



« Russia House » : un rapprochement Est-Ouest

Plus qu'une histoire d'amour entre un éditeur britannique (Connery) et une pacifiste russe (Pfeiffer), « Russia House » est le premier grand film hollywoodien de la Glasnost tourné en URSS. **page 3**

Un tour du chapeau pour Coppola

Personne ne sera déçu. Le troisième volet de la saga du Parrain est aussi réussi que les deux premiers. Coppola lance... et compte. **page 3**



« Les Misérables » à Montréal

De retour à la langue de... Hugo !

Après avoir traîné leur misère dans le monde entier, ils profitent du froid de la mi-janvier pour s'installer rue Saint-Denis, à Montréal. Ils sont à nos portes, les héros des MISÉRABLES : l'astucieux Gavroche, la frêle Cosette, le loyal Valjean, le brave Marius, l'impitoyable Javert. C'est maintenant au tour du peuple québécois de profiter de cette vaste fresque musicale à la gloire des gueux, des filous et autres indigents. Et tout ça en anglais... et en français, « please ! »

par FRANCINE JULIEN
LE SOLEIL

Car, plus d'un siècle après la naissance de l'œuvre littéraire, une décennie après les premiers pas de la production sur scène, la tragédie musicale *Les Misérables* revient enfin à la langue de... Victor Hugo. Et c'est au Québec que ça se passe !

À Paris

C'est en effet la première fois que la création d'Alain Boublil et Jean-Michel Schönberg sera véritablement jouée en français, quoiqu'elle ait vu le jour à Paris, en 1980. « La production de Paris, à l'époque, ce

n'était qu'une série de tableaux reprenant des moments figés dans le temps par rapport au livre, précise le comédien-chanteur Robert Marien, qui tiendra le rôle principal de Jean Valjean dans la version montréalaise. Mais avec les Français, qui connaissent bien l'histoire de Victor Hugo (ils l'étudient à l'école), il fallait être plus concis. »

Succès commercial, mais rapidement oublié, que ce spectacle parisien de deux heures qui mettait notamment en vedette les Rose Laurens et Michel Sardou. Mais voilà qu'un producteur britannique, un certain... Cameron Mackintosh (*Cats*, *The Phantom of The Opera*) craque pour cette épopée musicale et prie le tandem d'étoffer le tout. *Les Misérables* reprend donc vie à Londres, en 1985, prolongée d'une heure et quart.

Suit Broadway, en 1987... et le succès qu'on lui connaît aujourd'hui.

En répétition

Mi-décembre. Depuis quelques semaines, les 37 artistes qui composent la distribution des *Miz* répètent dans des studios de cinéma du quartier Saint-Henri, à Montréal. Dans une pièce, on entend un des airs composant le Prologue de l'oeu-

Suite et autres textes en **page 5**



Robert Marien et Martine Fugère. C. Jean Valjean et Cosette.

À l'affiche jusqu'en avril

LES MISÉRABLES prend l'affiche le 17 janvier au Théâtre Saint-Denis, dans la rue du même nom, à Montréal. Mais déjà plusieurs semaines avant la première, les ventes de billets vont bon train, si bien qu'on a déjà annoncé six semaines de suppléments, jusqu'à la mi-avril.

Les spectacles sont présentés du mardi au dimanche, à 20 h, avec des représentations en matinée (14 h), les week-ends. Les représentations en anglais se font les mardis soirs, vendredis soirs et dimanches après-midi.

Les billets sont offerts sur le réseau Ticketron, ou au numéro de téléphone (514) 288-2525. Les prix des billets varient considérablement : ils se situent de 30 à 56 \$ pour les représentations du dimanche au jeudi et de 35 \$ à 62 \$ pour les spectacles du vendredi et samedi. Des billets d'étudiants sont offerts à 16 \$, pour ceux qui se présenteront au Saint-Denis avec une carte d'identité valide au moment de l'achat. Ces places sont cependant situées dans les dernières rangées du balcon.

