

## Sous 3 000 périodiques en kiosques

Les Maisons de la presse internationale ont de quoi rendre fou ou mener les consommateurs de revues à la ruine. Trois milles périodiques, surtout européens et américains, s'y étalent dans les tenues les plus exubérantes. Une clientèle qui ne cesse de s'accroître et de se spécialiser et qui leur a permis l'an dernier d'augmenter de 40 p.cent leur chiffre d'affaires, malgré la hausse des prix. Une situation qui n'était guère imaginable il y a dix ans, selon le directeur commercial des Messageries de la presse internationale, M. Tony Drouin. Les Québécois sont de en plus instruits, explique-t-il simplement. Et de plus en plus ouverts sur le monde. Parmi ces 3 000 périodiques, il y a une centaine de titres québécois, dont une quarantaine de revues culturelles.

## QUARANTE REVUES CULTURELLES QUÉBÉCOISES



JOCELYNE LEPAGE

Les revues québécoises qui s'adressent à un large public comme *Actualité*, *Chatelaine*, *Coup d'oeil*, *Decor Mag*, se portent bien, merci. Mieux que toutes les revues étrangères ici, selon *Info Presse* (une revue sur les revues, destinée aux éditeurs, aux agences de publicité, etc.) Et elles ne cessent de se multiplier.

Sur cette centaine de revues québécoises, il y en a une vingtaine peut-être qui parlent d'art et de culture et qui font des prouesses d'imagination pour se payer une mine concurrentielle sur les étagères des tabagies. Une vingtaine d'autres, tout aussi culturelles, mais donnant dans la création littéraire et payant parfois moins de mine, se retrouvent surtout dans les librairies.

Ce sont nos revues culturelles. Quarante à penser et à analyser, à critiquer et à commenter. A servir de lieux de création. En fait, si l'on tient compte des revues non subventionnées, de celles qui émanent de départements universitaires, de regroupements de professeurs, etc. leur nombre est bien plus élevé.

Leur faible tirage ne leur permet guère d'avoir accès au marché publicitaire déjà accaparé par au moins quatre-vingt revues de masse sans compter celles qui s'adressent aux professionnels et que l'on ne trouve pas en kiosque.

Les « petites culturelles » se tournent donc généralement vers les gouvernements. Elles coûtent aux contribuables \$1 200 000 par année en subventions du Conseil des arts d'Ottawa (\$700 000) et du ministère des Affaires culturelles du Québec (\$500 000). A côté du \$220 millions qui vient d'être accordé à GM, on ne critiquera pas ça. Ce sont les mêmes revues qui sont subventionnées par les deux ordres de gouvernement. Et ce sont des jurys composés de gens du milieu des arts qui font les choix. La qualité du contenu est le critère le plus important.

Si les subventions gouvernementales disparaissaient du jour au lendemain, aucune ne survivrait. Mais si les budgets d'aide aux périodiques, gelés depuis trois ans tant à Ottawa qu'à Québec, étaient augmentés, on se retrouverait avec 60 ou 80 revues culturelles francophones tellement le nombre de demandes de subventions est grand.

### De tout pour faire un monde culturel

En gros, les revues culturelles se divisent en deux catégories : celles qui voudraient élargir leur public, augmenter la part de la publicité, verser des salaires plus importants aux collaborateurs et en retour être plus exigeants à leur endroit, créer des emplois permanents et compter beaucoup plus dans la société. C'est le cas de *La vie en rose* et de *Vice Versa*, par exemple. L'autre catégorie vise un public très spécialisé ou sert surtout à la diffusion de la création littéraire.

Il y a des revues qui ont visuellement de la gueule, comme *Vice Versa*, *Parachute* ou *Jeu*, d'autres qui n'accrochent pas l'oeil et misent ardemment sur le seul contenu comme *Liberté* ou *Trois* (revue d'érudition). Mais peut-être découvririez-vous dans la première, vieille de plus de 30 ans, l'endroit où lire la pensée à la fois la plus profonde et la mieux exprimée.

A part huit revues multidisciplinaires, toutes les autres sont spécialisées dans un domaine des arts ou dans un genre d'écriture. La littérature représente la moitié d'entre elles. On trouve des revues consacrées exclusivement à la nouvelle écriture (*NBJ*, *Les herbes rouges*), à la poésie (*Moebius*), à la nouvelle littérature (*XYZ*) à la science-fiction (*Imagine* et *Solaris*), à l'écriture des femmes (*Arca-de*), à celle du tiers-monde (*Dérives*) aux écrivains québécois (*Lettrés québécoises*, *Voix et images*), aux livres fraîchement parus (*Nuit blanche*), aux livres pour enfants (*Lurelu*), etc. Mais il y a aussi *Études françaises*, rattachée à l'Université de Montréal, *Études littéraires*, de l'Université Laval et *Les écrits du Canada français*, la plus ancienne de toutes et une des plus prestigieuses. Et d'autres.

Les arts visuels se partagent le territoire en cinq revues (*Vie des arts*, revue générale, *Parachute*, art contemporain international, *Les annales de l'histoire de l'art canadien*, *Cahiers* où parlent les artistes dont *Parachute* ne parle pas, et *Inter*, plutôt livre d'artiste. Le cinéma a quatre revues : *Séquences*, la plus ancienne et revue critique, *Copie Zéro*, publié par la Cinéma-thèque et plus technique, *Format Cinema*, une revue générale et de création, et *24 images* pour la jeune critique. La musique classique en deux :

*Aria* pour l'art lyrique et *Sonances*. Le théâtre a son unique *Jeu*, belle revue qui joue un rôle certain dans le milieu.

Du côté des revues multidisciplinaires, outre la *La vie en rose*, féministe, qui a le plus gros tirage, *Vice Versa* est le périodique dont on parle le plus. A Montréal en tout cas. Peut-être apporte-t-il une vision du Québec de demain. Il y a aussi *Possibles*, qui porte un regard plutôt sociologique sur les arts et la culture, *Spirale*, spécialiste du commentaire sur les livres et les essais difficiles, *L'oeil* re-

chargeable, branché sur les Foufounes électriques, *Protée*, revue rattachée à l'Université du Québec à Chicoutimi et donnant dans l'analyse théorique sémiologique. Il y en a probablement d'autres.

Pas de revue pour la photo depuis la disparition d'*OVO*, ni sur l'architecture, depuis la mort de *Section A*, aucune sur la danse et plus de B.D. depuis le naufrage de *Titanic*.

## La transculture ou



JOCELYNE LEPAGE

Fort belle revue, *Vice Versa*. Un peu plus grande que nature de manière à ne pas passer inaperçue. A 80 p. cent francophone, le reste en italien ou en anglais. Une mise en scène visuelle remarquable. Mais surtout un concept qui fait son chemin depuis la fondation de la revue, en 1983 : celui de la transculture. *Vice Versa* est une revue fondée par deux Québécois d'origine italienne, Lamberto Tassinari et Fulvio Caccia, que le destin a rendu francophones.

Cette revue dont on parle beaucoup mais dont on parlerait plus encore si l'écriture des collaborateurs se simplifiait, est un lieu où sociologues, philosophes, écrivains réfléchissent sur la culture, surtout la culture québécoise, la plupart du temps en tenant compte de l'esprit « transculturel » de la revue.

La transculture, explique Tassinari, est un terme forgé par un sociologue cubain en 1945 pour décrire la société cubaine multiethnique, transculturelle. Depuis la fin de la Deuxième Guerre, la transculture est un phénomène que connaissent la plupart des grandes villes.

En psychiatrie transculturelle, un genre inventé à Montréal dans les années cinquante, il est question de ces passages d'une culture à l'autre, de ces traversées entre cultures vécues comme des crises, des mutations. Mais selon Tassinari, ce qui était perçu comme une maladie à cette époque (la perte d'identité, d'essence, de centre) c'était au fond la modernité même.

Pour Fulvio Caccia, qui fit le rêve d'un Québec indépendant comme tous ceux ou presque de sa génération (il a 35 ans), les Québécois n'ont pas réalisé leur projet d'État-Nation et doivent désormais passer à autre chose. Société minoritaire qui se sent fragile devant l'avenir, la société québécoise est peut-être mieux placée que les autres pour composer avec d'autres communautés minoritaires à l'intérieur de son territoire. Ces communautés seront de plus en plus nombreuses et le Québec devra apprendre à gérer une société composite.

Pour les deux hommes, le plus important actuellement, c'est que les Québécois prennent conscience de ces transformations contemporaines (c'est à cela que travaille la revue) et collaborent d'égal à égal avec les autres communautés. La notion de minorités finira pas disparaître, selon Caccia, et l'idée du Québec résidera alors dans quelque chose de supérieur.

C'est cet esprit qui anime *Vice Versa*.



L'équipe de *Vice Versa*: de la gauche, Fulvio Caccia, Anne-Isabelle Piché, Gianni Caccia et Lamberto Tassinari. PHOTO PIERRE CÔTE, LA PRESSE

Colette Tougas

Faire connaître les revues culturelles



SUITE DE LA PAGE 1

s'impose parce qu'il n'y a plus d'école de pensée. Personne ne peut plus dire aujourd'hui ce qu'il pense sans tenir compte de toutes sortes de facteurs. C'est vrai que le discours des revues culturelles est plus universitaire qu'ailleurs, mais c'est une approche qui comble un manque. Il y a beaucoup de gens maintenant qui sont passés par l'université. En général, les membres des comités de rédaction des revues subventionnées ont autour de 35 ans.

« Pour avoir droit aux subventions fédérales et provinciales, une revue doit avoir tenu le coup sans aide pendant trois numéros. Dans le cas des revues à petit tirage, les subventions représentent presque tout le budget. Mais en moyenne, disons qu'elles comptent pour 50 p. cent. Il ne faut pas oublier que les collaborateurs et les gens des comités de rédaction travaillent le plus souvent bénévolement ou contre une rémunération symbolique. Mais dans le cas de *Parachute*, par exemple, où l'on a recours à des auteurs anglophones qui écrivent pour d'autres revues canadiennes et américaines, il a fallu trouver le moyen de rémunérer les auteurs sans quoi on n'était plus concurrentiel. C'est ainsi que l'on donne \$300 l'article aux collaborateurs. »

« Ce qui préoccupe l'Association actuellement, ce ne sont pas les débats idéologiques mais la promotion des revues culturelles. Elles sont perdues dans le lot des périodiques qui viennent de partout. Il faut les faire connaître. »

### «Parti Pris», un noyau de révolutionnaires

Dans les années cinquante et soixante, tout semblait plus simple. On comptait les revues culturelles sur les doigts de la main et certaines ont fait époque. Que l'on pense seulement à *Cité libre* (génération Pierre Trudeau), *Parti Pris* (génération Gerald Godin) et *Mainmise* (génération Richard Séguin).

« C'était très simple, m'explique Gerald Godin, député-poète, ancien collaborateur à *Parti Pris* (1963-1968). Il y avait nous, et il y avait *Liberté*, une revue plus littéraire. Pas question à *Parti Pris* de demander l'aide financière du gouvernement, encore moins celle d'Ottawa. On avait horreur des gouvernements. » La revue, indépendantiste et socialiste, s'attaquait d'ailleurs féroce-ment aux pouvoirs en place.

« Collaborer à *Parti Pris*, cela voulait dire risquer de perdre son emploi. » A Radio-Canada et à l'ONF d'ou venaient certains auteurs, on avait acculé les employés au pied du mur. « C'est nous, ou c'est *Parti Pris*, disaient les patrons. Demandez à Denys Arcand. » Gerald Godin trancha la poire en deux et écrivit sous un pseudonyme. Le même phénomène s'est produit pour ceux qui écrivaient dans *Cité libre*. C'était *Cité libre* ou *Parti Pris*.

*Parti Pris* tirait à 2 000 exemplaires. Mais elle eut l'effet d'une bombe. « Oui, on parlait beaucoup de nous. Et même à l'étranger. Les Américains ont fait des reportages sur *Parti Pris* à la télévision, dans *Time* et dans *Life*. On nous considérait comme un noyau de révolutionnaires. »

La revue est morte en 1968, à la suite d'un conflit interne entre les nationalistes culturels et les socialistes radicaux. Aujourd'hui, selon M. Godin, il n'existe plus de revues radicales au Québec. « Les revues des mini-groupes de lutte ont disparu. La politique n'intéresse plus personne. Il n'y a pas d'idées assez fortes pour réunir les gens au-delà de leurs différences. La pensée n'est plus monolithique comme elle l'a déjà été. »

### «Vice Versa», le Québec de l'avenir

« C'est peut-être *Vice Versa* qui représente le mieux le Québec de demain, respectueux de ses cultures tierces (non anglophones et non francophones) ». Rappelons que Gerald Godin fut ministre québécois de l'Immigration sous le gouvernement péquiste.

« Dans 20 ans, dit-il, le Québec sera à majorité non francophone. Les gens ont peur de faire face à cette réalité. Moi aussi au début, j'ai eu peur. Mais plus maintenant. C'est d'ailleurs le seul phénomène stimulant au Québec : la multiethnicité. En cela, le Québec a la chance d'être très contemporain. Il faut à tout prix garder les immigrants de notre côté. Si cela se fait en douceur, on réussira. J'ai peur parfois qu'il y ait une lutte entre les cultures tierces et les québécois francophones. Pourtant, s'il ne reste que deux langues au Québec, le français et l'anglais, le français mourra. Le français ne peut survivre que si l'on permet l'existence de langues tierces au Québec. J'ai hâte de voir comment on évoluera. »

Ce qu'il lit : *Liberté* surtout. Un peu *Vice Versa*, et la seule revue à laquelle il est abonné est *La vie en rose*.

TELEVISION

# Un quatrième réseau de télévision aux États-Unis

**FRANCIS KOHN**  
de l'agence France-Presse  
NEW-YORK

Le magnat de la presse australo-américain Rupert Murdoch s'apprête à passer véritablement à l'attaque pour réaliser son rêve de créer un quatrième réseau national de télévision aux États-Unis, une tentative où tout le monde a échoué avant lui.

La chaîne Fox, que M. Murdoch a lancée en rachetant en 1985 six stations du groupe Metromedia, ne s'était pour l'instant aventurée que sur la pointe des pieds à l'assaut des réseaux avec,

depuis octobre dernier, un seul programme national diffusé à une heure tardive.

Mais dimanche prochain, les choses sérieuses vont commencer. La Fox Broadcasting entrera en concurrence directe, quoique de façon encore limitée, avec NBC, CBS et ABC aux heures de grande écoute (entre 19 heures et 22h).

