
Du 28 septembre au 4 octobre: vous
pouvez savourer ce délicieux plat à
prix spécial, également offert en plats
à emporter.

SERVICE DE TRAITEUR À DOMICILE OU AU RESTAURANT

La Reine de la Mer inc.

GROSSISTE ET DÉTAILLANT DE POISSONS ET FRUITS DE
MER FRAIS OU CONGELÉS DU CANADA ET IMPORTÉS

OUVERT AU PUBLIC
PAYEZ ET EMPORTEZ,
PROFITEZ DES PRIX DU GROSSISTE
HOMARD VIVANT

choisissez votre homard de notre vivier, nous le
ferons cuire devant vous pour emporter.

Les huîtres sont
maintenant arrivées

HUITRES MALPÈQUES \$300 la douz.

1065, rue Papineau, Montréal
525-2519
de 10 h. à 18 h. lundi au samedi inclus.
VASTE STATIONNEMENT GRATUIT ATTENANT

AUBERGE LA BELLE POULE
406, rue Saint-Sulpice (coin St-Paul) Vieux-Montréal
RÉSERVATIONS: 288-7770

UN FESTIN UNIQUE EN VILLE:
Super festival de scampl

Stationnement gratuit après 18 h du dim. au ven.
Super scampl grillés au beurre à l'ail
Super scampl et entrecôte grillés
Super scampl et coquille Saint-Jacques
Super scampl et médaillon de filet
Super scampl et cuisses de grenouilles

Au choix **1395\$** par personne
seulement

Stationnement gratuit après 18 h du dim. au ven.

Les propriétaires de l'ancien restaurant
Shanghai (Bleury et Dorchester) ont le plaisir
d'annoncer l'inauguration de leur nouveau
restaurant

PALAIS IMPÉRIAL DE CHINE

Spécialisé en cuisines authentiques de Pékin,
Shanghai et Szechuan, préparées par trois des
meilleurs chefs de Chine.

2080, RUE DE LAMONTAGNE
RÉS.: 843-6768

Restaurant
Butch Bouchard

NOUVEAU FESTIVAL
entre
HUITRE
et le **BOEUF**
Vous avez le choix!

Menu complet **1395\$** Pianiste-chanteur

GEORGES COULOMBE
Le vendredi et samedi dès 19 h 30
et le dimanche dès 19 h

Gâteau d'anniversaire gratuit sur réservation
d'un groupe.

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

LA

ROMA

...la cuisine italienne
de qualité

Table d'hôte
spéciale à partir de \$12.75
servis dès 5:00 pm à tous les jours

**SPECTACLES
BANQUETS**

2017 rue Peel (coin de Maisonneuve)

Stationnement gratuit
au 2055, rue Peel

POUR RÉSERVATIONS
842-4141
propriété et gerance de
La Dilianteur

L'INCROYABLE
CHI-CHIS

LES ENFANTS, SE REGALENT POUR
SEULEMENT 99¢
LE DIMANCHE, LE MENU BAMBINO.

CHIMICHANGA
Combo 3 prix d'aubaine
(offre limitée seulement)

\$4.95

UNIQUE. Aucun autre
Chimichanga ne goûte
comme celui de Chi-Chis,
parce que Chi-Chis a une
recette secrète.

COPIEURS. Chaque plat est
un festin chez Chi-Chis.
Les portions sont si bonnes
et si copieuses, et à un si
bon prix, qu'après votre
première visite vous direz
«c'est incroyable».

C'est incroyable

FRAIS. Notre spécialité!
Tortilla au froment
croustillante et dorée frite à
point, remplis de l'une de nos
garnitures délicieuses et
recouvertes d'une sauce
spéciale. Le tout rehaussé
de la fameuse garniture
sûrette Chi-Chis. Vraiment
irrésistible.

Accompagné
de haricots
et de riz.

C'est incroyable.

694-6346

Licence complète. 985 boul. St-Jean, Pointe-Claire.

Vous y reviendrez, amigo!



Bourses d'études McDonald's



**aux employés-étudiants
exceptionnels!**


Chez McDonald's, nous sommes très fiers de la qualité de
nos employés. Beaucoup d'entre eux non seulement
travaillent à temps partiel dans nos restaurants, mais ont
décidé de poursuivre leurs études à temps plein dans un
collège, une université, une école commerciale ou
technique.

Pour les aider à atteindre leurs objectifs, nous décernons
des BOURSES D'ÉTUDES aux équipiers exceptionnels
qui font preuve d'un excellent rendement au travail,
obtiennent des résultats scolaires élevés et se distinguent
par leur personnalité. McDonald's a décerné en 1985 plus
de 100 000 \$ en bourses d'études à ses équipiers les plus
méritants.