En tournée

Par ailleurs, la production bilingue partira ensuite en tournée à Winnipeg, en juillet, et à Ottawa, en août. On n'a pas encore écarté totalement la possibilité de présenter le spectacle à Québec, mais il n'existe aucun projet concret en ce sens pour l'instant, a indiqué un porte-parole de la production, M. Pierre Tessier. Dans la province d'ailleurs, « seule la ville de Québec, avec le Grand Théâtre, pourrait, techniquement, accueillir cette production ».

Enfin, il se pourrait que la version montréalaise des *Misérables* puisse un jour être mise sur disque, comme on l'a fait pour les versions londonienne et newyorkaise. « Quand les auteurs (Alain Boublil et Claude-Michel Schönberg) sont venus à Montréal pour voir la production québécoise, ils étaient tellement enthousiastes qu'ils ont parlé d'un disque. Mais il n'y a aucun projet pour le moment », a aussi indiqué M. Tessier.

“HOGAN, UN HÉROS UNE FOIS DE PLUS!”

Andy Culppepper, Group W Entertainment Report



PAUL HOGAN Almost an Angel

PARAMOUNT PICTURES PRESENTS AN IRONBARK FILMS PRODUCTION: ALMOST AN ANGEL
ELIAS KOTÉAS LINDA KOZLOWSKI MAURICE JARRE RUSSELL BOYD A.C. & S.
HENRY BUMSTEAD DAVID STIVEN PAUL HOGAN JOHN CORNELL

Sam., dim.: 13h, 15h 10, 17h 15, 19h 15, 21h 20. En sem.: 19h 15, 21h 20. **PLACE QUÉBEC** 5 PLACE QUÉBEC 525-4524 Version originale anglaise.

CYRANO

Laissez-passer non valide
Tous les jours:
13h, 15h 35, 18h 15, 21h
Galerias de la Capitale
5401 BOUL. DES GALERIES 525-2415

MON FANTÔME D'AMOUR

VERSION FRANÇAISE DE "GHOST"
Tous les soirs:
21h
Galerias de la Capitale
5401 BOUL. DES GALERIES 525-2415

JOHN TRAVOLTA · KIRSTIE ALLEY
MIKEY EST DE RETOUR!
IL FERA FACE À UN GRAND DÉFI...
SA NOUVELLE PETITE SOEUR.



Avec les voix de Bruce Willis, Roseanne Barr et Damon Wayans

TRI-STAR PICTURES PRÉSENTA JONATHAN D. KRANE AMY HECKERLING «LOOK WHO'S TALKING TOO»
OLYMPIA DUKAKIS ELIAS KOTÉAS DAVID KITAY DEBRA CHATE REUBEN FREED
THOMAS DEL RUTH A.S.C. BOB GRAY AMY HECKERLING NEAL ISRAEL
JONATHAN D. KRANE AMY HECKERLING

Sam., dim.: 13h 30, 15h 15, 17h 05, 19h 10, 21h 25. En sem.: 19h 10, 21h 25. **PLACE QUÉBEC** 5 PLACE QUÉBEC 525-4524 Version originale anglaise.

FAMOUS PLAYERS

ROCK DEMERS présente CONTE POUR TOUS No. 11



Vincent et moi

Un film de MICHAEL RUBBO

Produit par ROCK DEMERS et CLAUDE NEJJAR
Avec NINA PETROVNA CHRISTOPHER FURBER JULIE KLEIN ALEXANDRE VERON DORTCHET ANNA MARIA GIANVOTTI
ANDRÉ PELLETIER MATTHEW MAHE et TERRY KARP dans le rôle de VINCENT VAN GOGH
Scénario: MICHAEL RUBBO • Producteur: MICHAEL RUBBO • Images: ANDRÉAS FLOUS SÉN
Directrice artistique: VIOLETTE DANEAU • Montage: ANDRÉ CORRIVEAU • Son: YVON BE NOÏT • Concepteur sonore: CLAUDE LANGELOIS
Musique originale: PIERICK HOUDY

