



Murray MacDonald et la sculpture en arcs d'ogives de « Steel Echelon ». photo Réal St-Jean, LA PRESSE

## Murray MacDonald en quatre parties

■ Evidemment, si c'est de la Ronde dont vous vous ennuiez en hiver, comme cet enfant la semaine dernière, ce n'est pas au Musée d'art contemporain qu'il faut demander de le remplacer même s'il est situé lui aussi dans les îles. Et si un artiste contemporain vous invite à entrer dans une construction labyrinthique, ce n'est pas pour vous donner le frisson de la Maison des horreurs.

JOCELYNE LEPAGE

Mais ceux qui ont l'habitude du MAC ne reconnaîtront plus l'architecture de la salle où Murray MacDonald a installé son *Quatrefoil*. Le titre de l'installation a son importance. Il peut se traduire en français par quadrifolié, un terme botanique qui désigne les plantes dont les feuilles sont regroupées par quatre, et par quatre-feuilles, un terme architectural qui s'applique aux ornements formés de quatre lobes, caractéristiques de l'art gothique.

La salle réservée à *Quatrefoil* a donc été complètement transformée. De hauts murs qu'on croirait là depuis toujours divisent l'espace en quatre parties qui ne communiquent pas nécessairement entre elles. D'immenses colonnes ont fait leur apparition.

Pour cette quadruple installation, Murray MacDonald mélange les genres. Il a recours à des moyens qui appartiennent à diverses disciplines (sculpture, vidéo, photo). La lumière également, dégagée par les projecteurs à diapositives ou par l'écran vidéo a un rôle important à jouer. C'est elle qui crée l'atmosphère. Mais c'est d'architecture surtout qu'il est question. L'architecture du Musée qui subit ici une transformation, l'architecture de carrières souterraines et celle encore de très vieilles églises gothiques, comme les cathédrales de Reims et de Durham, et la petite église Saint-Laurent en Grande-Bretagne.

C'est de ces architectures, (nous les retrouvons dans le vidéo et dans les immenses images projetées sur les murs) que dérivent les quelques sculptures en pierre (une arche), en acier (une structure en arc d'ogives), en plâtre (les fausses colonnes), en bois (la structure abritant le labyrinthe) placées dans les pièces. Comme si MacDonald isolait des éléments architecturaux et les rendait dans une autre dimension.

Le spectateur, qui peut visiter

la salle quadrifoliée dans l'ordre qui lui convient, est appelé à jouer son rôle. Ainsi, dans *Labyrinth*, il doit traverser, seul, un labyrinthe obscur éclairé à chaque tournant par l'apparition soudaine d'un écran vidéo dans lequel défile, à l'infini, les couloirs obscurs de ce qui évoque une carrière souterraine. Il y a là quatre écrans projetant le même film qui défille sans fin dès qu'on met le pied sur les mécanismes déclencheurs. Le portique de la sortie, munie d'un dôme et fermée d'un rideau, insiste quant à lui sur la notion de verticalité, comme le feront les autres installations.

*Column Demarcation* est constitué de deux énormes fausses colonnes qui reproduisent celles de la cathédrale de Durham. Cachés dans ces colonnes, deux projecteurs renvoient sur les murs les diapos des vraies colonnes sur lesquelles les ombres de deux cages grillagées, placées devant, viennent confondre le jeu des lignes.

Dans *Precinct Split*, on traverse une porte à arche dont la forme rappelle celle de l'entrée d'une petite salle à l'intérieur d'une très vieille église anglaise. Un projecteur, tenu par un bonhomme en acier, lance la même image sur trois murs. En passant devant le projecteur, c'est l'ombre du spectateur qui se déplace devant ces arches photographiées.

*Steel Echelon* est sans doute la plus poétique des quatre pièces. La sculpture en arc d'ogives, placée devant le projecteur, est d'une exécution remarquable. Il faut la traverser et se diriger vers l'entrée de la cathédrale de Reims dont l'image est projetée à la grandeur du mur. Ce faisant, la place que nous occupons devant le projecteur découpe notre silhouette dont la taille se réduit à mesure qu'on a l'impression d'entrer dans l'église. L'ombre des arcs trace elle aussi sur l'image projetée des lignes qui viennent souligner encore plus la particularité de cette architecture.

L'intention première de MacDonald, décrite par le conservateur Pierre Landry dans un beau petit catalogue est la suivante: «il s'agit, grâce à des espaces construits selon une échelle et une configuration précises, d'amener le spectateur à prendre conscience à la fois de l'espace qui l'englobe et de la place qu'y occupe son corps».

QUATREFOIL de Murray MacDonald au Musée d'art contemporain, Cité du Havre, jusqu'au 16 mars.

## AU CARNAVAL DE QUÉBEC

# L'art sportif de la sculpture sur glace

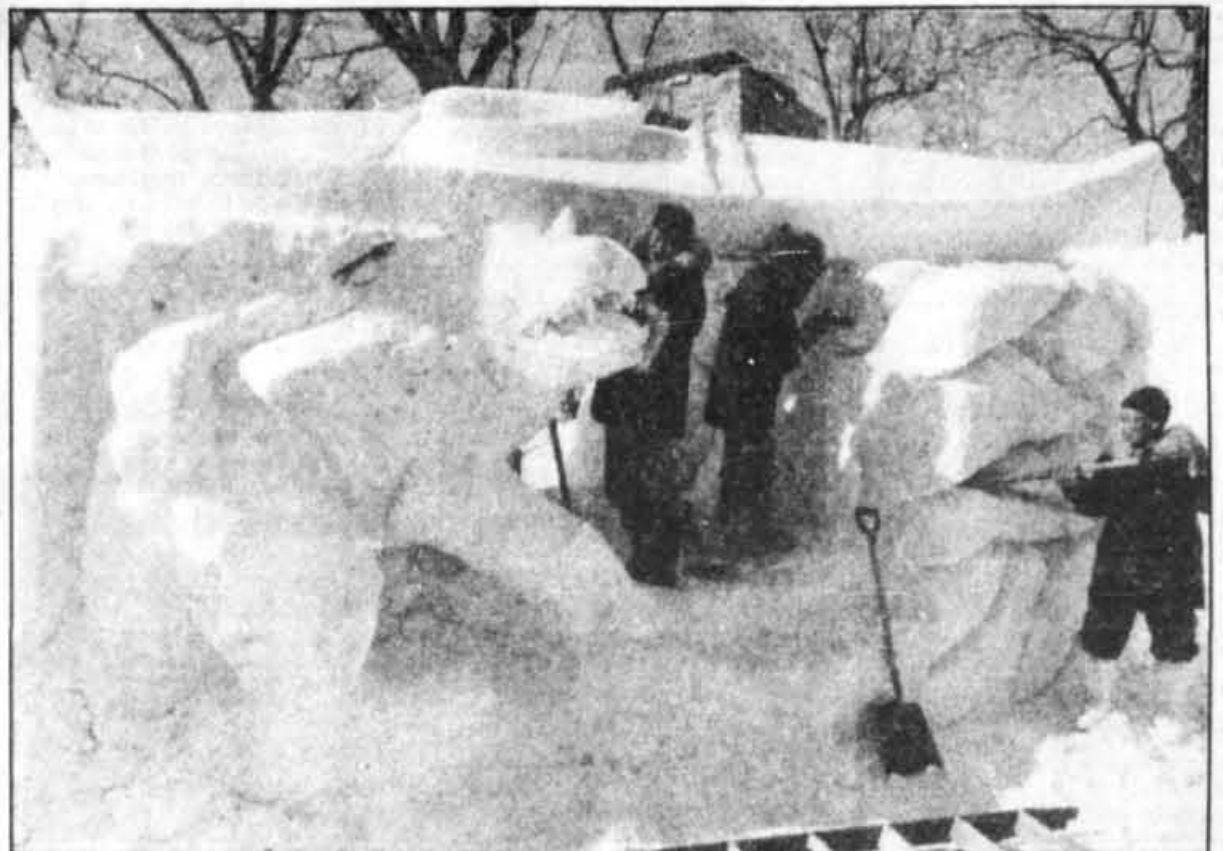
■ Qu'est-ce qui m'a pris d'aller me geler (je parle des mains, évidemment) au Palais de glace à Québec? Une réaction de fuite, j'imagine, du genre dont parle Laborit dans son *Éloge*. Le besoin d'abandonner Montréal à son sort muséologique inquiétant dont les dessous politiques ne changent que pour mieux revenir au même, c'est-à-dire au point zéro. J'ai choisi le zéro Fahrenheit pour quelques heures. Et puis, un peu d'art populaire ne peut pas faire de tort.



JOCELYNE LEPAGE

En fait, ce qui m'a attirée à ce concours international de sculpture sur neige, une activité sur la centaine qui meuble le Carnaval de Québec, ce n'est pas le Carnaval. Le seul souvenir que j'en garde remonte à plus de vingt ans, alors que le mélange alcoolisé dans notre canne blanche en plastique avait gelé pendant une course de motos sur neige.

Ce n'est donc pas le Carnaval, ni les Américains dont la présence commençait déjà à se faire sentir jeudi dernier. Ce sont les Mexicains, j'avais envie de voir des Mexicains sculpter la neige. Cette image avait pour moi quelque chose d'incohérent. Je les ai finalement rencontrés. Trois jeunes sympathiques, deux gars et une fille qui fait habituellement de la sculpture «molle» avec des textiles. Parait qu'ils sont arrivés à Québec quasiment en sandales. Le Carnaval a dû les



Les Inuit au travail.

photos Michel Gravel, LA PRESSE

habiller au Surplus de l'armée. Non, ils n'avaient jamais sculpté la neige. Ils commençaient à peine à comprendre les caractéristiques de cette matière.

Qui étaient ces «sculpteurs» représentant une quinzaine de pays? Des vrais ou des faux? Des vrais m'a-t-on dit, dans la mesure ou au moins une personne sur les trois qui forment chaque équipe nationale doit faire partie d'une association reconnue de sculpteurs dans son pays. Des jeunes, dans la plupart des cas, du type traditionnel ou con-

temporain. Sculpteurs sur bois ou sur pierre.

Mais les seuls vrais de vrais sculpteurs sur neige, tellement vrais qu'il sont hors cor :ours, ce sont les Inuit. De vrais Inuit en plus, dans la cinquantaine, édentés, ne parlant qu'un vague anglais, et encore, seulement un sur les trois. Eux savent comment construire leur sculpture pour qu'elle baise du bon côté advenant le cas où la température connaîtrait une hausse subite. Ils taillent la neige aussi aisément que s'il s'agissait d'une pierre à savon.

Mais il fallait voir tout ce monde, Chinois, Finlandais, Suisses, Français, Américains, Allemands, Inuit, Italiens, Marocains, Mexicains, Espagnols, Israéliens, Canadiens et Québécois, sous -20C, grosses mitaines et haches aux mains, tenter de rendre leur énorme bloc de neige blanche compacte semblable à leur minuscule maquette. Le froid ne semblait guère les atteindre. Les organisateurs ont même eu du mal à leur faire quitter leur poste pour qu'ils participent à quelque soirée mondaine à laquelle ils étaient invités.

Ils n'étaient pas là pour l'argent, ils ne sont pas payés, et les prix à gagner n'ont qu'une valeur symbolique. Ils sont là pour le fun, pour le sport, m'ont dit certains d'entre eux, pour avoir la chance de travailler en gros format, m'ont dit les autres. Chez les Chinois et les Japonais, il y a aussi un peu «pour l'honneur de la nation».

Ils sont transportés gratuitement à Montréal ou à New York par une compagnie aérienne de leur pays, pris en charge, nourris, logés, chauffés sur place, par le Carnaval qui trouve les commanditaires nécessaires, puis ils sont renvoyés chez eux.

Il y a en fait deux concours de sculpture sur glace à Québec

pendant le Carnaval. Le premier est national et, depuis quelques années, la participation de l'Ontario se fait de plus en plus imposante. Trois équipes ont réussi à se faire admettre cette année. Différentes régions du Québec sont représentées de même que diverses régions du Canada, mais elles n'y sont pas toutes. Pour éviter les chicanes entre Canadiens et Québécois, le Carnaval décerne deux premiers prix, un pour le Québec et un pour le Canada. Ce sont les lauréats du concours national qui participent ensuite au concours international.



Une oeuvre d'une équipe ontarienne.

Malgré la francophilie proverbiale qui m'habite, je dois avouer une chose: qu'il s'agisse de sculpture sur neige ou d'art contemporain, décidément les Ontariens ont un sens de l'humour intelligent qu'il faudra bien ici reconnaître un jour ou l'autre.

Présentés dans deux espaces distincts, de part et d'autre du Parlement, les concours national et international de sculpture sur neige attirent, même en semaine et malgré le froid, un bon public familial qui ferait les joies dominicales du musée que vous savez...



Les Mexicains

## Ariane Thézé à fleur de peau

■ Elle est son propre modèle, type classique, dont elle tire des photos de nus dans des poses tout aussi classiques qui ont un air de déjà-vu en noir et blanc. C'est voulu et cela n'a rien de narcissique, ce serait peut-être même le contraire. Son visage n'est jamais totalement visible. Elle reporte ses photos sur une matière, une pellicule obtenue par l'application de plusieurs couches d'acrylique sur un xérox, qui a une certaine flexibilité. On pense à de la peau, on pense à la fragilité des apparences. Car cette peau, tendue sur des châssis, crève à certains endroits laissant sortir une main qui nous pointe du doigt, un sein, un genou, un pied, une épaule, blancs-comme-l'albâtre. Ce sont des moulages en papier. Une troisième dimension qui sort des deux autres. Un dérangement dans notre contemplation. Cela a de l'effet. Allez voir Ariane Thézé (c'est son vrai nom) à la galerie Yahouda Meir, Place du



« Perceptions No 9 » d'Ariane Thézé.

Parc, dans les anciens locaux d'Aurora Boréalis, 3575, ave. du Parc, jusqu'au 22 février. Ouvert du jeudi au samedi, de 12 h à 17 h. J.L.

## LE RÊVE DU MBA

# Un directeur bicéphale

■ On le veut grand, mince, bel homme, toutes ses dents, photogénique, car son image doit pouvoir servir dans les campagnes de marketing du Musée. Mondain, il doit être vu partout où ça compte

JOCELYNE LEPAGE

d'être vu, en bonne compagnie. Au concert, à l'opéra, au Festival des films du monde, dans les grandes soirées, les meilleurs restaurants. S'il valse bien et s'il aime le thé, cela fera des atouts de plus.

Il doit flotter avec la même aisance dans les milieux importants des deux principales communautés culturelles usant du sens de l'humour approprié à l'une ou l'autre langue officielle, et être assez brillant, fin et subtil pour séduire aussi la communauté juive.

