



Louise Cousineau

Avez-vous envie de rire ? Jaune ou pour vrai ?

Nous étions assis dans la salle de rédaction, savourant l'activité que nous préférons entre toutes : jaser. Il était question de cette activité particulièrement goûtée au Québec : rire.

C'est Pierre qui nous a mis sur le sujet de la télévision. Depuis que sa blonde a découvert la série *Taxi* qui passe en reprises à 15h30 l'après-midi, c'est la passion. Pierre s'est mis à nous raconter un épisode où le petit gros bêta faisait du charme à une bonne femme qu'il avait frappée avec sa voiture. Il riait tellement Pierre en nous contant ça, que nous avons rigolé aussi.

Bien sûr, le sujet a fait des petits. L'autre Pierre a renchéri avec un extrait de *TV's Bloopers and Practical Jokes* qui passe les lundis soirs. Un immense joueur de football devait porter la flamme olympique. Il part, est applaudi par une foule enthousiaste, est filmé par la télé. Il suit des cones dans le milieu de la route. Bien sûr, les cones le mènent droit à un mur. Là, bien sûr, il se retrouve tout seul et se demande ce qu'il se passe.

Bob est arrivé sur les entrefaits : « Moi, dit-il, c'est le *David Letterman Show* qui me fait rire à mort ». Et de nous conter un gag fort élaboré mettant en vedette Steve Martin.

Pour ne pas être en reste, je leur ai raconté l'imitation de Johnny Carson déguisé en Willie Nelson chantant *To all the girls I've Loved before* avec Julio Iglesias. Avec bandanna, tresses et vêtements Nelson.

Vous aurez remarqué une constante dans cette longue introduction : tous nos rires avaient été provoqués par des shows américains.

Y a-t-il moyen de rire en ne regardant que les canaux de chez nous ?

Difficilement.

Le premier Pierre, comme moi, est un fan de Normand Brathwaite. Mais il ne rit jamais en regardant *Court-Circuit*, série dont l'un des interprètes est Brathwaite. D'ailleurs, à part les mères et les blondes des interprètes et des auteurs, il ne doit pas y avoir grand monde à rire en regardant *Court-Circuit* (jeudis, 19h30, Radio-Canada). Mais nous en sommes quand même à la

deuxième saison. Peut-être Radio-Canada veut-elle rire de nous.

J'ai beau chercher dans les programmations, c'est fou ce que c'est difficile de trouver une émission drôle en français. On peut parfois sourire en regardant *Les Moineaux* et *Les Pins*. Mais c'est rare.

A vrai dire, la dernière fois que j'ai éclaté de rire en regardant la télé, c'était au téléjournal à la fin de la campagne électorale. M. Brian Mulroney parlait à ses électeurs de Rimouski et disait en riant : « Pensez-y ! mardi matin, André Ouellette va être devant l'Assurance-chômage ».

Il le disait en français. Le plus curieux, c'est que j'ai vu cet ex-

trait aux nouvelles anglaises de la CBC. Je ne l'ai jamais vu en français. Je n'irais pas jusqu'à dire que c'est une autre preuve que les Anglais sont plus drôles, mais tout de même...

En tout cas, M. Mulroney, lui, savait le pouvoir du rire. Voyez ou ça l'a mené.

De temps à autre, Radio-Canada présente un *Vaut mieux en rire*. Malheureusement, le dernier sur l'éducation n'était pas très drôle. Chaque année, il y a le *Bye Bye*. On a tellement d'expectatives vis-à-vis cette émission, parce qu'on a tellement été privés de rire durant l'année, qu'en général on trouve le *Bye Bye* déficient.

Un de mes collègues rit tout le

temps en regardant *Entre chien et loup*. Plusieurs personnes ont ri en voyant la robe de Diane Tell au gala de la reine. L'an dernier, la province avait croulé en entendant l'*O Canada* de Toulouse durant la série *Canadiens-Nordiques*. Mais vous aurez compris que ce n'est pas de ce genre de rire jaune dont on rêve.

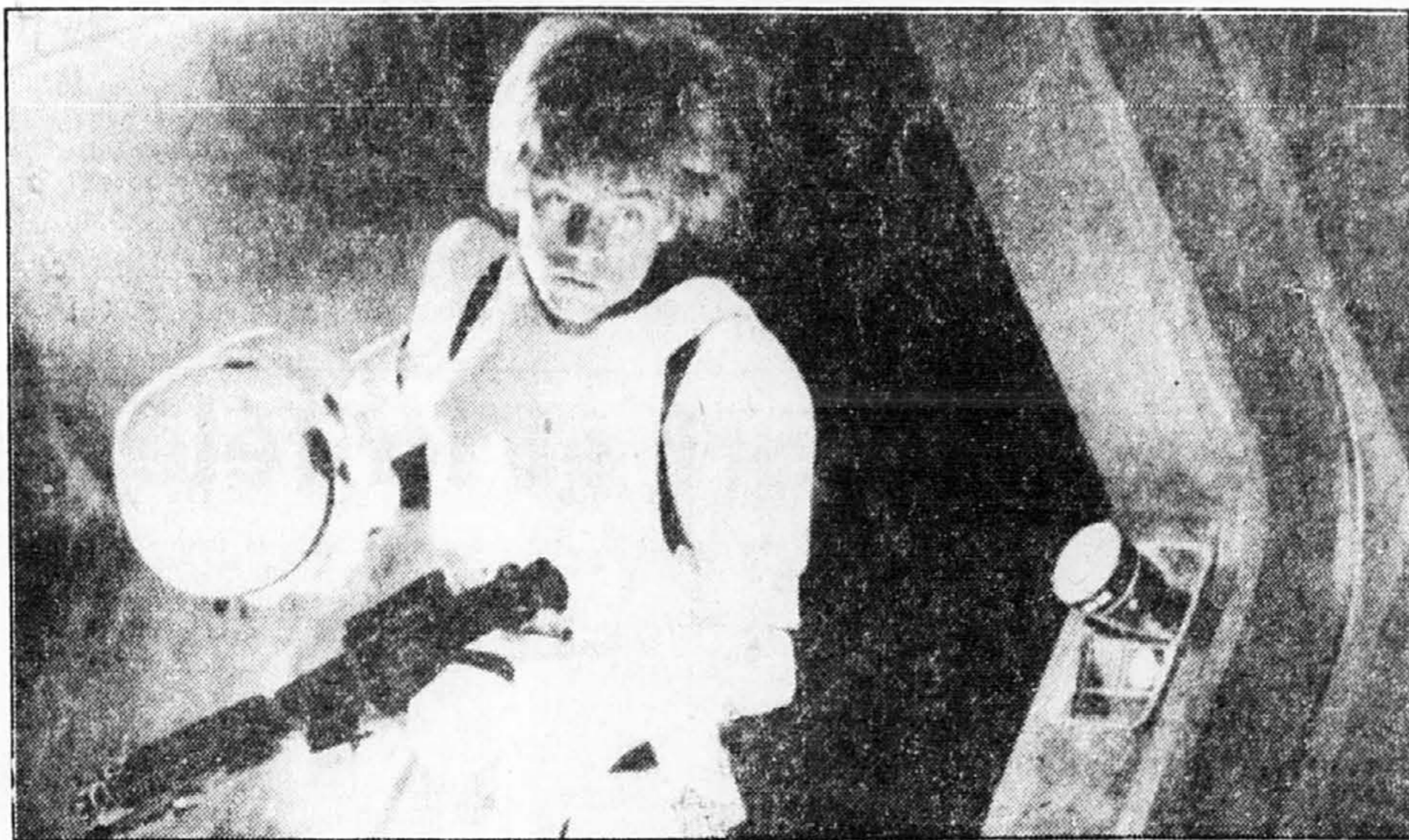
La saison dernière, on a pas mal ri grâce à Ding et Dong. Eux étaient drôles comme tout. Leurs invités ne l'étaient pas toujours. J'ai vu au Club Soda des *stand-up comics* quitter la scène dans le désarroi. Non, ce n'est pas facile de faire rire.

Il y a quand même quelque espoir à l'horizon : le *Festival Juste pour rire* dont on présentera sept

extraits les mercredis soirs cette saison. Au lancement de la programmation de Radio-Canada, on a vu un duo Jean-Guy Moreau-Thierry Le Luron qui était splendide. Voilà quelques minutes de rire garanti. On vous prévient quand le jour J sera là.

En attendant, on va aller rire en anglais. Chez *Barney Miller* après les nouvelles à la CBC. Chez *Benny Hill* en début de soirée. A *Cheers*, la comédie du jeudi présentée cette année au 12.

Après tout ça, quand vous verrez de sombres rapports sur le transfert de l'écoute des francophones vers la télé anglaise, ne vous posez pas de question. On a envie de rire, c'est pas plus sorcier que ça.



Luke Skywalker (Mark Hamill) est prêt à la contre-attaque dans *La Guerre des Étoiles* présentée à Radio Canada.

CHOIX D'ÉMISSIONS

PAR LOUISE COUSINEAU

20:00 (2) (3) (4) — «La Guerre des Étoiles»

20:00 (7) — Plein Son
Nanette Call Girl Workman chante.

Ce film a fait courir les foules au cinéma. À l'inauguration de la télé payante, il a du être diffusé 100 fois. Il s'agit à vrai dire d'un film de cowboy, situé dans l'espace. Les effets spéciaux sont splendides. Une réalisation George Lucas avec Mark Hamill, Carrie Fisher et Alec Guinness. Que la force soit avec vous pour endurer de voir cette œuvre faite pour le grand écran réduite à la taille d'un jeu vidéo.

HORAIRE RÉVISÉ

12:00 (2) (3) (4) — Images du Canada: Labrador, Labrador.
15:00 (99) — Midi Presse
15:30 (99) — Intermède: Cent ans d'automobile
18:30 (3) — The Muppet Show
22:00 (3) — Inside Baseball
22:30 (99) — Midi Presse
23:00 (99) — Desirs des arts

LE PALMARES DANCE MUSIC



DANCE MUSIC

- | | | |
|--------------------------|--------------------------|-----|
| 1. MY MALE CURIOSITY | KID CREOLE | IMP |
| 2. THE GLAMOROUS LIFE | SHEILA E. | WEA |
| 3. BEAT OF THE NIGHT | MAGGIE | POL |
| 4. I HEAR THUNDER | SEVENTH AVENUE | IMP |
| 5. DON'T GO LOSE IT BABY | HUGH MASEKELA | QUA |
| 6. WAIT | WANG CHUNG | IMP |
| 7. THE LUCKY ONE | LAURA BRANIGAN | WEA |
| 8. YOUR TOUCH | BONNIE POINTER | CBS |
| 9. GHOSTBUSTERS | RAY PARKER JR | ARI |
| 10. IN THE EVENING | SHERYL LEE RALPH | IMP |
| 11. THE MEXICAN | JELLYBEAN BENITEZ | CAP |
| 12. MY LOVE | LIME | UNI |
| 13. NEW YORK TIME | NANCY COSTA | IMP |
| 14. TWO TRIBES | FRANKY GOES TO HOLLYWOOD | MCA |
| 15. WHEN DOVES CRY | PRINCE | WAR |

FRANÇAIS

- | | | |
|---------------------------|------------------|-----|
| 1. EXILER | GERMAIN GAUTHIER | AUD |
| 2. BESOIN DE TOI | PASSION | WEA |
| 3. 1254 NEW YORK | ROBERT LEROUX | UNI |
| 4. DÉBRANCHE | FRANCE GALL | APA |
| 5. LA FILLE AUX BAS NYLON | JULIEN CLERC | VIR |

PROJECTIONS

- | | |
|--------------|-------------------|
| SWEPT AWAY | DIANA ROSS |
| BLUE JEAN | DAVID BOWIE |
| OUT OF TOUCH | HALL & OATES |
| THE WAR SONG | CULTURE CLUB |
| SHANGRI-LA | STEVE MILLER BAND |

Le palmares est diffusé tous les samedis à 15h00 sur les ondes de la station DANCE MUSIC

Détendez-vous avec

Mama

à RADIO-CITÉ!



Réservez votre samedi à la détente en compagnie de la voix enchantée de Nana Mouskouri.

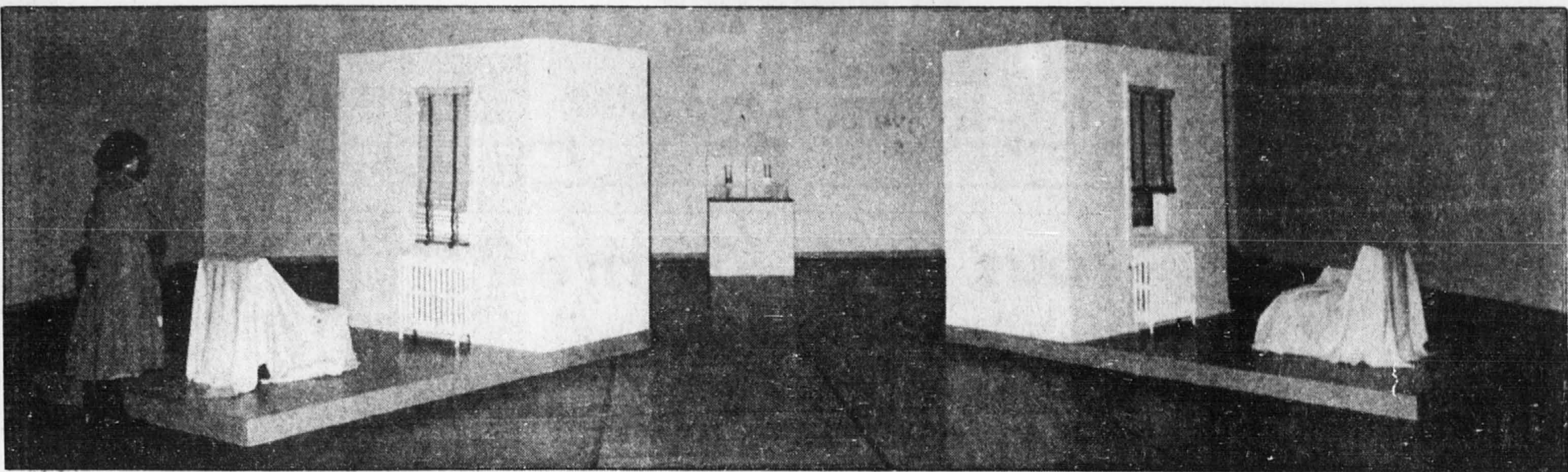
Samedi à 18h

107.3

RADIO CITÉ

FM
107.3

Pour l'amour de la musique



Barbara Steinman, « Chambres à louer », au Musée d'art contemporain.

photo Michel Gravel, LA PRESSE

INSTALLATIONS VIDÉOS AU MAC

Gata, caméras, chambre à louer et party

■ Au Musée d'art contemporain, quatre paires de gata (chaussures japonaises en bois) nous attendent à l'entrée. Nous sommes invités à les chauffer, à mettre les commandes du système en marche et à monter sur une plate-forme rouge qui résonne comme un tambour. Il faut ensuite imiter les mouvements et les martèlements de pieds de Keigo Yamamoto qui se déroulent sur un écran et le répéter. Une caméra suit nos pas et les renvoie sur un deuxième écran placé en dessous du premier.

tellement nous avons l'habitude de ces appareils dans divers endroits que nous fréquentons, comme les banques et les magasins. Elles n'en représentent pas moins un symbole et une réalité du viol de notre intimité. Au Musée, une caméra est installée dans les toilettes des hommes, l'écran à l'extérieur; un autre système se trouve dans la salle du rez-de-chaussée qui sert de petit café et un autre encore dans les marches de l'escalier menant à l'étage. C'est un coup du trio torontois General Idea, un coup qui cache une astuce que je me garde bien de vous révéler.