Les deux premières émissions dominicales, un feuilleton comique et un show de variétés animé par l'actrice britannique Tracey Ullman, seront retransmises sur l'ensemble du territoire par 105 stations affiliées à Fox.

Dans les mois prochains, la

grille des programmes s'étoffera un peu plus pendant cette tranche horaire la plus disputée avec cinq autres séries diffusées le week-end.

**Stratégie risquée**

Petit à petit, les responsables de Fox espèrent ainsi voler des téléspectateurs aux trois autres réseaux, une stratégie à haut risque selon la plupart des spécialistes de l'audiovisuel.

Depuis l'apparition du dernier réseau, ABC, qui commença à émettre en avril 1948, personne — et ce n'est pas faute d'essayer — n'a réussi à venir empiéter sur les plates-bandes des trois grands.

Rupert Murdoch, qui depuis une dizaine d'années a étendu son empire de presse en Amérique, affronte la son plus grand pari. Un pari semé d'obstacles qui lui a déjà coûté \$1,5 milliard pour le rachat du groupe Metromedia et un investissement de \$100 millions pour mettre Fox sur les rails.

« Evidemment, c'est un gros risque », a reconnu M. Murdoch dans une interview à l'hebdomadaire Time avant d'ajouter: « Si nous réussissons, nous vaudrons des milliards de dollars ».

Cette tentative de former un quatrième réseau n'intervient-elle pas au pire moment? Les té-

lvisions américaines sont plutôt à l'heure des restrictions budgétaires. L'audience des trois grands réseaux a fortement diminué au cours des dernières années en raison de la concurrence du câble et du magnétoscope et les revenus publicitaires stagnent.

Cependant pour subsister, Fox doit toucher 70 p. cent des foyers américains, seuil au-dessous duquel les annonceurs au niveau national sont difficiles à trouver. Or les six stations que M. Murdoch possède notamment à New York et Los Angeles ne couvrent que 20 p. cent de la population.

Fox projette une moyenne de 6

points dans les indices d'écoute, soit 10 de moins que celle des réseaux. Mais pour M. Murdoch, ce taux d'écoute est suffisant pour se maintenir car les coûts d'exploitation de la Fox seront bien moindres que ceux de ses concurrents.

Rupert Murdoch a des atouts. Il a le soutien des banques et il a rassemblé autour de lui une équipe brillante avec notamment à la tête de la Fox, Barry Diller, ancien président du studio Paramount, et Garth Ancier qui, âgé seulement de 29 ans, a été débauché à NBC où il a fait une carrière fulgurante.

GALERIES D'ART

école de dessin et de peinture  
**Mission: Renaissance**  
Enfin... une manière de devenir un bon artiste  
•Inscription en tout temps •Horaire flexible •Aucun prérequis  
Nos étudiants disent: «C'EST LA BONNE PLACE!»  
Pour renseignements à nos 2 écoles:  
3623, rue Saint-Denis, Montréal (514) 843-6830  
1150, rue Girouard Est, Saint-Hyacinthe (514) 773-8067 ou 6699  
Permis culturel no 749502

MUSÉE McCORD D'HISTOIRE CANADIENNE  
690, RUE SHERBROOKE OUEST (MÉTRO McGILL)  
**Face à face avec l'histoire**  
Portraits des siècles derniers  
Portraits, miniatures, silhouettes, costumes et meubles des 17<sup>e</sup>, 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles.  
Du mercredi au dimanche de 11 h à 17 h Entrée: 1,00\$  
Venez dessiner votre propre silhouette  
Information 392-4778  
Le Musée remercie de leur appui les Musées nationaux du Canada, le ministère des Affaires culturelles du Québec et le Conseil des Arts de la CUM.

LA GALERIE Continentale Inc.  
EXPOSITION  
**PIERRE TOUGAS**  
du 7 au 18 avril  
1450, rue Drummond, Montréal, 842-1072  
Mardi à samedi: de 9 h 30 à 17 h 00

«Rue des Remparts» 14" x 20"  
EXPOSITION  
**PIERRE TOUGAS**  
du 7 au 18 avril  
1450, rue Drummond, Montréal, 842-1072  
Mardi à samedi: de 9 h 30 à 17 h 00

EXPOSITION  
**PIERRE TOUGAS**  
du 7 au 18 avril  
1450, rue Drummond, Montréal, 842-1072  
Mardi à samedi: de 9 h 30 à 17 h 00

KIEFF GALERIE D'ART  
10 AVRIL 1987  
**OUVERTURE**  
(514) 845-8702  
3460-A Avenue du Parc.

«Un des plus beaux livres d'art édités au Québec.»  
Distribué par **Québec-Livres**  
chez votre libraire.

le balcon d'arts  
650, rue Notre-Dame, Saint-Lambert Québec J4P 1L2 672-1016  
**EXPOSITION «Hommage aux enfants»**  
Oeuvres de:  
André Bertoulesque Monique Mercier  
Albert Buscio Anna Noeh  
Nérée De Grâce Pauline Paquin  
Littorio Del Signore Claude Picher  
John Der Gaston Reby  
Angie Houde Claude Thérberge  
Normand Hudon Terry Tomalty  
André L'Archevêque Pierre Turgeon  
Henry Masson  
L'exposition se terminera le 6 avril 1987  
Heures d'ouverture:  
Lundi, fermé  
Mardi, de 11 h à 18 h  
Mercredi, de 11 h à 18 h  
Jeudi, de 11 h à 18 h  
Vendredi, de 11 h à 18 h  
Samedi, de 10 h à 17 h  
Dimanche, de 11 h à 17 h

Contenants décontenancés  
Expressions céramiques de  
**Léopold L. Foulem  
Paul Mathieu  
Richard Milette**  
2 au 24 avril 1987  
Galerie Alliance  
680, rue Sherbrooke ouest  
Montréal (Québec) H3A 2S6  
Tel. (514) 284-3768  
Lundi au vendredi de 11 à 17 heures.

**ACHETONS**  
PEINTURES et SCULPTURES de QUALITÉ  
Mar.-Ven. 9 à 17 h Sam. 9 à 17 h Ferme Lun. et Dim.  
**GALERIE DOMINION**  
1438 ouest, rue Sherbrooke 845-7471 et 845-7833

**GALERIE ROY-DULUTH**  
Hommage à  
**PIERRE ALECHINSKY**  
(Exposé actuellement au musée Guggenheim à New York)  
16 estampes originales de 1969 à 1986  
Exposition du 9 avril au 6 mai 1987  
Galerie Roy-Duluth Inc.  
3877, rue Saint-Denis, Montréal  
Du mer. au dim. de 12 h à 18 h.  
Fermée les lundis et mardis.  
Tel.: 843-7488

Galerie d'art Suzanne Bourdon  
7701, rue de Lamartine, Anjou 352-8714  
**VENTE DE LIQUIDATION**  
de tableaux d'artistes canadiens bien connus  
Commencant mardi 7 avril et jusqu'au 10 avril, de 10 h à 17 h  
Samedi 11 et dimanche 12 avril, de 13 h à 17 h  
**RABAIS DE 30 à 50%**  
Pour plus de renseignements ou un rendez-vous, téléphoner à Nîme Bourdon au 352-8714

EN EXPOSITION:  
Leo Ayotte  
Lorne H. Bouchard  
Stanley Cosgrove  
Georges Delfosse  
Antoine Dumas  
Marcel Fecteau  
M.-A. Fortin  
J.Ch. Franchère  
Joseph Giunta  
Nérée de Grâce  
Jacqueline Gougeon  
Helmunt Gransow  
Adrien Hébert  
Charles E. Huot  
Francesco Iacurto  
A.Y. Jackson  
Michel Lapensee  
André L'Archevêque  
Ozias Leduc  
Jean-Paul Lemieux  
Claude Le Sauteur  
John Little  
Henri Masson  
Anna T. Noeh  
Louis-Paul Perron  
Gordon E. Pfeiffer  
René Richard  
William Showell  
Phillip Surrey  
M.A. de Foy Suzor-Côté  
Frederick H. Varley  
Frédéric A. Verner

**ACHETONS**  
PEINTURES et SCULPTURES de QUALITÉ  
Mar.-Ven. 9 à 17 h Sam. 9 à 17 h Ferme Lun. et Dim.  
**GALERIE DOMINION**  
1438 ouest, rue Sherbrooke 845-7471 et 845-7833

Galerie Pierre-Bernard  
**Arist Gagnon**  
(peintre - sculpteur)  
Vernissage les 4 et 5 avril, de 13 à 18 heures, avec l'artiste.  
4615, St-Denis, 1er étage, suite 1  
285-6351, du merc. au dim.  
DU 4 AU 20 AVRIL

EXPOSITION  
**YVON PROVOST**  
Douceur de vivre  
du 5 au 17 avril incl.  
Vernissage dimanche 5 avril à 13 h.  
La galerie est fermée le lundi et le mardi.  
**GALERIE RELAIS DES ÉPOQUES** 92, Sherbrooke O., suite 101 Montréal 843-7125

**RIOPELLE**  
Une occasion unique d'acquérir un chef-d'oeuvre de Riopelle.  
La Bourse d'oeuvres d'art de Montréal  
Ouvert 7 jours semaine de 10 h à 17 h  
5487, rue PARÉ (1 rue au nord de la rue Jean-Talon, à l'ouest du boul. Décarie) Tél.: 341-6333

Vernissage de  
**M. H. Poirier**  
dimanche 5 avril 1987 à 13 heures  
L'artiste sera présent  
Bienvenue à tous  
La galerie du Vieux Village  
L'exposition se poursuivra jusqu'au 19 avril.  
Heures d'ouverture:  
vendredi de 13 h à 21 h  
SAMEDI ET DIMANCHE de 13 h à 17 h  
22, de Montbrun, Boucherville, J4B 4T8  
641-1757

EXPOSITION  
du 5 au 12 avril 1987  
des oeuvres récentes de  
**JEAN LAMOUREUX**  
Vous êtes cordialement invités au vernissage dimanche 5 avril à 13 h  
L'artiste sera présent  
**Maison d'Art St-Laurent Inc.**  
916, boul. Décarie St-Laurent (Ouvert le dimanche de 13 h à 17 h) 744-6683

DEPUIS QU'YVONNE ET GÉRARD UTILISENT LES ANNONCES CLASSÉES DE LA PRESSE ILS VENDENT RAPIDEMENT!  
POUR VENDRE VITE, VITE, VITE IL NOUS FAUT LA PRESSE, HEIN GÉRARD!  
OUAIS OUAIS!  
**285-7111**  
LES ANNONCES CLASSÉES  
La Presse

**GALERIE MIHALIS**  
1500, Sherbrooke O. (à l'est de Guy) 932-4554  
**ROSLYN SWARTZMAN, R.C.A.**  
Transitions d'un lac — aquarelles  
Les prairies du nord — eaux fortes  
Jusqu'au 11 avril

**APPRENDRE À COMPRENDRE LA PEINTURE**  
DISPENSÉ À PLUS DE 500 PERSONNES DEPUIS 1982  
Voici la possibilité de suivre un cours pour apprendre à mieux comprendre, analyser et apprécier les oeuvres d'art et ce, dans un langage clair à l'aide d'exemples pertinents.  
Il vise également à mieux vous faire comprendre les différents langages et tendances de la peinture et l'évolution de celles-ci du début du siècle à nos jours.  
De plus, nous tracerons un parallèle entre la peinture québécoise et canadienne, et les courants internationaux.  
Nous étudions aussi le marché de l'art, dont, entre autres, la fiscalité et les assurances.  
La session débutera le 13 avril, pour une durée de huit semaines consécutives, soit les lundi ou mardi de 19h à 22h.15.  
Avec la participation de M. Guy Robert et M. Robert Bernier  
INSCRIPTION: Pour s'inscrire, il vous suffit de téléphoner.  
352, RUE ROY EST, MONTRÉAL, 849-5049 (entre Saint-Denis et Drolet) 523-8807  
**LES COURS APPRENDRE À COMPRENDRE LA PEINTURE**



Louise Cousineau

# Lévesque: quatre heures de télé pour \$1 million

Vous vous souvenez du *Défi mondial*, cette série documentaire jazzée qui avait attiré de gros auditoires en janvier 86? La série avait été produite par Daniel Bertolino et montée d'une façon très moderne dans les studios André Perry à Morin Heights.

Voilà que la maison Perry carresse un projet d'envergure dont la vedette sera l'ex-premier ministre du Québec René Lévesque. Quatre heures de télévision sur le Québec du présent et de l'avenir et de sa place dans le monde. Budget: autour d'un million de dollars.

« Le contrat est en train d'être rédigé, et nous avons une entente de principe et une poignée de

main de René Lévesque, a déclaré hier à *La Presse* le vice-président aux affaires corporatives du studio Perry, Me Pierre Thibeault. Nous comptons être en production à la fin de l'été et à l'écran en janvier ou février prochain. »

M. Thibeault a admis que lorsque son entreprise a approché René Lévesque, il s'est montré quelque peu réticent envers la technologie très jazzée utilisée dans la production du *Défi mondial*. « Mais nous l'avons convaincu que l'époque du tableau noir est révolue, ajoute M. Thibeault. Et que la technologie moderne est la pour mieux illustrer les sujets que développent les créateurs. »

L'ex-premier ministre, qui est sollicité de tous côtés pour faire un retour à la télévision, est donc en train de structurer le projet.

« Il s'agira d'une série majeure », précise M. Thibeault, qui sera tournée en français et en anglais et vendue à travers le monde. »

Il a ajouté qu'aucun diffuseur local n'avait encore été approché.

« Nous sommes la seule maison de production québécoise qui a une base de capital pour développer des projets », de dire M. Thibeault.

Il s'agit là du premier projet de production télé lancé par la maison Perry, mais pas du dernier. Le studio Perry est inscrit au REA et prend de l'expansion. L'entreprise est en train de construire un studio de production à Washington D.C. Le studio André Perry de Morin Heights a une réputation mondiale dans le domaine des disques: plusieurs vedettes pop

dont David Bowie, The Police, Cat Stevens et Corey Hart ont enregistré des disques là-bas. Depuis quelques années, le stu-

dio André Perry fait aussi le montage de plusieurs séries de télévision, dont la plus célèbre a été *Le défi mondial*.

prise! verront demain soir à Quatre Saisons de nouveaux tours joués par Marcel Béliveau à des vedettes. L'une des victimes sera le maire Jean Doré, à qui on apprendra que le condo qu'il a acheté et qui est en train d'être renoué doit être isolé au plomb puisqu'il émet des ondes empoisonnées.