Toutefois, il serait préférable qu'il ne vienne d'aucune de ces communautés.

Les milieux d'affaires ne pourront résister à ses arguments quand il leur fera connaître les retombées extraordinaires que leurs dons au Musée auront sur la réputation de leurs entreprises.

Il doit plaire aux spécialistes en art, aux politiciens, aux intellectuels, aux mondains et au grand public. Connaître l'importance de Beuys dans l'art actuel aussi bien que la valeur d'une poterie chinoise de l'an 200 avant notre ère dont une vieille amie du Musée vient de faire don.

Muséologue respecté dans le monde entier, il aura d'excellentes relations avec les grands ou moyens musées européens et américains pour faire passer quelques bonnes expositions

par Montréal. D'une intelligence exceptionnelle, il saura manoeuvrer dans les coulisses du pouvoir politique québécois et fédéral. S'il était un ami personnel du maire Drapeau, ce serait un atout non négligeable. Bon gestionnaire et expert en relations humaines, il dirigera d'une main de maître cachée dans un gant de velours le personnel du Musée qui le vénéra, des balayeurs au conservateur en chef.

Il ne doit pas être associé à l'un ou l'autre des clans qui se retrouvent au conseil d'administration, mais être assez perspicace pour deviner le sens majoritaire que prendront les tiraillements qui ne manquent jamais de s'y produire, et adapter sa conduite en conséquence.

Il doit avoir plein d'idées originales et peu coûteuses

pour assurer la fréquentation du Musée en dehors des périodes réservées aux blockbusters dont la conception doit être laissée à la gloire d'hommes politiques ou de membres haut placés du conseil d'administration.

Bref, il aura au moins deux têtes (et les corps qui vont avec) pour être partout à la fois y compris à l'intérieur du musée. Une belle tête tout sourire, à remplir par les bien intentionnés en tous genres que compte le conseil d'administration, et une tête professionnellement bien remplie, respectée dans le milieu de la muséologie. Mais sa qualité essentielle sera le sens de l'humour qui lui permettra de sortir indemne du traitement qui pourrait lui être infligé, au cas où le Musée des beaux-arts de Montréal rêverait cette fois d'un directeur à trois têtes.

ARTS PLASTIQUES

À LA MAISON DE LA CULTURE DE N.-D.-G.

# L'Humour avec un grand H

■ A 78 ans le célèbre caricaturiste Robert La Palme est une figure dominante de l'exposition de caricatures, qui se tient jusqu'au 2 mars, à la Maison de la culture de Notre-Dame-de-Grâce, au 3755, rue Botrel.

**GILLES NORMAND**

Helène Labrie est aussi une maîtresse de l'humour dont les oeuvres se distinguent par rapport à l'ensemble. Et pour cause. D'abord elle utilise un médium différent. Son outil n'est ni la plume, ni le crayon, ni le pinceau. Ses personnages sont en céramique.

Mme Labrie n'a pas pratiqué son art depuis deux ans, interrompue par l'avènement de deux enfants. Quand Renée Banville, qui a monté l'exposition à la Maison de la culture, lui a demandé quelques pièces, elle n'en avait plus. Elle a réussi à en récupérer onze, dans son entourage familial, qu'elle a empruntées

pour les fins de l'exposition, tandis que Robert La Palme, directeur depuis 1968, du Pavillon international de l'Humour, sur le site de Terre-des-Hommes, a de bonne grâce prêté trois oeuvres de Mme Labrie.

La Palme, lui, a exposé des oeuvres connues. Par exemple, une sérigraphie, de Golda Meir, qui étonne toujours, et, comme se plaît à le dire l'artiste, a été reconnue spontanément, un jour, par un enfant qui visitait une exposition. Henry Kissinger, Leonid Brejnev et Paul VI ont aussi été massacrés, affectueusement bien sûr, par le doyen des caricaturistes québécois, et ces pièces sont accrochées.

Si ces deux artistes constituent peut-être les éléments les plus forts de cette exposition, cela ne veut pas dire que les dix autres exposants ont présenté des oeuvres banales. Loin de là. L'exposition, montée dans deux grandes salles de la Maison, fait voir

des pièces choisies d'artistes qui sont des maîtres de l'humour.

Ces artistes sont: Girerd, le plus prolifique, dont LA PRESSE publie deux caricatures chaque jour; Jean Bernéche, dont on voit souvent les dessins dans CROC; Berthio, qu'on a pu suivre dans Le Devoir, dans LA PRESSE Plus et ailleurs; Serge Chapleau, célèbre à travers sont Gérard-D. Laflaque, maintenant attaché à Télé-Métropole; Marie-Louise Gay, illustratrice et collaboratrice à CROC; Gité (Jean Turgeon), un artiste régulier de CROC; Gamboli (Tony Harpes), attaché à The Gazette; Aislin (Terry Mosher), dans The Gazette; Claude Lapierre, illustrateur à Radio-Québec; David Rosen, qui collabore à de nombreux périodiques.

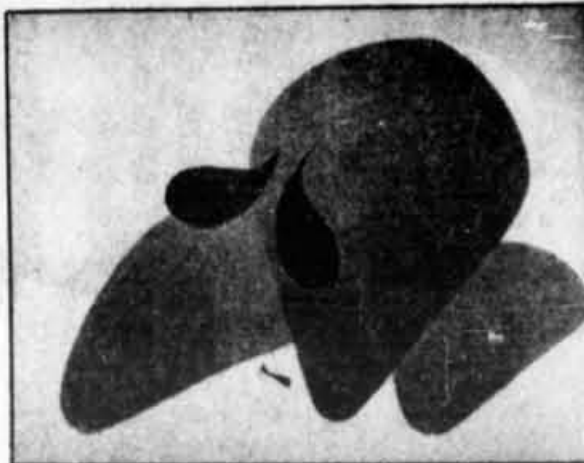
Les intéressés peuvent acheter les oeuvres, sauf celles de Girerd, qui sont la propriété de LA PRESSE, et celles de Berthio, à l'exception d'une, représentant le directeur de l'Orchestre symphonique, Charles Dutoit.



Girerd



Labrie



La Palme



Lapierre

Photos: Jean-Yves Lévesque, LA PRESSE

**EXPOSITION**  
Fleurimond Constantineau  
1905-1981  
jusqu'au 23 février

*Galerie Michel-Ange*  
430, rue Bonsecours  
Vieux Montréal 875-8281  
Spécialité: investissement dans l'art  
Achetons tableaux d'artistes reconnus

**ElcaLondon**  
**HOLLIS JEFFCOAT**  
Peintures récentes

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

**285-7111**  
LES ANNONCES CLASSÉES  
POUR VENDRE VITE, VITE, VITE  
IL NOUS FAUT LA PRESSE

M.C. BOUCHARD (1920 - 1973)  
*La Galerie*  
1256, rue St-Mathieu 932-4650

**LAMINAGE MARIUS FORTIN**  
FINITION PLASTIQUE D'AFFICHES ET DE PHOTOS SPÉCIAUX

EXEMPLES:  
8 x 10 po - 8,60\$    20 x 20 po - 22,00\$  
11 x 14 po - 13,00\$    24 x 24 po - 27,50\$  
16 x 20 po - 18,50\$    26 x 40 po - 43,00\$

Jusqu'à 21 h    866-0075

**6<sup>e</sup>**  
Festival International des ARTS '86

**AVIS IMPORTANT**  
AUX ARTISTES DE BONNE FORMATION (sculpteurs, peintres, graveurs, photographes)  
AUX AGENTS ET GALERIES D'ART

- Participez et célébrez avec nous la tenue du 6<sup>e</sup> Festival, au Palais des congrès de Montréal, du 10 au 13 avril 86.
- Réservez dès maintenant pour un espace de choix à ce grand congrès des arts 86.
- Retournez sans délai, par le retour du courrier, des photographies ou diapositives (de bonne qualité) pour le comité de sélection.

Pour informations ou tarifs:  
230 rue St-Paul ouest, Montréal H2Y 1Z9 (514) 845-3996

**FESTIVAL NATIONAL DE L'AQUARELLE**

Les artistes intéressés peuvent communiquer immédiatement avec la galerie

**l'art vivant**  
une galerie pour l'aquarelle

3804, rue Saint-Denis, Montréal H2W 2M2  
Tel.: 849-9690

**PREMIÈRE EXPOSITION À MONTRÉAL**  
**GALERIE SAMUEL LALLOUZ**

PRÉSENTE  
**PAUL JENKINS**  
Aquarelles, acrylique sur toile

Samedi 15 février jusqu'au 10 mars — Mardi-samedi 10:00-18:00 h  
1620, Sherbrooke Ouest    935-5455

GALERIE *esperanza*

**MARK PRENT BIJOUX ARTISTES DE LA GALERIE**

2144 Mackay, Montréal  
Tel. 933-6455

**VILALLONGA**  
30 ans avec la galerie Dominion  
L'exposition débutera le mercredi 12 mars  
Mar. au ven. de 9 à 17:30, samedi de 9 à 17 h, fermé dim. et lun.

**GALERIE DOMINION**  
La plus grande choix de peintures, sculptures et objets d'art. Dans le plus grand édifice marchand d'art au monde.  
1438 ouest, rue Sherbrooke    845-7471 et 845-7833

**COURS DE GRAVURE CHEZ GRAFF**

JULIANA JOOS    MICHEL LECLAIR  
eau-forte    sérigraphie  
JEAN-PIERRE GILBERT    LOUISE LADOUCEUR  
lithographie    relief

Ren.: 526-2616

**NOUVELLES ACQUISITIONS**

- Huguette Bellehumeur
- Francine Gravel
- Gabriel Bonmati
- Philipp Richard

EXPOSITION À VENIR    Francisco Alberti, artiste peintre européen du 23 février au 2 mars 1986.

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

Mar. - mer. 10 h 00 à 18 h 00  
Jeu. - ven. 10 h 00 à 20 h 00  
Sam. 10 h 00 à 17 h 00 Dim. 13 h 00 à 17 h 00

**MERCURIADES 86**  
FINALISTE CATÉGORIE: ACTION COMMUNAUTAIRE

**CFGL F.M. 105.7**

Une des entreprises québécoises ayant le plus contribué au mieux-être de la communauté avec le succès de l'Opération Laser.

Cette exposition présente un ensemble d'oeuvres tirées de la collection permanente et illustre l'évolution des préoccupations formelles dans l'art depuis le début du siècle.

Jusqu'au 16 mars

**Point, Ligne, Plan**

Cité du Havre  
Montréal (Québec)  
H3C 3R4  
(514) 873-2878

MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN DE MONTRÉAL

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

Une exposition d'oeuvres de la collection permanente:

Robin Collyer  
Andrew Dutkewich  
Murray MacDonald  
Gunter Nolte  
Roland Paulin  
David Rabinowitch  
Royden Rabinowitch  
Yana Sterbak  
Mia Westerlund

Jusqu'au 16 mars

**Sculpteurs canadiens**

Cité du Havre  
Montréal (Québec)  
H3C 3R4  
(514) 873-2878

MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN DE MONTRÉAL

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

Exposition organisée par le Musée d'art contemporain de Montréal et subventionnée par le Conseil des Arts du Canada

**Quatrefoil Installation**

Jusqu'au 16 mars

**Murray MacDonald**

Cité du Havre  
Montréal (Québec)  
H3C 3R4  
(514) 873-2878

MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN DE MONTRÉAL

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

# ABC réveille son public avec Brian Mulroney et le carnaval de Québec

■ QUÉBEC — Dix millions d'Américains savent maintenant, grâce à l'émission *Good Morning America*, transmise directement de Québec hier matin, que Québec est le site du Carnaval d'hiver le plus important du monde.

**BERNARD RACINE**  
de la Presse Canadienne

Une équipe d'une quarantaine de cinéastes, arrivée depuis huit jours, avait préparé l'émission transmise sur le réseau américain ABC et animée par Joan Lunden et David Hartman.

Celui-ci a présenté le premier ministre du Canada Brian Mulroney comme un grand ami des États-Unis, lors de l'interview que M. Mulroney lui avait accordé jeudi à Toronto.

M. Brian Mulroney a regretté que le Canada ne soit pas mieux connu des Américains qui portent attention au Canada lors d'une bonne tempête ou quand on parle de Gretsky.

Les États-Unis ont pourtant un zllié et un ami loyal installé juste à leurs frontières, a-t-il dit, soulignant que les deux pays ont ensemble le commerce le plus important de l'histoire du monde: \$ 150 milliards par année.

Amené à discuter du dollar, M. Mulroney a déclaré que des économistes, américains aussi bien que canadiens, croient que le dollar américain est surévalué. La semaine dernière, des spéculateurs de Chicago et d'ailleurs se sont brûlés en jouant avec la valeur du dollar canadien. Tous ceux qui font ce jeu sont certains d'avoir des problèmes, a dit M. Mulroney.

Interrogé au sujet de la souveraineté culturelle par M. Hartman, M. Mulroney a déclaré que c'était là la dimension culturelle du Canada. Notre héritage culturel nous rend différent. Nos langues, nos programmes sociaux, notre façon de vivre, avec nos qualités et nos défauts, forment l'essence de notre pays.

« Nous sommes différents et nous voulons conserver ou accentuer ces différences de notre culture que nous ne croyons pas opposées à un commerce plus libre entre les deux pays », a dit M. Mulroney.

Transmise de 7 h à 9 h du matin en semaine, l'émission est réputée avoir une audience de 10

millions d'auditeurs d'un bout à l'autre des États-Unis. Les nombreux bulletins de nouvelles que comporte l'émission étaient transmis de Washington, mais l'émission était diffusée par satellite à partir d'une plate-forme érigée en face même du Palais de neige. Une centaine de personnes s'étaient rendues Place du Bonhomme pour assister à la transmission de l'émission.

Aucun des aspects du Carnaval n'ont été oubliés. On a même montré des gens buvant du caribou chez Ti-Père dans la rue Sainte-Thérèse.

« Nous avons en quelque sorte réussi à civiliser l'hiver », a déclaré le maire de Québec Jean Pelletier, expliquant la philosophie du Carnaval lors d'une interview avec Joan.

L'émission comportait plusieurs autres interviews, la plupart beaucoup moins réussies.

Interrogés sur les différences entre les Américains et les Canadiens, des gens de la rue aux États-Unis ont répondu que les Américains étaient plus agressifs que les Canadiens et plus polis.

L'écrivain canadien-anglais Mordecai Richler a affirmé que les Canadiens, vivant dans un pays plus froid, avaient un plus grand sens de l'humour que les Américains. Mais il n'a pu expliquer la relation entre le froid et le sens de l'humour.