Je vous dirai cependant que les oeuvres d'artistes célèbres appartenant à la collection du Musée et exposées sur les cimaises du café font partie de l'installation de General Idea. Elles n'ont pas été choisies en fonction de leur valeur esthétique, loin de là, mais de ce qu'elles représentent comme valeur financière. L'installation de General Idea s'intitule *Exposé*, un mot qui a, en anglais, un sens péjoratif et scandaleux.

D'une chambre à l'autre

À l'étage du Musée, *Chambres à louer* de l'artiste montréalaise Barbara Steinman a quelque chose d'intime et de poétique qui contraste avec les autres installations au Musée. Il s'agit de deux « décors » identiques reconstituant certains éléments d'une chambre très ordinaire, une chambre à louer. Dans chaque cas, un fauteuil recouvert d'un drap blanc est placé devant une fenêtre à store vénitien sous laquelle se trouve un calorifère blanc. Dans une des chambres, on aperçoit à travers les lattes du store la rue et son activité quotidienne. Dans l'autre fenêtre où le

store est levé à moitié, des images différentes de ville et de campagne déroulent devant nos yeux. On oublie pratiquement que ces images proviennent d'un écran vidéo, mais en même temps, on ne peut que penser à cette télévision « fenêtre sur le monde ». D'autre part, la grande boîte qui sert à cacher les appareils devient elle-même une chambre, de l'autre côté de la fenêtre, qui se trouve à contenir l'extérieur. Steinman, qui dirige la galerie Powerhouse depuis un an, ajoute à ces deux décors une maquette très fidèle de son installation qui

tient de la maison de poupée, où des mini-téléviseurs « jouent » les mêmes programmes.

Pour sa part, Miguel Raymond, un très jeune artiste de Montréal (24 ans), nous invite lui aussi dans une pièce noire où se déroule un spectacle féérique sons et images qui tient du party psychédélique ou de la discothèque. *Plate-forme vidéo* est un plateau octogonal auquel on accède par des marches et où sont installés en cercle et à la verticale huit écrans. Seulement deux personnes à la fois sont autorisées à monter « dans » l'oeuvre. Assis

par terre, le spectateur est emporté par un tourbillon d'images impressionnistes ou kaléidoscopiques qui se font et se défont, creusent ou crévent les écrans, les balayaient dans un sens et dans l'autre au rythme d'une musique composée par Raymond et deux de ses amis, Bill Vorn et Serge Lafortune. Des haut-parleurs sont installés sous le plateau qui vibre, de même que dans les quatre coins de la pièce.

Aux quatre installations du Musée viennent s'ajouter une quarantaine de vidéos appartenant à un centre alternatif de Vancou-

ver, le Western Front Video, pionnier de l'art vidéo, et que l'on peut visionner dans une petite pièce.

Pour profiter pleinement des installations vidéos au MAC, il faut absolument participer, jouer le jeu auquel on est convié et par conséquent ne pas tous aller au Musée en même temps. Ceux qui sont libres les jours de semaine pourraient laisser le Musée aux autres, le week-end.

Vidéo 84 au Musée d'art contemporain, Cité du Havre, jusqu'au 11 novembre.



JOCELYNE LEPAGE

C'est un jeu de comparaison plus complexe qu'il n'y paraît. L'image renvoyée de nos pieds n'étant pas celle d'un miroir, il faut s'adapter, retrouver la droite et la gauche, se retourner le cerveau. Il y a un décalage dans la perception, un décalage aussi entre la perception et l'action. C'est cet écart qui intéresse plus particulièrement l'artiste. *Between Sound & Sound No. 1* est donc une oeuvre qui demande la participation du spectateur, lequel devient à la fois regardeur et regardé et expérimente concrètement un aspect de la recherche de l'artiste japonais.

Caméras de surveillance

C'est la première fois, à ma connaissance, que des caméras de surveillance sont installées au Musée d'art contemporain. Leur présence pourrait ne pas étonner,

Vidéo 84: l'art et la télévision

■ Vidéo 84, du côté du festival et du colloque, n'aura duré que quelques jours, nous laissant à peine le temps de prendre conscience de l'importance de cet événement qui se déroulait à Montréal la semaine dernière. Il

JOCELYNE LEPAGE

s'agissait, m'a-t-on dit, de l'événement international le plus complet jamais organisé dans ce domaine. Cent quarante et un vidéos à voir en provenance de onze pays; un colloque rassemblant des représentants de tous ces pays ainsi qu'un grand nombre de spécialistes et de gens intéressés par le phénomène, et une trentaine d'installations vidéos. De quoi se faire une bonne vue d'ensemble de la production vidéographique internationale et de tourner et retourner en tous sens les questions d'or-

dre théorique que soulève cet art nouveau.

Mais Vidéo 84 n'est pas tout à fait terminée puisque le volet Installations, qui rassemble des oeuvres d'artistes de différents pays, se poursuit au Musée d'art contemporain et dans sept galeries de Montréal, dans certains cas jusqu'à la fin novembre. Une occasion exceptionnelle, encore une fois, d'avoir une vue comparative de la production internationale et de découvrir l'incroyable diversité des démarches artistiques. Ce n'est pas parce qu'ils intègrent des écrans de télévision dans leurs oeuvres que les artistes disent forcément le même genre de choses et de la même manière.

Pour René Blouin, responsable des installations vidéos au Musée d'art contemporain, la simple présence d'un écran de télévision dans une oeuvre renvoie à

quelque chose de présent dans nos vies; on parle là d'une sensibilité propre au vingtième siècle. Le mot télévision, ajoute-t-il, a été créé en 1900, mais c'est en 1950 que la télévision est entrée en masse dans nos foyers créant une révolution culturelle peut-être aussi importante que celle de l'imprimerie. Les artistes ne pouvaient passer à côté.

Comme dans le cas des performances, raconte M. Blouin, l'art vidéo ou les installations vidéos ne correspondent plus aux catégories traditionnelles en art. Certains artistes utilisent les propriétés physiques de la vidéo pour poursuivre des recherches formelles. D'autres font une recherche au niveau narratif, sur la façon de raconter par rapport au mode utilisé par la télévision, ils manipulent les structures narratives. D'autres encore créent un environnement avec

des écrans. C'est un peu une extrapolation de la sculpture mêlée à une certaine théâtralité. Ceux-là renvoient à la théâtralité de la télévision, télévision qui nous injecte une surdose de fiction si bien qu'on ne connaît plus le point d'ancrage dans la réalité.

La télévision est aussi responsable d'un éclatement des frontières entre les pays. On se plaint beaucoup, ajoute M. Blouin du fait que la télévision effrite notre identité culturelle, mais cela n'est pas unique au Québec ou au Canada, c'est le cas de la plupart des pays. Selon le conservateur, au-delà de cet effritement, il reste des différences essentielles dans la compréhension et la perception du monde propres à chaque pays que les expositions en cours au Musée et dans les sept galeries nous permettront peut-être de percevoir.

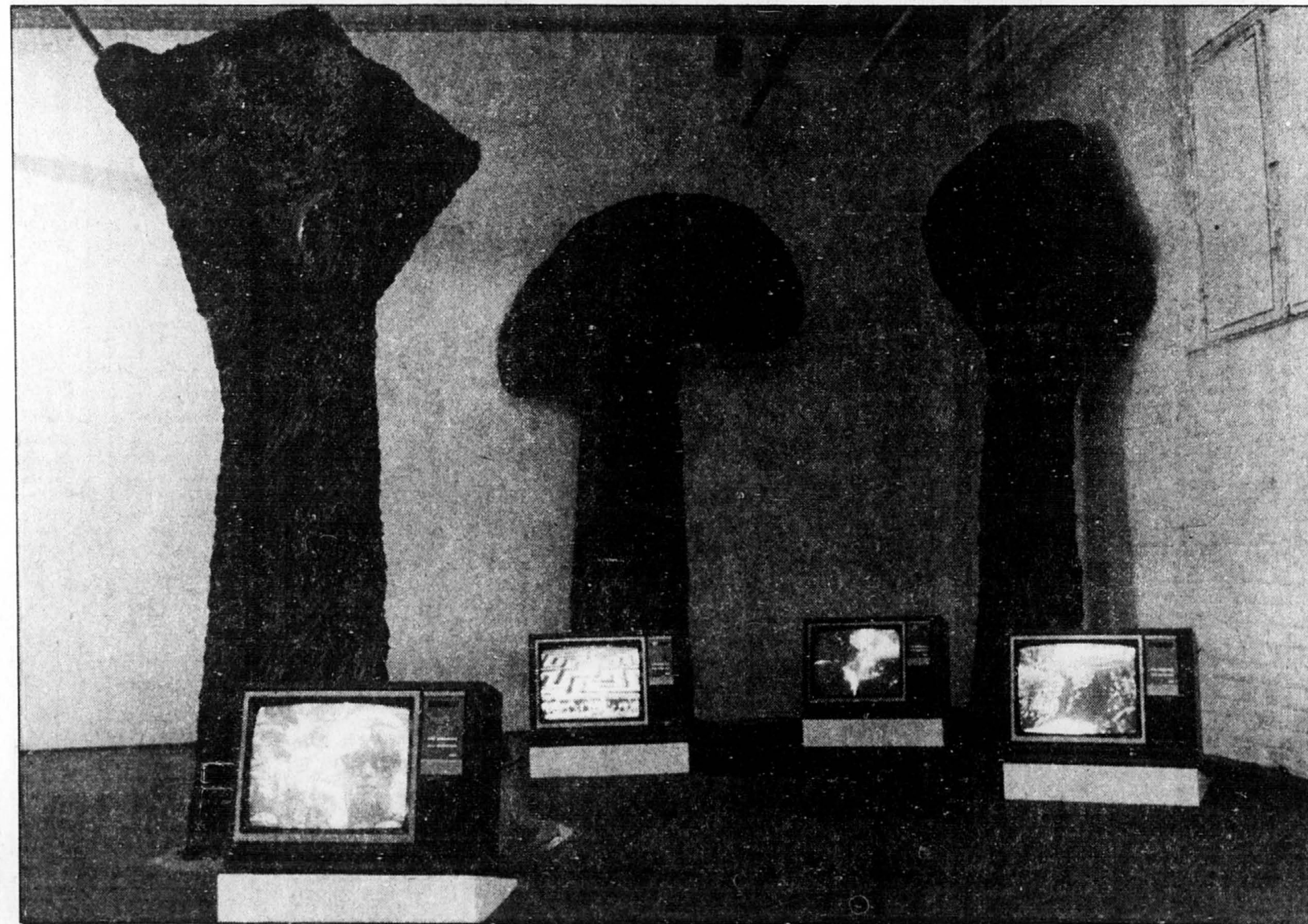
L'art et la télé

■ Le parcours des installations-vidéos commencé au Musée d'art contemporain mérite d'être poursuivi dans les sept galeries de Montréal qui collaborent à l'événement. La semaine dernière, les installations n'étaient pas encore toutes en place. Aussi ma visite s'est-elle limitée à deux galeries, Jolliet et Article, mais j'ai hâte de voir la suite chez Esperanza où le doyen de l'art vidéo, Nam June Paik, présente quelques oeuvres, chez Graff avec Poloni et Dara Birnbaum, chez Optica avec Stuart Marshall, à Powerhouse avec Muriel Olesen et Marie-Jo Lafontaine et à la galerie de l'UQAM avec Ingo Gunther, Gerald Minkoff et Servaas.

À la galerie Jolliet, des installations de l'Italien Maurizio Camerani, du Français Michel Jaffrenou et de l'Américaine Mary Lucier. Commençons par celle qui faisait le plus de bruit samedi dernier au point d'empiéter sur la musique des oeuvres voisines, *Parade*, tirée de *L'électronique Circus* de Jaffrenou. Il s'agit d'un petit théâtre, semblable à un théâtre de marionnettes, dont les rideaux noirs s'ouvrent sur cinq écrans dans lesquels des personnages de cirque, mais aussi des trucs graphiques spectaculaires, circulent d'un écran à l'autre, dans une synchronisation technique complexe réussie et sur un rythme endiablé. C'est du vidéo qui tient justement de la pousse du trapéziste. Sans doute l'installation la plus populaire auprès des enfants, d'autant plus que le « spectacle » dure environ cinq minutes.