Vous remarquerez que le maire Doré semble beaucoup préoccupé par les effets de sa maison sur le voisinage, ce qui témoigne d'un altruisme remarquable. Le sketch est amusant. Le maire Doré ne s'est toutefois pas présenté en studio pour raconter de quelle façon il s'est fait « pointer ».

Le meilleur sketch de l'émission est le premier, où la victime est Mario Tremblay, à qui on annonce qu'il devra déboursier \$10000 de sa poche s'il veut son nom sur la toile du stade olympique. On lui aura d'abord fait croire que son fan club a déjà déboursé plus de \$60000.

Vous verrez le pauvre Mario éclater: « J'ai pas \$10000 pour ça ». Mais c'est la fin du sketch qui est divine. Apprenant qu'une caméra a filmé toute l'affaire, Mario s'exclame: « J'ai pas sacré, hein? »

Demain soir 20h à Quatre Saisons.

## Demain, Télé-Dollars à 20h55 ou presque

■ O vous tous qui avez été frustrés de toute une partie du superbe reportage *Télé-Dollars* la semaine dernière parce que quelqu'un « dormait sur la switch » à Radio-Canada et fait partir l'émission avant l'heure annoncée, rappelez-vous que demain soir, on reprend la première heure de l'émission, qui sera suivie tout de suite après par la deuxième heure.

Il est question de 21h dans notre horaire. Mais pour plus de sûreté, branchez-vous à 20h55, puisque le dimanche soir, Radio-Canada ne peut jamais prévoir la durée exacte du *Téléjournal* de 20h30. Ça dépend de l'actualité et de l'énergie des journalistes.

La première émission, même si elle n'a pas été vue par tout le monde, a été largement commentée au cours de la semaine. Lors du party organisé pour la dernière de *Peau de banane* cet-

te semaine à Télé-Métropole, le comédien Yves Corbeil a demandé au vice-président du 10 Vincent Gabriele si c'était vrai qu'il ne faisait pas d'argent avec ses télérôles, y compris avec *Peau de banane*. M. Gabriele a confirmé que tous les télérôles étaient déficitaires.

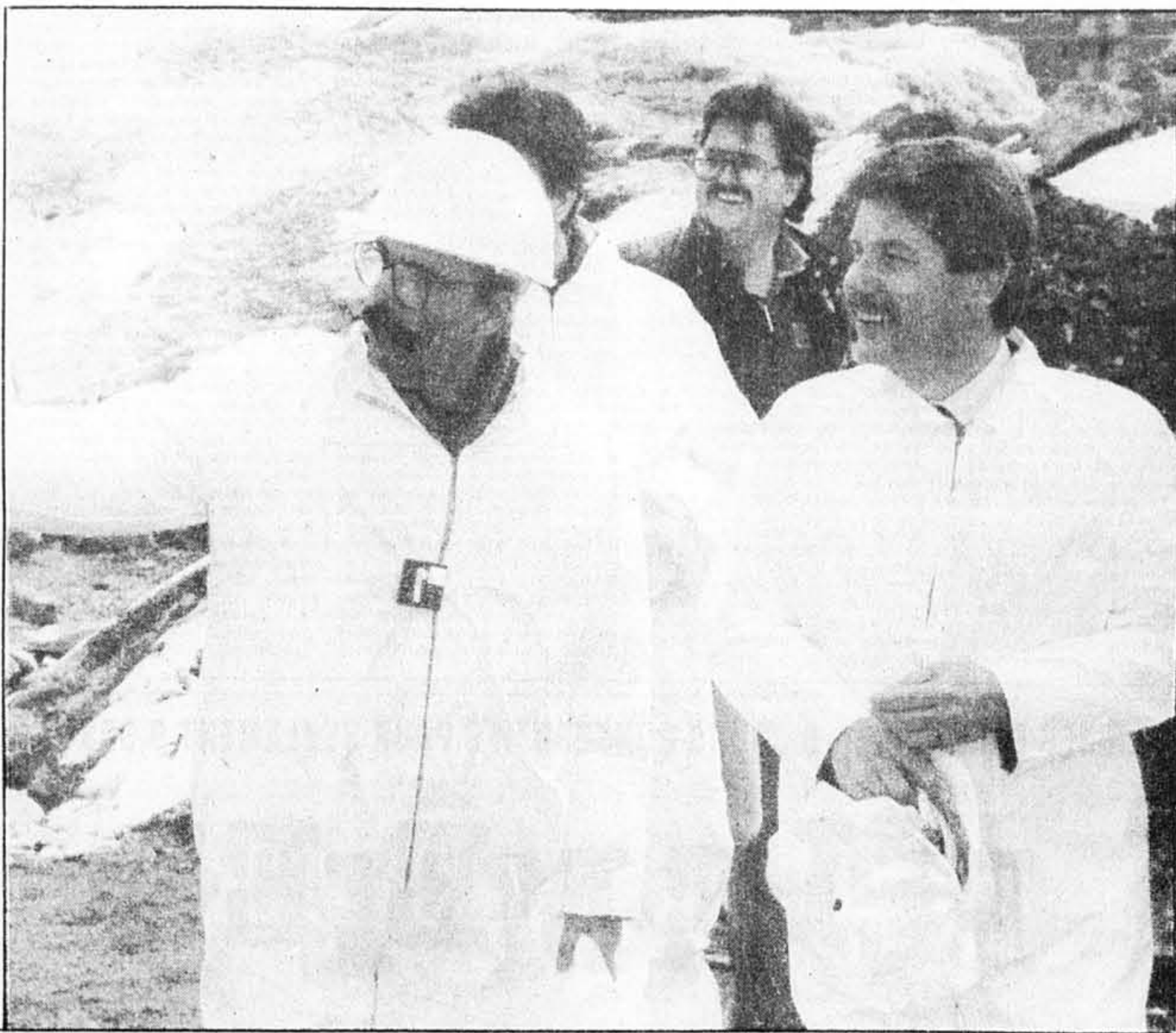
*Télé-Dollars* a révélé que les coûts de production de *Peau de banane* sont de \$33000 la demi-heure, et que les ventes de publicité rapportent \$32000. Remarque: ce déficit de \$1000 l'émission est le plus petit enregistré par un télérôle.

## Jean Doré dans le bain

■ Les amateurs de *Surprise*, sur



René Lévesque, vedette de l'information



Marcel Béliveau montrant la caméra cachée au maire Jean Doré à *Surprise*, sur prise!

### VOTRE SOIRÉE DE TÉLÉVISION

La Presse

#### CHOIX D'ÉMISSIONS

par Louise Cousineau

19:00 ⑫ — *The Phil Collins Special*  
No ticket required: un show enregistré à Dallas en 1986, dans lequel il chante notamment *One more night*. En stéréo avec CHÔM FM à Montréal. La même émission passe à Quatre Saisons à 20h.

21:00 ③ — *The Winter of our discontent*  
Un film adapté d'une oeuvre de Steinbeck, avec Donald Sutherland, Teri Garr et Tuesday Weld. L'histoire d'un idéaliste qui accepte de faire des compromissions pour racheter le magasin de son père.

21:00 ⑪ — *Pauline à la plage*  
René Homier-Roy a déjà dit que c'était un des films les plus plats qu'il ait vus. Serge Dussault par contre nous abjure de ne pas nous laisser décou-

vrir par le verbiage et de regarder les images. Faites votre choix.

21:00 ⑥ — *Far from the madding crowd*  
Un beau grand film de John Schlesinger dans lequel Julie Christie est une héritière courtisée par trois hommes. Avec Terence Stamp et Alan Bates.

23:15 ② — *Le samouraï*  
Un des bons policiers d'Alain Delon réalisé par Jean-Pierre Melville. Les flics et les truands courent après un tueur à gages.

#### HORAIRE RÉVISÉ

13:00 ⑤ — *Cosman's Secrets*  
(Cette émission remplace *Dukes of Hazzard*).

	18 h 30	19 h 00	19 h 30	20 h 00	20 h 30	21 h 00	21 h 30	22 h 00	22 h 30
②	Impact (18h05)	Samedi de rire		Soirée du hockey: les Bruins de Boston vs les Canadiens de Montréal.					Le Téléjournal
③	CBS Evening News	Wonderful World of Disney		Outlaws		CBS Saturday Movie: "The Winter of Our Discontent".			
⑤	Solid Gold		Wheel of Fortune	The Facts of Life	227	The Golden Girls	Amen		NBC News Special: The Baby Business.
⑥	Week in Parliament	Country West	Front Page Challenge	Hockey Night: les Bruins de Boston vs les Canadiens de Montréal.					
⑦	Ciné-extra: "Tueurs de flics" (18h).					Ciné-extra: "L'Empire des fourmis géantes".			Sur la colline
⑧	Ciné-extra: "Tueurs de flics" (18h).					Ciné-extra: "L'Empire des fourmis géantes".			Sur la colline
⑧	Regional Contact	Check It Out	Academy Performance: "Trading Places".						Spenser: For Hire
⑧	ABC World News	Star Search		Starman		O'Hara			Spenser: For Hire
⑨	Ciné-détente (17h).	Samedi de rire		Soirée du hockey: les Bruins de Boston vs les Canadiens de Montréal.					Le Téléjournal
⑩	Pop express		Arnold et Willy	Cinéma du samedi: "Problèmes modernes".				Coeur à tout	Sur la colline
⑫	Hockey Magazine	The Phil Collins Special		Check It Out		Academy Performance: "Still Crazy Like a Fox".			
⑬	Cinéma 13 (17h)	Samedi de rire		Soirée du hockey: les Bruins de Boston vs les Canadiens de Montréal.					Le Téléjournal
⑭	À plein temps	Le Magazine		Parler pour parler: ces femmes qui aiment trop.		Ciné-répertoire: "Pauline à la plage".			Encyclopédie...
⑯	It's a Living	Star Trek		Sideways	Sledge Hammer	O'Hara			Spenser: For Hire
⑰	Profiles of Nature	Doctor Who	The Spice of Life	Saturday Movies: "The Great Waltz".					Conversations (22h15)
⑱	All Creatures (18h)	Austin City Limits		Guest of the House	Sneak Previews	Front Row Feature: "Far From the Madding Crowd".			
⑳	Hill Street (18h)	Playback		Spécial Phil Collins!		Bizarre bizarre			Rock et Belles Oreilles
㉑	Classic Country (18h)	North Country Review	The McLaughlin Group	Wonderworks		Nature: Kalahari: Wilderness Without Water.			Austin City Limits
㉒	Chiffres/lettres	Kiosque mus. (18h50)	Sept sur sept	Intermède (20h20)		Marie Perenché			Vie de forgeron
									Le Journal (22h20)

VOTRE MAGNÉTOSCOPE ET LE CANAL DE FILMS...  
**LE MARIAGE PARFAIT**



# Quoi faire en fin de semaine

Pour cette chronique  
veuillez adresser vos lettres comme suit:  
«Quoi faire aujourd'hui»  
LA PRESSE, 7 Saint-Jacques, Montréal H2Y 1K9

F 4

LA PRESSE, MONTRÉAL, SAMEDI 4 AVRIL 1987

## CENTRES CULTURELS

**Bibliothèque Intermunicipale Pierre-fonds-Dollard-des-Ormeaux**, 13 555, boulevard Pierre-fonds : exposition des aquarelles de Guslam Mustafa, du 6 au 30 avril. Heures d'ouverture : lundis, mardis, jeudis et vendredis, de 10 h à 21 h; les mercredis, de 17 h à 21 h; les samedis, de 10 h à 17 h; les dimanches, de 13 h à 17 h.

**Bibliothèque municipale d'Anjou**, 7500, Goncourt, Anjou : exposition des oeuvres du peintre-graveur Maurice Lebel, jusqu'au 8 avril, dans la salle d'animation.

**Bibliothèque municipale de Beaconsfield**, 303 boul. Beaconsfield (697-9040) : exposition de pastels de Betty Ingram Graham, durant tout le mois d'avril; exposition d'oeufs de Pâques décorés de Sonia Wodzicki, jusqu'au 12 avril.

**Bibliothèque Municipale de Brossard**, 3 200, boulevard Lapinière (656-5960) : exposition de photos et documents présentée par le Conseil des travailleuses et travailleurs du Montréal Métropolitain pour souligner le 100e anniversaire de cet organisme, jusqu'au 22 avril.

**Bibliothèque Municipale de Côte Saint-Luc**, 5 851, Boul. Cavendish (485-6900) : exposition « Rétrospective de Ludwig Flanzer », jusqu'au 26 avril. Heures d'ouverture : tous les jours, de 10 h à 22 h.

**Bibliothèque municipale de Dorval**, 1 401, chemin Bord du lac (633-4170) : exposition des oeuvres de trois membres de l'Association des artistes de Dorval, Linda Brown, Jeanine Legault et Jennie Perrault, jusqu'au 10 avril. Heures d'ouverture : les mardi, mercredi et jeudi, de 10 h à 21 h, les vendredi et samedi, de 10 h à 17 h, et le dimanche de midi à 17 h.

**Bibliothèque municipale de Greenfield Park**, 225 avenue Empire (coin Churchill), (678-8950) : exposition des oeuvres de Catherine Blackburn, du 2 au 28 avril. Heures d'ouverture : les lundis, mardis et jeudis, de 12 h à 17 h et de 19 h à 21 h; le vendredi, de 12 h à 17 h; le samedi, de 10 h à 13 h.

**Bibliothèque Municipale de Longueuil**, succursale Claude-Henri Grignon, 1 660, rue Bourassa (646-8626) : exposition des sculptures sur bois de M. Léon Oligny, du 24 mars au 11 avril.

**Bibliothèque municipale de Saint-Léonard**, Galerie Port-Maurice, 8420, boul. Lacordaire (328-8585) : exposition des oeuvres de Louis P. Lapointe (esquisse à l'ordinateur et collage) du 29 mars au 16 avril. Heures d'ouverture : lundi de 13 h à 21 h 30; les mardi, mercredi et jeudi, de 10 h à 21 h 30; vendredi de 10 h à 18 h; samedi de 10 h à 17 h; et dimanche de 13 h à 17 h.

**Bibliothèque Municipale de Westmount**, 4 574 ouest, rue Sherbrooke : exposition de poupees de Ann Rigler, jusqu'au 16 avril (933-3985); heures d'ouverture : du lundi au jeudi, de 10 h à 21 h 30; le vendredi, de 10 h à 18 h; le samedi, de 9 h à 17 h et le dimanche de 13 h à 17 h.