Tous les jours: 13h, 15h, 17h, 19h 20, 21h 20. **Galerias de la Capitale** 5401 BOUL. DES GALERIES 525-2415 En collaboration avec **TELE 4**

En Bref

Sept nominations pour « Le Parrain III »

BEVERLY HILLS (AP) — Cyrano de Bergerac du Français Jean-Paul Rappeneau, a été jeudi l'un des cinq films étrangers sélectionnés pour les « Golden Globe Awards » 1991 du meilleur film. Le Parrain III, de l'Américain Fran-

cis Ford Coppola, a reçu sept nominations. Les « Golden Globe Awards » sont décernés par une association de journalistes étrangers, Hollywood Foreign Press Association. Ce prix, sans jouer du prestige des Oscars, constitue souvent un bon indicateur de leur sélection. Les « Golden Globe Awards » seront décernés le 19 janvier. Rêves, du Japonais Akira Kurosawa, et Taxi Blues, du Soviétique

Pavel Lounguine, étaient également au nombre des films étrangers sélectionnés. Le Parrain III, dont Al Pacino tient le rôle titre, a été notamment choisi dans les catégories « meilleur film », « meilleur réalisateur », « meilleur acteur », « meilleur second rôle », « meilleur scénario ». Dances with Wolves, de Kevin Costner, a été sélectionné dans six catégories, et Les Af-

franchis, de Martin Scorsese, dans cinq.

Madonna à nouveau au grand écran

(PC) — Madonna sera de la distribution du premier film de Jennifer Lynch, la fille de David (créateur de la série télévisée Twin Peaks et réalisateur de Blue Velvet, Wild At Heart, etc.).

Confusion

(PC) — La formation Living Colour a obtenu un règlement hors cour de la compagnie Fox Broadcasting, qui produit l'émission de télévision In Living Color. Cette série possède maintenant un nouveau logotype qui comprend l'inscription « série télévisée », pour éviter toute confusion.

Le Rock

Veillez prendre note

Faute d'espace, la chronique de disques rock de Michel Bilocheau sera exceptionnellement publiée dans l'édition de dimanche.

" LE MEILLEUR THRILLER DEPUIS FATAL ATTRACTION "...
Un chef d'oeuvre orchestré avec brio et interprété d'une façon magistrale qui se classe parmi les meilleurs films de l'année."

- Jim Whaley, PBS CINEMA SHOWCASE



MELANIE GRIFFITH MATTHEW MODINE MICHAEL KEATON

FENÊTRE SUR LE PACIFIQUE

VERSION FRANÇAISE DE PACIFIC HEIGHTS

PLACE CHAREST

DUPONT ET BOUL CHAREST 529-9745

D'APRÈS LE TIME MAGAZINE:
" C'EST LE FILM PARFAIT POUR LA PÉRIODE DES FÊTES ...
LA COMÉDIE DOUCE-AMÈRE LA PLUS INTELLIGENTE DE TOUS LES TEMPS. "

- Richard Corliss, TIME MAGAZINE

SELON ROLLING STONE :

" LE FILM FANTASTIQUE LE PLUS COMIQUE, LE PLUS ROMANTIQUE ET LE PLUS OBSÉDANT DE L'ANNÉE...
C'EST GÉNIAL ! "

- PETER TRAVERS

SELON NEWSWEEK :

"...DRÔLE, ÉMOUVANT ET MYSTÉRIEUSEMENT MAGIQUE...
" EDWARDS SCISSORHANDS " EST UNIQUE...
UN FILM DRÔLEMENT CHALEUREUX. "

- DAVID ANSEN



edward scissorhands

DU RÉALISATEUR DE "BATMAN" ET "BEETLEJUICE"

VERSION ORIGINALE ANGLAISE

LE PARIS

PLACE D'YVILLE 694-0891

"Deux gars en art..."
"En nomination dans 7 cinémas..."
"Un film à grand écran..."
"Admirable de durée..."
"Même sans spectateurs, les bancs sont pliés en deux..."