Où il est question de paysages

Dans la salle voisine, l'oeuvre calme, réfléchi et esthétique de Mary Lucier offre un contraste tellement grand avec la précédente qu'on se demande quelle attitude adopter. Là, il faut ralentir,



Maurizio Camerani, « Giardino italiano », à la galerie Jolliet.

photo Michel Gravel, LA PRESSE

se rasseoir calmement et regarder sur sept écrans intégrés dans des panneaux blancs, sept écrans qui vont du plus petit au plus grand, des paysages d'une merveilleuse lumière défilent devant nos yeux. Il s'agit surtout de paysages de l'Ohio, d'où vient Lucier et de paysages « impressionnistes » de Giverny où se trouve l'ancienne résidence de Monet, paysages brossés par une caméra sensible et attentive, aux mou-

vements doux et coulants. Un voyage dans le temps et dans l'espace, dans la mémoire et dans l'histoire de l'art qu'accompagne une musique créée pour la circonstance.

Pour son jardin à l'italienne, Maurizio Camerani a installé trois arbres massifs, sombres, colorés, dont le feuillage évoque un nez, une oreille et une bouche. Sous les arbres, quatre écrans diffusent des images dif-

férentes, mais reliées entre elles. Images d'un jardin découpé à l'italienne, de colonnes de temple et autres vestiges architecturaux et d'un homme et d'une femme qui semblent se chercher l'un l'autre. Images de la nature et de la culture. La musique assez particulière qui accompagne le tout crée une atmosphère étrange qui m'a rappelé le climat de *L'année dernière à Marienbad* du cinéaste Alain Renais.

Promenade en bateau

À la galerie Article, le Yougoslave Dalibor Martinis nous invite à une promenade en bateau. Une vingtaine d'écrans, comme autant de hublots, sont disposés de manière à évoquer la forme d'un paquebot. On monte à bord et on se laisse porter en regardant le mouvement de l'eau dans les écrans-hublots. On semble se diriger vers un but, l'île de Manhattan peut-être, mais je ne sais

pas comment se termine le voyage, la moitié des écrans étant en panne au moment de mon passage. Que voulez-vous, c'est ça la technologie!

J.L.

Jaffrenou, Lucier et Camerani à la galerie Jolliet, 279 ouest, rue Sherbrooke, pièce 211, jusqu'au 20 octobre. Dalibor Martinis à la galerie Article, 4060 rue Saint-Laurent, pièce 106, jusqu'au 14 octobre.

GALERIES D'ART



Michel Maffesoli photo René Picard, LA PRESSE

ENTREVUE AVEC MICHEL MAFFESOLI

Comment tricher avec la violence sociétale

Michel Maffesoli a beaucoup travaillé dans sa vie sur la problématique entourant les questions de la violence sociétale et de la domination des pouvoirs publics sur les consciences. Il a publié là-dessus quelques livres importants, qui semblaient faire

Gilbert TARRAB
collaboration spéciale

autorité en France: «Logique de la domination» (1976), «La violence fondatrice» (1978), «La conquête du présent» (1979), «La violence totalitaire» (1979), tous parus aux P.U.F. sauf celui portant sur «La violence fondatrice», et plus récemment: «L'ombre de Dionysos: contribution à une sociologie de l'orgie» (1982, Ed. Méridiens). Il dirige, à la Sorbonne, avec Georges Balandier, un centre de recherche sur l'actuel et le quotidien. De passage au Québec pour y donner une série de conférences, aux Universités Laval et de Montréal, je l'ai rencontré pour en savoir davantage.

— Vous parlez du «fantasme totalitaire», dans votre livre sur «La violence totalitaire». C'est quoi, ce fantasme?

— Quand on parle de violence, en général, on parle toujours de la violence délinquante, de la violence due à la criminalité — et notamment celle du «milieu» ou de la mafia; — j'ai voulu montrer dans ce livre qu'il existe une autre forme de violence, celle qui est institutionnelle. Cette violence peut être très dure dans les dictatures, bien entendu, et c'est une violence exercée par le système lui-même, c'est-à-dire une violence frontale. Mais il y a d'autres types de violence beaucoup plus subtils, que j'appelle le «totalitarisme doux», qui est le type de violence exercée dans nos sociétés dites démocratiques: par un système assez étroit et serré, on assure à la fois la protection des citoyens (sécurité sociale, port de la ceinture de sécurité obligatoire dans les voitures, etc.) et son enfermement, ce que j'appelle l'alliance du gendarme et du médecin.

— Mais cette idée n'est pas neuve: Michel Foucault en parlait déjà dans «Surveiller et punir», Lukács en parlait aussi, et même Joseph Gabel dans un vieux livre des Ed. de Minuit portant sur «La fausse conscience». Sans compter Michel Serres et «Le parasite».

— Vous avez raison. Je cite d'ailleurs Foucault et Lukács — surtout son concept d'«aliénation» — dans mes travaux. La particularité et l'originalité de mes livres, c'est que j'applique ces concepts au service public lui-même. En gros, cela veut dire que l'ensemble de notre existence est prise en charge, si on y réfléchit, par les services publics. En bout de course, cette attitude conduit inévitablement au totalitarisme doux: nous sommes tous quadrillés par le système institutionnel. Mais il y a des échappées, dans ce système, il y a des interstices où on peut se réapproprier son existence.

— Il y aurait donc des trous de liberté, des brèches, qui sont permises dans ce système.

— Exactement: mais c'est une liberté intersticielle! Dans «La conquête du présent», j'essaye de montrer comment on peut échapper à la violence totalitaire...

— Mais comment y échapper?

— Il me semble qu'il n'y a pas très longtemps, on aurait répondu: il n'y a qu'une seule possibilité, c'est l'organisation du mouvement ouvrier pour lutter contre cette violence frontale, soit celle de l'exploitation, soit celle de l'aliénation. La solution, c'était donc la lutte syndicale ou la lutte d'un parti politique.

Moi, je dis plutôt: on travaille, mais on trouve mille et une ruses pour contourner le système. Soit par l'absentéisme, soit par la

«mise en caisse» (congés de maladie payés, etc.); tout est occasion de ruser. Un jour, c'est l'anniversaire d'un tel, un autre c'est le gâteau de la petite qui vient de fêter ses 5 ans, etc.: on s'arrange pour «rabioter» du temps et se réapproprier, de manière relative, son existence. C'est ce que j'appelle: la duplicité, la ruse avec un profilé bas. Ce ne sont donc pas des attaques frontales. Pour la circulation de la parole, c'est la même chose: plutôt que de refuser, de manière frontale, la télévision, on se rend compte qu'elle est allumée un peu comme le nouveau Dieu dans les maisons, mais en fait, rien ne reste de ce qui est raconté dans le poste. J'ai fait enquête là-dessus.

Pour ce qui est, maintenant, de la circulation du sexe, plutôt que de contester frontalement une morale sexuelle somme toute ennuyante, que fait-on, de plus en plus? On se marie, certes, et on fait des enfants, mais ensuite, on «ruse» avec l'institution du mariage: ce sont les processus adultérins, c'est le 5 à 7, c'est le développement de la bisexualité et de l'homosexualité, c'est à la limite, l'orgie...

— On en arrive ainsi à votre dernier livre: «L'ombre de Dionysos».

— En fait, il y a un fil d'Ariane qui va de mon premier livre: «Logique de la domination», au dernier. Je suis donc parti de l'idée de domination, à l'époque nettement inspirée de la perspective marxiste, pour petit à petit arriver à l'idée des brèches, de l'utopie, de l'imaginaire.

— C'est-à-dire à l'idée de «desir»?

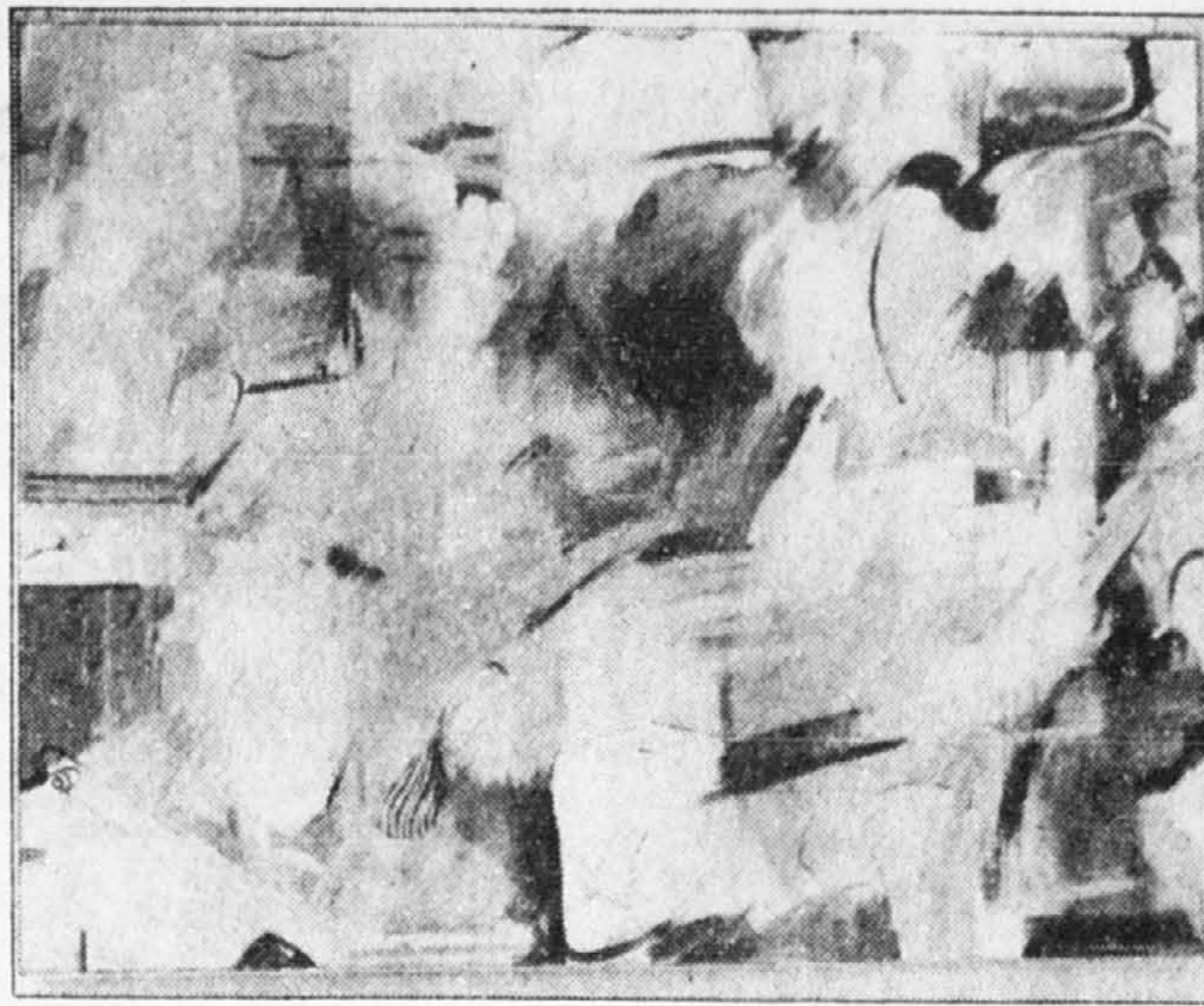
— Oui, si vous définissez le desir comme étant une modalité de l'utopie; comme la religion d'ailleurs. Ou encore un mythe... N'y a-t-il pas une manière de résister, qui ne soit pas frontale, mais duple? C'est à cette seule question que, finalement, j'ai essayé de répondre dans tous mes livres. Le quotidien peut être aussi une forme de résistance, à côté de la violence fondatrice. On a l'air d'accepter une certaine forme de conformisme alors que, de fait, ça se passe comme une sorte de résistance passive. La majorité silencieuse — celle qui inquiète tant les politiciens —, c'est le ventre mou du social. Cela veut dire: «ça» ne répond pas (dans le sens étymologique: «nous ne sommes pas responsables»), «ça» ne répond plus, «ça» ne marche plus.

— Et Dionysos, dans tout cela?

— Dionysos, c'est le thème de l'orgie. Plus tard, ce sera le nomadisme, et après encore, ce sera le thème de l'apparence et du vêtement. Sur l'orgie, à l'encontre de ce que certains chercheurs veulent cantonner uniquement dans l'ordre du psychologique, je dis, moi, que la passion est à l'oeuvre dans la vie sociale: l'affectivité, l'amour, le sexe, vécus en commun, sont une constante, beaucoup plus qu'on ne le croit, dans la vie sociale.

— Vous êtes donc parti du «desir»?

— Oui, mais du desir collectif, c'est-à-dire une espèce de ciment, ou d'ethos si vous préférez. C'est ce qui lie les individus sans qu'eux-mêmes ne s'en rendent compte. Or, de tout temps, il a existé ces formes d'expression d'amour collectif. Les religions elles-mêmes sont fondées sur la prostitution sacrée. La prostitution a joué un rôle de socialisation, c'est connu: elle jouait un rôle de ciment du lien collectif. J'ai formulé l'hypothèse qu'il pouvait y avoir un immoralisme éthique: quelque chose qui peut paraître immoral dans l'immédiat, mais qui peut, à long terme, structurer une communauté, même si cette dernière le rejette comme élément structurant, à la limite. C'est en ce sens que j'ai essayé de bâtir une sociologie de l'orgie.



Oeuvre de Giuseppe Fiore à la Galerie du 22 mars.