Le personnel de McDonald's tient à féliciter tous les
gagnants à l'échelle du Canada et plus particulièrement
ceux de la région de Montréal:

Jacky Arroyo
Patrick Beaulac
Diane Bellemare
Robert Bennett
Patrick Bonneville
André Boulianne
Gilles Bussière
Serge Chevier
Solange Cormier
Johanne Davidson
Anita De Vili
Dwayne Desaulniers
Raffael Di Genova
Filomena Di Lillo
Giovanni Di Sano
Louis Doutre
Jodi Hayman

Nicole Lapointe
Sarah Liane LeBrun
Diane Leduc
Elaine Lévesque
Tom Lewis
Robert Lister
Alexis Maciel
Sergio Mastronardi
Jackie Percs
Anna Maria Pietromonaco
Nancy Poltras
Cathy Rabinovitch
Nathalie St-Pierre
Karen Strotjohann
Sylvia Thomas
Christopher Wicks
Ingrid Ruscia



Restaurant
O'DIRLADA

FESTIVAL
DEUXIÈME ANNIVERSAIRE
Spécial 2 pour 1

REPAS COMPLET
(soupe, café, dessert)
7 jours par semaine de 11h à la fermeture.
Menu du soir à partir de 16h.

- ASSIETTE DU PÉCHUR 28,95\$
2 langoustines, 2 crevettes, pétoncles, cuisses de
grenouilles, 1/2 homard, salade
- LANGOUSTINES DANOISES 17,95\$
servies avec riz pilaf, salade
- CUISSES DE GRENOUILLES 14,95\$
servies avec riz pilaf et salade
- SURFIN TURF 20,95\$
filet mignon, langoustines, salade, riz, beurre à
l'ail, pomme de terre
- CREVETTES STYLE PAPILLON 19,95\$
servies avec riz, salade, beurre à l'ail
- BIFTECK D'ENTRECÔTE 14,95\$
sur charbon de bois servi avec salade et pomme de
terre
- BROCHETTE À LA DIRLADA 14,95\$
filet mignon et crevettes
- BROCHETTE DE POULET 12,95\$
- L'ASSIETTE ATHÉNIENNE 10,95\$
(brochette double de saucisses)
- PÉTONCLES FRITS 13,95\$
servis avec salade, riz, sauce tartare

Apportez votre vin

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

LE
BORDELAIS
1000, boul. Gouin ouest. FINE CUISINE
Bordeaux Montréal
Pour réservations 337-3540

Mardi et jeudi soir
FESTIVAL
D'HUITRES

À VOLONTÉ **\$2195**
MALPÈQUE DE CHOIX

MERCREDI
SOIRÉE DES DAMES

SAMEDI
MENU DE DÉGUSTATION
6 SERVICES
3 CHOIX DANS CHACUN.

Promotion tous les jours

Salles de réceptions
de 10 à 100 personnes
arrangements exclusifs
vaste stationnement
demandez: Jeannine

RESTAURANTS

DU VIN



Jacques Benoit

La SAQ annonçait récemment une hausse moyenne de 7,5 p. cent du prix des vins, à cause du « raffermissement des monnaies européennes » soutenue dans un bref communiqué.

Tous les amateurs qui fréquentent les succursales et l'une ou l'autre des Maisons des vins, pour suivre les nouveaux arrivages, savent maintenant que cette façon de présenter les choses est pour le moins biaisée, sinon mensongère.

Elle ne donne en effet qu'une très faible idée des hausses réelles, parfois énormes, dont le ministre Rodrigue Biron a frappé les vins depuis le début de l'été.

D'abord, l'augmentation annoncée et en vigueur depuis le lundi 16 septembre, est dans bien des cas très supérieure à 7,5 p. cent... quoiqu'on ne s'en rende pas encore toujours compte, puisqu'elle ne s'applique pas aux produits déjà en tablettes.

D'autre part, la SAQ passe naturellement sous silence, dans son communiqué, la hausse de cet été, encore toute récente.

Effectuée le 10 juin alors que de nombreux Québécois étaient déjà en vacances (une pratique de l'ex-ministre Parizeau qu'a fait sien le ministre Biron) cette première hausse avait déjà fait beaucoup grimper le prix de nombreux vins.

Les hausses brutales de Biron

Pour réaliser quel niveau les prix ont atteint dans bien des cas, il faut bien sûr additionner les deux augmentations.

La hausse du 16 septembre

Faite selon la SAQ pour tenir compte du relèvement de quelques monnaies européennes (France, 11,1 p. cent; Allemagne, 10,3 p. cent et 6,2 p. cent pour l'Espagne, selon les chiffres de la SAQ elle-même) la hausse du 16 septembre ne devrait pas, en saine logique, dépasser ces pourcentages.

Comment expliquer alors que plusieurs vins, principalement français et surtout de bonne qualité, subissent aujourd'hui des hausses de 20, 30, 40, 50, 70 p. cent et même dans un cas (le record!), celui d'un vin de dessert d'Anjou, le Moulin Touchais 61, de 135 p. cent (son prix passe de \$14,20 à \$33,40)?