CLAUDE MEUNIER et SERGE THERIAULT dans

Ding et Dong LE FILM

INTERPRÉTÉ PAR ALAIN CHARTRAND PRODUIT PAR ROGER FRAPPIER
Avec CLAUDE MEUNIER SERGE THERIAULT RAYMOND BOUCHARD SOPHIE FAUCHER YVES JACQUES DENIS BOUCHARD
MUSIQUE KAROL LÉVEillé MONTAGE FRANÇOIS GILL RÉALISATION ARTISTIQUE LOUISE JOHNSON DOMINIQUE CHARTRAND MARCEL POTHIER
MONTAGE ORIGINAL JEAN-MARIE BENOÎT YVES LAPIERRE SCÉNARIO CLAUDE MEUNIER PRODUCTIONS ANCIENNES ROGER FRAPPIER ET PIERRE GENDRON
PRODUIT PAR MAX FILMS PRODUCTIONS INC. 4501 LA PIERRE (PAROISSIEN) RD. DE L'ÉGLISE MONTREAL
FINANCÉ PAR LE MINISTÈRE DU CULTURE ET DES LOISIRS DU QUÉBEC LE DÉPARTEMENT DU CULTURE ET DES LOISIRS DU CANADA
DISTRIBUTION PAR MAX FILMS INC.

MAX FILMS

COUPONS ET LAISSEZ-PASSER REFUSÉS

TÉLÉ 4

PLACE CHAREST
DUPONT ET BOUL CHAREST 529-9745

CANARDIÈRE
LES GALERIES CANARDIÈRE 661-8575

CINÉMA LIDO
PROMENADES LEVIS-LAUZON 837-0234

LE CLAP
2360 CH. STE-FOY STE-FOY 450-CLAP

CHICOUTIMI
PLACE DU ROYAUME

ALMA
COMPLEXE J.-GAGNON

CINÉMA ST-GEORGES
ST-GEORGES-DE-BEAUCE 228-7540

" LE FILM LE PLUS DRÔLE DE 1990 ! "

- Jim Whaley, PBS CINEMA SHOWCASE

"UNE PERFORMANCE REMARQUABLE DU JEUNE CULKIN."

- Serge Dussault, LA PRESSE

"HOME ALONE"...AURA L'IMMENSE AVANTAGE DE COMMUNIQUER LA BONNE HUMEUR ET QUELQUES RIRES EN CASCADE."

- France Lafuste, LE DEVOIR

MAMAN J'AI RATÉ L'AVION

UNE COMÉDIE POUR TOUTE LA FAMILLE... PRIVÉE DE FAMILLE.

VERSION FRANÇAISE DE HOME ALONE

PLACE CHAREST
DUPONT ET BOUL CHAREST 529-9745

CINÉMA LIDO
PROMENADES LEVIS-LAUZON 837-0234

CHICOUTIMI
PLACE DU ROYAUME

ALMA
COMPLEXE J.-GAGNON

CINÉMA ST-GEORGES
ST-GEORGES-DE-BEAUCE 228-7540

VERSION ORIGINALE ANGLAISE

LE PARIS
PLACE D'YVILLE 694-0891

CLINT EASTWOOD CHARLIE SHEEN

LA RECRUE

VERSION FRANÇAISE DE THE ROOKIE



PLACE CHAREST

DUPONT ET BOUL CHAREST 529-9745

CINÉMA LIDO

PROMENADES LEVIS-LAUZON 837-0234

Le Cinéma

« The Godfather III »