COURS D'AQUARELLE
avec
JOANNA NASH
20 semaines
les jeudis de
18 h à 22 h.
8 étudiants
seulement
842-4592

EXPOSITION 10^e ANNIVERSAIRE
avec les peintres de la galerie
le mercredi 10 octobre 1984 à 20 heures
Plusieurs artistes seront présents.
BIENVENUE À TOUS
Pour renseignements: **270-2962**
1108, rue Laurier ouest, OUTREMONT

NAM JUNE PAIK
5 OCTOBRE AU 10 NOVEMBRE, 1984
ESTAMPES, CARTES VIDÉO, DESSINS, PEINTURES ET SCULPTURES VIDÉO
GALERIE *esperanza*
214 MACKAY, MONTRÉAL (514) 933-6455

EXPOSITION NORMAND LAURIN (AQUARELLES) MICHEL LEROUX (HUILES)
Vernissage le vendredi 12 octobre de 19 h à 22 h,
le samedi 13 octobre de 13 h à 17 h, de 19 h à 22 h,
le dimanche 14 octobre de 13 h à 17 h,
AU VIEUX PRESBYTÈRE DE SAINT-BRUNO
15, rue des Peupliers, Saint-Bruno
653-3031

EXPOSITION GERVAISE AUBRY et MARCEL RAVARY
Le dimanche 7 octobre 1984 à 13 h 30
L'exposition se poursuivra jusqu'au 14 octobre
Galerie d'Art «La Canadienne»
Hôtel Le Reine Elizabeth
900, boul. Dorchester Ouest
Montréal
Entrée principale
Heures d'accueil: de midi à 18h (tous les jours)

YVETTE BOULANGER GILLES ARCHAMBAULT, s.c.a.
HUILES ACRYLIQUES AQUARELLES
VERNISSAGE AUJOURD'HUI à 13h JUSQU'AU 14 OCTOBRE
Galerie Pierre Laurin
255, rue Principale
Saint-Sauveur-des-Monts
Québec JOR 1R0
Ouvert vendredi, samedi et dimanche 11h à 17h

ARTS Foyer des
EATON, 9^e ÉTAGE, CENTRE-VILLE
Du 12 septembre au 6 octobre
Expo-vente d'oeuvres de Anne Nasvik-Dennison
EATON

TOLLER CRANSTON
5477, av. Royalmount
GALERIE SHAYNE 739-1701
GARY SLIPPER
Exposition de peintures
À compter du 10 octobre, 19h

EXPOSITION ESTELLE FLEURY
DU 10 AU 22 OCTOBRE 1984
Galerie
BERNARD DESROCHES
1444, rue Sherbrooke Ouest, Montréal
(514) 842-8648
Ouvert de 9 h à 17 h 30, du lundi au samedi

EXPOSITION des oeuvres récentes de
CLAUDETTE CASTONGUAY
au CENTRE CULTUREL DE VERDUN
5955, av. Bannantyne
Le vernissage aura lieu
MERCREDI LE 10 OCTOBRE À 20H00
L'exposition se poursuivra jusqu'au 28 oct. 84

6, 7 et 8 OCTOBRE EXPO-OCTOBRE 1984
à l'occasion
DE LA FÉRIE DE COULEURS D'AUTOMNE
Des peintres, sculpteurs, céramistes, etc., quatre universités, des galeries d'arts, des musiciens, amateurs et performeurs seront présents toute la fin de semaine. 150 artistes.
Randonnées en nature avec spécialistes, etc.
ENCAN: Dimanche le 7 octobre à 16 et 18 heures. La vente se continue lundi le 8 octobre.
EXPOSITION: 4 auberges de la région
VILLAGE-HOSPITALITÉ
Municipalité de LAC SUPÉRIEUR
autoroute des Laurentides (sortie St-Faustin, route 117)
Rendez-vous
AU GITEL LA BOULE 1-800-567-6716
(Subventionné par le ministère des Affaires culturelles, Québec)

La Maison des Beaux-Arts
vous invite
au vernissage des oeuvres de
Marcel H. Poirier
et au lancement de son catalogue de représentation signé Guy Robert (écrivain d'art) et à rencontrer l'artiste
le dimanche 7 octobre 1984 à 13 heures
(l'exposition se terminera le 21 octobre)
22, rue de Montbrun, Boucherville (vieux-village)
J4B 4T8 — Tél.: (514) 641-1757 —
Stationnement à l'église
HEURES D'OUVERTURE:
Mercredi de 13h à 17h — Jeudi et vendredi de 13h à 21h — Samedi et dimanche de 13h à 17h

MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN DE MONTRÉAL
CITE DU HAVRE MONTRÉAL
FRANÇOIS MORELLET Systèmes
11 octobre au 25 novembre
Une exposition organisée par la Albright-Knox Art Gallery de Buffalo, N.Y.
Vernissage le 11 octobre à 19h30
Rencontre avec François Morellet 11 octobre à 14h30
WESTERN FRONT/VIDÉO
Jusqu'au 11 novembre
VIDÉO 84
quatre installations
Jusqu'au 11 novembre
PITZ-KUMMER-SCHULZ Dispersions
Jusqu'au 14 octobre
Gare maritime Louis-Joliet, Site du Vieux-Port de Montréal
Concerts de T. Schulz
6 octobre à 14h, 11 octobre à 19h.
Concert CCMC
7 octobre à 14h.
Concert de "free music" présenté par le Centre for Contemporary Music in Canada
Nous vous invitons à devenir membre de la Fondation des Amis du Musée d'art contemporain.
ENTRÉE LIBRE
Autobus 168, stations McGill et Bonaventure
Week-end, autobus du Musée
Téléphone: (514) 873-2878

Murée Marc-Aurèle Fortin
AUJOURD'HUI
(et jusqu'au 13 janvier 1985)
• Caricatures de Robert La Palme
• Le Saguenay présente
des oeuvres inédites de
Marc-Aurèle Fortin
en hommage au grand maître de Sté-Rose.
118, rue St-Pierre Vieux-Montréal 845-6108

La Maison québécoise du théâtre pour l'enfance et la jeunesse fait son entrée en scène!

MAISON Théâtre

PREMIERE SAISON

| OCTOBRE | NOVEMBRE | DECEMBRE |
|---|---|--|
| Le Théâtre de la Marmaille PLEURER POUR RIRE de Marcel Sabourin Une des dernières occasions de voir ce chef d'œuvre québécois qui a remporté un succès international 6 ans et plus en matinée samedi et dimanche | Le Théâtre de Carton LE SOUS-SOL DES ANGES De Louis Dominique Lavigne Une fresque percutante sur la jeunesse de 1984 13 ans et plus en soirée, matinée le dimanche | Le Théâtre de Quartier MAX ET MILLI de Volker Ludwig Le plus grand succès du 11e Festival de Théâtre pour enfants 5 à 12 ans en matinée samedi et dimanche |
| TEMPS DES FÊTES Circus DYNAMOGÉNIQUE «La chose la plus neuve, la plus dense et la plus époustouflante» Martial Dassyval Tous en matinée | FEVRIER Les Bêtes-à-Coeur DIS-MOI DOUX de Louise Bombardier Une inoubliable rencontre avec la fantaisie 5 à 12 ans en matinée samedi et dimanche | MARS Le Carrousel LES PETITS POUVOIRS de Suzanne Lebeau Un tendre et captivant fabliau des relations parents-enfants. Une réussite! 9 à 13 ans en matinée et soirée samedi en matinée le dimanche |
| AVRIL Le Théâtre Petit-à-Petit SORTIE DE SECOURS Un spectacle à la fois divertissant et troublant sur le thème de la fugue 12 ans et plus en soirée, matinée le dimanche | MAI Le Théâtre de l'Œil LE SOLDAT ET LA MORT en collaboration avec le Théâtre Tandarica de Roumanie Le Théâtre de l'Œil nous éblouira encore une fois avec ses incroyables marionnettes 5 à 12 ans en matinée samedi et dimanche | JUIN L'Aubergine de la Macedoine DUO ET DÉBATS Les célèbres clowns de Québec enfin à Montréal! Tous en matinée samedi et dimanche |

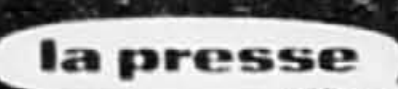
ABONNEMENTS/288-7211

Dépliant sur demande
 ABONNEMENT SIMPLE/3 spectacles: 12\$/14 ans et plus; 15\$
 ABONNEMENT DOUBLE/6 spectacles: 20\$/14 ans et plus; 28\$

En collaboration avec le ministère des Affaires culturelles, Alcan,

Cartes acceptées/VISA, MasterCard, American Express

AUSSI, MATINÉES SCOLAIRES!



Fédération des producteurs de lait du Québec



Salle du Tritorium, 255 rue Ontario est, Montréal, 288-7211

«MOMENT'HOMME» À TANGENTE

Aspects moins connus de la sensibilité masculine

La danse dans tous ses formats — contact, performance, etc. — a déjà commencé à remettre en question les rôles masculins tradi-

JEAN-PAUL BROUSSEAU

tionnels, mais le premier festival MOMENT'HOMME à l'Espace Tangente l'an dernier en était le thème exclusif.

Ce sera le cas du second festival, présenté à compter de jeudi prochain, toujours à Tangente (mais à une nouvelle adresse: 3655, St-Laurent). La participation s'élargira cette année à Danzfabrik de Berliouest et Christopher Gillis (le frère de Margie, qui danse chez Paul Taylor à

New York). Les autres sont des artistes de Montréal et d'ailleurs au Canada.

Les programmes des trois premières fins de semaine ont été arrêtés par Tangente en collaboration avec Douglas Durand de 3-D Arts Management de Toronto. Pour la dernière fin de semaine, c'est Colin Campbell, performeur et vidéo-artiste, qui a effectué la sélection.

Dix-neuf chorégraphes se produisent dans six programmes différents durant les trois premières fins de semaine du festival, du 11 au 14, du 18 au 21 et du 25 au 28. Les représentations ont lieu à 20 h 30. La quatrième fin de semaine (du 1er au 4 nov.) comporte des

artistes-performeurs dans des programmes doubles, cette fois à 21 h.

Voici les artistes et les dates des divers programmes:

— Tanzfabrik, Bill James et le Groupe de la Place Royale d'Ottawa (les 11 et 12 oct.); Tanzfabrik et Kai Lai de Vancouver (13 et 14);

— Rodrigue Jean & Claude Godin, Pierre-Paul Savoie & Jean-Rémi Arsenaud de Montréal (18 et 19); Christopher Gillis de New York, Gregory Loudon et Michael Montanaro de Montréal (20 et 21).

— Tedd Robinson, directeur artistique des Winnipeg Contemporary Dancers, et les couples Harold Vasselin & Johanne

Charlebois et Richard Simas & Pierre Cartier de Montréal (25 et 26); Daniel Léveillé, Louis Guillemette & Pierre Blackburn de Montréal et Sun Ergos de Calgary (27 et 28).

— John Geryson de Toronto et Denis Lésard de Montréal (les 1er et 2 nov.); Stephen Andrews et Kim Tomczak de Toronto (3 et 4).

Concurremment se tient à Tangente une exposition photographique de Victor Pilon sur des thèmes masculins.

Le Conseil des Arts d'Ottawa, soit par l'entremise de l'Office des tournées ou de ses sections de danse ou d'arts visuels, s'associe à la Société Siemens pour subventionner le festival.

MONCADA

La chanson cubaine au Québec

La révolution cubaine fête cette année son vingt-cinquième anniversaire. Pour souligner l'événement le Carrefour culturel de l'amitié Québec-Cuba nous propose de découvrir la nouvelle chanson cubaine, à travers l'un des groupes cubains les plus populaires, Mondaca.

DENIS LAVOIE

Cette nouvelle chanson, dite nueva trova, nous est déjà un peu connue, la chanteuse cubaine Sara Gonzalez étant venue en spectacle à Montréal l'an dernier. Née il y a une quinzaine d'années seulement, cette chanson cubaine s'inspire abondamment du nationalisme et de la dialectique marxiste.

«A l'avènement de la République et plus particulièrement dans le contexte du processus de domination économique et culturelle américaine, l'artiste troubadour ne chantera plus que l'aliénation et la colère de son peuple frustré de sa culture

et de sa terre», lit-on dans un dossier de presse.

Chanson engagée, la chanson cubaine l'aît d'autant plus chez un groupe comme Mondaca que «le nom du groupe vient de leur première pièce musicale en importance, Cancion del Moncada, qui relate la fameuse attaque, par Fidel Castro et ses compagnons, le 26 juillet 1953, de la ca-

serne Moncada, bastion au sud de l'île...», nous apprend le communiqué de presse de ce groupe.

Formé de huit musiciens, qui utilisent une quarantaine d'instruments, aussi modernes que les synthétiseurs et aussi artisanaux que les tambouras, marimbas et autres instruments faits de cuillères, de courges séchées ou de bâtons de canne à su-

cre, Mondaca présente un large éventail de la musique cubaine et sud-américaine.

Travailleurs de la chanson, les artistes cubains chantent les problèmes sociaux, historiques et philosophiques. On est donc bien loin de la chanson populaire américaine.

Le groupe Mondaca est en tournée de spectacle au Québec depuis hier (vendredi) et présentera son dernier spectacle à Montréal, vendredi le 12 octobre, à la salle Marie Gérin-Lajoie de l'UQAM.

PAUL LE FLEM

Le doyen des compositeurs meurt à 103 ans

Henri Busser mourut à 101 ans (en 1973; il était né en 1872). En comparaison, Gustave Charpentier, l'auteur de Louise, mourut «jeune» — à 96 ans (en 1956; il était né en 1860).

Le record de longévité fut peut-être atteint par Paul Le Flem, qui vient de mourir en France à 103 ans. Il était né en 1881. Il avait donc 5 ans à la mort de Liszt (1886) et aurait pu connaître Brahms (mort en 1897).

Paul Le Flem avait étudié avec Vincent d'Indy et Albert Roussel. Erik Satie fut un de ses élèves, André Jolivet aussi.

Né en Bretagne, Le Flem songea d'abord à une carrière dans la marine. Il composa quatre symphonies (la dernière en 1975), de la musique de chambre, des oeuvres pour piano et quelques ouvrages scéniques dont le mime-drame La Folie de Lady Macbeth (1935). Il fut également critique musical.