Des exemples, avec entre parenthèses le pourcentage d'augmentation: Feytit-Clinet Pomerol 79, de \$13,95 à \$24,40 (75 p. cent); Larose-Trintaudon Haut-Médoc 82, de \$12,75 à \$18,30 (43 p. cent); Léoville-Barton Saint-Julien 82, de \$32,25 à \$47,60 (47 p. cent); Langoa-Barton Saint-Julien 78, de \$18,85 à \$34,65 (83 p. cent); Clarke Lustrac 82, de \$19,55 à \$24,60 (25 p. cent); Moulin Touchais 76, de \$11,10 à \$16,15 (45 p. cent); Moulin Touchais 59, \$35,95 à \$51,65 (43 p. cent) etc.

Les hausses sont d'autant plus injustifiées qu'elles touchent des vins déjà achetés par la SAQ, et dont celle-ci a déterminé le prix de détail en vigueur jusqu'ici, selon le prix d'achat qu'elle a elle-même payé aux producteurs.

Enfin, il est rare que les com-

mis de la SAQ (par une solidarité bien naturelle avec leur employeur) critiquent les augmentations de prix. Cette fois, eux-mêmes n'en reviennent pas.

L'addition des deux hausses

En soi, l'augmentation du 16 septembre touchant la plupart des vins peut paraître raisonnable, à la limite (même si, bien sûr, la SAQ n'a jamais fait l'inverse, c'est-à-dire baissé par exemple ses vins français de 46 p. cent entre 1980 à 1984, pour suivre le mouvement à la hausse du dollar canadien par rapport au franc pendant cette période!).

Mais, comme je le soulignais, c'est seulement en ajoutant à l'augmentation de septembre celle de juin, qu'on peut s'apercevoir de l'incroyable et brusque montée des prix de bien des vins.

Selon les relevés forcément partiels faits par LA PRESSE, les vins allemands et espagnols sont les moins durement touchés, les hausses cumulatives jouant dans leur cas entre zéro pour cent et seulement 24 pour cent, pour les plus élevés.

Ainsi, des vins bien connus comme le Liebfraumilch Blue Nun (+5,1 p. cent, soit de \$6,90 à \$7,25) et le Coronas Torres 1980 (+ 10 p. cent, soit de \$5,95 à \$6,55) ont peu augmenté. Par contre, l'Oppenheimer Krottenbrunner, aussi vendu dans la plupart des succursales, a vu depuis le neuf juin son prix passer de \$8,30 à \$10,35 (+24 p. cent) et le Rioja Faustino V de \$6 à \$7,45 (+ 24 p. cent).

Les plus atteints sont les vins français.

Il faut dire d'abord que le cas des Chablis, dont les prix montent d'incroyable façon (+ 81 p. cent pour le Moreau; + 74 p. cent pour le Laroche; + 47 p. cent pour le Bichot, etc.) est spécial.

En ce qui regarde ces vins, cette montée fulgurante s'explique, comme on sait, par la faible récolte de 1984, mais aussi par la très forte demande des États-Unis.



À part ce cas, les vins pour lesquels on note les plus fortes hausses cumulatives sont les Champagnes et les Bordeaux rouges.

Le Moët et Chandon Brut est passé de la sorte, depuis le 9 juin... comme si de rien n'était, de \$20,90 à \$24,85 (+ 18,9 p. cent); le Cordon Rouge Brut, de \$21,20 à \$25,05 (+ 18,2 p. cent); le

Veuve Cliquot Brut, de \$21,20 à \$24,65 (+ 16,3 p. cent); le Dom Pérignon 76, de \$43,45 à \$55,65 (+ 28 p. cent), etc.

Bien des Bordeaux rouges, notamment les petits Bordeaux de succursales, que tout le monde apprécie, voient eux aussi leurs prix grimper en flèche, grâce au ministre Biron: Bonnet 82, de \$7,85 à \$9,20 (+ 17 p. cent); Prince Noir, \$7,50 à \$8,60 (+ 15 p. cent); Vieux Moulin, \$8,90 à \$10,55 (+ 18,5 p. cent); le Gardera 82, \$8,25 à \$11,70 (+ 42 p. cent), etc.

Par contre, quoiqu'ils aient été touchés par la hausse de juin, ni les vins italiens ni les vins embouteillés au Québec n'ont subi d'augmentation le 16 septembre.

Interrogé par LA PRESSE à ce sujet, le vice-président des affaires publiques et juridiques de la SAQ, M. Claude Turmel, a affirmé que, s'agissant, en septembre, d'un ajustement au taux de change, « tous les vins d'un même pays sont affectés de la même façon » (en fait, le pourcentage de la hausse de septembre varie beaucoup pour les vins d'un même pays, étant par exemple de 7,1 p. cent pour le Vieux-Moulin et de 14,1 pour le Gardera).