Coppola, artiste de l'âme italienne

Au-delà de la terrible saga corléonienne, bien au-delà du cruel vaudeville de la mafia, la trilogie du *Godfather* se laisse admirer, tel un riche triptyque où dominent la couleur chaude du sang et l'ombre froide de la mort. Pour une troisième fois, Francis Ford Coppola joue à Dieu le Réalisateur, pour prononcer le châtiment final de Michael Corleone, l'âme perdue dans sa vallée de larmes et de crimes.

une critique de REGIS TREMBLAY
LE SOLEIL

Après avoir vendu son âme, Michael Corleone (Al Pacino) veut racheter ses crimes, s'acheter une conduite, se payer une respectabilité, thésauriser l'amour pour ses vieux jours. Mais Michael est bien embêté, car le respect ne se force pas, et l'amour est gratuit. Bien sûr, la vie de Michael est pleine de passion du pouvoir et d'amour de l'argent, mais ça, c'est autre chose...

On le retrouve 20 ans plus tard, ce Mousquetaire de la mort, précisément en 1979, au moment où il croit arriver à ses fins en trafiquant avec la Banque du Vatican. Si la Suisse lave plus blanc, le Vatican, lui, teint tout en pourpre. Corleone investit ses casino-dollars dans une affaire immobilière vaticanaise et reçoit en prime une décoration catholique et romaine, l'Ordre de Saint-Sébastien. Dans ce film, l'Eglise est en mauvaise compagnie, et même la mort du pape Jean Paul Ier devient crapuleuse.

En plus de cette auréole bidon, il faut à Michael Corleone les honneurs civils, sur commande : un généreux don à la Sicile lui vaut le titre de « l'Homme d'affaires italien de l'année ». Cérémonie, flonflon, honneur et gloire ! Amen.

Alors même qu'il cherche à blanchir son âme et son argent, Michael Corleone se demande qui pourra prendre la relève, qui sera assez impitoyable pour perpétuer ce règne qui vit de terreur et meurt d'honnêteté. Michael poursuit donc son rêve de légitimité sans y croire. C'est un homme dégonflé, démasqué à ses propres yeux, mais accroché. Il aura beau se confesser à un futur pape, pleurer sur ses vieux péchés, il demeu-

ra incapable de ferme propos. On ne se refait pas. On se subit, on se survit.

Le successeur de Michael est un jeune *outsider* dur et belliqueux, Vincent Mancini (Andy Garcia), fils illégitime du frère de Michael, Sonny, celui-là même qu'il assassina, 20 ans auparavant. Les lois de la mafia sont faites pour être violées. Le lien du sang appelle aussi le sang, la règle du silence donne un prix à la trahison, le code de l'honneur permet la bassesse, la religion donne un sens à la transgression, tout cela dans la mesure où les apparences sont sauves. C'est le règne du paraître, du rituel, du cérémonial, de la parade, de l'ostentation, du simulacre et de la simagrée.

Un grand artiste

Francis Ford Coppola est un grand artiste. Il sait exprimer avec force et nuance l'âme italienne, l'éternel italien (un peu comme on disait, l'éternel féminin), qui survit, dévoyé, dans ce monde parallèle et croche qu'est la mafia. Le grand peintre Coppola réunit, en une fresque baignée de clair-obscur, impressionnante de contrastes et de profondeur, le goût du pouvoir qui éclabousse tout, l'instinct de survie qui rugit au seuil de la mort et s'épanche sur sa descendance, le goût épicurien de la vengeance, la glorification de la passion sur un air d'opéra, le frémissement du cœur dans l'ombre d'une église...

En plus de cette sorte de mystique, Coppola n'a pas oublié de procurer au spectateur sa ration de sensations fortes, conformément aux attentes. Il n'est jamais bon de dénaturer une série. Dans le commerce des images, le produit doit être parfaitement identifié. C'est ainsi que *The Godfather III* a sa dose de sang, de cris et de

pleurs, avec des scènes classiques, à peine modifiées. Par exemple, la fusillade : les mafiosos armés, au lieu d'asperger leurs ennemis d'une automobile en marche, prennent place... dans un hélicoptère. On n'arrête pas le progrès.