Le comédien Rich Little, qui a fait plusieurs imitations de Canadiens célèbres, a rappelé que Walter Pidgeon, Lorne Greene, Raymond Burr et Glen Ford étaient des Canadiens, et que Ford était né dans la ville même de Québec.

### Les Japonais teignent la neige

Par ailleurs, une équipe de cinéastes japonais travaillant pour le réseau de télévision japonais Fuji a fait colorer la neige d'une pente du Mont Saint-Anne avant d'y faire descendre des kayaks.

Les cinéastes japonais, qui ont également filmé au centre de ski Le Relais, du Lac Beauport, le spectacle Sons et Lumières qui est la descente aux flambeaux, travaillent de façon différente des cinéastes américains et ne se contentent pas de filmer les événements mais en inventent spécialement pour ses besoins et font participer des gens d'ici à leur montage.



**DIMANCHE À 19h 30**

**TINA TURNER**  
«PRIVATE DANCER»

Avec Bryan Adams et David Bowie

En stéréophonie à  
ckoj 97 CHOI 98,1 MF et  
CIMO 106,1 MF

**L'autre télévision**  **Radio Québec**

Voyez les choses... autrement!

## CHOIX D'ÉMISSIONS

PAR LOUISE COUSINEAU

- 20:00 (3) — «The Wizard of Oz»  
Un des classiques de la comédie musicale, tourné en 1939 avec Judy Garland, Bert Lahr et Ray Bolger. Ça commence en noir et blanc et tout à coup, en arrivant au pays d'Oz, la couleur éclate.
- 21:00 (2) (3) — Le défilé de nuit du carnaval de Québec  
Si vous voulez retrouver l'atmosphère du carnaval dans votre salon, vous pouvez toujours prendre un verre ou deux...
- 21:00 (2) — «Flashdance»  
Les enfants de huit ans aiment ce film, dont

l'histoire est parfaitement stupide, mais dont les numéros de danse sont excitants. Avec Jennifer Beals, Michael Nouri et Sunny Johnson

- 21:00 (2) — «Trois femmes»  
Selon certains critiques, c'est le chef-d'oeuvre de Robert Altman, le prolifique cinéaste américain. Avec Shelley Duvall, Sis-ty Spacek et Janice Rule.
- 23:30 (3) — Saturday Night Live  
La belle Jerry Hall, qui est aussi la blonde de Mick Jagger dont elle a eu deux enfants, sera l'hôtesse de l'émission. Jagger y sera aussi.



Le modèle Jerry Hall et Mick Jagger sont les hôtes de Saturday Night Live ce soir. teléphoto UPI

### HORAIRE RÉVISÉ

18:05 (2) — Impacts  
Table ronde ayant pour thème: Sommes-nous prêts à vieillir? Les questions se posent au sujet des services offerts au troisième âge. Inv.: Michel Baron, gériatre, université de Sherbrooke, Gérard Filion, président du Conseil de presse du Québec, Claire Dutrisac, journaliste, Astrid Lefebvre-Girouard, sociologue,

Janine Sutto, comédienne. — Les relations Est-Ouest dans la perspective européenne, avec Marie-France Garaud, présidente de l'Institut international de géo-politique.

19:00 (2) — Sept sur sept  
Contestation. Inv.: Pierre Juquin, membre du Parti communiste français.

20:30 (3) — The Facts of Life  
Atlantic City.

DÈS LUNDI À 18h30

VIA SATELLITE

## «LE SOMMET DE LA FRANCOPHONIE»



De Paris, Marc Laurendeau commente les événements marquants du Sommet de la francophonie. De la séance inaugurale aux retombées du Sommet, chaque jour, un compte rendu exhaustif.

Réalisaton: Robert Séguin

A TELESERVICE les 17, 18, 19 et 20 février  
**A 18h30**

Voyez les choses... autrement!

**L'autre télévision**



**Radio Québec**

# QUOI FAIRE EN FIN DE SEMAINE

POUR CETTE CHRONIQUE, VOULEZ ADRESSER VOS LETTRES  
CORRIGER SUIVI  
« QUOI FAIRE A MAJOURER » À LA PRESSE, 7 RUE ST-JACQUES,  
MONTRÉAL H2Y 1K3

## CONFÉRENCES

■ Le Centre du nouveau penser présente une conférence de M. Bernard Cantin intitulée « L'amour, c'est infini », le 16 février, à 11 h, à la salle 2940 du pavillon Judith-Jasmin de l'Université du Québec à Montréal. Entrée libre. Renseignements complémentaires : 254-2951.

■ Le mouvement Eckankar présente la conférence « Son et lumière, source de vie », le 15 février, à 20 h, au 215, boulevard des Laurentides, local 101, quartier Pont-Viau. Laval. Entrée libre. (959-0358).

## RÉUNIONS

■ Le Café Chrétien Centre-Sud, 1471 est, rue Sainte-Catherine, reçoit le groupe « La Source » de Repentigny pour un spectacle de chant et musique, le 15 février, à 20 h 30. Entrée gratuite. Renseignements complémentaires : 522-7156.

■ Le « Réseau Contact », groupe de jeunes de 18 à 30 ans intéressés à l'auto-information et à l'engagement social, organise un **souper de la Saint-Valentin**, le 15 février, à 18 h, au 521, rue Chermier (métro Sherbrooke). Renseignements : 845-6581.

■ Le Mouvement Couple et Famille (section sérénité) tient sa réunion mensuelle sur le thème « Vivre avec son cœur », avec le Dr Raoul Ayyas, cardiologue, le 15 février, à 20 h, au Foyer de la Salle, 300, rue Bord-de-l'Eau, quartier Sainte-Dorothée. Renseignements : Madeleine, 689-1577 ou 689-5272.

■ Le club d'âge d'or Le Grillon pour personnes handicapées invite ses membres et amis à un **dégustation de vin et fromage** le 15 février, à 20 h, au centre Saint-Damase, 7411, 17e Avenue. Renseignements : Fernand Bélier, 271-8643.

■ JASS Inc., un organisme sans but lucratif, organise dans le cadre de ses **ateliers-rencontres pour personnes seules** (des deux sexes) qui veulent se faire des amis organise tous les samedis une marche de santé, d'environ une heure et demie (départ à 14 h, à l'angle du boulevard Mont-Royal et de l'avenue du Parc; contribution volontaire, 2 \$). Il y a un souper de danse libre après la marche au bar La Terrasse Mont-Royal, 30 ouest, Mont-Royal, à 17 h. Tous les week-end, on organise du ski alpin, du ski de fond et de la raquette (départ à la sortie nord de la station de métro Crémazie, vers 9 h du matin). Autres activités : tous les vendredis soir, badminton au cégep de Rosemont; patin-rencontre, le mardi à 19 h 30 au parc Maisonneuve (2 \$). Renseignements complémentaires : 388-8727.

## ACTIVITÉS PHYSIQUES

■ Le Centre communautaire de loisirs de la Côte-des-Neiges, 5347, Côte-des-Neiges, organise des **excursions de ski de randonnée**, les dimanches. Rassemblement pour le départ à l'angle des rues Côte-des-Neiges et Lacombe, en face du Centre, à 8 h. Coût : 10 \$. Renseignements : 342-9514.

■ La Section Maisonneuve-Rosemont de l'Association du diabète présente une conférence sur un **programme d'activités physiques pour diabétiques**, le 15 février, à 13 h 30, au pavillon Rosemont de l'hôpital Maisonneuve-Rosemont, auditorium, 5689, boulevard Rosemont. Renseignements : 352-5902.

■ Le Centre d'activités physiques du collège Marie-Victorin, 7000, rue Marie-Victorin (à la limite est de Montréal-Nord) organise des **excursions de ski de fond** sur les meilleures pistes de la région. Il met à la disposition des adeptes de ce sport un autobus tous les dimanches, à partir du 5 janvier. Les participants pourront se prévaloir du stationnement gratuit du collège, de même que du bain libre et des saunas à leur retour. On peut obtenir gratuitement le programme des sorties de la saison : 322-6383.

■ Les amateurs de **ski de fond** (débutants, intermédiaires et experts) sont invités à participer à des excursions tous les dimanches. Rassemblement à l'angle des rues Henri-Bourassa et Papi-neau. Coût : 12 \$. Renseignements complémentaires : 388-3238.

■ Le Service des activités sportives de Saint-Laurent invite le public à **skier en famille** dans les sentiers du parc Marcel-Laurin et ses abords où se trouvent 20 km de pistes balisées et entretenues. Les sentiers sont patrouillés par des moniteurs expérimentés les samedis et dimanches, de 9 h à 16 h 30. En soirée, en semaine, les sentiers 1, 2 et 4 sont patrouillés de 19 h à 21 h. Le départ des pistes est à la Polyvalente Emile-Legault, 2395, boulevard Thimens où il y a une cafétéria ouverte.

■ Le Centre d'activité physique du Collège Montrency, 475, boulevard de l'Avenir, à Laval, invite la population à utiliser ses plateaux sportifs pour le **badminton, le tennis et le volleyball** ou toute autre activité. Il est ouvert sept jours par semaine. Réservations : 667-3714, en 9 h et 17 h. Il y a aussi **bain libre** en soirée les lundis et jeudis, de 21 h à 22 h 30; le vendredi, de 20 h à 21 h 30; les samedis et dimanches, de 14 h à 15 h 30.

## FILMS, SPECTACLES

■ A l'occasion de la Saint-Valentin, la manecanerie des **Petits Chanteurs de Beloeil** offrira un concert de musique classique et profane, le samedi 15 février, à 20 h, à l'église Saint-Mathieu, boulevard Richelieu, à Beloeil. Il s'agira en outre du premier d'une série de concerts préparatoires de la tournée européenne de l'été prochain. Sous la direction de Florian Bernard, les 50 choristes offriront des oeuvres de la Renaissance, de pièces sacrées et un répertoire de pièces profanes. L'entrée est libre.

■ Les « Amis du microsillon » invite le public à l'audition de **musique de Vivaldi** (Gloria en ré et cinq concertos), le 15 février, à 20 h. Réservations : 455-9940.

■ Le Centre culturel de Drummondville présente la pièce « **Albertine en cinq temps** » de Michel Tremblay, le 15 février, à 20 h. Renseignements complémentaires : 477-5412, ou 1-800-567-1444.

■ La Maison québécoise de théâtre pour l'enfance et la jeunesse présente la pièce « **Tempête dans un verre de lait** » (collectif d'auteurs), au Triton, 255 est, rue Ontario (288-7211), du 19 et 21 février, en matinées scolaires, les 15 et 22 février, à 15 h; les 16 et 23 février, à 13 h et 15 h.

■ Le Café tiers (centre de solidarité internationale) tient une **soirée maya avec un chansonnier latino-américain** (chants, poésie, danse), le 15 février, à 20 h, au 4933, rue de Grand Pré (station de métro Laurier, sortie boulevard Saint-Joseph). Prix d'entrée, 3 \$.

■ Le Café Timanes présente un spectacle des groupes **Les Tourniquettes et Les Bananelectrik**, le 15 février, à 22 h.

## DEMAIN

■ L'Association libérale de Gamelin organise un **brunch-bénéfice** de la Saint-Valentin avec M. Jean Chrétien comme invité d'honneur, le 16 février, au Buffet Antique, 6086 est, rue Sherbrooke. Réservations : 253-8827.

■ Le Club motoneige Moison de Laval invite le public à son local au 2630 est, boulevard Saint-Elzéar, quartier Duvernay, dans le cadre de la campagne pour les enfants handicapés. On pourra y **essayer des motoneiges**. Renseignements : 663-2840.

■ La Paroisse Saint-Jean-Berchmans organise un **repas de l'amitié** le 16 février.

■ « Amitiés Nouvelles », regroupement de personnes seules, organise une fête de la Saint-Valentin le 15 février au Centre récréatif, 75e Avenue, angle de Airlie, à LaSalle. Membres, 3 \$; autres, 5 \$. Renseignements : Louise, 366-8237; Marie, 366-5994; André, 363-5861.

■ Le Club de danse Ira Murray tient une soirée de la Saint-Valentin le 15 février, à 21 h, au 3981, boulevard Saint-Laurent, local G-1. Renseignements : résidence, 842-0169; salle, 842-0169. Prix : 2,50 \$.

## DIVERS

■ « Solidarité-Psy » organise diverses activités pour exprimer son individualité par le jeu et s'ajuster à un groupe, chaque lundi, à 20 h, pendant dix semaines. Prix : 6 \$. Il organise aussi du volley ball et du hockey cosom, ainsi que du badminton. C'est au 4305, rue Chambord. Renseignements : 871-1097, de 13 h à 15 h.

■ L'Institut de yoga intégral, 5425, avenue du Parc organise un **souper fraternel** le 15 février, à 17 h 30. Prière d'apporter un plat végétarien selon son inspiration. Il y aura courte méditation et présentation d'un vidéo. Renseignements : 271-1633.

■ Des **tournois de jacquet (backgammon)**, se tiennent tous les dimanches, à 15 h, au club Pips (club privé de jacquet), 3774, 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.

■ Des **activités de yoga** sont organisées le 15 février, à 10 h à 17 h, au sous-sol de l'église, 5940, rue Chabot. Il s'agit d'un repas de fêtes au lard. Prix : 5 \$.

■ Le Cercle Préfontaine organise une soirée de la Saint-Valentin le 15 février, à 20 h, au 3233, rue Hochelaga. Prix d'entrée : 5 \$. Renseignements : 254-7975 ou 525-0624.

■ Le Comité des loisirs du Mont D'Ailleboust, à Sainte-Beatrix, organise à l'occasion de la Saint-Valentin, un souper au restaurant La Pente Douce et une danse au bar La Coulée, le 15 février.

■ L'Église First Baptist, 6315, Côte-Saint-Luc (bus 66 à partir de la station de métro Guy; ou 103, à partir de la station Villa-Maria), offre un **souper aux fêtes**, le 15 février, de 17 h 30 à 19 h. Adultes, 5 \$; enfants, 3 \$.

■ Le Centre pour victimes d'agression sexuelle recrute des femmes bénévoles conscientisées et bilingues pour l'écoute téléphonique d'urgence. Il y aura une session de formation les 21, 22 et 23 février ainsi que le 1er mars. Renseignements : Gienda ou Déby, 934-4504.

■ La Bibliothèque intermunicipale Pierrefonds-Dollard-des-Ormeaux, 13 555, boulevard Pierrefonds, à Pierrefonds présente dans le cadre de son 3e anniversaire, une **exposition collective d'artistes locaux**, jusqu'au 28 février, du lundi au vendredi, de 10 h à 21 h; le samedi, de 9 h 30 à 16 h 30; le dimanche, de 13 h à 17 h. Renseignements : 620-4181.