« Il n'y a pas eu d'intervention de la SAQ dans les prix. Les taux de majoration n'ont pas bougé », a-t-il affirmé, les hausses qui dépassent l'ajustement au taux de change étant dues, selon lui, aux prix plus élevés que demandent les fournisseurs.

Peut-être... ce qui, pourtant, n'empêche pas la SAQ d'avoir augmenté les bénéfices globaux

qu'elle verse au gouvernement du Québec (le bénéfice même, plus le produit de la taxe de vente, plus enfin les droits spéciaux exigés des détenteurs de permis) ce qui n'empêche donc pas la SAQ, depuis 1980-81, d'avoir augmenté ses bénéfices globaux à une cadence dix fois plus rapide que le prix qu'elle paie ses vins et ses alcools!

Les chiffres: en 1980-81, la SAQ débursa un peu plus de \$205 millions pour ses produits, contre \$221,8 millions en 84-85, soit une légère augmentation de seulement 7,8 p. cent.

Toutefois, pendant la même période elle trouva le moyen de faire passer ses bénéfices de \$248,5 millions à... \$438,3 millions, soit une augmentation de 76 p. cent!

Un très joli Bordeaux

Le millésime couru partout dans le monde, pour les Bordeaux rouges, est 1982, mais l'année 1981 a donné elle aussi de très beaux vins, tout à fait harmonieux.

L'un des plus réussis en vente dans les Maisons des vins et des succursales régionales, dans une gamme de prix encore abordables, est le **Château Citran Haut-Médoc 81**, \$11,60-\$12,35 (nouveau prix), qui ne pourra que combler tous les amateurs de vins de cette région. Sa robe est foncée, vive, avec de charmantes odeurs de fruits bien mûrs et de vanille, alors que c'est en bouche un vin d'une très bonne richesse, bien fruité, avec des tanins aimables. Un très bon vin, meilleur par exemple, à mon sens, que le Larose-Trintaudon 82 dont le prix passe à \$18,30!

RESTAURANTS

10^e ANNIVERSAIRE
VOICI NOTRE CADEAU
FESTIVAL DU SUPER STEAK
Servi avec spaghetti
au pistou et salade du jardin
\$3,99
seulement
Restaurant **L'USINE DE SPAGHETTI PARISIENNE**
273, rue Saint-Paul est
2 maisons à l'est de
Place Jacques-Cartier
Vieux Montréal
866-0963

Les Papillons de Rhodés
BROCHETTERIE — AMBIANCE UNIQUE
APPORTEZ VOTRE VIN
*** TABLE D'HÔTE**
incluant un verre de sangria, soupe,
dessert et café
à partir de **8,95\$**
En vedette
LE FESTIN DU PAPILLON
filet mignon, côtelettes d'agneau,
pétoncles et crevettes servis avec
pommes de terre, riz et salade
Cesar.
12,95\$
* Tous les jours, sauf le samedi.

fleur bleue
4897, rue Berri
(coin Saint-Joseph)
sortie sud du métro
Laurier
Tel: 523-2858
Tous les dimanches
de 11h à 15h
«LE BRUNCH DES
BRUNCHES»
seulement 7,95\$ par pers.

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

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.

INCROYABLE MAIS VRAI!
LE BOEUF... À LA MODE
N'apportez plus votre vin, nous
vous offrons une bouteille de vin
maison pour 2 personnes tous les
ven., sam. et dim. avec notre super
buffet chaud et froid.
9,50\$ par personne
Rés. 866-0963
277, rue Saint-Paul est, Vieux Montréal
(deux maisons à l'est de la Place Jacques-Cartier)

ATTENTION!
Venez célébrer vos anniversaires avec nous, réservez dès maintenant et commandez votre gâteau.
Diners d'affaires du lundi au vendredi
de 11h à 16h
SPECIAL souvlaki servi avec riz, salade,
pommes de terre, incluant soupe du jour,
dessert et café. Seulement **5,95\$**
et autres spécialités.
Pour renseignements et réservations:
M. Dimitri 842-5885
280, rue Duluth Est

Le Beaujolais
TOUJOURS NOUVEAU À LAVAL
380 o., boul. St-Martin, Laval
663-4982
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE
OU BISQUE DE HOMARD
SALADE VERTE
1- BROCHETTE CUPIDON FILET
MIGNON ET CREVETTES **16,25\$**
2- ASSIETTES DE FRUITS DE MER
MARIAGE **19,95\$**
— homard — crevettes
— coquille St-Jacques — moules
— cuisses de grenouilles
SORBET AU CHOIX
ACCOMPAGNÉS AVEC 1/2 BOUTEILLE DE VIN
POUR CHAQUE PERSONNE
CAFÉ BEAUJOLAIS **3,75\$**
BUFFET DU MIDI CHAUD ET FROID
pour gens d'affaires
du lundi au vendredi
de 11h30 à 14h30 **6,25\$**