**Bibliothèque nationale du Québec**, 1700, Saint-Denis : Exposition Pamphile Le May, écrivain et bibliothécaire, jusqu'au 16 mai. Du mardi au samedi, de 9 h à 17 h.

**Centre de la culture l'Octogone**, 1 080, rue Dollard, à LaSalle (367-1000) : Deuxième salon du printemps de l'Association des artistes de LaSalle, du 4 au 24 avril. Heures d'ouverture : du lundi au vendredi, de 11 h à 21 h; les samedis et dimanches, de 10 h à 17 h.

## MAISON DE LA CULTURE

**Côte-des-Neiges**, 5 290, chemin de la Côte-des-Neiges (872-6889) : exposition de gravures des membres du Conseil québécois de l'estampe, du 4 au 26 avril.

**Maisonneuve**, 4 120 est, rue Ontario (872-2200) : exposition du photographe Alain Chagnon « Bande à part », du 2 avril au 3 mai; film « Annie », le 4 avril, à 13 h 30; concert du Conservatoire de musique, classe de piano d'Anisia Campos, le 5 avril, à 15 h, à l'auditorium du Jardin Botanique, 4 101 est, rue Sherbrooke.

**Marie-Uguay**, 6 052, boulevard Monk (872-2044) : exposition du peintre Claude Lalonde, du 1er au 12 avril.

**Notre-Dame-de-Grâce**, 3 755, rue Botrel (872-2157) : exposition de costumes, maquettes et éléments de décors de l'Opéra de Montréal, du 9 avril au 3 mai; conte pour enfants de 4 à 8 ans, « Le Petit Bonhomme », le 4 avril, à 14 h; spectacle « Extravaganza » par des stagiaires de l'Atelier lyrique de l'Opéra de Montréal, le 4 avril, à 20 h.

**Plateau Mont-Royal**, 465 est, avenue Mont-Royal (872-2266) : animation théâtrale pour enfants de 6 à 12 ans, le 4 avril, à 14 h; concert du Conservatoire, élèves de la classe de Nick Ayoub, le 5 avril, à 14 h; danse-performance de Miryam Moutillet, le 5 avril, à 20 h (billets : étudiants et gens de l'âge d'or, 8 \$; autres, 10 \$).

**La Petite Patrie**, 6 707, avenue de Lorimier (872-1730) : exposition « Art africain », en collaboration avec la Galerie des 5 Continents, du 3 au 26 avril.

**Jardin botanique**, salle Jacques Rousseau, 4101, rue Sherbrooke est : exposition des oeuvres du peintre naturaliste André S. Degroot, du 1er au 20 avril; à compter du 27 mars, la grande serre d'exposition est aménagée en « jardin du Petit Prince ». Prix d'entrée : 53 adultes; \$1,50 jeunes de moins de 17 ans et aînés de plus de 65 ans.

L'entrée aux expositions est gratuite. Heures d'ouverture des maisons de la culture : mardis, mercredis et jeudis, de 13 h à 21 h; vendredis, de 13 h à 18 h; samedis, de 10 h 30 à 16 h 30; dimanches, de 13 h à 17 h. Pour les spectacles, on doit se procurer des billets gratuits aux maisons de la culture ou aux succursales de la Banque d'Épargne des quartiers qu'elles desservent.

## RELIGION

■ **L'organiste étudiant Mario Rochon** donnera un concert animé par son professeur Réjean Poirier, en l'église Saint-Jean-Baptiste de Montréal, à l'angle des rues Rachel et Henri-Julien, le 4 avril, à 16 h. Il assumera également la musique d'orgue pour la messe qui suivra. Entrée libre. Renseignements : 842-9811.

■ La paroisse orthodoxe francophone St-Benoît-de-Nursie invite le public à ses **célébrations liturgiques de carême** : vêpres, le samedi soir à 19 h 30 et liturgie le dimanche à 10 h 00. Adresse: 9377 boul. Pie-IX, #1, Montréal. Renseignements : Père Stéphane Bigham, 472-6128.

## CONFÉRENCES

■ Inform'Elle, centre d'information juridique, présente deux conférences : « **Mieux vivre à deux : évaluer sa situation économique et juridique comme femme dans un couple** », avec Me Lucie Lambert, avocate, le 4 avril, à 13 h, à la salle no 1 du 1 670C, boulevard Provencher, à Brossard; « **Les régimes matrimoniaux** », le 22 avril, à 19 h, à la salle no 5 du 1 680, boulevard Provencher, à Brossard, avec Mme Céline Beaulieu, notaire, 35 \$ par conférence. Inscriptions : 465-6280.

■ Le Centre du nouveau penser présente une conférence de M. Bernard Cantin intitulée « **La brebis égarée** », le 5 avril, à 11 h, à la salle 2940 du pavillon Judith-Jasmin de l'Université du Québec à Montréal. Entrée libre. Renseignements complémentaires : 254-2951.

## RÉUNIONS

■ Le **Gourmet Rendez-Vous**, club de gourmets et voyageurs célibataires tient un tournoi de tennis suivi d'un buffet-danse, le 4 avril, au Tennis Saint-Laurent, 1 700, boulevard Jules-Poitras, de 17 h à 20 h; buffet à 20 h. Réservations : Aline Hooper, 335-1494.

■ La Librairie Hermès, 1 120 ouest, avenue Laurier, invite le public à rencontrer **M. Jacques Boulé**, auteur de « **Apparences** », le 4 avril, de 14 h à 16 h. Renseignements complémentaires : 274-3669.

■ La Ligue ouvrière révolutionnaire et le Comité de la jeunesse révolutionnaire tiennent une soirée d'échange politique sur le thème « **Chili : ouvrons la porte aux réfugiés économiques et politiques** », le 4 avril, à 19 h 30, au 4 274, rue Papineau, local 302. Contribution volontaire : sans emploi, 1,50 \$; autres, 3 \$. Renseignements : 524-7992.

## SANTÉ

■ L'Association des hypoglycémiques du Québec présente une conférence du Dr L. R. Albert, intitulée « **L'individu caché sous l'hypoglycémie et solutions** », le 4 avril, à 13 h 30, à l'école polyvalente Pierre-Dupuis, 2 000, rue Parthenais. Prix d'entrée, 6 \$.

■ Le CLSC des Mille-Îles organise en collaboration avec la Commission scolaire Les Ecoles des ateliers **anti-stress par le dessin** débutant le 9 avril, à 13 h 30, au 600, Montée du Moulin

(Promenade Saint-François). Frais d'inscription : 15 \$. Renseignements : Louise Gonthier, 665-0317 ou CLSC, 665-4370.

■ Le CLSC Longueuil-Est, 388, rue Lamarre, à Longueuil, organise une série de six **rencontres sur la ménopause**, du 9 avril au 14 mai, à 13 h 30. Inscription obligatoire : 463-2850, poste 204, du lundi au jeudi.

■ Le CLSC Longueuil-Est, 388, rue Lamarre, à Longueuil, organise une série de six rencontres portant sur le **régime de vie et la condition cardiaque**, débutant le 6 avril, à 1 601, boulevard Roland-Therrien, local 2. Inscriptions : 463-2850, poste 214.

## FILMS, SPECTACLES

■ Le **Café Chrétien Centre-Sud**, 1 471 est, rue Sainte-Catherine, présente le film « **Moïse** » de B. Lancaster (141 minutes, couleurs), le 4 avril, à 21 h. Entrée gratuite. Renseignements complémentaires : 522-7155.

■ La Collège Ahuntsic, 9 155, rue Saint-Hubert, présente « **Fusion Flamenco** » (dances, chants et guitares), le 4 avril, à 20 h 30, ainsi que le 5 avril, à 15 h.

■ La Coalition anti-intervention en Amérique Centrale présente le long métrage « **Latino** » (activité des Contras au Nicaragua), le 4 avril, à 14 h et 16 h 30 (avec conférence sur la situation actuelle au Nicaragua), à l'auditorium du pavillon Hall de l'université Concordia, 1 455 ouest, boulevard de Maisonneuve. Prix d'entrée, 4 \$.

■ Le **Café tiers** (café de solidarité internationale) situé au 4 933, rue de Granpre, près de la station de métro Laurier (843-7112) présente une soirée de **musique et chansons latino-américaines** avec le groupe Manaxial, le 4 avril, à 20 h 30. Contribution volontaire : 3 \$.

■ La Faculté de musique de l'Université de Montréal présente un concert intitulé « **Invention et recherches dans la musique d'orgue d'hier et d'aujourd'hui** » (oeuvres de Bach, Berio, Boesmans, Frescobaldi, Mather, Schlick), le 4 avril, à l'église Immaculée-Conception, angle des rues Rachel et Papineau.

■ Le Département de musique de l'université Concordia présente un concert du **Concordia University Choir** sous la direction de Carol Harris, le 4 avril, à 20 h, à la chapelle Loyola, 7 141 ouest, rue Sherbrooke (métro Vendôme; autobus 105). Entrée libre.

■ Les Productions de la Coulisse présentent la comédie « **Bobépine** » avec Pierrette Robitaille et Ginette Guay, le 4 avril, à 20 h, au Centre culturel de Beaulieu, 600, boulevard Richelieu. Renseignements : 464-4772.

■ La Société chorale de Saint-Lambert présente un concert intitulé « **Gloria** », les 4 et 5 avril, à 20 h, à la Saint Lambert Parish Church, 41, avenue Lorne, à Saint-Lambert. Billets : étudiants et personnes âgées, 8 \$; autres, 10 \$. Renseignements : 671-1678.

■ Le **Café Timenès**, 4 857, avenue du Parc (272-1734), présente de la **musique brésilienne** avec le groupe « **Sa-Strange Trio** », le 4 avril, à 22 h. Entrée gratuite.

■ Le Service de la bibliothèque de la Ville de Laval présente un **concert et café-brioche** avec trois musiciens de

l'Orchestre symphonique de Laval (oeuvres de Haydn, Mozart, Bach, Vivaldi, Ravel), le 4 avril, à 11 h 30, à la bibliothèque Germaine-Guèvremont, 2 900, boulevard de la Concorde, quartier Duvernay. Entrée libre. Renseignements : 662-4002.

■ Le **Café Chrétien de Montréal**, 7 537, rue Saint-Hubert, présente le film « **Le Roi des rois** », le 4 avril, à 20 h 30. Entrée gratuite. Renseignements : 272-2812.

## DEMAIN

■ CAMMAC (Musiciens amateurs du Canada) invite les chanteurs et joueurs d'instruments d'orchestre à une **lecture de la Messe en si mineur de Bach**, le 5 avril, de 15 h à 17 h, à la salle de l'église Saint-Matthias, 12, rue Church Hill (coin Côte-Saint-Antoine), à Westmount. Renseignements : Edgar, 352-7499.

■ Les Femmes auxiliaires ukrainiennes tiennent un **bazar ukrainien de Pâques**, le 5 avril, de 10 h à 14 h, au 3 260 est, rue Beaubien.

■ Des **tournois de jacquet (backgammon)**, se tiennent tous les dimanches, à 15h, au club Pips (club privé de jacquet), 3 774, rue Saint-Denis, 2e étage, sous la direction de M. David Woolf, ainsi que le mercredi, à 19 h 30. L'entrée est gratuite, mais on exige une tenue soignée. Renseignements complémentaires : 284-0613.

## DIVERS

■ Le Collège Ahuntsic tient sa **clinique annuelle d'impôts** du 6 au 10 avril, de 12 h à 21 h, au 9 155, rue Saint-Hubert. C'est un service gratuit offert par les finissants en finances.

■ Le **Vest'Hier** (boutique-bazar) des Ateliers d'éducation populaire de Mercier, situé au 1 200 est, rue Laurier, recueille des vêtements et articles divers.

■ Les Ateliers d'éducation populaire de Mercier organisent des sorties de plein air accessibles à tous. A cet effet, ils recherchent des **automobilistes inté-**

ressés à prendre des passagers (qui défrayeront les coûts du transport). Renseignements : Françoise ou André, 271-4084.

■ Les **Vif-Argent** organisent une soirée de **danse sociale**, le 4 avril, à 20 h, au centre Pierre-Charbonneau, 3 000, rue Viau. Renseignements : 522-3970; 322-4489.

■ L'Usine, 77 ouest, boulevard Mont-Royal, présente « **Party : danse sauvage avec Les Mongols, Top Ranking et Ho-Dad's** », le 4 avril, à 20 h. Prix d'entrée, 3 \$.

■ Des **café-rencontres pour personnes seules** sont organisés tous les deux mardis. Renseignements : Jocelyne, 326-5009.

## EN VRAC

■ **Spirale-Amitié**, association sans but lucratif qui s'adresse aux personnes seules, organise des activités variées : conférences, danses, théâtre, voyages, brunchs, tennis, randonnées de toutes sortes et activités sportives. Renseignements : 932-4908 ou 381-6971.

■ La « **Banque d'amitié** », association à but non lucratif pour personnes seules de 30 à 55 ans, offre plusieurs activités chaque semaine : danse sociale le samedi à 20 h; souper-dansant le mercredi ou le jeudi; sports organisés et activités culturelles. Renseignements : Claude, 342-3408.

■ Le Musée des émaux d'art invite le public à voir les oeuvres de 15 **peintres émailleurs**, au 1 417, rue du Fort, le dimanche et le mardi, de 12 h à 17 h. Entrée gratuite. Renseignements complémentaires : 935-3220.

■ Le **Centre d'écoute Le Havre** offre un service d'écoute aux personnes vivant des moments difficiles ou affligées par la solitude, du lundi au mercredi, de 12 h à 17 h; les jeudis et vendredis, de 12 h à 20 h 30. C'est gratuit et confidentiel. Renseignements : 844-8910 (Complexe Desjardins, 167, Niveau de La Place, angle Sainte-Catherine et Saint-Urbain).