■ Il y a une **exposition d'oeuvres d'étudiants et professeurs de Mission Renaissance** les 15 et 16 février, au 3623, rue Saint-Denis. Renseignements : 843-6830.

■ La Société pour la promotion de la danse traditionnelle québécoise organise une « **Veillée du Plateau** » avec l'animateur Michel Thibault, le 15 février, au 4805, rue Christophe-Colomb, à 20 h 30. Renseignements : 598-8295.

■ Le Musée des émaux d'art invite le public à voir les oeuvres de 15 **peintres émailleurs**, au 1417, rue du Fort, le dimanche et le mardi, de 12 h à 17 h. Entrée gratuite. Renseignements complémentaires : 935-3220.

■ L'Atelier du meuble Centre-Sud, 1710, rue Beaudry (526-4855) organise une **session de cours de travail sur bois**.

## DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

■ La Faculté de l'éducation permanente de l'Université de Montréal offre dans le cadre des « Belles soirées et matinées » des cours sur le thème : « **La sexualité des adolescents** », les 25 février, 4 et 11 mars, à 19 h 30, au Pavillon Principal de l'Université de Montréal, 2900, Chemin de la tour, entrée 2-1 (une hôteesse et attend les participants). On peut s'inscrire à l'avance ou à la porte du local (s'il reste des places libres). Renseignements complémentaires : 343-6090.

■ Le Service des sports et loisirs de la Ville de Montréal offre un **stage de danse moderne pour les professionnels**, les 22 et 23 février, de 9 h à 17 h, au centre Calixa-Lavallée. Renseignements : Linda Boileau ou Yvon Quintal, 872-4242.

■ La Maison Le Préluce de Laval offre une session d'information, de prévention et d'aide face à la **violence conjugale**, sur une période de dix semaines, à partir du 26 février. Inscriptions (6 \$) avant le 20 février. Renseignements : Claudette Robillard ou Michèle Robichaud, 682-3050, de 13 h à 20 h.

■ Les artisans désireux d'accroître leur compétence professionnelle dans l'une ou l'autre des disciplines des métiers d'art, le design appliqué ou la gestion des entreprises artisanales ont jusqu'au 28 février pour s'inscrire au **stage de perfectionnement en métiers d'art** offert par le ministère des Affaires culturelles. Des dépliants d'information sont disponibles à l'une ou l'autre des directions régionales du Ministère ou à la Direction des programmes, Ministère des Affaires culturelles, 225 est, rue Grand-Allée, 3e étage, Bloc B, Québec G1R 5G5; téléphone : 418-643-6286.

■ Le Centre communautaire Le Rendez-Vous offre aux personnes pré-retraitées et retraitées une session de **préparation à la retraite**, les lundis à 19 h, du 10 février au 14 avril; les mercredis, du 12 février au 16 avril, au 226, rue des Alpes, quartier Pont-Viau. Inscriptions : Jean-Pierre Fortin, 668-1803.

■ Le Service des sports et loisirs de la Ville de Montréal organise divers **stages socio-culturels** : danse, audio-visuel, métiers d'art, art dramatique, loisirs scientifiques, musique, arts plastiques. Une liste complète des activités est disponible au 7400, boulevard Saint-Michel. Renseignements : 872-5211.

## CENTRES CULTURELS

**Bibliothèque intermunicipale Pierrefonds-Dollard-des-Ormeaux**, 13 555, boulevard Pierrefonds : exposition collective d'artistes locaux jusqu'au 28 février, du lundi au vendredi, de 10 h à 21 h 30; les samedis, de 9 h 30 à 16 h 30; le dimanche, de 13 h à 17 h.

**Bibliothèque Municipale de Westmount**, 4574 ouest, rue Sherbrooke (933-9377) : dessins à la plume et aquarelles de P. H. Bélanger, du 17 février au 2 mars; 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.

**Centre culturel de Shawinigan** : exposition de Arlette Carreau Kingwell et Claire Jacob, peintres, jusqu'au 23 février. **Centre culturel de Verdun**, 5955, avenue Bannantyne : oeuvres de Francine Henry, du 6 au 23 février, les lundis, mardis, mercredis et jeudis, de 9 h à 17 h et de 19 h à 22 h; le vendredi, de 9 h à 17 h; le dimanche, de 13 h à 17 h.

**Maison de la culture Côte-des-Neiges**, 5290, chemin de la Côte-des-Neiges (739-7195) : rétrospective des oeuvres du Frère Jérôme, du 8 février au 2 mars, les mardis, mercredis et jeudis, de 13 h à 21 h; le vendredi, de 13 h à 18 h; le samedi, de 10 h à 16 h 30; le dimanche, de 13 h à 17 h.

**Maison de la culture Maisonneuve**, 4120 est, rue Ontario (872-2200) : exposition de photographies de Victor Flo-

res Olea, du 21 février au 9 mars; les mardis, mercredis et jeudis, de 13 h à 21 h; le vendredi, de 13 h à 18 h; le samedi, de 10 h à 16 h 30; le dimanche, de 13 h à 17 h.

**Maison de la culture Marie Uguay**, 6052, boulevard Monk (872-2044) : peintures de Yvon Coderre, du 12 février au 9 mars, les mardis, mercredis et jeudis, de 13 h à 21 h; le vendredi, de 13 h à 18 h; le samedi, de 10 h à 16 h 30; le dimanche, de 13 h à 17 h.

**Maison de la culture de Notre-Dame-de-Grâce**, 3755, rue Botrel (489-0842) : exposition des caricaturistes Aislin, Bernèche, Berthio, Chapleau, Girerd, Harpes, Lapalme et Rosen; des dessinateurs Gary, Gite et Lapierre; du céramiste Labrie, sur le thème « D'humour et d'eau fraîche », du 5 au 23 février, les mardis, mercredis et jeudis, de 13 h à 21 h; le vendredi, de 13 h à 18 h; le samedi, de 10 h à 16 h 30; le dimanche, de 13 h à 17 h.

**Maison de la culture du Plateau Mont-Royal**, 465 est, avenue Mont-Royal : exposition commémorant l'oeuvre de Marconi et montrant l'évolution des communications par radio, du 5 février au 2 mars, les mardis, mercredis et jeudis, de 13 h à 21 h; le vendredi, de 13 h à 18 h; le samedi, de 10 h à 16 h 30; le dimanche, de 13 h à 17 h.

## EN PERMANENCE

**Aquarium de Montréal**, La Ronde, île Sainte-Hélène (872-4655); pavillon Alcan, tous les jours, de 10 h à 17 h; prix d'entrée : personnes de 65 ans et plus ainsi que les jeunes de 5 à 17 ans, 1,25 \$; enfants de 4 ans ou moins, gratuit; autres, 2,50 \$.

**Bourse de Montréal**, 800 place Victoria (871-2453). Le public peut observer les activités du parquet depuis la galerie des visiteurs, de 10 h à 16 h, du lundi au vendredi. Il y a également des visites guidées pour des groupes de 20 à 60 personnes, sur rendez-vous, au coût de 1,50 \$ : 871-2430.

**Centre de conservation de la nature du Mont Saint-Hilaire**, à l'entrée des sentiers du mont Saint-Hilaire (467-1755) : exposition permanente portant sur l'évolution géologique du mont Saint-Hilaire, sur sa faune et sa flore; ouvert tous les jours, sauf le lundi, de 10 h à 16 h 30.

**Centre d'histoire de Montréal**, au 335, place d'Youville (845-4236); l'histoire de Montréal présentée au moyen d'un spectacle « Son, lumière, images »; ouvert du mardi au dimanche, entre 10 h et 16 h 30 (dernière visite à 15 h 30, fermeture à 16 h 30. Frais d'entrée.

**Château Ramezay**, musée ethnographique, 280 est, rue Notre-Dame (861-3708); ouvert tous les jours, excepté le lundi, de 10 h à 16 h 30. Collection permanente : objets évoquant la vie militaire, économique et sociale du XVIIIe siècle et de la première moitié du XIXe siècle. Entrée : handicapés, aucun frais; enfants et étudiants, 50 cents; gens de l'âge d'or, 1 \$; autres, 2 \$.

**Basilique Notre-Dame** place d'Armes (949-1070), tous les jours, de 6 h à 18 h. Entrée libre.

**Fort Chambly**, 2, rue Richelieu, à Chambly (658-1585) : exposition permanente dont le thème principal est l'histoire du fort, sous le régime français; du mercredi au dimanche, de 10 h à 17 h. Parallèlement, un programme d'activités (sur réservation) destiné aux groupes scolaires ou autres vient enrichir la visite. Entrée gratuite.

**Gesù**, 1200, rue Bleury (métro : Place-des-Arts) : l'une des belles vieilles églises de Montréal (ouverte de 6 h à 18 h, sauf le dimanche après-midi); centre de réflexion chrétienne; dans le hall de la salle du Gesù, la « Porte Ouverte » accueille ses visiteurs de 10 h à 16 h 30, du lundi au vendredi. Organisée par l'équipe jésuite du Gesù, la « Porte Ouverte » comporte une salle de lecture, un service de librairie religieuse et des prêtres disponibles pour accueillir les personnes qui aimeraient causer, discuter d'un problème, se confesser. (871-2305 ou 871-1839).

**Jardin botanique**, 4101 est, rue Sherbrooke (872-1400); serres ouvertes tous les jours de 9 h à 16 h. Frais d'entrée dans les serres (personnes de 65 ans et plus ainsi que les jeunes de 5 à 17 ans, 1,50 \$; enfants de 4 ans ou moins, gratuit; autres, 3 \$); entrée gratuite dans les jardins extérieurs.

**Jardin zoologique** — quartiers d'hiver — parc Angrignon, 3400, boulevard des Trinitaires (872-2815); tous les jours, de 10 h à 17 h, du 10 au 28 février; spectacles d'otaries plusieurs fois par jour; droits d'entrée : jeunes de 5 à 17 ans et personnes de 65 ans et plus, 1 \$; enfants de quatre ans ou moins, gratuit; autres, 2 \$. L'accès aux installations extérieures est gratuit.

**Maison André-Lamarre**, 255 est, rue Saint-Charles, à Longueuil (679-8986). Centre de recherche et d'interprétation de l'histoire de Longueuil, les dimanches et mercredis, de 14 h à 17 h. On y présente une exposition thématique sur les familles pionnières de Longueuil.

**Maison de la poste**, au 640 ouest, rue Sainte-Catherine (283-4185) : visites guidées sur la Poste et ses origines, le traitement mécanisé du courrier, les timbres canadiens, le courrier électronique; exposition variées; films. Sur rendez-vous, à 10 h et à 14 h, du lundi au vendredi.

**Musée de l'île Sainte-Hélène** (861-6701) : exposition d'objets de valeur historique repêchés du lit de la rivière Richelieu. Ouvert de 10 h à 17 h, tous les jours, sauf les lundis, de septembre à Avril. Entrée gratuite.

**Musée historique canadien** (Musée de cire), 3715, chemin Queen Mary (738-5959), tous les jours, de 9 h à 17 h 30. Frais d'entrée.

**Musée régional de Vaudreuil-Soulanges**, 431, boulevard Roche, à Vaudreuil (514-455-2092), ouvert du mardi au dimanche, de 11 h à 17 h; métiers et professions d'autrefois; « Résonances d'une collection » et « Éclairer ma lanterne »; du 19 janvier au 9 mars, « Un siècle de têtes emmitouffées ».

**Musée universel de la chasse et de la nature**, au sommet du parc Mont-Royal (843-8942), ouvert tous les jours, sauf le lundi, de 10 h à 17 h; jusqu'au 15 avril; « Les armes de chasse au Canada, au 19e siècle »; exposition permanente sur les animaux sauvages au Canada (35 mammifères et 60 oiseaux naturalisés); exposition « L'art qui retrouve son naturel » de l'artiste A. Clavel-Fournier, à la galerie Le Bestiaire, jusqu'au 23 février.

**Parc historique national « Le commerce de la fourrure »** à Lachine, centre d'interprétation faisant revivre les grands événements de la traite des fourrures au 19e siècle, situé dans l'ancien entrepôt de la compagnie de la Baie d'Hudson, 1255, boulevard Saint-Joseph, à Lachine (métro Lionel-Groulx/autobus 191), est ouvert tous les jours, de 10 h à 12 h et de 13 h à 17 h, jusqu'au 31 mars. Entrée gratuite. Renseignements complémentaires : 283-6054.

**Planétarium Dow**, 1000 ouest, rue Saint-Jacques (872-4530); « Le retour de la comète de Halley », jusqu'au 23 mars; spectacles commentés en français les mardis et mercredis, à 13 h 30; les jeudis et vendredis, à 13 h 30 et 20 h 30; le samedi, à 14 h 15, 16 h 30, 20 h 30; le dimanche, à 13 h, 15 h 30, 18 h 30 et 20 h 30. Prix d'entrée : personnes de 65 ans et plus ainsi que les jeunes de 5 à 17 ans, 1,50 \$; enfants de 4 ans ou moins, gratuit; autres, 3 \$.

# VOS ENFANTS COMPTENT BEAUCOUP POUR RAYMOND, PROF DE MUSIQUE AU SECONDAIRE



Raymond Grignet est chef d'orchestre. Et pas n'importe lequel! Il est chef de l'orchestre symphonique de l'école Joseph-François Perrault, à Montréal.

Sous sa direction, nos jeunes de 13 à 17 ans donnent une quarantaine de concerts par année. Ils ont l'occasion de jouer dans toutes les grandes salles de Montréal. Parmi les anciens et les anciennes de l'école, une trentaine étudient au Conservatoire de musique. Certains jouent maintenant avec l'Orchestre Symphonique de Montréal. Raymond Grignet fait beaucoup plus qu'enseigner la musique à ses jeunes. Il la leur fait aimer. Et c'est chez nous que cela se passe. Dans nos écoles. Avec nos professeurs. Pour nos jeunes.

Pour tous les Raymond Grignet de nos écoles, cela fait partie du quotidien ordinaire. Pour eux, l'école est bien plus qu'un lieu de travail. C'est une façon de vivre. C'est pour cela que nos enfants comptent sur eux. Et qu'ils comptent tellement pour eux.

*Vos enfants comptent pour nous*

APEP  CEQ 

SPECTACLES

LES BALLETS JAZZ À LA PDA

Julio Bocca sauve le spectacle

La vocation des Ballets Jazz de Montréal, fondés en 1972 par Eddy Toussaint, Eva von Gencsy et Geneviève Salbaing (actuelle directrice artistique), est de fournir aux consommateurs de danse un divertissement énergique, athlétique, sans prétention sur des rythmes actuels. Sept pièces d'autant de chorégraphes composent le programme du spectacle présenté à la salle Maisonneuve de la Place des Arts encore ce soir et demain.