«Buffet Lunch»
9,95 \$
du lundi au vendredi
Notre buffet comprend une variété de salades accompagnées de mets chauds et froids.
Mets chauds: Rôti de boeuf, rôti de veau ou poulet Cacciatore, Tortellini Alfredo, moules et palourdes au wok, légumes et café.
Mets froids: Saumon Bellevue, poulet, charcuterie, pâtes, salade de fruits de mer, ainsi que les piments, zuchinis ou tomates farcis.
LE SHANGRILA
HOTEL DE L'EST

Restaurant Les Folies
Spécialités
au
tourne-broche
& pizzas au
four à bois
Petite salade César ou potage
rognon sautés dijonnaise **6,95\$**
ou
méchoui beurre d'harrissa **7,95\$**
et dessert du jour
3691, Chemin Chambly,
Longueuil
(face au
Super Carnaval)
651-9069

LE RESTAURANT DE FRUITS DE MER
LE PLUS ORIGINAL
À POISSONNERIE
OU LE GOÛT ET LES
PRIX VOUS PLAIRONT...
TOUS LES JOURS
DÎNER 1 1/2 lb DE HOMARD FRAIS **\$7,99**
A VOUS AU PRIX D'AUTREFOIS
SAMEDI: 1/2 lb de crevettes décorées
DIMANCHE: Pétoncles Digby au sherry
LUNDI: Pattes de crabe Queen à volonté
MARDI: L'Assiette des sept mers
MERCREDI: Assiette du capitaine **\$8,99**
JEUDI: Brochette de crevettes géantes
VENDREDI: Brochette, pétoncles et crevettes
«SOUPE-TÔT»
De 17h à 18h30 **\$7,99**
SURF & TURF
(5 onces filet mignon et 3 scampi)
ou DÎNER DE SCAMPI
1498, STANLEY
de Massonville 842-1964

LA GRILLADERIE
KLONDIKE
METROPOLITAIN ET CÔTE-DE-LIESSE
première sortie à l'ouest du rond-point Decarie
Pour votre agrément
SOUPER DANSANT
ven. et sam. de 19 h 30 à la fermeture avec
Denis, pianiste
Chuck, chanteur
Musique et chansons internationales
ENTRECÔTE de boeuf
coupe newyorkaise
inclus:
soupe du jour
et salade verte **9,95\$**
Table d'hôte du midi **5,95\$**
à partir de
Table d'hôte du soir **8,95\$**
à partir de
BRUNCH DU DIMANCHE
11 h à 15 h
choix variés
et rôti de boeuf **9,95\$**
Gratuit pour enfants de moins de 8 ans
SALLE DE RÉCEPTION
RÉSERVATIONS: 744-5841
STATIONNEMENT GRATUIT

BRUNCH 15.95 \$
LE JARDINIER
Les dimanches, de 11h00 à 15h00, un buffet fantastique vous attend: Les salades, viandes froides, sushi, sashimi, saumon mariné, palourdes, crevettes, poisson. De plus, le Chef prépare devant vous nos spécialités orientales. Et nos desserts sont tout simplement irresistibles.
C'est un rendez-vous pour toute la famille.
8,95 \$ pour les enfants de moins de 12 ans.
LE SHANGRILA
HOTEL DE L'EST
3407, r. Peel, Montréal, Québec.
H3A 1W7 288-4141

BRUNCH DU DIMANCHE
Croissants, salades assorties, salade de thon ou saumon, boeuf bourguignon, saucisses, jambon à l'éradie et ananas, bocon, fèves au lard, oeufs brouillés, pâtisseries maison, salade de fruits fraîche, jus d'orange, thé, café, etc.
OEufs ET CRêPES **8,95\$** frais du jour
PRÉPARÉS À VOTRE GOÛT (enfant de moins de 12 ans 50%)
Le Relais Terrapin
Cuisine Française
BUFFET RÔTI DE BOEUF À VOLONTÉ
GRAND CHOIX **12,95\$**
Ven., sam., dim., soir (DÈS 17 HEURES)
GÂTEAU GRATUIT POUR VOTRE ANNIVERSAIRE
MAINTENANT SALLES DE RÉCEPTIONS DISPONIBLES, MARIAGES, RÉUNIONS D'AFFAIRES, BANQUETS, ETC. DE 30 À 100 PERSONNES.
Réservation: **677-6378**
295 ouest, rue Saint-Charles, Longueuil
PRINCIPALES CARTES DE CREDIT ACCEPTÉES
STATIONNEMENT GRATUIT
3 minutes à l'est du pont Jacques-Cartier

Le Reine Elizabeth
TOUS LES DIMANCHES
le **BRUNCH** du
BEAVER CLUB
LE BRUNCH DES BRUNCHES
Une avalanche de spécialités
signées Edward Mèrard
Maître cuisinier de France
\$1,775
Moitié prix pour enfants
de moins de 10 ans
2 services 11h et 13h30
Réservations:
861-3511, poste 2227, 2228, 2230
Le Reine Elizabeth
Hôtels CN