## RESTAURANTS

**LE GRILL**  
Café restaurant français  
**Table d'hôte midi et soir**  
Salles disponibles pour vos réunions et réceptions  
183, rue St-Paul Est - Rés.: 397-1044  
Ouvert tous les jours de midi à la fermeture

RESTAURANT  
**Le Negroni**  
Cuisine gastronomique italienne  
Fermé le Dimanche  
2100, boul. Le Corbusier, Laval, Qué.  
Tel.: 687-6912

Cuisines française et italienne et fruits de mer.  
**FONDUE CHINOISE**  
à volonté en table d'hôte  
**2295\$** pour 2 personnes  
Dîners d'affaires midi seulement, en table d'hôte de 4,55\$ à 7,50\$, ouvert tous les soirs dès 17h.  
**Les Trois Lanternes**  
6218, rue St-Denis  
Avec réservation 276-9971

**KLONDIKE**  
PLACE FANTASIE  
Fruits de mer, grillades et mets italiens  
**SPÉCIAL 20e ANNIVERSAIRE**  
Entrecôte 16 on. **995\$**  
Incluant salade, choix de patates et pain maison.  
Musique du mercredi au dimanche  
5805, route Transcanadienne, sortie 65  
**744-5841**  
Stationnement gratuit.

**La Mère Martin**  
(Depuis 1861)  
Grillades • CÔTE DE BOEUF RÔTIE • Fruits de mer  
**EN SPÉCIAL**  
BIFTECK DE CÔTE GRILLÉ  
JEUNE SAUMON ENTIER  
CÔTELETTES D'AGNEAU  
BROCHETTE DE GREVETTES  
**995\$**  
INCLUANT: CHOIX D'ENTRÉES, POMMES DE TERRE ET DESSERT.  
PLUS NOTRE SUPERBE TABLE D'HÔTE  
14 CHOIX DE 7,95\$ À 16,95\$  
SALLES DE RÉCEPTIONS GRATUITES  
SOUPER DANSANT VEN., SAM., DIM.  
990, RUE ST-ANTOINE O. Rés.: 866-3461  
(Métro Bonaventure) Stationnement gratuit à l'arrière.

**LE SABAYON**  
Cuisine française et grecque  
Spectacles tous les soirs  
TABLE D'HÔTE **\$1195**  
MUSIQUE CONTINENTALE ET GRECQUE  
POUR VOTRE PLAISIR DE LA DANSE  
866, rue Sherbrooke Ouest, coin University  
Réservations: 288-0373 ou 288-3872  
Ouvert tous les soirs

**Le Chambertin II STEAK HOUSE**  
La meilleure côte de boeuf en ville  
Spéciaux d'ouverture  
Entrecôte **5,95\$**  
Rôti de boeuf **6,95\$**  
Moules Chambertin **5,95\$**  
1420, rue Peel  
(entre de Maisonneuve et Ste-Catherine)  
844-5156  
Fermé le dimanche et le lundi  
Stationnement intérieur 1 \$ au square Dominion

**Le Chambertin I**  
Venez savourer nos spécialités en dansant au son de la musique des meilleurs musiciens de Montréal.  
9, Place Frontenac  
Pointe-Claire  
695-0620  
Fermé le dimanche et le lundi

2 LIGNES D'ANNONCE\*, 5 JOURS CONSÉCUTIFS POUR SEULEMENT 9,95\$

# PÊLE-MÊLE

# NE VOUS REVIENT QU'À 1,99\$ PAR JOUR.

# ÇA C'EST UNE AUBAINE!

AJOUTER 5\$ PAR LIGNE ADDITIONNELLE

POUR VENDRE VITE, VITE, VITE IL NOUS FAUT LA PRESSE, HEIN GÉRARD!



# 285-7111

LES ANNONCES CLASSÉES  
(INTERURBAIN SANS FRAIS 1-800-361-5013)

La Presse

OUAIS OUAIS!

Sauf les immeubles, les services et les véhicules motorisés (pour les particuliers seulement).  
Annonces annulables à partir de la première parution mais la facturation s'établira sur 5 jours de publication.

LE RESTAURANT DE FRUITS DE MER LE PLUS ORIGINAL  
**POISSONNERIE**  
TOUS LES JOURS OU LE GOUT ET LES PRIX VOUS PLAIRONT... DÎNER  
1 1/4 lb de HOMARD **\$999** FRAIS  
A VOUS AU PRIX D'AUTREFOIS  
**SPÉCIAUX TOUS LES JOURS À PARTIR DE 799\$**  
SPÉCIAUX DE SOUPE-TÔT à partir de **699\$** de 17h à 18h30  
1498, STANLEY coin de Maisonneuve 842-1964

RESTAURANTS

### RESTAURANTS CASA GRECQUE

200 RUE PRINCE ARTHUR EST  
Tél.: 842-6098 (coin Hôtel de Ville) à côté du métro Sherbrooke

1459, BOUL. ST-MARTIN OUEST (coin Hôtel-de-Ville)  
Tél.: 663-1031 (Chomedey, Laval)

**CHEZ NOUS COMME CHEZ VOUS!**  
Spécialités: LANGOUSTINES - FRUITS DE MER - STEAKS - BROCHETTES

**N'oubliez pas NOTRE SPÉCIAL**  
7 JOURS PAR SEMAINE (LE MIDI SEULEMENT)  
Lundi au vendredi de 11 h à 17 h • Samedi et dimanche de 11 h à 16 h

**2 pour 1** À COMPTER DE 8,95\$

**SUPER SPÉCIAL**  
**2 pour 1** À PARTIR DE: 11,95\$  
LUNDI AU JEUDI DE 17 h À 24 h À LAVAL SEULEMENT  
Nous acceptons des groupes de 15 à 150 personnes pour toutes les occasions

Une expérience spectaculaire au cœur du Japon

BAR-COCKTAIL BOISSONS POLYNÉSIENNES KON-TIKI

**Jours d'anniversaire Kobe** valide jusqu'au 7 mai 87 (souper seulement) et sur présentation de cette annonce.

Venez fêter en groupe de 4 personnes ou plus et recevez gratuitement notre fameux repas, valeur de 8,95\$ ou l'équivalent

Ce délicieux repas comprend:

- soupe à l'ogron Kobe
- salade verte Kobe
- bouillie Tiryaki
- légumes et champignons
- riz à la volonte
- le dessert (creme gazeuse ou sorbet)

6720, rue Sherbrooke est Métro Langelier ou autobus 185 Entrée motel Le Marquis 254-9926

**KOBÉ**  
Steak Japonais

*le Café de l'Opéra*  
RESTAURANT FRANÇAIS

La tradition de Paris au cœur de Montréal

**LES VENDREDIS SOIR DINERS «BEL CANTO»**  
DANS NOTRE SALLE DU HAUT  
Ouvert tous les jours de 11 h 45 à 15 h et de 17 h à la fermeture. Fermé le dimanche.

1425, RUE BISHOP  
Réservations: 288-0591


LES SORTIES QUI «FONDUE» BIEN!

**LA FONDERIE**  
FONDUES ET FANTAISIES  
FONDUE CHINOISE AU BOEUF À VOLONTÉ  
lundi — mardi — mercredi en soirée  
VENEZ DÉGUSTER NOS FAMEUSES FONDUES

- chinoise
- bourguignonne
- fromage

apprêtées avec nos délicieuses sauces maison  
TABLE D'HÔTE À PARTIR DE \$5.75 TOUTS LES MIDS  
10145, Lajeunesse (coin Sauriol)  
Pour réservations: 382-8234

BIENTÔT BRUNCH du DIMANCHE



«... le soleil qui poudroie, l'herbe qui verdoie et tout ce monde qui festoie...»

**Le brunch**

**Hotel du Parc**  
PUZZLES  
MONTREAL

17,50\$ par personne (enfant de moins de 12 ans: 7,50\$), taxe et service en sus  
Pour réservation: 288-3733  
3625, avenue du Parc, Montréal



**L'HOTEL DE LA MONTAGNE LE LUTETIA**  
VOUS CONVIE À SON  
**FESTIVAL DE LA CHAMPAGNE**  
du 4 au 11 avril 1987

*Le Lutétia vous invite à vivre une expérience unique de la gastronomie champenoise du 4 au 11 avril 1987.*

Connu internationalement, votre hôte sera Alain Guichoua, propriétaire et chef de l'auberge du Grand Cerf située à Montchenot près de Reims.

A cette occasion, vous pourrez déguster une variété de champagnes importés pour ce festival.

**MENU DÉGUSTATION**  
La salade de pied de porc au vinaigre de champagne  
L'escalope de dore au chardonnay  
Le sorbet au marc de Champagne  
Le magret de canard au miel et épices compotées de poires au satran et pommes au cumin  
Le mille-feuille de maroilles fondant, salade du jardin  
Le gâteau au chocolat tiède, coulis de truffe  
Le café (menu à la carte disponible)

**L'HOTEL DE LA MONTAGNE**  
Situé à la mezzanine de l'Hôtel de la Montagne, 1430 rue de la Montagne, Montréal. Pour toutes réservations, communiquez avec M. André Le Boubennec ou Benoit Goulet au (514) 845-5656 ou 288-5656.

Le Lutétia est ouvert du lundi au samedi de 18 h 00 à 23 h 00. Exceptionnellement, pour son festival, le Lutétia sera ouvert dimanche le 5 avril 1987.

À SURVEILLER — LANCEMENT À SURVEILLER — LANCEMENT

**Soucieux de satisfaire les besoins de sa clientèle**

le Lutétia vous offre, à compter du 27 avril 1987, la possibilité de tenir vos petits déjeuners et déjeuners d'affaires dans sa salle à diner principale, située à la mezzanine de l'Hôtel de la Montagne, 1430 rue de la Montagne, Montréal.

Pour toutes informations, et/ou réservations:  
**(514) 845-5656 ou 288-5656**

436, PLACE JACQUES-CARTIER VIEUX MONTRÉAL  
RESERVATIONS: 861-1386

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

Une «SURPRISE» dimanche de 11 h à 16 h.  
Le brunch des sucres à volonté 12\$ p. pers. avec Paul à l'accordéon

**EN VEDETTE CETTE SEMAINE!**  
Les poissons de nos viviers... truite... homard... moules... etc.

Tous les soirs, super-table d'hôte à partir de 7,50\$  
Stationnement facile

**Hostellerie Les Trois Milleuls**  
SAINT-MARC-SUR-RICHELIEU QUEBEC JOL 2E0  
TÉL.: (514) 584-2231

**L'art du bien recevoir.**  
RELAYS & CHATEAUX

**Hostellerie Rive Gauche**  
1810, boul. Richelieu Beloeil, (Quebec) J3G 4S4  
TÉL.: (514) 467-4650

**La Goélette**  
388-8393  
8551, BOUL. ST-LAURENT pres du boul. Métropolitain

**NOTRE FESTIN POUR 2**  
toujours en vigueur: une bouteille de vin importé, soupe aux palourdes ou salade, 2 immenses assiettes du pêcheur

homard, langoustines, crevettes, cuisses de grenouilles servis avec riz Pilaf.  
Café mûres.

**MAINTENANT NOUS INCLUONS**  
1 bouteille de vin importé avec notre table d'hôte pour 2 personnes ou lundi au vendredi après 17 h.

**Voici quelques suggestions du chef:**  
Langoustines grillées  
Saumon frais  
Cuisses de grenouilles  
Steak sauce au poivre et plus

Salle de réception disponible.

**ON A CHOISI: «APPORTEZ VOTRE VIN»** **LES PIONNIERS DE LA RUE PRINCE ARTHUR,**

les premiers qui ont eu la brillante idée d'offrir à leur clientèle le choix «D'apporter son vin» sont, à partir du 19 mars 87, obligés de choisir entre deux nouvelles lois provinciales, soit celle d'avoir un permis complet de la Régie des alcools ou d'obtenir un permis «Apportez votre vin». Tenant compte de la demande de leur clientèle, les 6 restaurateurs qui suivent ont choisi de prendre le permis «Apportez votre vin».

**Le Prince Arthur**  
DÉCOUVREZ UN NOUVEAU MONDE LUXUEUX DE FINE CUISINE

- CUISINE ITALIENNE
- FRUITS DE MER
- BROCHETTES
- STEAKS

APPORTEZ VOTRE VIN  
54, est rue Prince Arthur 849-2454

**Pizza Pella**  
LA MEILLEURE PIZZA À MONTREAL nous vous offrons 25 variétés de pizza au four chauffé avec bois d'érable, devant vous.

APPORTEZ VOTRE VIN POUR UNE RENCONTRE AMICALE  
Arrangements spéciaux pour groupes.

849-4680  
107, Prince Arthur Est

**LA CABANE GRECQUE**  
La première et la meilleure brochette à Montréal

SPECIALITÉ: Langoustines, crevettes, steaks, fruits de mer, et brochettes

Apportez votre vin  
Prix spéciaux pour groupe  
Réservations: 849-0122 ou 844-4025  
102, est rue Prince Arthur (coin Colonnale)

**RESTAURANT MINERVA**  
Spécialiste de 3 succulentes cuisines GRECQUE, ITALIENNE & FRUITS DE MER

Réservations: 842-5451  
apportez votre vin  
17, est rue Prince Arthur, Montréal

**RESTAURANT LA Caverne Grecque**  
LES MEILLEURS EN VILLE  
BROCHETTES, GRILLADES, POISSON, FRUITS DE MER

APPORTEZ VOTRE VIN  
RÉSERVATIONS: 844-5114  
105, Prince Arthur Est

**RESTAURANT LA CASA GRECQUE**  
200, est rue Prince Arthur  
Tel: 842-6098  
Coin Hôtel de Ville 1459 Boul St Martin  
Tel: 663-1031  
Chomedey, Laval

Chez nous comme chez vous  
Spécialités: langoustines, fruits de mer, steaks, brochettes

APPORTEZ VOTRE VIN

Essayez successivement chaque restaurant ci-dessus pour une sensationnelle expérience gastronomique

RESTAURANTS

**FESTIVAL DE L'AGNEAU DE PRINTEMPS**  
DU QUÉBEC  
du 21 mars au 10 avril  
Venez goûter, vous serez épatés.  
Potage au gigot d'agneau  
Focaccias d'agneau aux amandes 12,00\$  
Navarin provençal d'agneau 15,00\$  
Espèce d'agneau farcie au cochonnet 14,00\$  
Civet d'agneau cuit aux pruneaux 17,00\$  
Brochette de filet d'agneau sur riz 19,00\$  
Dessert au choix  
Café, thé ou infusion  
Recettes exclusives de notre chef Robert Néma.

**LES FILLES DU ROY**  
415, rue Bonsecours  
Vieux Montréal, Québec  
Sur réservations seulement  
849-3535

**Janni**  
Fine cuisine italienne

Pour les soupers dansants du mercredi au dimanche, José Maria, chanteur et organiste.