LE CINÉMA

VOUS INTÉRESSE...

vous trouverez tout ce que vous cherchez: programmes, horaires et critiques.

dans les pages

"Cinéma"

de la

la presse

RESTAURANTS

Restaurant Les Étés SPÉCIAL
 Vendredi et samedi soirs
 Table d'hôte à partir de \$13.95
 Le charme des diners dansants de La Belle Époque en compagnie de notre TRIO (piano, flûte, violoncelle).

14005 P.P.
Le vrai BRUNCH du Dimanche
 avec orchestre de chambre
 390, rue Notre-Dame ouest
 Tél. 849-7280

CUISINE MEXICAINE
 TOUTE UNE EXPERIENCE DE BON GÔUT

Table d'hôte tous les jours de 19h à 23h.
 ÉPICERIE AU GÔUT DES MONTRÉALAIS

LA TAQUERIA
 1429 CRESCENT
 TEL.: 843-6336
 Toutes les cartes de crédit majeures acceptées

Joe's
 LA MAISON DU BUFFET
 4 BUFFETS LES PLUS GRANDS

SPÉCIAL POUR L'ACTION DE GRÂCE
RÔTI DE DINDE \$8.95
 servi avec sauce aux canneberges, pommes de terre puree, légumes Parisienne. Valable les 6, 7, 8 octobre

FILET MIGNON \$9.95
 (ce qu'il y a de plus tendre)
 Choix de pommes de terre ou four ou frites

LES SPÉCIAUX CI-DESSUS INCLUS:
 — Soupe du jour
 — Libre service au comptoir à salade
 — Dessert et café

Reservations: 842-4638
 1459 Metcalfe

En octobre, venez manger chez moi...

Les produits de chez nous

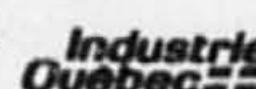
À LA GRANDEUR DU QUÉBEC

OCTOBRE LE MOIS DE LA RESTAURATION

LA POMME DU QUÉBEC

et vous invitent à célébrer avec eux!

En collaboration avec



ASSOCIATION DES RESTAURATEURS DU QUÉBEC

Détendez-vous avec

Musique en Fête

Trois heures des plus grands succès de Radio-Cité, sans aucune interruption... c'est la grande détente!

à RADIO-CITÉ!

Dimanche à midi

107.3

RADIO CITÉ

FM
107.3

Pour l'amour de la musique

RESTAURANTS

Le Tripon
 La famille **SCAMPI** est arrivée avec
 plat de SCAMPI grillé à la provençale
 panaché de SCAMPI et cuisses de grenouilles
 panaché de SCAMPI et coquille St-Jacques
 panaché de SCAMPI et papillon de filet
 AU CHOIX
1195\$ par pers.
 Table d'hôte à partir de **7,00\$**
 Rés.: 861-1386 436, Place Jacques-Cartier
 Vieux-Montréal

NOUVEAU!!
BRUNCH DES CHASSEURS
 Dimanche de 11h30 à 14h30
 Pâté de chevreuil - Pâté de foie
 Pâté de lapin - Vianes séchées
 Buffet de salades
 Potage à l'orge perlé
 Civet de chevreuil (ou)
 Truite fraîche chasseur (ou)
 Cailles farcies aux pruneaux (ou)
 Lapin forestière
 Pâtisseries maisons - Fromages
 311, rue St-Paul est
 Vieux Montréal
 Réservations svp au: **866-6254**

LE RESTAURANT DE FRUITS DE MER LE PLUS ORIGINAL
POISSONNERIE
 OU LE GOÛT ET LES PRIX VOUS PLAIRONT...
TOUS LES JOURS
 DÎNER 1 1/4 lb de HOMARD FRAIS **\$7.99**
A VOUS AU PRIX D'AUTREFOIS
 SAMEDI: 1/2 lb de crevettes décortiquées
 DIMANCHE: Assiette des Maritimes
 LUNDI: Pattes de crabe Queen à volonté
 MARDI: L'Assiette des sept mers
 MERCREDI: Assiette du capitaine
 JEUDI: Brochette de crevettes géantes
 VENDREDI: Brochette, pétoncles et crevettes
\$8.99
«SOUPE-TÔT»
 De 17h à 18h30
 SURF & TURF
 (5 onces filet mignon et 3 scampi)
 ou DINER DE SCAMPI
\$8.99
 1498, STANLEY de Massonville **842-1964**

pasta mella
 Cuisine italienne
UNE PREMIÈRE À MONTRÉAL
 Pasta Mella propose des pâtes fraîches, apprêtées au four à bois
 Vos pâtes préférées vous seront servies accompagnées de la sauce de votre choix.
 7 différentes pâtes avec un choix de 7 différentes sauces.
 170, rue PRINCE-ARTHUR EST
 Montréal
 Tél.: **849-1387-8**
 Une cuisine italienne nouvelle

Dieux
Kitzbühel SUR LE LAC
 505, boul. Perrot - Ile Perrot
 453-5521
OCTOBRE LE MOIS DU GIBIER ET DE LA VOLAILLE
 Pour cette occasion nous servirons tous les «mardis et mercredis soirs» des spéciaux comme: chevreuil, oie, faisau, canard, perdrix, caille et poulet cornouaille.
 Accompagné de notre accordéoniste: Harry!
 Ces menus sont également disponibles à notre restaurant au 5332 Ch. Queen Mary sans Harry! **488-4757**

Dans le VIEUX MONTRÉAL
le Vieux Rafiot
 406, rue Saint-Sulpice 288-7770
 L'équipage du Vieux Rafiot vous propose
LA SOIRÉE DE LA MARINE
 UNIQUE AU CANADA
 SAMEDI à partir de 20h30
 FÊTONS BUYONS RIENS ROULONS
 • victuailles en abondance
 • amphore de vin rouge
 • spectacle bidon
 • accordéon musette
 • service en patins à roulettes
 • danse
 TOUS LES DIMANCHES BUFFETS CHAUD ET FROID À VOLONTÉ
 11h30 à 15h00 FANTASTIQUE BRUNCH-BUFFET **9.50\$**
 15h00 à 20h30 SUPERBE BUFFET DE LA MARINE **9.50\$**
 Stationnement gratuit tous les soirs après 18 h 00

Dans le VIEUX MONTRÉAL
le vieux rafiot
 406, rue Saint-Sulpice
 Réservations suggérées au 288-7770
AMATEURS D'HUITRES
 tous les jeudis et vendredis soirs à partir de 18h
«PARTIE D'HUITRES»
 • Huitres sur écailles à volonté
 • Soupe aux huitres
 • Feuilleté aux huitres et aux moules
 • Moules marinières
 • Gratin d'huitres
 • Beignet d'huitres tartare
 • Entrecôte surchoix grillée
 • Comploirs aux multiples salades
 Seulement **13.50\$** par personne
 STATIONNEMENT GRATUIT TOUS LES SOIRS APRÈS 18 h 00

Auberge la Belle-Poule
 406, rue Saint-Sulpice (coin Saint-Paul)
 Vieux Montréal
 Stationnement gratuit tous les soirs après 18 h 00
Réservations: 288-7770
SUPER SPÉCIAL DE SCAMPI
 • Super SCAMPI grillés au beurre à l'ail AU CHOIX **12.95\$**
 • Super SCAMPI et entrecôte grillée
 • Super SCAMPI et coquille St-Jacques
 • Super SCAMPI et médaillon de filet
 • Super SCAMPI et cuisses de grenouilles PAR PERS.

四川樓 Restaurant SZECHUAN
LE RENDEZ-VOUS DES GOURMETS QUI ADORENT LES DÉLICES D'UNE EXCELLENTE CUISINE CHINOISE.
 Dîner d'affaires du lundi au vendredi de 11h à 15h.
 Ouvert tous les soirs de 17h à 23h.
 400, rue Notre-Dame ouest (près de la rue McGill)
 Rés.: 844-4456-7

Granada LA OÙ UNE VISITE S'IMPOSE
 LE PREMIER pour ses fruits de mer
 LE MEILLEUR pour son rôti de boeuf
 Table d'hôte incluant: soupe ou salade, dessert et café
CÔTE DE BOEUF RÔTIE AU JUS 1295\$
 servie avec pomme de terre au four et légumes
UN HOMARD VIVANT (bouilli ou grillé) 1195\$
 servi avec pomme de terre
FILET MIGNON WELLINGTON 1295\$
 servi avec pomme de terre
ROUGET FRAIS avec sauce citron 1055\$
 servi avec légumes et pomme de terre
SCALOPPINI MADÈRE 895\$
 servie avec riz et légumes
SPÉCIAL POUR 2
RÔTI DE BOEUF 2795\$
 Incluant: 1 bout. de vin maison
 soupe du jour ou salade du chef
 Rés.: **384-1522** 9920, boul. St-Laurent (angle Sauvé)

Restaurant LA MARCHA
FESTIVAL DE PAELLA ET HOMARD
 Tous les jours de la semaine à partir de **\$7.95**
SAMEDI SOUPER DANSANT
 en compagnie **LOS TROPICALES**

BUFFET BRUNCH
 LES DIMANCHES DE 11 h 30 à 15 h 00
DIMANCHE SOIR SUPER BUFFET
 également avec guitariste-chanteur
À VOLONTÉ
 hors-d'œuvre, potages, salades, plats chauds, poisson, paella, rôti de boeuf, omelette espagnole et de succulents desserts.
\$9.75 par personne **\$5.50** enfants moins de 10 ans
TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS à partir de **\$9.95**
 Guitariste-chanteur du mercredi au dimanche
MENU DU JOUR DE MIDI À 18H.
 5179, ch. de la Côte-des-Neiges (à deux pas de l'Oratoire St-Joseph)
 Rés.: **739-9220**

Le Relais Terrapin
 LE RESTAURANT CENTENAIRE DE LA RIVE-SUD
 Une cuisine par excellence
Brunch du dimanche
 Croissants, brioches, danaises fraîches du jour, salades assorties, boeuf bourguignon, saucisses, jambon à l'échelle et ananas, bacon, frites au lard, oeufs brouillés ou à la coque, pâtisseries maison, salade de fruits frais, jus d'orange, etc.
TOUS CES PRODUITS SONT FRAIS DU JOUR
8.95\$
Buffet du V.S.D. soir à volonté
RÔTI DE BOEUF ET FRUITS DE MER 12.95\$
NOUVEAU — NOUVEAU
 TOUS LES LUNDIS SOIR, GRILLADES DE BOEUF ET BAR SALADES OUVERT de **7.95\$ à 12.95\$**
 Gagnant du 1^{er} prix de la Société d'horticulture et d'écologie de Longueuil 1984.
VENDREDI ET SAMEDI SOIR CHANSONNIER À VOS TABLES
RÉSERVEZ TÔT POUR LE TEMPS DES FÊTES
 Venez vous divertir au bar dans un décor rustique. **RÉS.: 677-6378**
 295, rue Saint-Charles ouest, Longueuil
 PRINCIPALES CARTES DE CREDIT ACCEPTÉES
 VASTE STATIONNEMENT

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

Restaurant Claude St-Jean
LA PLACE DU STEAK ET FRUITS DE MER
FESTIVAL CUISSES DE GRENOUILLES À volonté
C'EST LE TEMPS DES HUITRES!
 Soupe aux huitres, huitres fraîches sur écailles, huitres frites, Mornay et Rockefeller.
 Servies sur riz, beurre doux ou à l'ail et pain à l'ail.
 162, boul. Taschereau, Greenfield Park
 Réservations: **672-3330**

NOTRE DÎNER DE L'ACTION DE GRÂCE. UNE FÊTE ET UN FESTIN.

Un festin dans la plus pure tradition. La dinde, bien sûr! Nappée d'une sauce onctueuse et accompagnée de canneberges, de pommes de terre, et d'un légume.
 Avec en plus... Surprise! Les 60 régals de notre table de crudités. Et même de la tarte à la citrouille.
 Le prix? Seulement 8,95\$ pour les adultes et 4,95\$ pour les enfants. La fête aura lieu de 13h30 à 21h30 le dimanche 7 octobre. Et de 14h30 à 21h le lundi 8 octobre.

Afin que votre table soit prête plus vite, nous vous suggérons de profiter de notre Service de téléphone "sans file." Il n'y aura pas de restes. Nous en sommes certains.

CHEZ LA MÈRE TUCKER
 Mother Tucker's
 Biftecks—Rosbif—Fruits de Mer
 1175, place du Frère-André (autrefois carré Beaver Hall coin Dorchester)
 Profitez de notre service de téléphone «sans file»: 866-5525.

LES MEILLEURES BROCHETTES AU MONDE
SPÉCIAL DU MOIS
 du Dimanche au Vendredi
CHOIX DE BROCHETTES
 — Brochette de filet mignon
 — Brochette de poulet
 — Brochette Shish-Kebab **\$7.25**
 servi avec salade, riz et pommes de terre maison
LES TERRASSES GRECOUES BROCHETTERIE
 LA TERRASSE GRECOUE du Parc (coin Milton)
 apportez votre vin au 3498 avenue du Parc
 réservations: (514) 843-6926
 LA TERRASSE GRECOUE de Laval
 apportez votre vin au 2001 avenue de la Paroisse
 réservations: (514) 663-9982 ou (616-4989)

TOUS LES DIMANCHES Le Brunch du

LE BRUNCH DES BRUNCHES
 Une avalanche de spécialités signés: Edward Mérard
\$15.75
 Moitié prix pour enfants de moins de 10 ans
 2 services 11 h et 13 h 30
 Réservations au **861-3511** postes 2227-2228-2230
 Le Reine Elizabeth Hôtels CN
 On se prépare déjà pour demain

Magnifique DINER DANSANT
 les vendredis et samedis soirs
 de 19h à minuit avec **MUSICIENS**

COMPLEXE DES JARDINS
Réservations: 843-4088
 Stationnement gratuit après 17h à l'intérieur

2 RESTAURANTS

RESTAURANTS

L'Escale Bretonne  **Le Triskell**

4007, rue Saint-Denis (angle Duluth) Montréal
Tél.: 843-6354

3470, rue Saint-Denis Montréal (métro Sherbrooke)
Tél.: 281-1012

CRÉPÉRIES BRETONNES

Cartes Visa, Master et American Express acceptées

Restaurant
La Florentine

Nouvelle administration
Cuisine FRANÇAISE ET ITALIENNE par excellence

2077, rue Stanley — Rés.: 842-6522
Stationnement gratuit après 17 h à la Maison Alcan au Safeway Parking rue Stanley

 **TROÏKA**

UNE EXPÉRIENCE UNIQUE!
Découvrez les délices de la cuisine franco-russe à notre charmant restaurant où le décor et les musiciens créent une atmosphère authentique.