**Aline GÉLINAS**  
collaboration spéciale

Les Ballets Jazz ont récemment presque entièrement renouvelé leurs effectifs de danseurs. Ils sont jeunes (zet beaux), encore inexpérimentés. Le groupe n'a pas encore toute la cohésion souhaitée, et l'*Ouverture* d'Herb Wilson en a particulièrement souffert. La *Freak* assez de Benoît Lahambre, aux relents de bad trip d'acide est toujours d'aussi mauvais goût. Les clowns maniérés de l'*Ebony Concerto* de John Crank ont rebuté davantage qu'amusé ou séduit. L'interprétation a semblé lourde, encore empiètrée dans les complexités chorégraphiques et les difficultés liées à la rythmique de Stravinsk, dont la musique, même influencée par le jazz, demeure plus complexe que les oeuvres musicales de consommation courante.

Après le premier acte, mardi soir, le spectacle a commencé à lever un peu Howard Richard est fin chorégraphe. Il joue constamment sur les ruptures entre les gestes quotidiens et la danse qui les amplifie. Cependant sa *Femme aux tons hauts* joue sur des images difficilement suppor-



Manuel Molina et Chantal Des Ruisseaux

tables. Ladite femme est lascive et porte son désir sur un voyeur immobile, assis dos au public. Il en fait le moins possible pour l'apaiser et jouit avec superbe de la dépendance de sa vis-à-vis.

Lynne Taylo-Corbette ne renouvelle certes pas — non plus — notre vision des rapports hommes-femmes, mais *Appearances* démontre son sens inné de l'équilibre spatial et temporel. Brian Macdonald, avec *Big Band*, a encore une fois réalisé une pièce légère, pour ne pas dire insignifiante, et enlevée. Les danseurs arborent le sourire de rigueur, la chorégraphie ne pêche pas par excès d'invention. Il nous fait la plaisante surprise de venir danser quelques pas d'un jitterbug endiable en guise de salut.

Le spectacle serait ternes — vraiment pas de quoi téléphoner à sa mère — si ce n'était pas de la présence de Julio Bocca et de Raquel Osetti, ces Argentins médaillés au concours internatio-

nal de Moscou en 1985. Bocca est un superbe danseur. À 19 ans, évidemment au sommet de sa forme physique. Très beau, ce qui ne gâte rien. À *Buenos Aires* a été conçu pour le faire briller en compétition: sauts, pirouettes, etc., plaqués sur un tango de Piazzola. Il est félin. C'est moelleux entre l'air et lui. Il joue tout avec nonchalance, mais sans désinvolture. Tout semble facile. La variation chorégraphiée pour lui par Macdonald dans *Big Band* le transforme en jeune coq désireux d'épater les belles. Il réussit (scène et salle). Mais le mettre ainsi en scène dénote, me semble-t-il, un certain manque de respect envers sa nature d'artiste. Il est plus, je crois, qu'un singe savant qui sait faire des tours.

LE THÉÂTRE DE L'AVANT-PAYS

La parfaite maîtrise de l'art

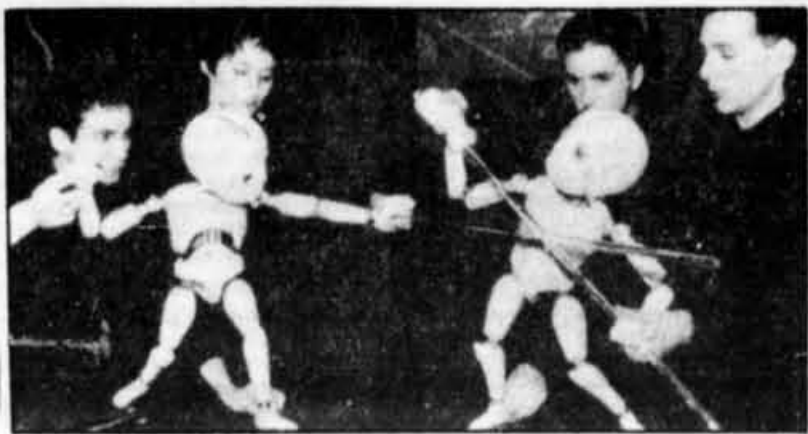
Impertinence, spectacle de marionnettes, création du Théâtre de l'Avant-Pays. Mise en scène Michel Fréchette. Scénario Denise Chartrand. Composition musicale Pierre Moreau. Marionnettes et scénographie Marc-André Coulombe. Conception des éclairages Jean Gervais. Conseiller en mouvement Jean-Pierre Perreault. Collaboration à la création et au scénario Denise Chartrand, Marc-André Coulombe, Michel Fréchette, Françoise Pinard et Michel P. Ranger.

**RAYMOND BERNATCHEZ**

La compagnie de marionnettistes le Théâtre de l'Avant-Pays fête cette année son dixième anniversaire en offrant au public adulte, jusqu'au 23 février, au Studio-Théâtre Alfred Laliberté, de l'UQAM, un spectacle de recherche et création d'avant-garde. Avec *Impertinence*, l'Avant-Pays atteint la perfection de l'art. La marionnette neutre, faite de matière plastique et d'articulations apparentes, permet de dévoiler aux spectateurs, sans trucages, la beauté et la précision du mouvement chorégraphique judicieusement soutenu par la composition musicale de Moreau et les éclairages de Gervais. Récit gestuel de la naissance et de la mort des marionnettes neutres, identiquement blanches, clones humanoïdes, dans un monde cosmique indéterminé.

Récit gestuel. Seule concession à la parole, quelques phrases prononcées à deux ou trois reprises dans le cours de la représentation et le recours, parfois, à un langage «sidéral». Pourtant rien ne nous échappe.

Manipulateurs et manipulés évoluent au vu et au su de tout le monde, sans ficelle, sans artifice, sous une structure métallique à aires ouvertes sur trois faces. Au fond, un écran formé de 18 carreaux diaphanes. Un écran vivant servant de support



à la projection de diapositives, aussi bien qu'à la création d'ombres chinoises, aussi bien que d'ouverture puisqu'il bouge, par le centre, comme ces fines parois délimitant les espaces dans la maison traditionnelle au Japon.

Manipulateurs, vêtus de noir, s'y mettent parfois à deux pour articuler, avec un impeccable synchronisme, un de ces petits Êtres blancs. Manipulateurs créateurs puisqu'au tout début de la représentation, ils donnent la vie et enseignent le mouvement à un nouveau venu dans ce monde étrange.

Tissu blanc: naissance. Tissu rouge: pouvoir, lutte pour le pouvoir. Ayant appris à se mouvoir et ayant reçu des manipulateurs une pièce de tissu rouge, l'Être nouveau découvrira bientôt qu'il pourra manipuler à son tour les autres petits Êtres s'il est vêtu de pourpre. Pouvoir, exer-

cice du pouvoir, ordres, maintenir l'ordre, soldats.

Bâtons de lumière sur l'écran à facettes multiples. Bâtons de plastique translucide dans les mains des manipulateurs, modifié de ces objets entre les mains des petits Êtres, armes. Pour contenir le rebelle, ou détruire l'artiste utilisant le bâton de lumière pour diriger un orchestre et exécuter des mouvements de ballet au lieu de s'en servir pour combattre.

Tout cela mimé, même si l'expression est impropre, et d'une clarté limpide. L'histoire de la naissance, de l'intégration sociale, de la prise de pouvoir, des conflits, de la mort (tissu noir), la mort dont il faut se tenir loin, que l'on doit oublier au plus tôt car elle s'attrape. Histoire de possession, du pouvoir acquis par l'amoncellement des biens. Et la mort encore, massive cellophane, l'extinction de l'espèce. Puis je recommencement.

EDITH BUTLER

Elle vous chante  
«un million de fois je t'aime».  
Retrouvez-la triomphante  
à l'Olympia de Paris.

Aux Beaux Dimanches  
À 19h30



LES GRANDS ESPRITS

Aliénor D'Aquitaine,  
Frontenac, Bismarck et Alain,  
réunis sur un même plateau.  
Votre hôte: Edgar Fruitier.  
Réalisation: Jean Boisvert.

Aux Beaux Dimanches  
À 20h50



À la télévision de  
Radio-Canada

Apprenez le  
**SHIATSU**

(acupression — acupuncture sans aiguilles)  
Soulagement de la tension et de la douleur, énergie, vitalité sexuelle.

ATELIER DE BASE  
Les 1 et 2 mars 1986  
de 13 h à 18 h 30

Programme d'accréditation  
de 86 heures, fin de semaine,  
débutant le 1 mars

Directeur: Edward Fanaberia  
instructeur certifié de niveau international

Prédémonstration gratuite  
le mardi 25 février à 19 h 15

Premier centre d'accréditation du Québec depuis 1976

Pour renseignements et dépôts:  
483-1319

**CENTRE DES ARTS DE LA SANTÉ**

2105, av. Grey (coin Sherbrooke) Montréal H4A 2N2  
(4 rues à l'est de Décarie, à deux pas du métro Vendôme)

**COURS DE CHANT**

René Berge, ténor canadien, boursier à Rome en 1955, carrière européenne, professeur en province depuis 5 ans et nouvellement installé à Montréal. Pédagogue expérimenté, expert en technique vocale. Aussi cours de théorie musicale et de solfège. Répertoire: opéra, concert et léger. 389-7772

FESTIVAL DU MONOLOGUE

**AUDITIONS**

Monologue

- ... de théâtre
- ... expérimental
- ... poétique
- ... de cabaret
- ... «stand up comic»
- ... dramatique
- ... improvisé

Renseignements:  
**521-7409**

**ECKANKAR**

La science du Voyage de l'Âme  
présente  
DES SÉANCES D'INTRODUCTION  
ET DES CAUSERIES  
SUR

- ★ Le but de la vie
- ★ L'imagination, le rêve et la créativité
- ★ Les lois universelles
- ★ L'expérience du SON et de la LUMIÈRE
- ★ La réalisation de SOI et de DIEU
- ★ ECK, SOURCE DE VIE

Centre ECKANKAR de Montréal  
1319, Ste-Catherine est  
MONTRÉAL, QC H2L 2H4  
(MÉTRO BEAUDRY)

INTRODUCTIONS  
dimanche 14h/lundi 20h  
CAUSERIES  
dimanche 11h30/mardi et mercredi 20h  
TÉL. 521-6518/521-0319

Centre ECKANKAR de Laval  
215, boul. des Laurentides  
LAVAL (PONT-VIAU), QC H7G 2T7

INTRODUCTIONS lundi 20 h  
CAUSERIES samedi 20h  
TÉL. 669-0358 - ENTRÉE LIBRE

**INVITATION**

**MISSION RENAISSANCE**  
école de dessin et peinture

4<sup>ème</sup> anniversaire

EXPO - VENTE de  
dessins et peintures

● Samedi 15 février 1986  
de 19 heures à 23 heures

● Dimanche 16 février 1986  
de 13 heures à 18 heures



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

Permis culturel no 749502

Le Centre québécois de programmation neuro linguistique

vous propose  
**FORMATION DE BASE EN PNL**

le 28 février — les 1<sup>er</sup>, 2, 21, 22 et 23 mars

D'une durée de six jours, ce séminaire est une formation de base aux habiletés et aux techniques du modèle de la PNL.

(Établir un rapport, identifier les systèmes de représentation, développer votre acuité sensorielle, développer votre flexibilité, utiliser certains procédés de la PNL: ancrage, recadrage, dissociation).

Coût: 400\$ (acompte de 100\$)

Pour renseignements et inscription, communiquer avec Joanne Riou, directrice du Centre  
(514) 584-3762

**L'ÉCOLE DE MIME**

Direction artistique: Asselin-Boulanger

Session 4, du 03-03-86  
au 19-04-86

Renseignements et inscriptions  
L'École de mime de Montréal  
117, St-Dominique  
Montréal, Qc H2K 2R8, Canada

Téléphone: (514) 841-1009



SPECTACLES

DAVID-ALEXANDRE WINTER

# Un chanteur français « made in USA »

Au lendemain d'une belle carrière qui en fait l'un des plus gros vendeurs de disques en France (2 650 000 exemplaires de la chanson *Oh Lady Mary*), il y a une quinzaine d'an-

nées, David-Alexandre Winter, devenu Américain, retourne à la chanson française, par le hasard d'un contrat de disque avec une entreprise québécoise. Il y a huit ans que Winter n'avait pas enregistré sur le vinyle.

**DENIS LAVOIE**

« Je ne cherche pas à faire carrière en France. Je ne veux que

m'installer ici à Montréal et faire tout doucement carrière», précise Winter, rencontré lors de l'un de ses séjours à Montréal. Installé près de Boston il travaille aujourd'hui en anglais. Et s'il chante encore en français sur disque, c'est pour le Québec, où il a trouvé un producteur intéressé par ses chansons, d'abord écrites en anglais.

« J'ai recommencé à faire de la

scène il y a un peu plus de deux ans, quand j'ai entendu mes chansons interprétées par d'autres», raconte Winter. Disparu de la scène française il y a plus de dix ans, à la suite d'un accident, il redevint chanteur pour présenter un spectacle de music-hall dans les grands cabarets d'Atlantic City, se produisant en spectacle d'ouverture de grandes vedettes américaines.

Assisté de sa femme qui est chorégraphe et a longtemps travaillé sur le Broadway, David-Alexandre Winter s'est mieux fait connaître du showbiz américain en présentant une mini-revue de chansons country, dis-

co et françaises. « J'ai toujours été un homme de scène, on doit bien ça au public qui achète nos disques. Mais quand j'ai commencé à faire de la scène, dans les années 60 en Angleterre, ça n'était pas trop facile. C'était la vieille école des cabarets et des bars ».

« Je suis un peu plus sage qu'à cette époque. Et avant de prévoir un spectacle à Montréal, je voudrais m'assurer que j'aurai une salle bien remplie », affirme Winter, avant de parler d'un tel projet pour mars prochain.

Avouant que sa carrière était déjà en baisse lorsqu'il a aban-

donné il y a dix ans, Winter espère aujourd'hui se faire une place sur le marché du disque québécois, où les chanteurs sont moins nombreux que les chanteuses. Ses chansons, destinées à un public adulte, forment, dit-il, un mélange de ses influences européennes et d'un rythme très américain.

Auteur avant tout, Winter a toujours quelques chansons qu'il ne sent pas pour lui. Aussi les destine-t-il à d'autres. Ainsi a-t-il déjà écrit pour Nicole Martin (textes de Pierre Létourneau) et songe-t-il à offrir ses services à quelques autres interprètes québécois.