**SUPER SPÉCIAL D'AVRIL**  
Soupe du jour ou salade maison  
Choix de 12 langoustines du chef ou scatoppine parmigiana  
crème caramel renversée  
ou coupe de fruits frais  
café ou thé **12,95\$**

NOUVEAU: SERRE PRIVÉE DISPONIBLE

Nous offrons une table d'hôte à partir de **8,95\$** Salle de réception

Réservez dès maintenant pour le brunch et le souper de Pâques.

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

**Restaurant Italien**  
Terrasse

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

Specialités marocaines authentiques  
Couscous • Tajines  
• Pastilla • Michoui  
«Meilleur restaurant»  
Gault et Millou

**La Medina**  
DANSEUSES DU VENTRE EN SPECTACLE

3464, rue Saint-Denis  
ouvert tous les jours de 17h30 à 2h  
282-0359

**Au Bourassa**  
Cuisine française et fruits de mer

Venez déguster notre nouvelle cuisine.

Repas complet  
Le potage — La salade verte  
Fettuccini aux fruits de mer **12,95\$**  
Entrecôte aux cinq poivres **13,95\$**  
Le canard à l'orange **11,95\$**

Tous plats servis avec légumes et pomme de terre du jour avec dessert

Musique et danse au bar «Versions»

6150, boul. HENRI-BOURASSA EST  
MONTREAL-NORD  
1000 pieds à l'est de Lacordaire  
322-6760 ou 325-0718  
STATIONNEMENT FACILE ET GRATUIT  
Le golf Bourassa ouvrira bientôt!

RESTAURANT  
**Papa Carlo**  
FINE CUISINE ITALIENNE ET FRANÇAISE  
présente, les vendredis et samedis soir  
**LOUISE et ERIK**  
15 ans de beaux extraits d'opéras, d'opérettes, de comédies musicales et ballades populaires.

**HARMONIE LYRIQUE ET GASTRONOMIQUE**  
Table d'hôte 6 services (choix varié)  
à partir de **16,75\$**  
**HARMONIE PARFAITE**  
Avec notre SUPER-PLUS-PLUS?  
pour 2 — **60\$**

220, boul. Crémazie ouest!  
(Série St-Laurent du Métropolitain)  
Stationnement privé **388-9594**

**e bal saint-louis**

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

**Menus spéciaux pour 2 personnes (servis dès 17 h)**

incluant  
Le potage du jour  
Les escargots à l'ail

	Sans vin	Avec vin
1) Les linguinis aux palourdes	17,95\$	24,95\$
2) Crevettes sautées à l'ail	27,95\$	34,95\$
3) Moules à la gaspésienne	16,95\$	23,95\$
4) Truite aux amandes	19,95\$	26,95\$
5) Filet de doré meunière	21,95\$	28,95\$
6) Brochette de poulet teraki	19,95\$	26,95\$
7) Escalope de veau parmesan	21,95\$	28,95\$
8) Steak à la grille	22,95\$	29,95\$
9) Carré d'agneau persillade	29,95\$	36,95\$

Crêpes au Grand Marnier ou dessert du jour  
The ou café Bon appétit!

**La Saulaie**  
Restaurant des gourmets Boucherville

1965 22 1987

Cuisine française sur les rives du Saint-Laurent  
**TABLE D'HÔTE DU SOIR**  
de 6 à 10 heures  
Menu estival

Choix de: GASPACHO  
LA TERRINE «LA SAULAIE»  
LE CONSOMME  
LE FILET DE HARENG MARINE

SALADE MARGACHE	3.50
CORNET DE JAMBON JARDINIERE	3.75
FONDUE BRUXELLOISE	4.00
LA TRUITE BELLE-MEUNIÈRE	14.50
LE BOEUF BOURGUIGNON	15.00
LE FILET DE REQUIN SAUCE AUX ORZES	18.50
LES MEDAILLONS DE FILET DE BOEUF SAUCE CHASSEUR	20.00
L'ENTRECÔTE GRILLÉE 8 OZ	21.50
L'ESCALOPE DE SAUMON AU POIVRE VERT	22.50
LE LAPIN A LA MOUTARDE	24.00
LE CONFIT FILET D'AGNEAU EN CROÛTE POMME DE TERRE ET LEGUME DU JOUR	26.00

Choix de: CRÈME CARAMEL  
MERINOUE GLACÉE  
CAFFÈ-THE  
COUPE DENISE

Une table d'hôte est aussi disponible de midi à 3 heures

Salles de réception - Certificats cadeaux  
Stationnement gratuit

1161, boul. Marie-Victorin est  
Boucherville  
Réservation: 655-0434

**MATTY**

restaurant-bar  
Cuisine arménienne

Specialités:  
crevettes à l'arménienne  
et shish-kebab

Rés.: 843-3591

**MYKONOS**  
Nouvellement redécoré  
Cuisine du Moyen-Orient  
2075, rue de la Montagne  
Rés.: 849-7407

**GURLY JOE'S**

STEAKS - POULET - ENTRECÔTES - FRUITS DE MER

**SUPER-SPÉCIAL**  
Dim., lun., mar. seulement  
Filet mignon **5,95\$**  
incluant libre-service à notre bar à salades et fruits frais, choix de pommes de terre et pain chaud maison.

1453, rue Metcalfe  
845-5226

Stationnement 1,90\$ après 17h le samedi et le dimanche toute la journée. Copain, stationnement intérieur. Entrée rue Peel et square Dominion

**CINQUE PORTS**

FRUITS DE MER ET GRILLADES  
MUSIQUE DE DANSE  
TOUS LES SAMEDIS

Special du 4 au 10 avril  
Coquille de chair de langoustine  
Sole de Douvres meunière  
(16-20 on.)  
Côte de boeuf grillée (16 on.) **9,95\$** au choix  
Homard Thermidor  
2 homards frais bouillis ou grillés **14,95\$**  
incluant potage ou salade et café

417, rue Saint-Jacques  
(metro Square-Victoria)  
Rés.: 845-0223

RESTAURANT et BAR  
**François et Fils**

UNE DES 100 MEILLEURES TABLES DU QUÉBEC

**MENU DE PÂQUES**  
Servi de midi à 21 h le dimanche 18 avril

Asperges fraîches de la Belgique  
sauce vinaigrette  
ou  
Salade d'endives et mâches  
aux trois poivrons  
Potage glacé aux concombres  
ou  
Crème printanière  
Lapin en sauce moutarde  
Selle d'agneau en chevreuil  
Cochon de lait rôti au fenouil  
Rôti de boeuf au jus **\$22,50**  
Pattes de crabes provençales  
Poire belle Helène  
Thé - Café - Infusion

A chaque table oeufs de Pâques en chocolat pur  
Menu pour enfants disponible à 18\$

Rés.: 843-8856 / 4088  
Complexe Desjardins-Basileux 1 - Entrée par Jeanne-Mance

**BIENVENUE à notre FESTIVAL de LANGOUSTINES**

incluant salade César ou soupe **\$12,95**

**TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS**

**SOUPE-TÔT SPÉCIAL TOUS LES JOURS**  
de 16h à 18h30

Diner d'affaires du lundi au vendredi

**Après le jour**

Réservations: **527-4141**  
901, RUE RACHEL EST  
Facilités pour groupes  
Licence complète

**La Baleinière**

FRUITS DE MER ET GRILLADES SUR CHARBON DE BOIS DU MER, AU DIM.

**SOUPER DANSANT**

Notre spécial pour 3 tous les soirs  
20 LANGOUSTINES  
30 CUISSSES DE GRENOUILLES  
incluant entrée **\$43,95** pour 2 pers.

Table d'hôte  
Assiette du pêcheur ou  
Surf'n turf **\$19,95**  
Filet mignon ou  
Entrecôte au poivre **\$18,95**  
Entrée au choix et café.

Diner d'affaires de 11 h à 15 h à partir de **\$4,95**  
Gâteau d'anniversaire offert sur réservation.

5860, boul. Léger, Montréal-Nord  
(à l'est de Lacordaire) Stationnement gratuit  
Réservations: (514) 324-2900

**DANS LE VIEUX MONTRÉAL**  
Le super soirée DE LA MARINE est répartie plus foille que jamais!

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

**LA SOIRÉE DE LA MARINE**  
SAMEDI UNIQUE AU CANADA  
à partir de 20 h 30  
FÊTONS, BUVONS, RIÛNS, ROULONS

- Victuailles en abondance
- Accordéon musette
- Amphore de vin rouge
- Service en patins à roulettes
- Spectacle bidon
- Danse

**TOUS LES DIMANCHES, BUFFETS CHAUD ET FROID**

11 h 30 à 15 h A VOLONTE **10,50\$**  
FANTASTIQUE BRUNCH - BUFFET  
15 h à 20 h 30 SUPER BUFFET CHAMPAGNARD **10,50\$**

**Le Castillon**

La grande tournée gastronomique! Au menu, des dizaines de plats canadiens traditionnels: pain de saumon en croûte, pommes de terre nouvelles au caviar, rosbif au jus... Tous ces délices et bien d'autres sont servis dans le somptueux décor 17<sup>e</sup> siècle du Castillon dominant sur les splendides jardins de l'hôtel.

Pour réserver, composez le 878-2332.

**Le brunch des provinces**

Tous les dimanches de 11 h 00 à 14 h 30  
Adultes: 18,75\$ Enfants: 9,50\$

**BONAVENTURE HILTON**

**Gargantua Pantagruel**

RESTAURANT FRANÇAIS LICENCIÉ

Pour une expérience culinaire gargantuesque...  
**5<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE**

Notre table d'hôte au prix d'antan  
~~\$14,95~~ **\$9,95** LUNDI AU MERCREDI JUSQU'AU 15 AVRIL 1987

ENTRÉES À VOLONTE  
Panier de la ferme  
Comptoir à charcuterie  
PLATS DE RÉSISTANCE  
Steak au poivre ou  
Veau à la crème ou  
Medaillon de filet de porc ou  
Filet de solé normande

Homard au Pernod ou  
Cailles à la garmelle ou  
Cassolette de fruits de mer ou  
Côtelettes d'agneau ou  
Crevettes à l'américaine  
DESSERTS  
Parfait à la menthe  
Mousse au chocolat  
Pâtisserie, crème caramel

**3873, rue ST-DENIS**  
Renseignements et réservations: 843-6317 — Stationnement Roy et St-Denis

**TOUT COMPTE FAIT**

une soirée chez nous c'est tellement plus savoureuse, élégant et même économique.

Une primeur tous les soirs.  
Dégustation de soupe de poisson **5,00 \$**  
et de bouillabaisse à la marseillaise **14,95 \$**

**AUBERGE LA BELLE POULE**  
406, rue Saint-Sulpice (coin St-Paul) Vieux-Montréal  
Réservations: **288-7770**  
Stationnement gratuit après 18 h

**UN FESTIN UNIQUE EN VILLE: SUPER FESTIVAL DE SCAMPI**  
Super scampi grillés au beurre à l'ail  
Super scampi et entrecôte grillés  
Super scampi et coquille de crabe  
Super scampi et médaillon de filet  
Super scampi et cuisines de grenouilles  
Au choix **\$14,95**  
par personne seulement

**LE LUXE À VOTRE PORTÉE**

**LE GRAND BUFFET FRUITS DE MER ET ROSBIF**  
Les vendredis et samedis dès 18 heures.  
Savourez les délices d'une variété de fruits de mer: crevettes, crabe, pétoncles, moules, saumon et autres. Notre chef coupera votre rosbif à votre goût. Goûtez aussi à nos desserts irrésistibles. Musique et danse par le groupe Punch

23,95\$ par personne, cognac Gauthier de courtoisie au bar L'Armagnacais.

**BRUNCH MUSICAL**  
Les dimanches de 11h à 15h.  
Le brunch comprend: crevettes, moules, rôti de boeuf au jus, omelettes faites à votre goût, choix de crêpes, desserts et plus encore. Sont également au rendez-vous: musiciens ambulants qui jouent vos airs préférés, Riki le clown avec sa magie et ses ballons, photos-souvenirs

16,95\$ par personne, moitié prix pour les enfants de moins de 12 ans.

**WEEK-END INTERLUDE**  
Venez vivre un séjour inoubliable. Le forfait comprend:  
• Une chambre de luxe  
• Une bouteille de champagne  
**CORDON ROUGE G.H. MUMM & CO. (750 ml)**  
• Des fraises enrobées de chocolat  
• Un buffet de fruits de mer et de rôti de boeuf à volonté  
• Un petit déjeuner anglais servi à votre chambre ou à notre restaurant «Aux Beaux Jardins»  
• Musique et danse

**ROMANCE À LA CHANDELLE**  
Rêve et gastronomie se rencontrent à la chandelle. Le forfait comprend:  
• Une chambre de luxe  
• Des fraises enrobées de chocolat  
• L'apéritif  
• Un repas gastronomique de six services à votre chambre  
• Une bouteille de vin français  
• Le digestif  
• Deux robes de chambre chinoises en satin, courtoisie de l'hôtel

**LE TOUT... 85\$** par personne, occupation double, incluant taxe et service. Vendredi et samedi seulement.

**LE TOUT... 95\$** par personne, occupation double, incluant taxe et service. Vendredi et samedi seulement.

**POUR RÉSERVER: 731-7821**  
7700, Côte de Liesse, Saint-Laurent, Montréal (Québec) H4T 1E7  
Sortie Montée de Liesse

**LE PAVILLON** HOTEL DE LUXE

**LE VIEUX PÊCHEUR**  
restaurant maritime

VALEUR INCOMPARABLE TOUJOURS FRAIS

**C'EST PLUS FRAIS... DONC C'EST MEILLEUR!**

**HOMARD VIVANT 9,99\$**  
**CÔTE DE BOEUF au jus 10,99\$**  
**PATTES DE CRABE QUEEN à volonté (lundi seulement) 11,99\$**

**9,99\$** par personne

**TABLE D'HÔTE POUR SOUPER HÂTIF 10,99\$** par personne

Au choix  
Soupe aux légumes maison ou soupe de palourdes  
Salade verte ou salade de chou  
Filet de saumon frais de l'Atlantique ou  
Diner langoustines et crevettes ou  
Café de boeuf au jus  
Crème caramel ou sorbet ou crème glacée, thé ou café  
(lundi au vendredi de 17 à 18 heures, 30 seulement)

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

Heures joyeuses «4 à 7» du lundi au vendredi  
**WEST ISLAND — 1300, route de service sud**  
Transcanadienne, Dorsal (Station-service Gulf, à l'est du boul. des Sources)  
STATIONNEMENT GRATUIT Pour réserver, composez: 683-1320

**BROCHETTERIE AMAZON**  
Apportez votre vin

**SUPER-SPÉCIAL FESTIVAL de CREVETTES** incluant soupe et café **9,95\$**

**2 HOMARDS** incluant soupe et café **11,95\$**

• Endroit fantastique pour groupes, capacité de 25 à 150 personnes. (Gâteau gratuit aux groupes)

• Spécialités: steak, brochettes, fruits de mer, souvlakis et salades

Rés.: 484-2611 / 2612  
5525, ch. Côte-St-Luc (coin av. Girouard)

Stationnement gratuit à côté du restaurant av. Claranald  
Principales cartes de crédit acceptées

**CÔTE DE BOEUF AU JUS 9,95\$**

**HOMARD PLUS**  
BOUTEILLE DE CHOIX DE POISSONS FRAIS  
PRETS DE SERVIR

**HOMARD DE NOTRE VIVIER 8,95\$**

**UNE OFFRE À TOUT CASSER**

**1/2 LB DE CREVETTES 7,95\$**  
OU  
**STEAK D'ALOYAU ET PATTES DE CRABES QUEEN 8,95\$**

**LUNDI ET MARDI SEULEMENT**

• Steak d'ailoyau 8 on. et pattes de crabe Queen  
• Brochette du chef (filet mignon, crevettes et pétoncles)  
• 1/2 lb de crevettes à la scampi  
• Assiette Moby Dick  
• Pétoncles au Pernod  
• Filet mignon 6 on., 3 crevettes, 3 pétoncles

**9,95\$** INCLUANT SALADE CÉSAR CHOIX DE POMMES DE TERRE OU RÔTI DE VIEUX FRAIS DU 4 AU 16 AVRIL

**OFFRE SPÉCIAL «OISEAU MATINAL»**  
Escargots ou chowder de poissons et salade César. Filet de doré ou filet de saumon rouge cochoe. Rôti de boeuf. Du dim. au ven. de 17 h à 18 h 30  
Incluant salade de fruits frais ou crème glacée. Thé ou café.