2171, rue Crescent Rés.: 849-9333

Au Bourassa

Cuisine française et fruits de mer
Spécial du mois:

Langoustines et cuisses de grenouilles **11,95\$**
Médailon de filet mignon, sauce au poivre **9,95\$**

Patate, salade, dessert inclus.
Il y a musique et danse au bar «Version»

6150, boul. Henri-Bourassa, Montréal-Nord
Rés.: 322-6760

STATIONNEMENT FACILE ET GRATUIT

La Baleinière

Diner dansant à notre salle Le Harpon ven., sam., dim., mangez au son de la musique de Carlos et Carmita mer. au dim.

Entrée au choix: cocktail de crevettes de Matane, escargots bourignons, soupe à l'oignon, coquille St-Jacques, moules marinière. Incl. salade verte.

FESTIVAL À VOLONTÉ

Langoustines et cuisses de grenouilles incluant: coquille St-Jacques ou soupe à l'oignon salade verte **\$19,95**

ASSIETTE DU PÊCHEUR: Demi-homard, crevettes, pétoncles, pattes de crabes, langoustines, sole bouquetière.
L'ASSIETTE DU HARPON: crevettes, pétoncles, cuisses de grenouilles, pattes de crabes, langoustines, filet de sole bouquetière.
SURF 'N TURF: Langoustines, filet mignon.

ASSIETTE DE LANGOUSTINES: riz pilaf, beurre à l'ail.
FILET MIGNON BOUQUETIÈRE: sur charbon de bois.
L'ENTRECÔTE: sauce au poivre bouquetière.

18,95\$ au choix
17,95\$ au choix

Incluant café espagnol, choix de digestifs

Gâteau d'anniversaire offert par la maison sur réservation
5860, boul. Léger, Montréal-Nord **324-2900**
(coin Lacordaire) stationnement gratuit
Ouvert dimanche au jeudi 16h à 1h • vendredi et samedi 16h à 2h

RESTAURANT **IL CAPRICCIO**
et son hôte: ENRICO

VOUS INVITE À DÉGUSTER SA CUISINE CLASSIQUE ITALIENNE.

DÎNERS D'AFFAIRES

Pour réservations 844-2479
1421 BISHOP FERMÉ LE DIMANCHE

PRENEZ NOTE
Le CHOPIN BUFFET BRUNCH
C'est un succès!

- Cocktail Kir Royale
- Scampoux buffet froid Polonais
- Choix de plats chauds
- Dessert à volonté
- Au piano musique classique

«Un des meilleurs brunchs à Montréal»
Karl Silwede — Montréal Scope

Dimanche 11h30 à 15h \$12,75 861-2915
STASH'S RESTAURACJA POLSKA
461, St-Sulpice, Vieux Montréal

LE BŒUF... À LA MODE

277, rue Saint-Paul, Vieux Montréal
(deux maisons à l'est de la Place Jacques-Cartier)

Réservations suggérées: 866-0963

SCAMPI grillé avec beurre à l'ail
SCAMPI et médailon de filet
SCAMPI et coquille St-Jacques
SCAMPI et cuisses de grenouilles

AU CHOIX **8,75\$** par personne

MARDI, MERCREDI et JEUDI soir, un repas table d'hôte GRATUIT pour chaque dame accompagnée.

Tous les dimanches à partir de 11h00 notre fameux brunch-buffet seulement **8,25\$** par personne

La Petite Marmite

Spécialités françaises et crêpes bretonnes

Memo complet à partir de **11,50\$**

Samedi et dimanche soir

Le chef Ray Ange et sa nouvelle cuisine

Le caprice du jardinier ou le velouté du Barry ou la terrine aux délices des mers
L'aiguillette de lotte au coulis de tomates
Le suprême de volaille aux pruneaux
Le filet de bœuf Wellington
La Charlotte brésillienne

Tous les jours sur semaine de 11h30 à 20h00
Table d'hôte de 6,75 à 10,95\$
7064A, boul. Pie IX 727-3540

LA MAISON DE L'ORIENT
HANCHOW

10236 LA JEUNESSE angle FLEURY, Montréal

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

RÉSERVATIONS 388-9291

BRUNCH INTERNATIONAL AU CHAMPAGNE

AUX BEAUX JARDINS RESTAURANT

LE PAVILLON

Chaque dimanche, notre restaurant «Aux Beaux Jardins» rend hommage à la gastronomie d'un pays particulier. De plus, pour exalter votre palais, notre Brunch vous propose une excursion culinaire qui vous guidera aux quatre coins du monde.

Commencez votre semaine en beauté en vous joignant à nous ce dimanche. Vous dégusterez les fines de la FRANCE et le champagne servi à volonté. Des musiciens ambulants joueront vos airs préférés.

19,50\$ par personne
7,85\$ pour les enfants de moins de 12 ans.

POUR RÉSERVER, APPELÉZ LE 731-7821
Au Canada, sans frais, 1-800-161-6243

SPECIAL WEEK-END
25\$ par personne, par jour, en occupation double

LE PAVILLON, HOTEL DE LUXE, AÉROPORT INTERNATIONAL DE DORVAL
Sortie Montée de Liessé
700, Côte de la Sève, St-Laurent, Montréal, Québec H4H 1J7

Le Pichet

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

Cuisine française recherchée

Réservation: 845-9461
Ouvert le dimanche

SPÉCIAL SAMEDI ET DIMANCHE pour 2 personnes **\$44,75**

Soupe du jour
Mousseline de foie de Volaille
Châteaubriand Bouquetière
Salade César
Dessert du jour
Thé ou café
Un pichet de vin maison

FONDUE CHINOISE à volonté **\$13,75**

TABLE D'HÔTE EXCLUSIVE à partir de **\$14,75**

Restaurant **Napoléon**

GRILLADES ET FRUITS DE MER

LE MOIS D'OCTOBRE
FESTIVAL DES FONDUES

FONDUE BOURGUIGNONNE **\$20,00** pour deux personnes
ou
FONDUE CHINOISE **\$17,00** pour deux personnes avec 1/2 litre de vin maison

1694 est, rue STE-CATHERINE angle Papineau
Stationnement gratuit à l'arrière **523-2105**

FINE CUISINE ITALIENNE ET FRUITS DE MER
FESTIVAL DE SCAMPIS \$12,95

servi avec riz, beurre à l'ail et salade César.

Dégustez nos HUITRES MALPÈQUE

TABLE D'HÔTE tous les soirs

TOUS LES MARDIS: SOIRÉE DES DAMES
Apéritif offert gratuitement par la maison

Après le jour

Dîner d'affaires du lundi au vendredi

Facilités pour groupes
Rés.: 527-4141
901, rue Rachel Est
Licence complète — Cartes de crédit acceptées

BROCHETTERIE VIEUX ST-DENIS
(anciennement La-Lorraine)

DU NOUVEAU
Venez vous divertir en compagnie de notre grand guitariste mexicain «VICTORIO LOPEZ» le samedi et dimanche de 18h à la fermeture.

SUPER SPÉCIAUX
MEZEDAKIA servi avec soupe, salade et café **\$7,95**
(Ce plat a été présenté à la télévision de Télé-Metropole CFTM 10 dans le cadre de l'émission ETHNAS le samedi 15 septembre.)

NOUS FÊTONS NOTRE 1er ANNIVERSAIRE
1/2 PRIX Boisson non comprise
Les 15-16-17 OCTOBRE de 11h à 20h

NOUS AVONS NOTRE VIN MAIS VOUS POUVEZ APPORTER LE VÔTRE!
4501 St-Denis coin Mont-Royal
Réservations: 842-2696 près métro

Lanni

DINER DANSANT DU MERCREDI AU DIMANCHE AVEC JOSE MARIA CHANTEUR ORGANISTE

FESTIVAL DE LANGOUSTINES À 9,95\$

SPÉCIAUX POUR LE MOIS D'OCTOBRE

LES ENTRÉES: ESCARGOTS - LANNI - OU MARINARA OU SOUPE DU JOUR OU SOUPE À L'OIGNON

ASSIETTES PRINCIPALES

SURF & TURF (filet mignon 5 onces, 4 langoustines, 4 cuisses de grenouilles, 2 pétoncles) **19,95\$**

MÉDAILLON DE FILET MIGNON SAUCE AU POIVRE **16,95\$**

ASSIETTE DU CAPITAINE (1/2 homard, 3 langoustines, 4 cuisses de grenouilles, 2 pétoncles, crevettes farcies) **18,95\$**

NOÏSETTES DE VEAU SAUCE AU POIVRE **14,95\$**

DESSERT: UN GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE OFFERT PAR LA MAISON SUR RÉSERVATION

SALLE DE RÉCEPTION

— RÉSERVER DES MAINTENANT POUR VOS PARTYS DE FÊTES —
APPELER POUR RÉSERVATION: 527-8313 ou 521-0194
3132, rue Sherbrooke est

1194, rue de la Montagne
Rés.: 866-5555

OTERIA DEI PANZONI

Heures: Mar. au ven., midi à minuit
Sam. et dim. 16 h 30 à minuit
Stationnement gratuit.

SUPER SPÉCIAL \$9,50 Soupe Minestrone, LASAGNA OU CANNELLONI, Dessert et café

SPÉCIAUX DU JOUR mardi au vendredi
VEAU - FRUITS DE MER - PÂTES MAISON - BOEUF
De \$5,50 à \$8,50 incluant café et dessert.

EN SOIRÉE — TABLE D'HÔTE
Entrées: COCKTAIL DE CREVETTES — ESCARGOT FORESTIERE — FETTUCCINI D'AMITA — ANTIPASTO DEL PESCATORE
CHOIX DE VEAU \$15,75
POISSONS ET FRUITS DE MER \$18,75

Plats: LINGUINI PESCATORE
SCALLOPINE ALLA FRANCESCA
FILET MIGNON PIZZAIOLA
VEAU MELANGÉ A L'ITALIENNA
Incluant: café, dessert et entrées

Divin le brunch du dimanche!



Le festival d'huitres se poursuit au Méridien.

le Restaurant de France  **HÔTEL MERIDIEN MONTRÉAL**

4, Complexe Desjardins, Montréal

Téléphones pour réserver: 285-4450

Aladin

DÉGUSTATION D'HUITRES

Soupe aux huitres, 1/2 douzaine sur écailles, 1/2 douzaine Rockefeller Vol-au-vent aux huitres OU Huitres frites avec sauce tartare et pommes de terre frites

Le tout pour seulement **17,95\$** et ce, tous les jours

6255, boul. GOUIN ouest Cartierville
Rés.: 336-7770

Tous les jeudis, huitres à volonté pour **22,50\$** Mercredi, soirées des dames

Casa FERNANDEL

Cuisine italienne recherchée
Cellier enrichi de grands crus d'Italie
Repas d'affaires
Table d'hôte tous les soirs
Relâche le dimanche

50 est, rue JARRY près de Saint-Laurent
Réservations: (514) 381-9650

festin pour deux
7 jours par semaine

Une bouteille de vin importé de France (rouge ou blanc)
Salade maison ou soupe aux palourdes

Deux immenses plats comprenant:
Un demi-homard, langoustines grillées, crevettes géantes, cuisses de grenouilles, servis avec riz pilaf, café ou thé.

Seulement **39,95\$** pour 2

ho la! la! **LES HUITRES SONT ARRIVÉES**

LANGOUSTINES et CUISSES DE GRENOUILLES (2 assiettes combinées) **31,95\$**

Un bouteille de vin importé, salade maison ou soupe aux palourdes, café ou thé pour 2

La Goélette

8551, boul. St-Laurent (pres du boul. Métropolitain) **388-8393**

SOUVENEZ-VOUS DU **RAMADA**

pour L'ACTION DE GRÂCES

BRUNCH DU DIMANCHE de 11h à 15h
BUFFET FROID et CHAUD
DINDE ET RÔTI DE BOEUF

«à volonté»
Adultes **\$12,50**
Enfants moins de 12 ans **\$6,25**

DINER de 17h à 23h
MENU DU CHEF
PLUSIEURS ITEM FLAMBÉS ET APPRÊTÉS À VOTRE TABLE SELON VOTRE GOÛT! **\$8,25 à \$13,95**

- Apéritif «VERMOUTH» inclus
- Rafraichissant COCKTAIL offert aux enfants
- Accordéoniste pour vous divertir

Réservations requises au 866-4611

RAMADA 1005 rue Guy
Stationnement intérieur gratuit

Spécial ANNUEL

HUITRES À VOLONTÉ
(DIMANCHE-LUNDI-MARDI-MERCREDI)

INCLUANT:

- SOUPE AUX HUITRES
- HUITRES SUR ÉCAILLES
- FEUILLETÉ AUX HUITRES
- HUITRES ROCKFELLER
- BEIGNETS AUX HUITRES

\$22,75

LES HUITRES MALPEQUE FRAÎCHES
À LA DOUZAINE **\$8,25**
DIMANCHE - LUNDI - MARDI - MERCREDI

RESTAURANT FRUITS DE MER
1280, Laurentien Saint-Laurent **336-9233**

RESTAURANTS

La fête et l'élégance

DU VIN

Jacques Benoit

« Il y a trois siècles que le champagne existe. Il est né pratiquement sous Louis XIV, au 17^e siècle, et il n'y a pas de doute que le point de départ s'est fait à ce moment-là. C'était un vin amusant », raconte Christian Pol Roger, directeur général de Pol Roger et arrière-petit-fils du fondateur de cette maison respectée.