Bref, personne, mais absolument personne ne sera déçu de

cet avatar, qui clôture sans doute la série la plus constamment forte et poignante de l'histoire récente du cinéma à répétition. Imaginez un instant que *The Godfather III* obtienne, tout comme les deux premiers, l'Oscar du meilleur film de l'année (ce qui est plausible) : on aurait là une sorte de record Guinness assez incroyable !

THE GODFATHER III. Produit et réalisé par Francis Ford Coppola. Écrit par Mario Puzo et Francis Ford Coppola. Phot. : Gordon Willis. Dir. art. : Dean Tavoularis. Mont. : Barry Malkin, Lisa Fruchtman, Walter March. Mus. originale : Carmine Coppola. Producteur exécutif : Fred Fuchs. Int. : Al Pacino, Diane Keaton, Talia Shire, Andy Garcia, Eli Wallach. Au Cinéma Sainte-Foy.

« Russia House »

Un émotif rapprochement Est-Ouest

Russia House est un film-événement, une de ces oeuvres privilégiées qui arrivent en leur temps pour marquer de leur sceau un grand commencement. Dans cette histoire d'amour assez conventionnelle entre un homme de l'Ouest et une femme de l'Est, sur fond d'espionnage, personne ne sera tenté de voir un film quelconque. Car le personnage principal n'est ni cet homme, ni cette femme, mais la Russie ! Et parce que ce personnage considérable émerge enfin de l'inconnu, du non-vu, il est irrésistible.

une critique de REGIS TREMBLAY
LE SOLEIL

Pour la première fois, les caméras de Hollywood ont pu filmer à loisir la Russie. Pour la première fois, un film tourné en URSS n'est pas une coproduction avec les Soviétiques, avec toutes les restrictions et tous les contrôles que cela implique. Et Fred Schepisi, le réalisateur américain d'origine australienne, en a profité pour nous montrer le Moscou et le Leningrad des lieux publics et des monuments, un peu comme un touriste sous le choc de la découverte. Grâce à lui, cette lointaine contrée, presque mythique, devient soudain plus réelle et plus humaine pour des millions d'Occidentaux. La compréhension passe d'abord par les sens.

Au cours d'un voyage en Rus-

sie, l'éditeur britannique Barley Blair (Sean Connery) fait la connaissance d'un savant soviétique surnommé Dante (Klaus Maria Brandauer), qui décide de se servir de Blair pour publier en Occident un document qui risque de modifier l'équilibre du monde. Mais comme Dante est un homme en vue, donc surveillé, il confie son manuscrit à une jeune femme, Katia (Michelle Pfeiffer), dont le charme discret et la grande beauté contribueront puissamment à ce rapprochement Est-Ouest.

Barley, l'humaniste, épouse la cause de Dante, et Barley, l'homme, tombe amoureux de la belle Moscovite. Mais dans le climat pas très chaud de l'après guerre froide, la *nomenklatura* de l'espionnage, à l'Est comme à l'Ouest, n'a pas encore accepté l'idée de se mettre au chômage. Barley Blair est donc inextricablement mêlé à



Andy Garcia et Talia Shire dans « The Godfather III ».

cette mafia qui jouit de la bénédiction du pouvoir politique. Mais Barley restera un homme libre, et l'amour sera le plus fort.

matrice... Sinon, pourquoi pas un fougueux amoureux russe épris d'une séduisante Anglaise ?

On éprouve une drôle de sensation en constatant que tous les lieux mis en valeur par le film, et jalousement conservés par cet Etat communiste et athée, sont les témoins des splendeurs tsaristes et religieuses, cependant que les nouveaux édifices sont d'une désespérante grisaille...