LA CITADELLE
est fier de vous annoncer
l'ouverture de son restaurant gastronomique
Le Châtelet
NE MANQUEZ PAS NOTRE BRUNCH **16,50\$** (Demi-prix pour les enfants (10 ans et moins).
UNE INVITATION TOUTE SPÉCIALE AVEC PIANISTE ET CHANTEUSE
AU **Café-Bar C'est la Vie**
DU LUNDI AU SAMEDI
Pour renseignements ou réservations **844-8851**
HÔTEL LA CITADELLE
410, rue Sherbrooke Ouest,
Montréal

RESTAURANTS

DANS LE QUARTIER PORTUGAIS

Un restaurant fidèle à la tradition

Les restaurateurs portugais, qui ont ouvert des restaurants portugais, choisissent le quartier portugais. Quand ils optent pour une association avec la cuisine espagnole, ils s'établissent en dehors du secteur qui

FRANÇOISE KAYLER

à St-Laurent pour artère. Dans le quartier consacré on n'avait pas vu d'ouverture depuis longtemps. Cette nouvelle enseigne ne changera cependant pas le compte puisque l'Algarve Sol prend la place d'un autre établissement.

Au premier étage, en haut d'un escalier large et raide cette maison est fidèle à l'image avec laquelle les Portugais nous ont

familiarisés. Deux salles se suivent offrant chacune un mode de restauration différent. Habituellement on traverse d'abord celle qui sert de petit café pour entrer ensuite dans le restaurant proprement dit. A l'Algarve Sol, la suite est inversée et le restaurant passe en premier.

La salle est vaste, un peu ingrate mais l'on a réussi à y créer de l'ambiance à force de jouer avec l'éclairage, en direct en indirect, en tamisé. Le mobilier est lourd mais confortable. Les murs reprennent avec discrétion cette particularité toute portugaise de l'utilisation du carreau de céramique. Sur les murs des objets typiques sont accrochés. Sur les tables toute la vaisselle est portugaise. En angle, l'estra-

de du musicien-chanteur finit de donner le ton. A l'Algarve Sol, on soupe en musique plusieurs soirs par semaine.

Caldo Verde
Soupe aux crevettes
Porc et palourdes
Pot de fruits de mer
Flan
Poire au four
Café
Menu pour deux, sans vin, avant taxe et service: \$25.20.

Le Café est installé en bordure de rue et comme cette rue s'appelle St-Laurent l'animation ne manque pas. Tout à fait différent de la salle à manger ce côté café est aussi un bar, avec petites tables et décor ensoleillé.

On y sert les repas du midi et, le soir, un menu plus léger que celui de la salle, sans musique mais avec télévision sur écran géant.

La carte de l'Algarve Sol est fidèle à ce que l'on connaît ici de la cuisine portugaise. La carte des vins fait de grands efforts pour présenter une gamme élargie de crus portugais et pousse le raffinement jusqu'à offrir, au verre, des portos de 1900, 1920, 1950, etc..

Le caldo verde, cette soupe au chou particulière, manquait de caractère. Le fond de pommes de terre était doux, le chou un peu affadi et il y manquait cette touche d'huile et ce petit morceau de saucisson qui donnent du goût au potage.

La soupe aux crevettes était un agréable potage au parfum de crustacé, beaucoup plus léger que peut l'être une bisque, avec de petits croûtons parsemés sur le dessus.

L'Algarve Sol, en plus de la traditionnelle présentation de bacalhau (morue séchée) et de sardines grillées, fait une belle place aux poissons et aux fruits de mer. Le pot de fruits de mer présentait une plantureuse portion de coquillages et crustacés, moules, palourdes, crevettes, homard, sur un fond de cuisson légèrement tomate, aromatisé de façon particulière et savoureuse. Un riz nature accompagnait ce plat.

Le mariage qui associe dans l'assiette du porc et des palour-

des sous le nom de «porco Alentejana» était un excellent et copieux plat savoureux, emplissant une grande assiette en terre cuite avec des pommes de terre qui avaient absorbé une partie du jus, de bons morceaux de porc et de petits coquillages que la chaleur n'avait fait qu'ouvrir.

Au dessert, la poire au four semble être une spécialité de la maison, pas encore la poire Rocha qui n'est pas arrivée sur nos marchés, mais un fruit bien préparé, doux et juteux. Le flan portugais est moins léger qu'une crème renversée, mais il a la même douceur.

ALGARVE SOL
3956 St-Laurent
843-4729.