Ce vin « amusant », devenu synonyme de fête et d'élégance, devait connaître un incroyable destin.

Au début du 18^e siècle, quelques dizaines d'années après son apparition, on n'en produisait qu'environ 300 000 bouteilles par année.

Cent ans plus tard, cette fois vers 1820, la production s'était élevée à six millions de bouteilles.

« Mais, dit-il, le véritable développement est venu avec l'ère victorienne. »

L'industrialisation et la prospérité qui s'ensuivit, la mise au point de bouteilles plus résistantes (réduisant le nombre des cas d'éclatement et facilitant le transport) firent alors augmenter les ventes et la production, explique-t-il en substance.

Un nouvel élan

Après les années folles (« Le

champagne était tout à fait adapté à ces fêtes à caractère légèrement décadent », où la production avait grimpé cette fois à 40 millions de bouteilles par an, vint, pour le champagne, le plafonnement.

Cela dura jusqu'à 1955. À ce moment-là, environ 11 000 hectares sur les 35 000 de l'appellation Champagne étaient cultivés. « La France n'était pas très gailarde à l'époque, mais 1955 marque un tournant, la France s'est mise à s'intéresser au champagne. »

La croissance reprit. Aujourd'hui, plus de 24 000 hectares sont plantés. Devenues énormes, les ventes atteignent 180 millions de bouteilles par an, et il arrive que les vendanges donnent l'équivalent de 300 millions de bouteilles, dans les bonnes années comme 1983.

Mais... ce n'est pas fini. « Le champagne monte, partout où il y a une ouverture sur les vins: en Amérique du Nord, en Australie et en Nouvelle-Zélande, et dans la petite ceinture asiatique qui va du Japon à Singapour. »

Pour faire face à cette demande, l'organisme régissant les rapports entre les vigneron et les maisons de champagne, le Comité interprofessionnel du vin de Champagne, autorisa au début de notre décennie l'exploitation de 10 000 hectares additionnels. Les nouvelles plantations s'échelonnent sur une période de dix ans.

En Champagne même, certains craignent qu'elles n'entraînent une baisse de la qualité.

« Je pense que ce n'est pas du

tout une mauvaise chose, estime de son côté Christian Pol Roger. Il vaut mieux accroître le vignoble que d'accroître les rendements. Et tout ceci se fait par mutation lente. C'est comme le visage. On ne change pas de visage d'une année à l'autre. » (1)

La maison

Fondée en 1849, la société Pol Roger commença par vendre ses vins en Angleterre, « où se font et se défont les réputations des vins » ainsi que le soulignait l'an passé le producteur alsacien Jean Hugel à son passage au Québec.

La maison s'y fit un nom, toujours intact aujourd'hui, le plus connu de ses admirateurs ayant été Churchill, qui (comme le savent les amateurs de champagne) alla jusqu'à baptiser Pol Roger son cheval de course!

« Le rayonnement mondial s'est fait par l'Angleterre interposée », dit son directeur général.

Restée de taille relativement modeste, la maison élabore au maximum un million de bouteilles et demi par année, alors que les très grandes sociétés en produisent de leur côté sept, dix, et jusqu'à près de 20 millions dans le cas de Moët et Chandon. « Cette maison a eu la capacité et la chance de demeurer familiale. Elle s'est développée harmonieusement, poursuivant son expansion sans avoir la tentation du gigantisme », a écrit Michel Dovaz, dans l'Encyclopédie des vins de Champagne.

Certaines sociétés de Champagne appartenant à la catégorie de ce qu'on y appelle les négoc-



Photo Michel Grovel

M. Christian Pol Roger

ciants-manipulants, n'ont pas de vignobles, et achètent tout le raisin dont elles ont besoin.

Pol Roger a de son côté 70 hectares de vigne à elle. Cela correspond à 35 p. cent de ses besoins, et la maison achète donc le reste « dans 40 à 45 villages, à je ne sais plus combien de vignobles ».

Comment cela se passe-t-il? Comment décide-t-on quels vins entreront dans la composition de chaque champagne?

Car, comme on sait, la très grande majorité sont des vins d'assemblage. Dans bien ces cas, ils renferment donc vingt, trente, ou même parfois... cinquante vins différents, d'autant

de villages de la région et de différentes années!

Ainsi, on fait entrer chez Pol Roger 25 vins dans le brut non-millésimé, qui représente plus de la moitié de la production annuelle. « La majorité sont des vins de l'année, et de 20 à 30 p. cent des vins d'années antérieures conservées en cuves, pour corriger les insuffisances des premiers. »

Ce choix des vins et leur assemblage, la cuvée dit-on en Champagne, sont faits alors que les vins sont encore des vins tranquilles, non-mousseux, et c'est « un véritable travail d'artiste » dit Michel Dovaz.

Christian Pol Roger participe au travail, avec son cousin Christian de Billy, président de la maison, et son oncle Jean Pol Roger. « Les dégustations durent plusieurs jours. En échantillons, nous aurons 50 à 60 vins. Nous allons jouer avec ça comme le parfumeur compose ses parfums. Les raisins noirs (des variétés Pinot Noir et Pinot Meunier) apporteront le corps, la charpente, le fruit, l'arôme. Alors que les vins de Chardonnay (raisins blancs) apporteront la finesse, la distinction, l'élégance, la fraîcheur.

« Tranquilles, les vins manquent de caractère et d'étoffe. L'effervescence va amplifier les saveurs. »

Les bulles

On juge entre autres un champagne à la finesse de ses bulles, au maintien du chapelet de bulles à la bordure du verre (le cordon, dit-on) et aussi à la durée de

leur dégagement. Et plus les bulles sont fines, précise de son côté Christian Pol Roger, « mieux elles amplifient les saveurs ».

Il ajoute: « Pour avoir des bulles fines, il faut que la seconde fermentation en bouteilles soit faite à une température basse, qui est de neuf degrés et demi chez Pol Roger... » soit un degré de moins que la moyenne relevée dans les caves champenoises » fait observer à ce sujet Michel Dovaz.

Enfin, le champagne s'est allégé au cours des 30 dernières années. « Les vins sont plus légers, plus sophistiqués, plus frais, ce qui va bien avec l'évolution culinaire. » Ainsi, alors que le brut non-millésimé de la maison était fait avec 85 p. cent de raisins noirs et seulement 15 de blancs en 1920, il est élaboré maintenant avec environ 65 p. cent de raisins noirs et 35 de blancs.

Pol Roger vend au Québec trois champagnes différents, mais seulement aux Maisons des vins: le rose 1979, le brut non-millésimé en grands formats et le Blanc de Blancs 1975.

(1.) Le succès du champagne a aussi sa face cachée. Dans son livre « Les Bons vins et les autres », Pierre-Marie Doutré explique ainsi de quelle façon des vigneron gonflent indûment la production de la vigne en Champagne... en utilisant comme engrais des ordures ménagères traitées, ce qui donne des raisins sans saveur. De l'ordre de 25 hectolitres (2 500 litres) par hectare dans les années 45, le rendement, dit-il, approche maintenant les 60 hectolitres.

Réservez maintenant pour les «Partys» de Noël (Prix spéciaux pour groupe)

LE SABAYON
cuisine française et grecque

TABLE D'HÔTE \$11.50

Orchestre pour le plaisir de la danse.
Dansez le ZORBA et le SIRTAKI avec nos dynamiques Bouzoukis.

666, rue Sherbrooke ouest, coin University
Stationnement intérieur gratuit le soir
Réservations: 288-0373 ou 288-3872

Restaurant **South Seas**

Venez déguster nos spécialités avec votre famille!

Cuisine chinoise cantonnaise
Plus de 300 mets délicieux

6690 ouest, St-Jacques Tél.: 489-3897
Licence complète

Beaucoup de gens connaissent le **COUSCOUS...**

Très peu en connaissent le vrai saveur

«meilleur restaurant»
Gault et Millau

la Medina
Spécialités marocaines authentiques
3464, rue Saint-Denis
ouvert tous les jours de 17h30 à 24h 282-8359

Découvrez l'enchantement de la gastronomie sur le **RICHELIEU**

C'est à 20 minutes du pont Champlain où vous réaliserez que décor et nourriture dont vous rêviez deviennent réalité.

HERVÉ LARUE, chef
Sortie 22 de l'autoroute des Cantons de l'Est

291, rue Richelieu
Saint-Jean-sur-Richelieu
Réservations: (514) 347-4353 Ouvert sept jours par semaine

UN TOUT NOUVEAU CONCEPT À VOIR!

Le Restaurant **le four à bois** de Tony Massarelli

Musiciens tous les mardi, vendredi et dimanche soir

18 ASSORTIMENTS DE PIZZAS
POULET et CÔTES LEVÉES
cuits au four à bois

STEAKS et PÂTES
Repas complet pour gens d'affaires pour aussi peu que \$4.50

Repas Gastronomique le mardi 16 octobre 1984
Poissons et fruits de mer
Veuillez appeler pour plus d'informations

6386 rue Papineau, coin Beaubien Rés.: 725-4749 licence complète

LA CASA GRECQUE

200, rue Prince-Arthur est
coin Hôtel-de-ville

Réservations: 842-6098 — 843-5258

APPORTEZ VOTRE VIN CHEZ NOUS C'EST COMME CHEZ VOUS

DÉPANNEUR EN FACE
Choix de vin rouge et blanc
Vin blanc froid

LE MIDI SEULEMENT
Du lundi au vendredi de 11h à 17h et
sam. et dim. de 11h à 16h

SUPER SPECIAL 2 pour 1

2-1 BROCHETTE DE FILET MIGNON \$12.95
2-1 BIFTECK À LA GRECQUE \$6.95

Servi avec soupe du jour, salade maison, riz Casa Grecque, pommes de terre maison, dessert et café.

2-1 MÉDAILLON DE FILET MIGNON \$11.95
2-1 BOEUF MACARONI À LA GRECQUE \$9.95

«Aucune offense, nous avons agrandi»

crevettes Spectaculaire

1.00 \$ Comprises dans le prix

Découvrez L'ART CULINAIRE À LA JAPONAISE

29.85 \$/POUR 2

Ce grand repas de Gastronomie JAPONAISE COMPREND

CARAFON DE VIN (2)
soupe à l'oignon KOBE
entrée de crevettes (1.00 \$/POUR 3 crevettes Comprises dans le prix)
salade à la KOBE
homard ISE EBI
steak YAMATO
légumes & champignons
riz à volonté
thé
dessert (creme glacée ou sorbet)

Res: 254-9926

KOBÉ
Steak Japonais

8720 EST, RUE SHERRBROOKE
METRO L'ANGELIER OU AUTOBUS 185
ENTRÉE HOTEL LE MARQUIS

10 SCAMPIS

«UN SCANDALE»

Une superbe assiette pleine à ras bord de langoustines grillées servies avec légumes, riz maison et beurre blond

\$12.95

Naturellement votre repas inclut à volonté le plus fameux comptoir de salades, crudités et aliments de santé de 70 item à Montréal, ainsi que notre pain maison.

Disponible tous le mois d'octobre 1984

Service à partir de 17 heures
Autres offres spéciales «Table d'Hôte» chaque jour

Modèles exclusifs de Léo Chevalier, Simon Chang, Louis Guy-Giroux, etc.

SPECIAL menu table d'hôte \$16.95
Réservez maintenant Montréal seulement

La Diligence

Montréal
Décarie et Jean-Talon
Métro Namur
731-7771

St-Adèle
574 rue Patry
Sorie 67, Autoroute des Laurentides
1-229-4494
Ouvert du mercredi au dimanche

Grand stationnement gratuit - Principales cartes de crédit acceptées

Facilités pour réception de Noël à nos deux établissements

GRAND FESTIVAL CULINAIRE DE LA CHASSE

au BEAVER CLUB et aux RESTAURANTS DE LA PLACE VILLE-MARIE

LE GIBIER À PLUMES
du 8 au 28 octobre 1984

LA VENAISON
du 1er au 18 novembre 1984

Nos chefs Edward Mèrard du Reine Elizabeth et Sigi Klein de la Place Ville-Marie ont composé pour vous des recettes originales, légères et savoureuses, célébrant cette richesse gastronomique qu'est le gibier en saison.

Ils vous invitent à venir le savourer tout spécialement au Beaver Club, mais aussi dans certains restaurants de la Place Ville-Marie.

Alors soyez de la fête et laissez-nous vous choyer.

...EN TOUTE GOURMANDISE!

Restaurants Participants:
Hôtel Reine Elizabeth - Beaver Club
Place Ville-Marie:
Escargot - Gerty's - Altitude 737
Réservations au 861-3511, poste 2227-2228-2230.

Le Reine Elizabeth
Hôtels CN
On se prépare déjà pour demain

BENE! BENE!

Servi avec salade et panier de pain

Boeuf Cacciatore **Sole de Douvres Meunière**

Boeuf tendre et juteux préparé avec tomates, champignons et vin blanc. Servi avec nouilles au beurre.

Sole de Douvres fraîche servie avec sauce au citron, pomme de terre bouillie et brocoli.

7.95 **10.95**

Notre chef vous offre aussi une table d'hôte à tous les jours.

Le brunch à gala du dimanche
de 11:30 à 14:30 **9.95** Une tradition Paesano!

BRAVO PAESANO!

La fine cuisine italienne préparée selon les règles de l'art

PAESANO

5192 Côte-des-Neiges
731-8221

RESTAURANTS

RUE ST-HUBERT

À la ressemblance de la rue

Elle a eu moins de chance que sa voisine. Les années passent et la rue St-Hubert a bien du mal à décoller. Entre Ste-Catherine et Ontario, cela change un peu mais c'est tout de

Il est d'ailleurs agréable à consulter ce menu, émaillé de plats qui sortent du toujours-vu, avec des préparations à l'ail, aux piments verts et rouges, et même aux bananes plantains. Mais, si on ne manque pas d'imagination au Chablis, on manque parfois d'expérience.

petits pois présentés en sauce dans une coupelle de pâte feuilletée. Sans compter une demi-poire. Les jambons de volaille,

une lamelle de quelque chose de noir jouait le rôle de la truffe promise.