Michelle Pfeiffer relève admirablement le défi du changement de nationalité, mais le grand gagnant de ce film est le vieux et solide Sean Connery qui, en Barley Blair, détient peut-être un rôle à l'Oscar, car il est souvent appelé à prononcer des tirades bien envoyées, devant un parterre d'espions ébahis. Ce côté théâtral, et aussi la portée politique du film, sont des atouts pour les grands honneurs. Bonne chance !

Le syndrome de Ninotchka

On reconnaît bien le style de John LeCarré, l'auteur du livre ayant inspiré le scénariste Tom Stoppard, qui aussi écrit le scénario de *L'empire du soleil*, de Steven Spielberg. On reconnaît également le sérieux et la pondération du réalisateur Fred Schepisi, qui s'est signalé avec *A Cry in the Dark*. Entre leurs mains, cette histoire complexe, qui risque d'influencer les mentalités, en cette période charnière, ne risquait pas de tourner au vulgaire film d'amour et d'espionnage. On est loin du *syndrome de Ninotchka*, même si on semble encore avoir besoin de se représenter la Russie sous les traits d'une jolie femme, pour sympathiser avec elle. N'y aurait-il pas là un zeste d'attitude domi-

RUSSIA HOUSE. Réalisé par Fred Schepisi. Scénario de Tom Stoppard, d'après le livre de John Le Carré. Produit par Paul Maslansky. Photographie, Ian Baker. Montage, Peter Honess. Directeur artistique, Richard MacDonald. Musique, Gerry Goldsmith. Interprétation: Sean Connery, Michelle Pfeiffer, Roy Scheider, James Fox, Klaus Maria Brandauer. Au Cinéma Sainte-Foy.

WALT DISNEY PICTURES présente

BERNARD ET BIANCA AUSTRALIE

LEGALEMENT EN VEDETTE

PRINCE LE PAUVRE

Tous les jours: 13h15, 15h30, 18h

Tous les jours: 13h45, 16h15

5\$ adultes accompagnés d'un enfant

Une comédie-espionnage inspirée de l'affaire RAINBOW WARRIOR. Ils ont pour mission de vous "lire rigoler!"

PIERRE ARDITI
SABINE AZEMA
ISAACH DE BANKOLE
GERARD OURY
GIPSY KINGS

Vanille Fraise

"Mot de passe pour RIRE!"

En collaboration avec CJRP 1060

Tous les jours: 12h45, 14h50, 16h50, 19h10, 21h15

FAMOUS PLAYERS

"TROIS HOMMES ET UNE JEUNE DEMOISELLE EST BEAUCOUP PLUS DRÔLE QUE SON PREDECESSEUR."

"UNE VACANCE DE DEUX HEURES."

"COMIQUE."

TOM SELLECK STEVE GUTTENBERG TED DANSON

Trois Hommes et une Jeune Demoiselle

Tous les jours: 12h45, 14h50, 16h50, 19h10, 21h15

Version française de *Three Men and a Little Lady*

"LE SUSPENSE LE PLUS SOPHISTIQUE, SEXY ET DIVERTISSANT DE L'ANNEE..."

Guy Flatley, COSMOPOLITAN

SEAN CONNERY
MICHELLE PFEIFFER

THE RUSSIA HOUSE

Tous les soirs: 18h45, 21h15

Version originale anglaise. Laissez-passer non valides.

"CHAQUE MINUTE DU FILM VOUS SURPRENDRA..."

Un déroulement encore plus rapide, plus drôle et meilleur que le livre"

Bob MacAdorey, Global TV

TOM HANKS BRUCE WILLIS MELANIE GRIFFITH

Un magnat de Wall Street, sa maîtresse de Fifth Avenue, un reporter avide de célébrité et la mauvaise rue dans le Bronx.

THE BONFIRE OF THE VANITIES

Tous les jours: 13h15, 15h50, 18h25, 21h

Version originale anglaise. Laissez-passer non valides.