Photo Michel Gravel, LA PRESSE  
David-Alexandre Winter

RESTAURANTS

**RAMADA**  
Parc Olympique  
5500, rue Sherbrooke est  
Rés.: 256-9011

**DÎNER DANSANT**  
BUFFET GASTRONOMIQUE  
tous les vendredis et samedis soirs avec fruits de mer et côte de boeuf **19.95\$**

Commencez la semaine en beauté...  
**BRUNCH DU DIMANCHE**  
de 11 h 30 à 15 h  
RÔTI DE BOEUF À VOLONTÉ  
Buffet chaud et froid  
Adulte **11.95\$** Enfants 6-12 ans **5.95\$**  
GRATUIT pour enfants de moins de 6 ans.

Christiane Côté  
pianiste et chanteuse, vous attend tous les dimanches midi et tous les soirs de la semaine, sauf le lundi, le mardi et le dimanche soir.  
Un cadeau surprise vous sera remis sur présentation de cette annonce.

Nouveau  
**Granada**  
Là où une visite s'impose.  
No 1 pour son rôti de boeuf le meilleur pour ses fruits de mer

**SUPER SPÉCIAL**  
NOTRE FAMEUX  
RÔTI DE BOEUF PRIMEUR ou  
CREVETTES GÉANTES GRILLÉES  
INCLUANT  
SOUPE OU SALADE  
CHOIX DE DESSERT  
**\$9.95**  
Le tout

ESSAYEZ NOTRE VIN  
MAISON IMPORTÉ  
BLANC OU ROUGE **\$9.95** btl.

Réservations:  
**384-1522**  
9920, boul. Saint-Laurent  
(angle rue Souv.)

LE RESTAURANT DE FRUITS DE MER LE PLUS ORIGINAL

**LA POISSONNERIE**

TOUS LES JOURS  
OU LE GOUT ET LES  
PRIX VOUS PLAIRONT...  
DÎNER  
1 1/4 lb de  
HOMARD **\$7.99**  
FRAIS

SAMEDI: 1/2 lb de crevettes décortiquées  
DIMANCHE: Pâtissons Digby ou sherry  
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 **\$7.99**

« SOUPE-TÔT »  
De 17h à 18h30  
SURF & TURF  
(5 onces filet mignon et 3 scampi) ou  
DÎNER DE SCAMPI! **\$7.99**

A VOUS AU PRIX D'AUTREFOIS  
**1498, STANLEY** coin de Maisonneuve **842-1964**

Restaurant  
**Claude St-Jean**  
LA PLACE DU STEAK

DERNIERE CHANCE  
POUR  
LE FESTIVAL DU STEAK

DEBUTANT LUNDI  
17 FÉVRIER  
FESTIVAL  
des  
COQUILLES

DIMANCHE, SUPER BRUNCH  
DE LA SAINT-VALENTIN AVEC  
CHAMPAGNE, CÔTE DE  
BOEUF, FRUITS DE MER, ETC.

Toujours le même propriétaire depuis 1962!  
162, boul. Taschereau, Greenfield Park  
Rés.: 672-3330

RESTAURANT **La Bourguignonne**

SPECIALITE  
DE FONDUS  
Fondue chinoise à volonté **5.95\$**  
Valable du 18.02 au 31.03

3890, rue SAINT-DENS  
845-7465  
du mardi au samedi de 7 h

**LA CITADELLE**

GRAND BUFFET GASTRONOMIQUE  
Table à salades, fruits de mer et rôti de boeuf  
du mercredi au samedi soir.  
Aussi buffet tous les midis.

BRUNCH DU DIMANCHE  
Servi de 11h30 à 15h  
16.50  
N'oubliez pas de réserver votre place à l'avance!

1/2 PRIX pour les enfants de 8 à 12 ans, gratuit pour les enfants de moins de 7 ans.

410, RUE SHERBROOKE OUEST  
STATIONNEMENT DISPONIBLE - Réservations: 844-8851

Restaurant  
**La Baleinière**

SUPER SPÉCIAL POUR 2 PERSONNES  
Entrées: Coquille Saint-Jacques, escargots à la bourguignonne, soupe à l'oignon gratinée, cocktail de crevettes de Motone ou salade César.

ASSIETTE DU PÊCHEUR  
1 homard frais, pattes de crabe d'Alaska, crevettes, moules, langoustines, pétoncles et filet de sole.

CHATEAUBRIAND BOUQUETIÈRE  
Une bouteille de vin rouge ou blanc importé de France  
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE OFFERT PAR LA MAISON SUR RÉSERVATION **\$49.95**

Mangez au sein de la musique de CARLOS et CARMITA  
Mars, au dim. - Sam. dîner dansant à notre salle Le Nargon

Réservations: 324-2900  
Stationnement gratuit - Ouvert de 11 h à 24 h

5860, boul. LÉGER  
MONTRÉAL-NORD

**Grande Ouverture** **MIKADO**

Fine cuisine japonaise  
Sushi bar  
Salons privés tatami  
1731, rue St-Denis  
Réservations: 844-5705

(Maison de la fine cuisine)  
**Sasagnata** 4175, rue Jean-Talon ouest

**SPÉCIALITÉS**  
Fine cuisine italienne — Pâtes maison — Fruits de mer — Bifteck gourmet et brochettes

7 JOURS PAR SEMAINE:  
Repas pour gens d'affaires à compter de **\$4.95**  
Repas pour dîner-tôt à compter de **\$4.95**  
Table d'hôte du soir (jusqu'à la fermeture) à compter de **\$5.95**

Menu à la carte offert en tout temps  
Venez essayer nos nouveaux plats:  
Steak au poivre flambé **\$12.95** Surf-N-Turf **\$13.95**

Principales cartes de crédit acceptées — Stationnement gratuit  
Ouvert 7 jours par semaine, de 11h à 24h — LICENCE COMPLETE  
Pour réservations, composez 731-7777

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

**Spécial 6<sup>e</sup> anniversaire**  
Pour cette occasion, nous vous offrons un menu à un prix super exceptionnel pour 2 personnes, 7 jours sur 7:

- une bouteille de vin importé de France
- choix d'entrées: cocktail de crevettes, saumon fumé, moules, marinère ou escargots
- plat de résistance — au choix: homard farci, crevettes grillées, cuisses de grenouilles, sole de Douvres ou steak au poivre, chaque plat servi avec riz pilaf, salade maison et café.

pour 2 personnes **39.95\$**

Salle de réception à votre disposition.

Nouveau à l'auberge!  
**SUPER DÉGUSTATION DE VENAISON ET DE GIBIER TOUTS LES SOIRS**  
Cette semaine, l'assiette composée suivante:  
• Brochette de sanglier au romarin • Civet de lièvre  
• Poupiette de bison ou pommes

**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 Saint-Jacques  
Super scampi et médaillon de filet  
Super scampi et cuisiné de grenouilles  
Au choix **13.95\$** par personne seulement

**Le Reine Elizabeth**

TOUS LES DIMANCHES  
le **BRUNCH** du **BEAVER CLUB**  
LE BRUNCH DES BRUNCHES  
Une avalanche de spécialités signées Edward Mérand  
Maître cuisinier de France **\$18.75**

Moitié prix pour enfants de moins de 10 ans  
2 services 11h et 13h30  
Réservations: 861-3511, poste 2227, 2228, 2230  
Le Reine Elizabeth  
Hôtels CN

Soirées musicales vendredi, samedi et dimanche

**SPECIAL DIMANCHE**  
Truite sautée à la meunière **9.45\$**  
Filet mignon, sauce marchand de vin **9.95\$**  
Côte de boeuf rôtie au jus **10.45\$**  
Repas complet **9.95\$**

Brunch musical du dimanche

Namedi - Menu Table d'hôte

**Vita** Restaurant  
10,714, boul. Pie-IX, Montréal-Nord  
Tél.: 321-2340

**Buffet**  
Vendredi, samedi et dimanche soir  
dès 17 heures...  
Rôti de boeuf à volonté  
Grand choix de salades, 2 plats chauds, variété de desserts, thé ou café  
**\$12.95**

Nous fêtons votre anniversaire **677.6378**  
295 ouest, rue Saint-Charles, Longueuil  
3 minutes à l'est du pont Jacques-Cartier

**Brunch**  
Dimanche de 10 à 15 heures  
Oeufs et crêpes préparés à votre goût  
Frais du jour: Croissants, viandes frites, salade de thon ou saumon rose, salades assorties, bouillie bourguignonne, saucisses, jambon à l'éralie et ananas, bacon, fèves au lard, oeufs brouillés, pâtisseries maison, salade de fruits frais, jus d'orange, thé ou café.  
Enfant moins de 10 ans 50%  
**\$ 8.95**

Stationnement gratuit  
Principales cartes de crédit acceptées

Restaurant **LA MANCHA**

**Célébrez le Saint-Valentin à La Mancha**  
Venez chanter et vous amuser en compagnie de notre guitariste et chanteur.  
Menu spécial pour l'occasion.

**SUPER BUFFET ESPAGNOL À VOLONTÉ**  
le dimanche de midi à 22 h  
Hors-d'oeuvre, potages, salades, plats chauds, poisson, paella, rôti de boeuf, omelette espagnole et succulents desserts.  
**10.75\$** par personne **5.95\$** enfants moins de 10 ans

Venez déguster nos spéciaux de paella tous les jours.  
5179, ch. de la Côte-des-Neiges (à deux pas de l'Oratoire St-Joseph)  
Rés.: **739-9220**

pour la **SAINTE-VALENTIN**  
choisissez un amour de restaurant  
Spéciaux les 14, 15 et 16 février

Choix d'une entrée  
Asperges au gratin  
Potage Parmentier  
Cocktail de crevettes

Plats principaux:  
Côte de boeuf au jus  
Carre d'agneau  
Châteaubriand Saouaroff  
Filet mignon et scampi

Dessert  
Jardinière  
Parfait à la menthe  
Poire « Belle Hélène »

**1 APÉRITIF GRATUIT**  
Pour 2 personnes **25.95\$**

**Le Steak qui-rit**  
1430, rue Stanley  
Réservations: **845-6187**

Une tradition montréalaise depuis 1938  
**Moishes**  
Le meilleur bifteck au monde

- Bifteck de Côte Junior 14 onces **\$14.25**
- Saumon frais du four **\$14.00**
- Sole de Douvres au four ou grillée **\$16.25**
- Poulet grillé sur charbon de bois (recette spéciale de la maison) **\$10.50**
- Filet de veau grillé sur charbon de bois (saucisse aux champignons légèrement arrosée de vin) **\$15.50**

Pommes de terre Mont-Carlo ou frites, marines, salade de chou, petit pain maison.  
Repas complet du midi de **\$9.75 à \$12.25**

Stationnement gratuit 396 St-Laurent  
845-1696 845-3509

**285-7111**  
LES ANNONCES CLASSÉES  
POUR VENDRE VITE, VITE, VITE  
IL NOUS FAUT LA PRESSE

RESTAURANTS

# Des vins du Rhône... et le CO<sup>2</sup>

DU VIN



Jacques Benoit

■ Presque partout dans le monde, 1983 fut une très bonne année.

La région des Côtes du Rhône ne fait pas exception, sauf qu'il y a une nette différence de qualité entre les vins de la partie nord (Côte-Rôtie, Hermitage, Cornas, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, etc.) et ceux du secteur sud (Château-neuf-du-Pape, Gigondas, etc.).

Au nord, les vins sont très concentrés, équilibrés et de qualité exceptionnelle. Ceux du sud sont moins réussis, juteux, manquant jusqu'à un certain point de couleur et de saveurs.

Qu'en est-il vraiment?... Afin d'en avoir une meilleure idée, j'ai goûté récemment les six vins de 1983 qui furent les premiers disponibles, des meilleurs appellations de la région.

Comme cela arrive parfois, c'est l'un des moins chers qui est le meilleur et qui offre, à mon sens, le rapport qualité-prix le plus avantageux.

■ **Crozes-Hermitage 83 Chapoutier**, \$10,85. Vendu dans toutes les succursales, il s'agit d'un vin de couleur pas très foncée, dont les odeurs, simples

et un peu bonbon, n'ont pas beaucoup d'intensité tout en étant relativement plaisantes. En bouche, toutefois, c'est un vin beaucoup trop acide, qui fait grimacer et donc aux saveurs déséquilibrées.

■ **Château-neuf-du-Pape 83 Bichot**, \$13, déjà remplacé dans des succursales par le 1984. De couleur violacée, moyennement foncée, il a lui aussi un bouquet assez agréable, un peu sucré, mais sans beaucoup d'ampleur. Velouté en bouche, laissant une impression de chaleur sur la langue à cause de son alcool, c'est un vin à peu près honnête, quoique sans grand caractère.

■ **Saint-Joseph 83 Grand Pompée Jaboulet**, \$13,20, en vente dans les Maisons des vins et des succursales régionales (MV et SR), un vin dont il a déjà été brièvement question dans cette page. Des six vins, c'est de loin le meilleur. Robe très foncée, brillante, avec un bouquet encore réservé mais très prometteur. Relativement corsé, riche, avec des tannins très aimables... à acheter très vite puisqu'il n'en reste à peu près plus.

■ **Château-neuf 83 Domaine de Husson**, \$13,95, MV et SR. Plutôt foncé, c'est à mon avis le Château-neuf-du-Pape 83 le plus intéressant dans le moment. Sans être très intense, le bouquet est nuancé et d'une bonne richesse, alors qu'il s'agit en bouche d'un vin corsé, tannique, plutôt austère.

■ **Château-neuf 83 Louis Roche**, \$14,95, MV et SR. La robe est peu profonde, les odeurs pas

déplaisantes mais moins riches que celles du Domaine de Husson. Assez austère en bouche lui aussi et plutôt astringent, manquant de chair, comme on dit. Trop cher.

■ **Château-neuf 83 Chapoutier**, \$18,25, vendu dans toutes les succursales ordinaires. Relativement foncé, c'est un vin aux odeurs très boisées, assez tannique en bouche, de qualité moyenne, et au prix beaucoup trop élevé pour ce qu'il a à offrir.

**Le gaz dans le vin...**

Non seulement les vins mousseux, mais aussi tous les vins tranquilles, blancs et rouges, contiennent du gaz carbonique.

Qu'il y en ait beaucoup (comme dans les champagnes ou les simples mousseux) ou seulement une petite quantité, ce gaz a une influence beaucoup plus grande qu'on ne pense sur le goût du vin.

On l'appelle également CO<sup>2</sup> — c'est son symbole chimique —, et il s'agit du même gaz que celui que renferme la bière et qu'on injecte dans les boissons gazeuses pour leur donner leur goût piquant caractéristique.

Comment se forme-t-il dans le vin? Quel est son rôle dans les saveurs du vin?