**10500, BOUL. GOVIN, ROXBORO** STATIONNEMENT GRATUIT  
(8 rues à l'est du boul. des Sources) **RÉSERVATIONS: 685-5400**

Du vin

# La SAQ et la politique des piquettes...



JACQUES BENOIT

La SAQ annonçait la semaine dernière une nouvelle hausse des prix des vins. En moyenne, l'augmentation frappant les vins importés en bouteilles sera de 2,2 p. cent.

Mais, bien sûr, les moyennes ne veulent pas dire grand-chose, de sorte que certains types de vins verront leur prix augmenter de façon nettement plus marquée, soit par exemple de 8,6 p. cent dans le cas des chiantis et de 10 p. cent en ce qui regarde les champagnes.

Toutefois... il s'agit encore là de moyennes!

Autrement dit, il n'est pas du tout impossible que les prix de certains de ces vins augmentent, en fait, deux ou trois fois plus.

Quelques très rares types de vins, par ailleurs, diminuent un peu de prix. A savoir les chablis (-3 p. cent en moyenne), les meilleurs vins de la région des Côtes du Rhône (-6 p. cent) et enfin les véritables portos, c'est-à-dire du Portugal (-9 p. cent), les exportateurs portugais venant de réduire leurs prix, sans doute dans l'espoir de voir progresser les ventes de portos au Québec.

Finalement, les seuls vins dont les prix restent inchangés — si ce n'est de très légères va-

riations, 5 ou 10 cents, en baisse ou en hausse — sont les vins embouteillés au Québec.

Pour la très forte majorité, comme on sait, ceux-ci sont des vins de table, dits vins de consommation courante (VCC, selon la terminologie de la Communauté économique européenne), et donc sans appellation, importés en vrac par les compagnies d'embouteillage québécoises, dont la SAQ elle-même.

Les résultats prévisibles. Il n'est pas difficile d'imaginer les effets que provoqueront ces changements. Une fois encore, hélas! les ventes de vins de qualité diminueront, alors que celles des plus mauvais vins, surtout ceux qui sont embouteillés au Québec, continueront à augmenter.

Déjà, au Québec, la part de marché des vins de consommation courante « s'établit à 65 p. cent et on estime que cette proportion augmentera dans les prochaines années, quelles que soient les variables », écrivait la SAQ dans un communiqué publié la semaine dernière.

Important elle-même des VCC en vrac et parfaitement consciente de tout ce que ce phénomène implique et signifie, la SAQ, cherchant de toute évidence à justifier les énormes privilèges commerciaux qu'elle accorde aux VCC mis en bouteilles ici, ajoutait dans le même communiqué: « Cette popularité croissante des vins de table peut s'observer dans tous les pays consommateurs de vins, en France également, où la proportion de ceux-ci s'établit à 75 p.

cent de tous les vins consommés. »

Autrement dit, laisse entendre la société d'Etat, si la situation est telle en France, qu'y a-t-il d'anormal à ce qu'elle soit la même ici?

L'affirmation comporte d'abord un grossier mensonge: la part de marché des vins de table n'est en effet aucunement en progression « en France également », elle a au contraire diminué... de 28 p. cent entre 1978 et 1985!

« Le vin de table de 11° en bouteille consignée, les jeunes générations ne connaissent pas et ne veulent surtout pas connaître », écrit Pierre Dubos dans un numéro récent, hors série, de la revue française Science & Vie consacré à la vigne et au vin.

« Les mutations sociologiques ont fait que, de nos jours, les Français préfèrent boire moins, mais que ce soit de bons crus. (...) En France, ajoute-t-il plus loin, on constate une progression de la proportion de vins d'appellation dans les volumes consommés, cette proportion atteignant 27,5 p. cent dans la dernière campagne (année de vente), contre 12,5 p. cent en 1972-1973. »

Le chiffre se rapproche des 75 p. cent de vins de table dont fait état la SAQ, quoique, on le voit, les choses se présentent sous un aspect diamétralement opposé à ce qu'elle soutient!

Marche ancien, marche neuf

Dans sa politique de promotion et de défense des mauvais vins — qui est maintenant la pierre d'angle de sa politique

commerciale —, la SAQ fait aussi toujours mine d'être dans l'ignorance la plus totale des deux traits fondamentaux qui distinguent le Québec et la France:

A) La France est un pays producteur, le deuxième plus important au monde, où le vin est un produit courant, banalisé, vu souvent comme une boisson pour se souler, du brouille-mémoire, dit-on parfois, « comme si le mot même de « vin » avait acquis une connotation dévalorisante », écrit Science et Vie. Le Québec, lui, appartient au groupe des nations consommatrices, ne produisant pas de vin et pour qui cette boisson luit d'un prestige incomparable.

B) Sur le plan de la consommation, la France est un marché ancien, où les ventes de vins dégringolent sans cesse (140 litres par tête en 1954, contre 86,9 en 1985). Le Québec est un marché neuf, où, au contraire, la consommation annuelle par habitant monte peu à peu (5,5 litres en 1975, 11 maintenant, et sans doute 25 en l'an 2000 selon les prévisions de la SAQ).

Ces différences capitales font qu'on ne peut comparer la situation ici et la situation en France.

Mais surtout, elles montrent qu'il n'est pas inéluctable que les ventes des vins de la plus basse qualité continuent à grimper au Québec, comme le soutient mordicus la SAQ, contre toute espèce de sens commun.

Les ventes des mauvais vins progressent, bien sûr, mais pour l'unique raison que la SAQ et l'état les favorisent systématiquement!

Et non pas parce qu'il s'agit d'une loi du marché et que la situation est la même ici qu'en France, ainsi que l'affirment depuis des années les dirigeants de la SAQ! Autrement dit, la SAQ voudrait-elle encourager la consommation des vins de qualité — et donc, travailler dans le sens des intérêts des consommateurs —, elle le pourrait.

Conçue du temps du gouvernement du Parti québécois, cette politique des piquettes (comment l'appeler autrement?), soutenue ardemment par les ministres Biron et Parizeau, puis reprise par leurs successeurs, les ministres Johnson et Lévesque, vise officiellement à protéger les quelques 200 emplois du secteur de l'embouteillage des vins.

Il y a beaucoup plus que cela, en fait.

Il y a, d'abord et avant tout, les énormes bénéfices que tirent de ce commerce de mauvais vins la SAQ et les compagnies d'embouteillage.

« Si tu savais l'argent qu'il y a à faire avec les vins en vrac... », m'a cent fois répété un cadre supérieur de la SAQ, qui a fini par la quitter!

Provenant des quatre coins du monde (Chili, Argentine, Maroc, Espagne, Italie, France), ces vins sont achetés par les compagnies d'embouteillage à des prix souvent dérisoires, parfois quelques cents les litres. Pour obtenir de tels prix, cependant, il faut attendre juste avant les vendanges, au moment où les cuves de fermentation des producteurs sont utilisées pour le stockage et débordent de vin de la récolte précédente, lorsque, chose fréquente, celle-ci a été abondante. Ayant besoin de vider à tout

prix leurs cuves pour y mettre à fermenter la nouvelle vendange, les producteurs ne peuvent alors faire autrement que de céder leur vin à vil prix.

Expédiés en vrac au Québec par bateau — aux frais de l'acheteur —, puis traités, filtrés, mélangés à d'autres au besoin et mis en bouteilles ici, ces vins sont alors vendus dans les \$15 la caisse à la SAQ (ou \$1,25 la bouteille, ce qui donne une idée du prix extrêmement bas payé pour les achats en vrac) puis revendus l'équivalent d'environ \$60 ou \$65 la caisse, soit dans les \$5 ou \$5,50 la bouteille, parfois plus.

La-dessus, la SAQ empoché environ \$35 la caisse.

En fait, ces vins coûtent si peu aux entreprises et l'opération est donc à ce point payante, que la SAQ et l'Etat ont pu insérer sans problème, dans tout le processus de leur commercialisation, deux nouveaux types d'intermédiaires: les distributeurs autorisés, selon le jargon officiel, dont les grands de l'alimentation (Provigo, Steinberg, Metro-Richelieu, etc.), lesquels se chargent de livrer les vins aux 12 000 points de vente du réseau épiceries-dépanneurs, et, bien sûr, les épiceries et les dépanneurs eux-mêmes.

Enfin, il est inutile de dire comment, dans tout cette opération, est perçu et traité le consommateur par la SAQ et l'Etat québécois: il est l'ignorant, le cretin grandiose (dirait San Antonio), celui à qui on fait allégrement les poches contre une bouteille de Cuvee du Marquis des Bonspaisirs, du vin acheté en vrac 5, 10 ou 15 cents le litre, et qui lui est revendu \$5 la bouteille, soit près de \$7 le litre.

CUISINE FRANÇAISE FAITE PAR LES PATRONS  
**Le Garrochet**  
2088, rue Jean-Talon (angle av. de Lorimier)  
Tel.: 725-9077  
Table d'hôte 9,95 de 11 h à 23 h  
Cuisine tous les jours de 11 h à 23 h  
Samedis et dimanches de 17 h à 23 h  
Fermé le lundi.

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

**MANHATTAN**  
Bar restaurant  
Cuisine française  
1181, av. Union 866-4275

Dieux  
**Brunch Le Dimanche**  
restaurant autrichienne et meilleur  
Cuisine LE DIMANCHE (10 Perrot)  
5332, ch. Queen Mary 488-4757  
505, boul. Perrot, le Perrot 450-9521

PIANISTE DU MER. AU SAM.  
INVITE SPECIAL VEN. SAM.  
**À VOLONTÉ**  
**Le Beau Monde**  
RESTO-BAR  
BLUES, JAZZ ET BOUFFE  
3863, rue Saint-Denis (pres Duluth)  
Rés.: 845-3932 ouvert le midi  
Moules cultivées 9,95  
Cuissons de grenouille 14,95  
Pincés de crabe 16,95  
Tous les soirs de 16 h à 1 h  
Spécialisé pour groupe  
Reservez pour le brunch de Pâques (19 avril)

ATTENTION  
RESERVES OBLIGATOIRES  
DU LUNDI AU VENDREDI  
de 17 h à 19 h  
Une occasion de vous  
détendre pendant les vacances  
Le chanteur  
Jean-François Carrel  
est au piano du mercredi au  
samedi de 16 h à 19 h  
**Le Chant d'Alain**  
Fine cuisine  
«Là où le raffinement passe par les délices du  
palais et la galanterie du cœur»  
**\$795 MENU INCROYABLE  
LE SAMEDI**  
Potage du jour  
Terrine de faisán  
Tournedos marchand de vin  
Cygne à la crème  
Café  
• Piano-bar • Salle à manger • Salles de conférence  
• Salles de réception (pour 10 à 100 personnes)  
• Déjeuner d'affaires, à partir de \$4.95 • Table d'hôte à partir de \$9.95  
Potage du jour  
Salade verte  
Brochette de crevettes  
Cygne à la crème  
Café  
Pour réserver, composez 744-5729  
300, boul. Laurentien, Ville Saint-Laurent  
À COMPTER DE PÂQUES NOUS SERONS OUVERT LES DIMANCHES SOIR

**ALEXANDRE**  
«Rue Peel est devenue une brasserie de type parisien,  
doublée d'un pub. Et c'est un des plus beaux décors de  
Montréal. Pour le coup d'oeil et pour le confort.»  
**FRANÇOISE KAYLER (LA PRESSE)**  
Cuisine ouverte tous les jours JUSQU'À 2 H DU MATIN  
La terrine de légumes (en demie) 2,75\$  
Notre salade paysanne 5,90\$  
Les moules accompagnées de frites fraîches 7,50\$  
Le boudin noir aux pommes 9,50\$  
La choucroute au champagne 15,75\$  
Filet d'agneau en croûte 19,50\$  
La marquise au praliné 4,70\$  
438, place Jacques-Cartier, 866-9439  
STATIONNEMENT LIBRE PLACE JACQUES-CARTIER  
300 places disponibles et gratuites  
**BRUNCH DU DIMANCHE, 12<sup>00</sup>\$**  
SERVI DE 11 H À 16 H  
1454, rue Peel, 288-5105