La brochette de poulet à l'ail était faite de beaux et bons morceaux de poulet, tendres, roses et cuits pour rester moelleux. C'est une sorte de beurre à l'ail, beaucoup trop abondant et beaucoup trop fort qui baptisait le plat. L'assiette était, elle aussi, garnie de nombreux légumes qui nageaient maleureusement dans le gras. Du riz peut être servi à la place des légumes.

Le Chablis propose une soupe aux poissons qui est un plat à elle seule. Il la sert dans un bol de poterie portugaise. Le bouillon était excellent, remplis de poissons et fruits de mer. Certains éléments étaient très cuits tandis que d'autres, comme les

crevettes, l'étaient à peine. Une pince de homard, des palourdes, avec carapace ou coquilles, la garnissaient.

Les tomates au basilic formaient une belle petite entrée colorée et parfumée, avec cependant trop de vinaigrette.

Les desserts étaient surprenants. La banane flambée surtout. Elle était couchée dans un plat à banana split, agrémentée de raisins secs, noyées dans un sirop excessivement sucré. De la vraie crème fouettée jouait un rôle de décoration éphémère en fondant tranquillement: le plat est servi tiède.

Le gâteau qui porte le nom de la maison est lui aussi servi tiède, sorte de gâteau blanc garni de crème glacée, nappé d'une sauce sucrée, sans saveur.

Le Chablis a choisi un décor en gris et rose, doux à l'œil sur les tables, accrocheur sur les murs de la salle à manger ou se promenant de grands échassiers. La salle à manger est petite, mais elle se détache bien du bar qui partage avec elle le même espace. La terrasse, coquette, est malheureusement en train de se replier.

Le service était fait gentiment, mais manquait d'attention.

LE CHABLIS
1639 St-Hubert
523-0053

La Chronique Croque-Midi, consacrée aux repas d'affaires, paraît tous les mercredis dans la section Vivre Aujourd'hui de La Presse.

FRANÇOISE KAYLER

même toujours pareil. Un nouveau petit restaurant a pourtant choisi cette rue pour y tenter sa chance.

Il porte un nom prometteur. En prononçant Le Chablis on imagine une cuisine plus ou moins bourguignonne, plus ou moins lyonnaise. On se trompe. Elle aurait plutôt tendance à être méditerranéenne et même un peu exotique. C'est ce que la lecture du menu fait imaginer.

Les jambons de poulet est un plat qui fait partie des spécialités. Le menu n'hésite pas à en indiquer le mode de préparation: la volaille est cuite dans la crème et le champagne, et la présence de truffe est signalée. De quel côté doit-on placer la navette? Du côté de celui qui cuisine ou de celui qui la mange?

Le plat était un beau plat de légumes. Il y en avait six dans l'assiette. Sans compter les

SPÉCIAL MECHOUI
\$33.95 pour 2 personnes

- Brik au thon
- Couscous mechoui
- Pâtisserie tunisienne
- The ou café
- 1 bouteille de vin

Royal Kébir ou Nadim
Le Calife
1633, rue Saint-Hubert
521-6330 Cuisine tunisienne

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

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

Chez Govinda
Cuisine purement végétarienne
UN RESTAURANT NATURE POUR LES FINES BOUCHES
1 € le gramme
SPÉCIAL DU MIDI
Soupe incluse avec achat minimum \$3.25
3678, ST-DENIS
Rés.: 843-8510

Restaurant Le Piémontais
Cuisines italienne et française
Fermé le dimanche
1145A, rue de Ballin
Angie Dorchester
Réservations: 861-8122

Le restaurant des Partisans
Un intérieur agréable et une magnifique terrasse vitrée!

FRUITS DE MER ET GRILLADES
en SUPER SPÉCIAL pour OCTOBRE et NOVEMBRE
Tous les LUNDI - MARDI - MERCREDI
une table d'hôte spéciale à partir de **\$795** REPAS COMPLET

Du LUNDI au DIMANCHE notre table d'hôte Repas complet à partir de **\$1295**

7 JOURS PAR SEMAINE Menu spécial pour 2 personnes à partir de **\$1495**

MENU SPÉCIAL POUR ENFANTS **\$395** APPORTEZ VOTRE VIN Licence complète ou APPORTEZ VOTRE VINI D'AFFAIRES 6 jours par semaine à partir de **\$475** Licence complète

CENTRE D'ACHATS PLACE LONGUEUIL 825, rue Saint-Laurent, Longueuil (coin Joliette) (même côté que le cinéma) Réservations: 674-1563-64

Brochetterie les Oviérs
Tournedos de filet mignon, Crevettes sautées à l'ail, Shish-kebab, Souvlaki.
menu variant entre \$6.00 - \$10.95
Apportez votre vin
Réservez maintenant: 525-9703
1243, Boul. Dorchester est.
Face à la maison Radio-Canada

La Gratinée
CUISINE FRANÇAISE
Fruits de mer, poissons frais, gibiers d'élevage, crêpes bretonnes.
1150 ST-LAURENT O.
Longueuil coin Ste-Hélène
Juste à la sortie du pont Jacques-Cartier
Rés.: 674-7441

Bar - Restaurant LA PAELLA
Pour manger la meilleure PAELLA en ville!
Table d'hôte tous les soirs à partir de **\$695**
Lundi soir, 20h30
JOSE FIGUEROA et les MARIACHIS
Mareos chanteur-guitariste (vend., sam., dim. 19h.)
163 est, Ste-Catherine
Res. 288-2556

Restaurant "LES FILLES DU ROY"
Vieux Montréal
BUFFET DU LUNDI AU VENDREDI DE 11 H 30 À 14 H 30
Dîner de gens d'affaires de 11 h 30 à 16 h à partir de **\$4.50**
EN OCTOBRE LE CHEF VOUS INVITE POUR LE TABLEAU DE CHASSE
Sans oublier nos délicieux «Goûter du samedi» de 11 h 30 à 16 h à **\$6.50** et **\$9.50**
Notre fameux BRUNCH QUÉBÉCOIS DIMANCHE DES 11 h (avec musique) à **\$13.50**
Rés.: 849-3535
415, rue Bonsecours
Stationnement gratuit

MAINTENANT OUVERT LE SAMEDI DES 17 H 00
PRINCE CHARLES
TABLE D'HÔTE à partir de **5,95\$**
RÔTI DE BOEUF AU JUS «à volonté» tous les soirs **12,50\$**
«EXCLUSIF»
Steak sur charbon de bois
Salle de réception «bar»
27, rue Liège est Rés.: 381-6794

Restaurant Sancho Pansa
Cuisine espagnole et française
Tous les ingrédients d'une bonne soirée!
Du dimanche au vendredi soir Menu spécial à partir de **795\$**
Samedi Table d'hôte à partir de **850\$**
3458, avenue du Parc
Rés.: 844-0558
Réservez pour votre «party» de Noël

FESTIVAL D'HUITRES (sur écailles)
Mardi et mercredi REPAS D'HUITRES
6 huitres Malpeque **\$199** soupe aux huitres huitres sur écailles huitres Rockefeller Casino • gratinées • frites **SERVI TOUS LES JOURS**
12 huitres Malpeque **\$298**

Mardi et dimanche **CRABES D'ALASKA JEU À VOLONTÉ \$1495**
à volonté **\$795** TOUTE LA SEMAINE 1 lb **\$1295**

Tous les jours: **SURF & TURF** Filet mignon, crevettes, langoustines, gruyères, **\$995** OU Filet mignon complet **\$1495**

Mercredi **MENU POUR 2 \$3295** PLATEAU DU PÊCHEUR ou CHATEAUBRIAND incluant: bouteille de vin importé.
Mardi et dimanche **PETONCLES À VOLONTÉ \$795**
Mardi et dimanche **BROCHETTES \$795** Filet mignon ou fruits de mer, potage

SEMAINE DE LA SALADE CÉSAR \$199 (Sortie 92 après le tunnel Louis-H.-Lafontaine)

PLACE DE L'Artisan Chansonnier guitariste
du mardi au dimanche
191, boul. MORTAGNE, BOUCHERVILLE
Rés.: 655-6820

12^e Anniversaire
Menu pour notre 12^e anniversaire
FESTIVAL DE BIFTECK ET LANGOUSTINES
Potage et salade verte
Langoustines à la provençale (scampis) servies avec riz **\$1395**
ou
10 oz de bifteck de surlonge de marque rouge ou 12 oz de bifteck de côte ou 7 oz de filet mignon avec champignons sautés.
Les biftecks sont servis avec légumes frais et pommes de terre au choix.
gâteau maison ou salade de fruits frais thé ou café
Dîners de gens d'affaires à compter de **645\$** tous les jours incluant le dimanche.
Venez célébrer avec nous notre 12^e anniversaire et nous vous remettons un magnifique cadeau d'une valeur de **\$12**
Réservations: 254-2125 ou 254-5712
5780 Sherbrooke est, coin Lacordaire

LA LUCARNE PRÉSENTE SES MENUS TOUT COMPRIS
Le petit menu **895\$**
Le menu du midi (Le déjeuner d'affaires) **675\$** Spécial du mois **1450\$**
"Un restaurant qui ne perd pas la tête."
(Françoise Kayler)
1030 ouest, rue Laurier, Outremont
Pour réservations: 279-7355

BRASSERIE TASCHEREAU
SOUPER ET DANSE JEUDI ET VENDREDI
SOUPER DANSANT AVEC L'ORGANISTE André Gagnon
3683, boul. Taschereau, Saint-Hubert
DINER D'AFFAIRES TOUS LES JOURS
à partir de **\$325** Repas complet

La Cafetière
MARCHÉ DE L'OUEST SALLE À MANGER LICENCIÉE (Boeuf, pâtes et fruits de mer)
SERVICE DE TRAITEUR et FACILITÉS POUR RÉCEPTIONS
LA BROCHETTE DE POULET ET CÔTES LEVÉES inclut salade César **925\$**
SUPER SPÉCIAL
LUNDI: les langoustines grillées à l'ail
MERCREDI: le petit filet mignon bouquetière
JEUDI: la brochette de filet mignon ou les cuisses de grenouilles
VENDREDI: les côtes levées ou les cuisses de grenouilles et langoustines à l'ail
SAMEDI: tournedos Rossini ou langoustines grillées.
DIMANCHE: la brochette de poulet et côtes levées ou l'escalope de veau parmesan
Incluant: soupe aux légumes ou salade César
777\$ SEULEMENT
Prix valides de 16 h à 19 h
LA CÔTE DE BOEUF À L'OS inclut salade César **995\$**
16 onces
1/2 PRIX LE MARDI sur les plats principaux à la carte de 17 h à la fermeture.
Le brunch du dimanche de 10 h 30 à 14 h 30 Enfants moins de 12 ans, 1/2 prix **995\$**
11598, RUE DE SALABERRY D.D.O. (à l'ouest de boul. des Sources)
Réservations: **683-0531**

TOUT NOUVEAU AU RESTAURANT LES CRUSTACÉS
Gâteau d'anniversaire gratuit
SOUPER DANSANT
ASSIETTE DE SCAMPIS
CUISSÉS DE GRENOUILLES **\$999**
SURLONGE STEAK
servi avec salade César, légumes frais, riz ou pomme de terre
Valide tous les jours sauf le samedi jusqu'à 18h seulement.
5706 est, rue Sherbrooke, coin Dickson
Réservations: 256-2185

Chateau Madrid
Spectacle: danseurs de flamenco, 20 h et 23 h
Eralio Gill, concertiste-harpiste
Table d'hôte à partir de **\$1295**
Avant ou après le cinéma, le théâtre ou toutes autres sorties, nous vous offrons une superbe variété de plats jusqu'à 1h du matin.

MARBELLA CLUB
Vendredi 12 octobre 1984 journée «Hispanidad»
GRANDE FIESTA
Repas complet à **\$1295** Réservez à l'avance
861-3710 — 1177, rue de la Montagne

BROCHETTERIE RESTAURANT DU VIEUX PORT
FESTIVAL DU STEAK
Le boeuf de marque rouge cuit sur charbon de bois!
— Rib steak, 16 onces
— Surlonge, coupe New York, 16 onces
— Steak au poivre
— Cœur de filet mignon
seulement **\$995**
servi avec soupe à l'ail, oignon, choix de salade César, ou du chef, patate au four et crème sure.
Apportez votre vin!
Ouvert 7 jours par semaine de 11h à minuit
39, St-Paul est, Vieux Montréal
Réservations: 866-3175-3246 (salle privée disponible)

La Forge
Spécial du mois d'octobre
DINER POUR 2 MENU SPÉCIAL COMPLET
CHOIX ENTRE 6 METS À CHACUN SON CHOIX **1595\$** (2 PERS.) APRÈS 17H
SALLES DE RÉCEPTION DISPONIBLES
DINER D'AFFAIRES A PARTIR DE \$395
DINER DANSANT jeudi, vendredi, samedi et dimanche
8375, rue Christophe-Colomb
Coin Métropolitain Stationnement gratuit
Téléphone **727-3729**

LE TOIT ROUGE
TRÈS TRÈS SUPERS
Tous nos plats sont accompagnés d'une salade verte et d'un panier de notre délicieux pain maison.
Filet de sole frais Belle Meunière Garni avec des champignons et servi avec riz pilaf et le légume frais du jour. **795**
Escalope de veau parmigiana Du veau tendre à souhait accompagné de délicieux fettucine persillés. **895**
FESTIVAL DES HUITRES Malpeque de choix
Les huitres Malpeque fraîches nous arrivent quotidiennement. Venez déguster de la soupe aux huitres, des huitres fraîches sur l'écaille, des huitres frites et des huitres à la Rockefeller.
5440 Sherbrooke est • Réservations 259-3748 Stationnement gratuit