Chez les vins tranquilles, le CO<sup>2</sup> est produit en deux étapes.

La première est la fermentation alcoolique, au cours de laquelle ces champignons microscopiques que sont les levures transforment le sucre des raisins en alcool mais aussi en gaz carbonique.

En volume, la quantité de CO<sup>2</sup> produite est alors très importante, s'élevant en moyenne à 40 litres pour chaque litre de jus en cours de fermentation (environ 80 grammes par litre).

Suit alors, du moins pour la plupart des vins rouges et une bonne partie des vins blancs, la seconde fermentation, appelée fermentation malolactique, pendant laquelle se forme une petite quantité additionnelle de CO<sup>2</sup>.

Phénomène connu et étudié depuis seulement une quarantaine d'années, la fermentation malolactique consiste dans la transformation de l'acide malique (l'acide le plus mordant du vin) en un acide beaucoup plus aimable, l'acide lactique, et en gaz carbonique. Cette seconde fermentation a lieu sous l'action, non pas des levures, mais de bactéries apparues pendant la première fermentation.

Toutefois, la plus grande partie du gaz s'échappe du vin, peu à peu, avec chacune des opérations qui mettent le vin au contact avec l'air.

Par exemple pendant les remontages — on remonte le vin, c'est-à-dire qu'on le pompe du bas de la cuve de fermentation, pour en arroser la masse de peaux de raisins flottant à la surface, afin d'en extraire le maximum de couleurs et de saveurs. Ou alors quand on filtre le vin, une fois les deux fermentations terminées.

Puis, même après que le vin est logé dans des barriques de bois ou de grandes cuves pour les premiers mois de son vieillissement, la quantité de CO<sup>2</sup> qu'on y trouve continue à diminuer.

Toujours, cependant, il reste dans le vin une certaine quantité de gaz au moment de la mise en bouteilles, parfois jusqu'à près de deux grammes par litre.

Une troisième étape s'ajoute enfin, comme on sait, pour les vins mousseux, dont on augmente de façon très substantielle la teneur en gaz carbonique, soit jusqu'à 9 à 15 grammes par litre.

Les deux moyens les plus utilisés pour cela sont la méthode champenoise et la méthode de la cuve close, nommée aussi méthode Charmat.

Avec la méthode champenoise, on ajoute des levures et du sucre au vin — encore tranquille —, au moment où on le met en bouteilles. La bouteille bouchée, la fermentation alcoolique reprend, entraînant la formation de CO<sup>2</sup> et d'un peu plus d'alcool.

La méthode Charmat est identique, mais beaucoup plus facile, puisque dans ce cas le vin est gardé dans des cuves parfaitement closes, ce qui donne des vins à la mousse et aux saveurs beaucoup moins fines.

**L'influence sur le goût**

Tout le monde connaît la sensation que procure le CO<sup>2</sup> des vins mousseux et que le grand oenologue français Émile Peynaud appelle le « choc carbonique ». Toute la bouche est comme bombardée par les bulles, cela picote agréablement, alors qu'avec les meilleurs champag-

nes on a l'impression qu'ils se dissolvent d'eux-mêmes dans la bouche... sans qu'on ait à les boire! Avec ces vins, le gaz carbonique vient mousser à la surface, on le voit et on perçoit clairement la sensation qu'il donne.

Dans le cas des vins tranquilles qui en contiennent une quantité relativement importante (on dit de tels vins qu'ils sont perlants), on ressent une légère sensation de picotement sur toute la langue.

Autrement dit, il « s'ajoute à l'impression acide et l'accroît » (2).

De la même manière, et comme le font les véritables acides du vin, il accentue les saveurs tanniques.

Ou encore, toujours comme un acide, il fait paraître moins doux les vins sucrés. De même, il atténue le goût sucré de l'alcool.

Un vin manque-t-il d'acidité une certaine quantité de CO<sup>2</sup> lui donnera de la vivacité, de la fraîcheur, comme on le dit à propos des vins à l'acidité bien dosée.

(1) Le CO<sup>2</sup> cesse de procurer une sensation de picotement quand il y en a moins de 500 milligrammes par litre de vin.  
(2) « Le goût du vin », Émile Peynaud, Bordas.

**Gargantua & Pantagruel**  
Restaurant français  
UNE NOUVELLE EXPERIENCE GARGANTUESQUE!  
TABLE D'HÔTE **1395\$**  
ENTRÉE - À VOLONTÉ: panier de crudités, comploir à charcuterie, salade, 7 plats principaux à votre choix, plus choix de dessert.  
APPORTEZ VOTRE VIN BIENVENUE AUX GROUPES  
3873, ST-DENIS Ouvert 17 h à 22 h 30  
Pour réservation 843-6317

436, PLACE JACQUES-CARTIER VIEUX MONTRÉAL  
RESERVATIONS: 861-1386  
SAMEDI SOIR SOUPER DANSANT  
SUPER BRUNCH ROYAL  
Tous les dimanches de 11h à 15h à **\$975**  
Festival Terre et Mer 86  
Scampi grillé et filet mignon  
Coquille St-Jacques et 1/2 lit mignon  
Cuisse de granouilles et filet mignon  
Filet mignon grillé aux 5 poivres **\$1350**  
Au choix d'hôte à partir de **1794**

RISTORANTE DEL CORVO  
7234 Hutchison (coin Jean-Talon) Rés.: 271-1060  
PROMOTIONS D'OUVERTURE:  
apéritif, «Antipasto», «Tortellini» crème rose, trio di scialoppini «du chef» «Pavarotti» et «Bocconcini fiorentinos», 1 bouteille de «Corvo duca di Salaparuta» pour 2 personnes, café/dessert.  
Avec notre guitariste-chansonnier NATALY PALAZZO \$2200 par personne  
Du jeudi au dimanche

LA GOUTTE C'EST L'ADOPTEE  
**Bizzell II**  
Special de la Saint-Valentin pour 2 personnes  
Potage ou salade verte  
Filet de sole moutarde ou escalope limone  
ou pizza marinella no 22 avec une bouteille de Beaujolais nouveau  
Thé ou café **LE TOUT \$2999**  
LIVRAISON GRATUITE DANS LE SECTEUR DU PLATEAU MONT-ROYAL  
4250, rue St-Denis (entre les rues Rachel et Marie-Anne)  
Pour réservations: 849-6620 ou 849-4646

PEN JING  
Cuisine de Szechuan et du Hunan  
Déjeuners d'affaires  
1616, rue Lincoln (coin rue Guy)  
Res.: 935-1221  
Stationnement gratuit

**Lenni** SOUPER DANSANT  
Du mercredi au dimanche avec GERRY chanteur et organiste  
Special pour la semaine de la Saint-Valentin  
• Brochette de fruits de mer **1295\$**  
• Filet de saumon sauce aux fruits de mer **1095\$**  
• Brochette de filet mignon **1195\$**  
• Scalloppini de veau Grand Ducca **1195\$**  
• Scampis à la façon du chef **1495\$**  
Dîner d'affaires  
Nous offrons une table d'hôte du dimanche au vendredi seulement à partir de **775\$**  
RÉSERVEZ MAINTENANT POUR LA ST-VALENTIN  
Salles de réception  
Réservations: 521-0194 - 527-8313  
3132, Sherbrooke est

MANHATTAN  
BAR RESTAURANT EXCELLENTE CUISINE FRANÇAISE  
TABLE D'HÔTE TOUTS LES MJDIS  
Choix de menus complets le soir à partir de **1295\$**  
SPÉCIALITES DE POISSONS FRAIS  
1181, avenue Union 866-4275  
Ouvert le dimanche à partir de 18 heures Stationnement en face

MENU SPECIAL DE LA SAINT-VALENTIN  
En outre menu complet: 4 salades, caisses Royal, thé à la menthe, no café **1090\$**  
Medina  
3464, rue Saint-Denis  
ouvert tous les jours de 11h30 à 24h. 282-0359

4897, rue Berri (coin boulevard Saint-Joseph) Surtout sud de votre quartier  
Tél.: 523-2858  
C'EST LE NOUVEAU «MENU BUFFET EN LIBERTÉ»  
TOUS LES SAMEDIS À PARTIR DE 18H ET LE DIMANCHE À PARTIR DE 16H, JUSQU'À LA FERMETURE.  
Il faut absolument l'essayer! Seulement 10\$ par personne

LA CASA GRECQUE LAVAL  
1459 BOUL. ST-MARTIN OUEST LAVAL  
RES.: 663-1031 663-1039  
SPECIALITES: FRUITS DE MER STEAKS ET BROCHETTES  
SUPER SPÉCIAL 2 pour 1 Lundi, mardi, mercredi et jeudi de 17 h à 24 h  
à partir de **1095\$** pour 2 personnes  
Incl.: soupe, salade, riz et pommes de terre maison  
Le midi Lundi au vendredi de 11 h à 17 h Samedi et dimanche de 11 h à 16 h  
à partir de **795\$** pour 2  
SPECIAL 2 pour 1  
Apportez votre vin Nous acceptons des groupes de 15 à 150 (dépanneur à côté) personnes pour toutes les occasions.

LA CASA GRECQUE  
APPORTEZ VOTRE VIN DÉPANNEUR EN FACE  
Pour le repas du soir  
Specialités: SCAMPI - FRUITS DE MER - STEAKS - BROCHETTES  
N'oubliez pas! Tous les midis  
Notre special **2 pour 1** 7 jours par semaine **795\$**  
à compter de  
LUNDI AU VENDREDI DE 11 H À 17 H. SAMEDI ET DIMANCHE DE 11 H À 16 H  
Choix de salades, escaloppini de veau, filet mignon, sauce tomate, sauce poivrons de terre, riz, dessert.  
Nous acceptons des groupes de 15 à 150 personnes pour toutes les occasions.  
200, Prince-Arthur (angle Hôtel-de-Ville) RESERVATIONS: 842-6098 843-5258

LA MAISON DE L'ORIENT  
**HANCHOW**  
10236 LAJEUNESSE angle FLEURY, Montréal  
Pour les connaisseurs en cuisine orientale  
BAR SALON BOISSONS TROPICALES RECEPTIONS CHOIX DE VINS  
RESERVATIONS 388-9291

JEUDI SOIR  
Menu de dégustation des Délices de Neptune à services  
MOUSSELINE DES TROIS POISSONS À LA SAUCE VERTE  
BARQUETTE DE ST-JACQUES AUX AILES DE RAIE  
VELOUTE DE CRUSTACES AUX PERLES VERTES  
TIAN DE FRUITS DE MER SUR NÉNUPHAR  
CHOIX DE FROMAGES  
ENTREMETS ET MINIATURES  
**\$2995**  
LUNDI SOIR  
FONDUE CHINOISE **\$995** par pers. 2 pers.  
FONDUE AU CHOCOLAT **\$595** par pers. 2 pers.  
MERCREDI: soirée des dames  
DIMANCHE-SPECIAL **\$995** menus à  
LE BORDELAIS  
1000, boul. Gouin Ouest Bordeaux, Montréal  
Pour réservations: 337-3540

Le tête-à-tête des Amoureux.  
On célèbre en grand du 13 au 16 février de 17h à minuit, dans un décor de St-Valentin.  
SUGGESTIONS POUR 2 PERSONNES  
fondue chinoise  
carré d'agneau bouquetière  
châteaubriand bouquetière  
steak flambé Diane  
assiette du pêcheur  
Également «table d'hôte» complète, préparée par notre chef et comprenant, la soupe, le dessert, des coeurs de la St-Valentin et du café à volonté. À partir de 7,95\$  
LE TOIT ROUGE  
Brunch du dimanche  
Venez savourer notre fabuleux buffet chaud et froid de 11h AM à 14h30 PM  
5440 Sherbrooke est. Réservation 259-3749  
STATIONNEMENT GRATUIT

739-5555  
**PIAZZA TOMASSO**  
8205, boul. Décarie et de la Savane  
BUFFET ROMAIN  
Plus de 60 plats chauds et froids incluant le rôti de bœuf au jus, rôti de porc, pollo cacciottore, pâtes succulentes pour tous les goûts, poisson, fruits de mer, salades et charcuterie assorties, amuse-gueule chauds, desserts maison, café et plus encore.  
VEAU PARMIGIANA ET PANARDA  
Tendre filet de veau à la parmigiana accompagné de notre table Panarda\* à volonté: soupe minestrone, quiche lorraine, ailes de poulet B.B.Q., calzone, perche, pâté, boulettes de riz, trempettes et crudités, pizza, pain à l'ail, salades assorties, café, thé ou lait, pâtisseries maison. Tous les soirs au rez-de-chaussée. Du 15 au 21 février.  
SUPER SPÉCIAL CETTE SEMAINE  
FETTUCCHINE ALFREDO  
Du 15 au 21 février, vous pouvez savourer ce délicieux plat à prix spécial, également offert en plats à emporter.  
1395\$ sam. et dim. soir  
995\$ Ord. 14,95\$ \*Marque déposée  
395\$ Ord. 6,75\$ \*Marque déposée  
SERVICE DE TRAITEUR À DOMICILE OU AU RESTAURANT

LE VIEUX PÊCHEUR restaurant maritime  
VALEUR INCOMPARABLE TOUJOURS FRAIS  
LES PLAISIRS D'AUJOURD'HUI AUX PRIX D'HIER  
HOMARD VIVANT **\$799**  
CÔTE DE BOEUF 14 on. **\$799** au jus  
SAM. 15 FÉV.: PÉTONCLES GRILLÉS AU SHERRY  
DIM. 16 FÉV.: BROCHETTE DE CREVETTES GÉANTES  
LUN. 17 FÉV.: PATTES DE CRABE QUEEN À VOLONTÉ ou SURF & TURF DE L'AMIRAL  
MAR. 18 FÉV.: FILET MIGNON, 6 ON. et 3 SCAMPI STEAK DE SURLONGE ET HOMARD ou TRUITE ARC-EN-CIEL DE 12 À 14 ON.  
MER. 19 FÉV.: ASSIETTE DU CAPITAINE  
JEU. 20 FÉV.: ASSIETTE DU PÊCHEUR  
VEN. 21 FÉV.: 1/2 LB DE CREVETTES DÉCORIQUÉES AU BEURRE À L'AIL **\$799** par personne  
INCLUANT: pain et beurre, salade verte fraîche, choix de pommes de terre au four ou notre savoureux riz avec légumes du jour.  
SPÉCIAL DES «BOUFFE-TÔT»  
DINER DE SCAMPI ISLANDAIS et CREVETTES OU LE FAMEUX RIBSTEAK MARQUE ROUGE 16 ON. **\$799**  
Du lundi au vendredi 17h à 18h30  
HEURES JOYEUSES LUN.-VEN. 16h à 19h  
WEST ISLAND 1300, ROUTE DE SERVICE DE LA TRANS-CANADIENNE  
DORVAL (Station service GULF, à l'est du boul. des Sources)  
Stationnement gratuit POUR RÉSERVATIONS TEL.: 683-1320

RESTAURANTS

RUE MACKAY

Une cuisine soignée

A New York, on vient de mettre une ligne téléphonique à la disposition des clients de restaurant...