RESTAURANT SALLE-A-MANGER  
**L.H. Lafontaine**  
• STEAKS • BROCHETTES • FRUITS DE MER •  
SPECIAUX DU MOIS D'AVRIL  
• FILET DE SOLE FRAIS BELLE MEUNIERE 9.95\$  
• ESCALOPES DE VEAU PIZZAIOLA 9.95\$  
• FILET MIGNON SAUCE AUX CHAMPIGNONS 13.95\$  
TABLE D'HOTE TOUTS LES SOIRS  
NOS SPECIAUX CETTE SEMAINE  
ASSIETTE DE FRUITS DE MER POUR 2 PERS. 34.95\$  
CAFE FLAMBE A VOTRE TABLE 3.50\$  
SUPER BRUNCH DU DIMANCHE  
DE 11H À 15H ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS 10.95\$  
DE 12 ANS 1/2 PRIX  
DU MERCREDI AU DIMANCHE, MUSIENS CHANTEURS POUR AGREMENTER VOTRE REPAS.  
SALLE DE BANQUETS POUR GROUPE JUSQU'À 50 PERSONNES. MENUS SPECIAUX DE GROUPE.  
513, SAMUEL-DE-CHAMPLAIN, BOUCHERVILLE 641-3684  
SORTIE MONTARVILLE DE LA ROUTE 132

**QUINZE CREVETTES**  
**\$10.95**  
Ce mois-ci, le bateau de crevettes est à **La Diligence**  
Les crevettes sont servies sur un lit de riz, avec tomate au four et beurre fondu. Naturellement, ceci comprend le plus grand et meilleur bar à salades, hors-d'œuvre et fruits frais, à volonté, de Montréal.  
Servi à compter de 17h tous les jours  
Autres menus table d'hôte disponibles.  
Stationnement gratuit  
7385, boul. Décarie  
**La Diligence 731-7771**

**Butch Bouchard**  
FESTIVAL  
CREVETTES ET FILET MIGNON 13.95\$  
5 façons  
Soirée d'opérette les samedis des 19h30 et les dimanches des 18h30  
Cette semaine avec  
Denys Lavergne  
France Levasseur et Diane Hirsch  
881, BOUL. DE MAISONNEUVE EST  
RÉS.: 527-1221  
Stationnement gratuit à l'arrière  
Métro Berri-de Montigny  
Sortie couloir Dupuis

**COLOSSE DE RHODES**  
Cuisine grecque, italienne et fruits de mer  
SPECIAUX DU SOIR  
• Assiette de langoustines 13,95\$  
• Shish-kebab et crevettes 10,95\$  
• Brochette de filet mignon 9,95\$  
• Brochette de poulet 7,95\$  
• Assiette de souvlaki 6,95\$  
• Escalopes de veau parmesan 8,95\$  
• Filet de sole amandine 7,45\$  
• Darné de saumon 7,95\$  
• Brochette de crevettes 11,95\$  
• Lasagne au four 6,45\$  
Inclus: Table à salades, soupe, café et dessert (Morceau de Forêt-Noire, baklava ou salade de fruits)  
Licence complète  
Principales cartes de crédit acceptées  
Stationnement gratuit - 744-3856  
1873, rue St-Louis (coin boul. Laurentien)  
Présentez cette annonce et obtenez 15 de rabais sur votre facture

**LA PETITE VENISE: GASTRONOMIE ET SOURIRE À L'ITALIENNE**  
L'aventure, dit-on, est au coin de la rue. Quelquefois, elle nous attend deux coins de rue plus loin. C'est ce que LA PETITE VENISE nous propose: une aventure gastronomique italienne et savoureuse.  
Déjà, avant d'entrer, on est en état de grâce, ou du moins apaisé, puisqu'on a évité le stress des embouteillages et les difficultés de stationnement. En franchissant la porte, on découvre un cadre aéré et reposant. L'atmosphère du restaurant donne une double impression d'intimité avec ses tables espacées, ses chaises confortables et son éclairage doux sans être sombre. Le décor, s'il a évolué et rajeuni depuis les dix ans d'existence de LA PETITE VENISE, a gardé ses qualités de simplicité et de bon goût. Une nouvelle salle, qui peut recevoir une trentaine de convives, est mise à la disposition des clients pour un repas d'anniversaire, un mariage intime ou tout bonnement une réunion entre amis.  
blagues des garçons et, naturellement, l'excellence de la cuisine.  
**Au menu...**  
Le menu, on s'en pourléche rien qu'à le regarder. Les mille et une façons qu'a le chef d'apprêter le veau gagneront les faveurs des gourmets. Les scaloppine Veronica, par exemple, dans leur sauce crémeuse à saveur délicate, n'ont spécialement fait saliver. Les tournedos Saint-Marc ou Apollo surprendront les papilles des amateurs de viande rouge.  
Quant aux inconditionnels des fruits de mer ou poissons, ils seront gâtés par les différentes sortes de crevettes, les soles de Douvres et les scampi Griglia ou Cardinale. Ces dernières, décortiquées, flambées au cognac et servies sur un lit de riz pilaf bien assaisonné, raviront les yeux et la bouche.  
Et des pâtes, des pâtes, encore des pâtes. D'appellations de formes diverses elles rivalisent d'attraits pour séduire le palais et l'estomac.  
**La tradition européenne**  
À LA PETITE VENISE, le patron et sa femme respectent la tradition européenne d'accueillir chaque client avec chaleur et sourire. Le même personnel, cuisiniers et garçons de table, est là depuis l'ouverture, ce qui assure une constance dans la qualité de la nourriture et du service, et inspire confiance à une clientèle d'habitues: Un restaurant où l'on revient, pour l'ambiance sympathique, la bonne humeur du patron, les  
Le soir, elle se fait plus sophistiquée, avec des entrées raffinées comme les crêpes venetiennes et des mets recherchés comme le tournedos Charron, les crevettes Casanova et plusieurs autres offerts en portions généreuses et accompagnés de dessert et café.  
**Des vins choisis**  
On peut lire sur le menu de la table d'hôte: un repas sans vin est comme une journée sans soleil. Sur la carte des vins, outre les différents crus blancs ou rouges, italiens ou français, que nous connaissons, on découvre un Rafael Tommasi 1979 et un Amarrone Tommasi 1979, spécialement importés d'Italie par le patron. Des crus de grande classe, dont les méthodes de vinification sont très soignées.  
À la fin du repas, comblé et repu, on se surprend à composer le menu de sa prochaine visite à LA PETITE VENISE.  
Restaurant **La Petite Venise**  
5134, boul. Henri-Bourassa entre Pie IX et Lacordaire, Tél. 321-7307  
Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 23h samedi de 17h à 23h fermé le dimanche.  
Publi-reportage de Judith Meisier.

Restaurants

Des mauvais garçons charmants et respectueux

FRANÇOISE KAYLER

Ils ont le sens du décor et du confort. Et de la fantaisie. Dans un quartier qui se développe, ils ont choisi, il y a plusieurs années, l'endroit le plus caché. D'une vieille maison, ou d'un ancien appartement sans charme particulier, Les Mauvais Garçons on fait un agréable petit restaurant.

La grande vitrine est habillée de dentelles et de plantes vertes pour ne perdre ni la lumière, ni la vie qui viennent de la rue, tout en étant à l'abri des curieux. L'éclairage du soir est bien dosé, le fond sonore est enveloppant, l'atmosphère a ce petit quelque chose d'intime et de respectueux des choses et des gens qui fait que l'on passe agréablement à table sans jamais se sentir poussé. Chaque détail est soigneusement pensé dans le sens où les propriétaires de cette maison ont voulu la bâtir. Et, sur la table, cette recherche se poursuit.



La corbeille à pain, par exemple, est doublée avec deux serviettes de couleurs différentes, la crème de poireaux, d'un ton uniforme, est décorée avec deux pétales découpés dans une lamelle de poivron rouge... Cette soupe faisait partie du menu de la table d'hôte. Elle était douce, ne manquait pas de corps, mais de saveurs.

La salade du chef n'était pas faite de jambon et de gruyère

comme cette appellation le laisse souvent supposer. Elle suivait l'inspiration du cuisinier, avec des assemblages de couleurs et de textures qui formaient un tout agréable. La sauce était servie à part, ce qui a beaucoup d'avantages.

Les escargots servis en escargotières, étaient ronds et moelleux, sans excès d'assaisonnement, mais avec un abus de gras dans les petites alvéoles du plat.

La spécialité des Mauvais Garçons, ce sont les crevettes, des crevettes cuisinées, présentées aussi bien en hors-d'oeuvre qu'en plats variés. A l'Amareto, elles formaient un ensemble harmonieux avec la sauce crème, douce et parfumée, légèrement sucrée mais remise en place par l'ajout de lamelles d'amandes croquantes. Les crevettes étaient roses et douces avec toutes les qualités qu'a ce crustacé quand il est bien traité. Du riz léger et des légumes cuits « al dente » avec justesse accompagnait ce plat.

Le même riz, mais les légumes inclus sous le gratin, complétaient la présentation des crevettes au fromage. Cette prépa-

ration avantage moins les crevettes, le goût que donne le fromage domine et la cuisson les durcit.

Le gâteau aux carottes était l'un des meilleurs inscrits aux menus de nos restaurants, moelleux, savoureux, peu sucré. La salade de fruits étaient composée comme les japonais composent leurs bouquets, avec un soin de fleuriste.

LES MAUVAIS GARÇONS 4466, rue Marquette (angle Mont-Royal) 524-7989 Ouverture tous les soirs à 18h

Le fastfood prend toutes les formes et, de plus en plus, celle qui ne ressemble pas au fastfood. La restauration rapide s'installe dans les meubles de la restauration traditionnelle.

Spatches a opté pour un décor moderne, vivant et agréable. Les teintes et les éléments décoratifs

s'harmonisent pour donner une impression de vie et de clarté. Installé sur deux étages, le restaurant offre une section non-fumeur mais n'a rien fait pour diminuer le bruit.

Dans ce menu éclectique, la pizza fait très bonne figure et peut même être choisie sur une pâte de blé entier. La « New York » (\$6.50) légère, bien garnie sans surcharge, avait le goût du frais. La quiche du jour accompagnée de salade (\$5.25) formaient un petit repas équilibré, les deux éléments simplement préparés, la quiche peu lorraine et la salade très américaine. Les desserts de Spatches, mise à part la belle salade de fruits frais sont plus des goûters que des desserts. Le gâteau au fromage (\$3.50) était agréablement peu sucré et le gâteau aux marrons (\$3.25), à saveur plus qu'aux marrons, l'était trop.

SPATCHES 4795 Sherbrooke ouest 931-3640

Vespucci Fine cuisine italienne La meilleure carte de vins italiens à Montréal Une atmosphère à découvrir. 843-4784 124, rue Prince Arthur Est

Restaurant Le Piémontais Cuisine italienne et française FERME LE DIMANCHE 1145A, rue De Bullion 861-8122

Le Caveau 11 PETIT BOULÉ D'UN MANGÉ BIEN 2063 rue Victoria Rés.: 844-1624

Sancho Pansa Fine cuisine espagnole et française FESTIVAL DE CREVETTES 3458, avenue du Parc (près rue Sherbrooke) 844-0558

La Lucarne FINE CUISINE FRANÇAISE «Un restaurant qui ne perd pas la tête.» F. Kayler - LA PRESSE 1030, rue Laurier ouest Outremont Rés.: 279-7355

Chez Pierre Cuisine recherchée Salons privés 1263, Labelle Métro Berri-de-Montigny Réservations: 843-5227

Solmar MENU DE GALA AVEC VIN INCLUS. TIRAGE DE 2 VOYAGES À LISSONNE VIA C.P. AIR SOUVENIR À TOUTES LES DAMES APRÈS LE SOUPER 111, rue Saint-Paul Est 861-4562

Chateau Madrid DINER-CONCERT DE GUITARE CLASSIQUE 1177, rue de la Montagne Réservations: 861-3710

Pa Bretelle cuisine française animation musicale 1874 plessis (sud Ontario) rés. 526-5486

Chez Goël 1284, RUE BÉLANGER EST Réservations: 279-2592 - 271-3289

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

à la BARRIQUE RESTAURANT FRANÇAIS FRUITS DE MER PROMOTION D'AVRIL VIN BLANC... LE LITRE 1345, rue Fleury est, Ahuntsic

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

le BOULEVARD Fine cuisine Bistro-restaurant 5358, boul. Lévesque, Saint-Vincent-de-Paul, Laval Réservations: 661-4985

Brochetteerie Les Obviers Spécialités: Brochettes, steak, filet mignon, crevettes à l'ail et plusieurs autres.

LE TRICOLORE POUR LES GOURMETS QUI ONT UN BON COUP DE FOURCHETTE! PRIX UNIQUE À LA CARTE 17\$

MERCREDI Soirée des dames 1/2 PRIX SUR TOUTE LA NOURRITURE JEUDI «MOULES» Servies de 3 façons avec salade et frites. Au choix 995\$

SOUPER DANSANT DU JEUDI AU DIMANCHE Réservations: 387-5655

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

SPÉCIAL Soupe à l'oignon et 1 lb de cuisses de grenouilles sautées à la provençale \$1395

Appportez votre vin 1393, boul. Dorchester est face à la maison Radio-Canada FERMÉ LES DIMANCHES

2065, rue Bishop Rés.: 843-7745

DIMANCHE REPAS COMPLET 995\$ 10 CHOIX À

1295\$ et leur fameux SOUPE-TÔT du dimanche au vendredi de 17 h à 20 h 1/2 prix sur les plats principaux à la carte.

Restaurant authentiquement québécois SPÉCIAL FÊTE-TÔT de 17h à 18h TOUS LES JOURS 2995\$ SEMAINE DU CAFÉ ESPAGNOL à 3995 20% D'ESCOMPTE après 21 h

Restaurant L'Excellence 500 ouest, Sherbrooke, Montréal, Tél.: 281-0994

via PARIS-ROMA 2019 boul. Taschereau Longueuil 677-5008

CERTIFICAT-CADEAU AUTHENTIQUE DÉCOR DE BRASSERIE PARISIENNE 801, boul. de Maisonneuve ouest - 849-6331

La Maison de Chavignol 3, av. des Terrasses (angle boul. Ste-Rose) Site-Rose, Laval Réservations: 628-0161

RAMADA Parc Olympique 5500, Sherbrooke est BRUNCH \$1495 adultes ET \$895 enfants

Le Relais Terrapin Soirée dansante Grande soirée dansante tous les 2<sup>e</sup> samedi de chaque mois. Venez danser, fêter et manger.

Acceptons dès maintenant vos réservations pour le brunch de Pâques. Dimanche à 10h, 12h, 14h, et 16h. Brunch \$8,99 Avril Entrecôte de boeuf \$10,99

Chez Queux TABLE D'HÔTE SAISONNIÈRE 1695\$ NOTRE SUPER-BRUNCH avec musicienne 1200\$