Pourquoi pas «allemand»
BERLIN
cuisine authentique allemande
table d'hôte le midi et le soir
101, avenue Fairmount ouest Rés.: 270-7398
Montréal (coin St-Urbain) Fermé le lundi

436, Place Jacques-Cartier
Vieux Montréal
Réservations: 861-1386
Tous les dimanches de 11 h à 15 h
SUPER BRUNCH ROYAL à \$9.75
Dégustation de 2 homards grillés à la Provençale \$15.95
Grande assiette de fruits de mer \$16.50

Le Plat d'Argent
LA TABLE LA PLUS RAFFINÉE À LAVAL
POUR SON 20^e ANNIVERSAIRE
REDECouvrez
LE PLAT D'ARGENT
ET SA NOUVELLE DÉCORATION
ainsi que son nouveau menu
gastronomique d'automne
EN COMPLÈMENT DE LA CARTE
MENU D'AUTOMNE 1985
Menu complet 20,00\$
RESTAURANT FRANÇAIS
1790, boul. des Laurentides (au nord de la 440)
Vimont, Laval, Québec Rés.: 669-6874

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

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

AUX DÉLICES DE SZECHUAN
ou le savoir-faire au service du savoir-vivre
Un relais de la gastronomie chinoise
Spécialités szechuanoises et pékinoises
1735, ST-DENIS
Réservations et Réservation: 844-5542

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

Restaurant Sancho Panza
CUISINE ESPAGNOLE ET FRANÇAISE
FESTIVAL DE LA PAËLLA À PARTIR DE \$9.95
SOUPE OU SALADE DESSERT ET CAFÉ INCLUS
OUVERT LES DIMANCHES
3458, av. du Parc près de Milton
844-0558

La Petite Marmite
SPECIALITES FRANÇAISES ET CREPES BRETONNES
7064, boul. PIE IX, MIL
Table d'hôte à partir de \$12.95
Dîner d'affaires à partir de \$6.50
FESTIVAL DE MOULES
Res.: 727-3540

LA LUCARNE
PRÉSENTE SON
PETIT MENU 9.95\$
soupe à l'aiglon ou hors-d'oeuvre
COQ AU VIN • ROGNONS
DIJONNAISES • PETIT FILET MIGNON
crème caramel, mousse café
N'oubliez pas nos déjeuners d'affaires et notre table d'hôte
"Un restaurant qui ne perd pas la tête."
(Françoise Kayler)
1030 ouest, rue Laurier, Outremont
Réservations svp 279-7355

Ristorante Chez Orphée
"LE SECRET LE MIEUX GARDÉ À MONTRÉAL"
Fine cuisine italienne
fruits de mer et grillades
MENU SOUPE-TOT de 17h à 19h
REPAS COMPLET 17.95
Dîner d'affaires à partir de 14.95
GRANDE TERRASSE OUVERTE
OUVERT LE DIMANCHE
362, Fairmount ouest
495-2770

Chateau Madrid
diners d'affaires
Venez déguster nos plats variés à 5.00\$
aussi le soir
TABLE D'HÔTE à partir de 12.95\$
Notre cuisine est ouverte jusqu'à 1 heure du matin.
Venez célébrer, spectacles de flamenco du jeudi au dimanche à 20 h et 23 h
1177, rue de la Montagne
Rés.: 861-3710

Chablis
Cuisine Française et Espagnole
Gagnant de 8 médailles au dernier grand salon culinaire.
FESTIVAL DE BROCHETTES
Poulet, agneau, filet mignon, crevettes et autres \$7.95
Repas complet \$9.95
Nous offrons aussi la table d'hôte traditionnelle traditionnelle en collaboration avec l'Institut de Tourisme et d'Hotels de Québec
1639, St-Hubert
Rés.: 523-0053

BROCHETTERIE VIEUX ST-DENIS
La meilleure brochette en ville
FESTIVAL DE LANGOUSTINES 9.95\$
servies avec soupe du chef, salade César, pommes de terre maison, café ou thé
Dimitris vous accueillera avec le Troubadour guitariste mexicain VICTORIO LOPEZ
4501, St-Denis
metro Mont Royal
Licence complète
842-2696

LA TOUR DORÉE
Steak et fruits de mer succulents.
Spécialités grecques délicieuses.
Dinez et dansez au son de notre orchestre et de ses mélodies grecques et internationales chaque vendredi et samedi soir.
Du 27 septembre au 31 octobre du lundi au vendredi
1/2 prix de la table d'hôte pour chaque 2e personne
Samedi table d'hôte à partir de 9.95\$
RÉSERVEZ MAINTENANT POUR VOTRE PARTIE DE NOËL
PRIX SPÉCIAUX POUR GROUPES
680, rue Sherbrooke ouest
coin University
Tél.: 844-4677 - 844-4290
facilités pour banquets disponibles