FRANÇOISE KAYLER

ments que compte New York une adaptation de ce guide serait utile. Ne serait-ce que pour savoir qu'un restaurant a changé de propriétaire...

Lorsque Clémentine est devenue La Saumonière, la transi-

tion a été facile à faire. Il y a plusieurs mois, le restaurant a changé une autre fois de propriétaire...

Il est cependant beaucoup moins agressivement rose que dans les débuts, et il s'est débarrassé, au fur et à mesure des reprises, des fioritures un peu mièvres qui l'encombraient.

l'éclairage est bien dosé et le fond sonore est aussi doux que de bonne qualité.

Velouté de cresson
Feuilleté d'escargots
Mousse de foie de volaille
Ragoût de crevettes et pétoncles
Roulade de lapin au poivre vert

Bavarois aux pommes
Gourmandise à l'orange
Cafés

Menu pour deux, sans vin, avant taxe et service: \$41.00.

A la carte, tous les soirs s'ajoute un menu à prix fixe: \$20.50. Le velouté de cresson, servi en grande assiette creuse, avait toutes les qualités de ces

bons potages maison que l'on fait à partir de légumes passés. Vert tendre il conservait cette petite pointe piquante du cresson sous la douceur d'un nuage de crème.

Chacun des plats était remarquablement présenté. Le feuilleté d'escargots tranchait avec la composition habituellement forte que l'on réserve à cette chair bizarre.

La mousse de foie de volaille,

servie avec une compote d'oignon aromatisée harmonieusement, était aussi belle que bonne, servie à la température parfaite pour que l'on puisse apprécier autant la texture fondante que la saveur nuancée.

Le ragoût de crevettes et de pétoncles est une agréable préparation douce où, dans une assiette creuse, les fruits de mer se partagent une sauce onctueuse avec des légumes coupés en julienne qui apportent le complément de texture et de couleur voulu.

La roulade de lapin au poivre vert était un beau plat garni de légumes tournés, ni trop, ni

trop peu cuits. Le lapin que l'on présente rarement de cette façon était tendre et agréable au goût.

La Saumonière soigne ses desserts autant que ses plats. Le bavarois aux pommes léger et doux, la gourmandise à l'orange qui porte bien son nom, étaient présentés sur une crème anglaise agrémentée d'un coulis parfumé.

Après le café on offre des truffes au chocolat...

LA SAUMONIERE
1230 rue Mackay
933-0246
Fermé le dimanche et le samedi midi.

Casa FERNANDEL
Cuisines italiennes recherchées
50 est, rue JARRY
près de Saint-Laurent
RESERVATIONS: (514) 381-9650

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

restaurant Rigoletto
Spécialités régionales italiennes
Fermé les dimanches et jours fériés.
Le samedi, soirée de musique classique avec musiciens sur place.
1617, rue Saint-Denis Res.: 843-6873

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

Venez vous réchauffer auprès de notre foyer LA MER À BOIRE
TABLE D'HÔTE DU MIDI à partir de \$5.25
LE SOIR REPAS COMPLET à partir de \$9.95
425, ST-VINCENT
Tél.: 397-9610
Salle de réception disponible

fleur bleue
4807, rue Berri (coin Saint-Joseph)
sortie sud de l'auto Laurier
Tél.: 523-2858
Tous les dimanches de 11h à 15h.
«LE BRUNCH DES BRUNCHES»
Seulement 7\$05 par pers.

Chateau Madrid
Menu gastronomique et flamenco!!!
Spectacles du jeudi au dimanche à 20h et 23h
Avant ou après le théâtre ou toute autre soirée, notre cuisine est ouverte jusqu'à 1h du matin
SPECIAL DE LA SAINT-VALENTIN SAMEDI ET DIMANCHE
Venez célébrer avec nous votre anniversaire
1177, rue de la Montagne, Rés. 861-3710

RESTAURANT Chez Marcelle
Grand Prix de la Restauration 1985-86 du Bureau laitier du Canada
Cuisine française de saison
LA SAINT-VALENTIN
Les 14 et 15 février, vous serez séduits par notre ambiance et notre menu de circonstance
Les patrons vous y accueillent!
7733, boul. Taschereau ouest
Route 134, angle Rome, à Brossard
Réservation: 676-0341 Fermé le dimanche

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

Bulch Bouchard La St-Valentin
Venez fêter avec GEORGES COULOMBE du vendredi au dimanche dès 19h30.
Menu spécial pour l'occasion
Vendredi seulement: Crêpes suzette flambées au grand Marnier. Gracusette de la maison.
881, BOUL. DE MAISONNEUVE EST
RES.: 527-1221

abacus
Pour ceux qui recherchent l'excellence
Le midi Repas complet à partir de \$7.95
2144, rue Mackay
933-8444

285-7111
LES ANNONCES CLASSÉES
POUR VENDRE VITE, VITE, VITE
IL NOUS FAUT LA PRESSE

FINE CUISINE ITALIENNE ET FRUITS DE MER
SPÉCIAL DU MOIS
ENTRECÔTE
16 on
9.95\$
avec salade verte ou soupe
DINER D'AFFAIRES DU LUNDI AU VENDREDI
Après le jour
RESERVATIONS: 527-4141
901, RUE RACHEL EST
Facilités pour groupes
Principales cartes de crédit acceptées — Licence complète

Restaurant Brochetterie CASSANDRA
C'est bon, c'est agréable, c'est excellent, c'est excellent.
Engagez-vous, c'est nouveau.
SPÉCIAL «2 POUR 1» 7 jours sur 7
1) Langoustines 25.95\$
2) Combo athénien (sandwich de poulet, sachote de thon, saumon, carottes, d'agave et crevettes) 26.95\$
3) Surf'n turf 24.95\$
4) Combo Cassandra (steak mignon, filet de poulet et 3 crevettes) 24.95\$
5) Assiette de filet mignon 26.95\$
6) Brochette de filet mignon 16.95\$
7) Cuisses de grenouilles 15.95\$
Inclus: soupe du jour et dessert
Apportez votre vin ou buvez le nôtre.
Facilités pour groupes
4284, rue de La Roche
Tél.: 598-7099 (près du parc Lafontaine)

Toujours le souper pour deux à \$37.50 ainsi que notre SPÉCIAL POUR LA SAINT-VALENTIN les 13, 14, 15 et 16 février
Le potage aux polourdes
Le gratin Angelina
Plat principal: Les fruits de mer amonorrés servis avec riz, zucchini et petites carottes.
Dessert de la Saint-Valentin
Café et thé
DINER D'AFFAIRES à partir de \$5.95
TABLE D'HÔTE de mardi au vendredi à partir de \$9.95
Veranda
Pour réservations, vu notre exigence
255-2958 ou 255-2922
6088 est, rue Sherbrooke
Une division de Centre de Buffet Antique

Cuisine française recherchée
Le Pichet
MAINTENANT OUVERT LE DIMANCHE SOIR
Réservations: 845-9461
Notre carte spéciale de la Saint-Valentin
SAMEDI et DIMANCHE SOIR
À partir de \$11.50
FONDUE CHINOISE À VOLONTÉ \$13.75
2155, rue Mackay (une rue à l'est de Guy)

nouveau! cuisine française
La Bretelle
Unique Dégustations du Chef
Apportez votre vin
1874 plessis sud Ontario
rés. 526-5486

Chez Quercus
— Souper à la chandelle pour la St-Valentin 34.75
Table d'hôte, un aperitif, une demi-bouteille de vin, des musiciennes.
— Brunch des amoureux dimanche 16 février avec musique 14.50
Côte de boeuf
Demi-tarif pour les enfants
Salle de réception
Petits salons
158, rue Saint-Paul Est — 866-5194
au cœur du vieux Montréal — 866-5988

BRUNCH MUSICAL de 11h à 15h
AUX BEAUX JARDINS RESTAURANT
POUR RÉSERVER, APPELÉZ LE 731-7821
AÉROPORT INTL DE MONTRÉAL 7780, Côte de Liesse
Saint-Laurent, Montréal
Québec H4T 1E7
Sortie Montée de Liesse
LE PAVILLON HOTEL DE LUXE

La Reine de la Mer inc.
GROSSISTE ET DÉTAILLANT DE POISSONS ET FRUITS DE MER FRAIS OU CONGELÉS DU CANADA ET IMPORTÉS
OUVERT AU PUBLIC
PAYEZ ET EMPORTEZ PROFITEZ DES PRIX DU GROSSISTE
HOMARD VIVANT
Choisissez votre homard de notre vivier, nous le ferons cuire devant vous pour emporter.
SPÉCIAL
Petits poissons des chenaux 60¢ la livre
Langoustine icelantique extra grosse 15.50 lb
1065, rue PAPINEAU, Montréal
525-2519
de 10 h à 18 h lundi au samedi inclus.
VASTE STATIONNEMENT GRATUIT ATTENDANT

Les Étés
SPÉCIAL ST-VALENTIN SAMEDI 15 FÉVRIER
À PARTIR DE 100 BUFFET GASTRONOMIQUE Musiciens et tirage de cadeaux surprise
DIMANCHE 16 FÉVRIER
NOTRE EXCEPTIONNEL BRUNCH DE LA SAINT-VALENTIN COUPÉ DE CHAMPAGNE, MUSIQUES ET TRAIQUE DE CIGARETTES SURPRISE
RÉSERVEZ DÉS MAINTENANT
390, Notre-Dame ouest
Métro Carre Victoria
849-7280

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

SOUPER GASTRONOMIQUE DE LA ST-VALENTIN
SOYEZ PRÊTS POUR LA SOIRÉE IDÉALE
Vendredi, 14 février de 18h à 23h
Buffet à volonté composé de fruits de mer et de Roastbeef au jus. Musique et danse. Une fleur, un cupidon en chocolat et un digestif sont offerts avec nos compléments au bar l'Armagnacais
21.95\$ par personne. Taxe et service en sus.
Samedi, 15 février de 17h à 23h30
AU CHOIX
Le Grand Buffet International composé de fruits de mer et de Roastbeef à volonté. 21.95\$ par personne. Taxe et service en sus.
Un menu raffiné comprenant en plus, un buffet de 15 variétés de bouchées froides et desserts. 23.50\$ par personne. Taxe et service en sus.
PLUS
Un digestif au bar l'Armagnacais, une fleur pour madame, un cupidon en chocolat, musique, danse et le tirage d'un week-end dans Raffinée. LE TOUT... AVEC NOS COMPLIMENTS.
AÉROPORT INTL DE MONTRÉAL 7780, Côte de Liesse
Saint-Laurent, Montréal
Québec H4T 1E7
Sortie Montée de Liesse
LE PAVILLON HOTEL DE LUXE

la Mère Martin
depuis 1861
La meilleure côte de boeuf rôtie à Montréal
SAMEDI et DIMANCHE SUPER MENU POUR AMOUREUX AVEC DIGESTIF GRATUIT
Stationnement privé gratuit
990, St-Anoine (coin Mansfield)
(métro Bonaventure) Rés.: 866-3461

Nous fêtons la Brochetterie des Obviers
Le vendredi et le samedi 14 et 15 février
AU MENU
Tournedos sauce au poivre Surf n' turf (filet mignon et crevettes à l'ail et au vin blanc) incluant notre délicieuse soupe maison
Réservez maintenant: 525-9703
1393, boul. Dorchester est
Face à la maison Radio-Canada Fermé le dimanche

LE SOUPER DE LA ST-VALENTIN DANS L'INTIMITÉ DE VOTRE CHAMBRE GRATUITE\*
Les 14 et 15 février, souper de 17h à 24h
Vivez des moments tendres dans l'intimité d'une chambre au décor chaleureux que nous vous offrons gratuitement. Nous monterons l'apéritif et le souper gastronomique de six services, arrosé d'une bouteille de vin français et d'un digestif. Un tête-à-tête inoubliable!
75\$ par personne, occupation double, incluant une rose et un cupidon en chocolat. Taxe et service en sus.
\* Disponibilité limitée
POUR RÉSERVER, APPELÉZ LE: 731-7821
LE PAVILLON, HOTEL DE LUXE
7780, Côte de Liesse
Saint-Laurent, Montréal (Québec) H4T 1E7
Sortie Montée de Liesse.

RESTAURANT LES FILLES DU ROY
PÉRIPE GASTRONOMIQUE À TRAVERS LE QUÉBEC
Cuisine régionale au menu tous les jours, midi et soir.
Deuxième étape
SAGUENAY, LAC ST-JEAN (à partir du lundi 17 février)
• Brunch le dimanche avec musique et chansons
• Buffet québécois le midi du lundi au vendredi
• Pioniste: jeudi, vendredi, samedi et dimanche soir (St-Valentin seulement)
STATIONNEMENT
415 Bonsecours, Vieux Montréal (514) 849-3535

PLACE DE l'Artisan
SALLE PRIVÉE pour petit groupe
FESTIVAL DE MOULES
CHANSONNIER GUITARISTE
Mardi, mercredi et dimanche
SOUPER POUR DEUX
CHATEAUBRIAND ou PLATEAU DU PÊCHEUR
Incluant une bouteille de vin, l'entrée, café
39.95
GREVETTES à volonté
MARDI, MERCREDI, JEUDI 14.95
Tous les jours SURF & TURF
Filet mignon - Crevettes
Langoustines - Caisnes de grenouilles
10.95
Dimanche, mardi et mercredi
FESTIVAL DE CHIQUES DE GRENOUILLES À volonté 7.95
Jeudi et vendredi
LANGOUSTINES ET CRABE D'ALASKA À VOLONTÉ 17.95
Samedi soir
CÔTE DE BOEUF AU JUS
Inc.: salade verte, thé ou café
12.95
Mercredi, samedi
SUPER-ASSIETTE DE FRUITS DE MER
Comprenant: 1/2 homard, cuisses de grenouilles, langoustines, crevettes, pétoncles.
12.95
Dimanche ou vendredi
FESTIVAL DE BROCHETTES
Potage, salade verte, bruschetta de filet mignon ou de fruits de mer, café ou thé.
9.95
Pour votre anniversaire Café espagnol gratuit!
1 HOMARD 8.95 BOUILLIS OU GRILLÉS 2 HOMARDS 16.95
191, boul. MORTAGNE, Boucherville
Rés.: 655-6820/1117
du mardi au dimanche