Brochetterie les Oliviers
Tournedos de filet mignon
Crevettes sautées à l'ail
Shish-kebab, souvlaki
Spécial du mercredi au samedi
Tournedos et «Surf'n Turf»
Incluant: soupe du jour, salade, pomme de terre et riz maison.
Menu variant de \$6.95 à \$11.95
Apportez votre vin
Réservez maintenant: 525-9703
1393, boul. Dorchester est
Face à la maison Radio-Canada
Fermé le dimanche

Restaurant "LES FILLES DU ROY"
Vieux Montréal
BUFFET 7.95
DU LUNDI AU VENDREDI DE 11H30 À 14H30
LE MIDI
Table d'hôte du lundi au vendredi
TABLE D'HÔTE tous les soirs
Les goûters du samedi
Notre fameux
BRUNCH QUÉBÉCOIS \$14.25
Dimanche dès 11h avec musicien
Rés.: 849-3838
415, rue Beaumont
Stationnement gratuit

La Brochette Laurier
Un petit coin de Prince-Arthur sur la rue Laurier
TABLE D'HÔTE
Tous les soirs de la semaine
ENTREES: Feuilleté aux épinards
Escargots bourguignons
Artichauts à la grecque
PLAT PRINCIPAL:
BROCHETTE DE POULET 11.95\$
SHISH KEBAB 11.95\$
BROCHETTE DE CREVETTES (5 grosses) 13.95\$
FILET DE DORÉ AMANDINE 11.95\$
DESSERT: baklavas ou forêt noire
DINER D'AFFAIRES DE 11h à 15h à partir de 4.25\$
APPORTEZ VOTRE VIN OU ESSAYEZ LE NÔTRE
Lun. au ven., 11h à minuit
Sam. et dim., 16h à minuit
50, Laurier ouest, coin Clark
Réservations: 274-5132

LA CASA GRECQUE
200, Prince-Arthur (angle Hôtel-de-Ville)
Pour le repas du soir
Spécialités:
SCAMPI - FRUITS DE MER
STEAKS - BROCHETTES.
APPORTEZ VOTRE VIN DÉPANNEUR EN FACE
N'oubliez pas!
Notre spécial 2 pour 1 tous les midis - 7 jours par semaine à compter de \$7.95
LUNDI AU VENDREDI DE 11H À 17H
SAMEDI ET DIMANCHE DE 11H À 16H
Choix de: brochettes, escalopes de veau, filet mignon.
Incluant: soupe, salade, pommes de terre, riz, dessert, thé ou café.
RÉSERVATIONS: 842-6098 — 843-5258

LA CASA GRECQUE LAVAL
1459 BOUL. ST-MARTIN OUEST LAVAL
SPECIALITÉS: FRUITS DE MER
STEAKS ET BROCHETTES
RES.: 663-1031 663-1039
SUPER SPÉCIAL 2 pour 1
Lundi, mardi, mercredi et jeudi de 17 h à 24 h
à partir de \$11.95 à \$17.95 pour 2 personnes incl.: soupe, salade, riz et pommes de terre maison
LE MIDI 7 JOURS PAR SEMAINE de 11 h à 17 h
SPÉCIAL 2 pour 1 À PARTIR DE \$7.95 POUR 2
Apportez votre vin (dépanneur à côté)
Nous acceptons des groupes de 15 à 150 personnes pour toutes les occasions.

MARDI MERCREDI et DIMANCHE
SOUPER POUR DEUX
CHATEAUBRIAND ou PLATEAU DU PÊCHEUR
incluant: une bouteille de vin, l'entrée, café \$39.95
À VOLONTÉ
GREVETTES MARDI, MERCREDI, JEUDI \$14.95
Tous les jours **SURF & TURF** Filet mignon - Crevettes Langoustines - Cuisses de grenouilles \$10.95
Dimanche, mardi et mercredi **FESTIVAL DE GUISSÉS DE GRENOUILLES** À volonté \$7.95
Jeudi et vendredi **LANGOUSTINES ET CRABE D'ALASKA «À VOLONTÉ»** \$17.95
Toute la semaine **FESTIVAL D'HUITRES.**
1 HOMARD \$7.95 BOUILLIS OU GRILLÉS
2 HOMARDS \$12.95
Série 92 après le tunnel Louis-H.-Lafontaine
PLACE DE L'Artisan
du mardi au dimanche
191, boul. MONTAGNE, BOUCHERVILLE
Res.: 655-6820 / 1117
Chansonnier guitariste
POUR PARTIES DE NOËL

Le Jardin Saint-Denis Ouest
Vous invite à retrouver ou découvrir l'excellence de sa cuisine et la chaleur de sa nouvelle atmosphère
au
2090 DE LA MONTAGNE
MONTRÉAL
Téléphone 843-6247

Le Taj
Cuisine Indienne
La légende du «Le Taj»
Le nouveau restaurant indien pour tous ceux qui n'ont jamais goûté la cuisine indienne, et pour les connaisseurs de l'Inde d'aujourd'hui.
Cuisine Indienne
2077, rue Stanley, Montréal
Tél. 845-9015