"ROCKY V A LE CHARME, LE COEUR ET LA SENSATION DE L'ORIGINAL."

- Dennis Cunningham, CBS-TV

"UN FILM QUE TOUTE LA AMILLE POURRA AIMER... rempli d'humour et d'action."

- Louis Hobson, CALGARY SUN

ROCKY V

Version française

Tous les jours: 13h45, 16h15, 19h, 21h25

Brigitte Bardot ne veut plus rien savoir du cinéma

PARIS (AFP) — Brigitte Bardot, symbole sexuel du début des années 60, affirme dans une interview au quotidien français Libération qu'elle « ne veut plus jamais entendre

parler » du cinéma et « bien évidemment ne plus jamais en faire ».

L'actrice, qui consacre depuis plu-

sieurs années sa vie à la défense des animaux, ne met qu'une restriction à son mépris pour ses rôles dans le 7e Art : son interprétation dans *La Vérité* d'Henri Georges Clouzot (1959), qui obtint

l'Oscar du meilleur film étranger à Hollywood.

Pour le reste, dit-elle « tout ce que j'ai tourné à cette époque-là peut bien disparaître à jamais, je m'en fiche totalement. Déjà, quand j'en faisais, le cinéma ne m'intéressait pas. Alors, confie-t-elle à Libération, je vous laisse libre d'imaginer à quel point cela peut, aujourd'hui me passionner.

« Le cinéma, insiste-t-elle, est lié pour moi à un tel cirque dans

ma vie que je ne veux plus jamais en entendre parler (...) S'il devait rester une seule trace de mon passage sur les écrans, je souhaite que demeure *La Vérité*. Parce que dans ce film, pendant et après le tournage, j'ai vraiment eu conscience d'avoir été une vraie comédienne ».

À propos de *La Vérité* qu'elle tourna aux côtés de Sami Frey, l'actrice dément les racontars, qui subsistent toujours, selon lesquels

Clouzot avait l'habitude de la gifler régulièrement pendant le tournage.

« Mais ce n'est pas vrai. Pas vrai du tout. Bien au contraire.

« Il (Clouzot) savait susciter mes larmes et tirer de moi des émotions que je ne soupçonnais même pas. »

Brigitte Bardot avoue cependant être sensible à ce que des millions de gens l'aiment encore.

DU 21 DÉCEMBRE AU 10 JANVIER 1991

PLACE CHAREST

Du Pont et Boul. Charest 529-9745

DING ET DONG LE FILM (G) Dolby
12:15 - 14:25 - 16:40 - 19:00 - 21:20
(coupons et laissez-passer refusés)

LA RECRUE (14 ans)

13:10 - 16:15 - 19:05 - 21:45

LA GLOIRE DE MON PÈRE (G)

13:25 - 16:00 - 19:20 - 21:50

WHITE PALACE (14 ans) (v. française)

13:55 - 17:00 - 19:15 - 21:40

LES SIRÈNES (G)

13:30 - 16:05 - 19:30 - 21:55

FENÊTRE SUR PACIFIQUE (G) Dolby

13:40 - 16:10 - 19:00 - 21:30

MAMAN, J'AI RATE L'AVION (G) Dolby

12:25 - 14:45 - 17:00 - 19:30 - 21:50

LE PRINCE CASSE-NOISETTE (G) Dolby

13:00

IL DANSE AVEC LES LOUPS (14 ans)

16:00 - 20:00

CANARDIÈRE

Les Galeries Canadière 661-8575

DING ET DONG LE FILM (G) Dolby

21 déc. et 7 au 10 janv. : 19:30 - 21:30

22 déc. au 6 janv. : 15:30 - 17:30 - 19:30 - 21:30

24 et 31 déc. : 13:00 - 15:30 - 17:30 - 19:30

25 déc. : 15:30 - 17:30 - 19:30 - 21:30
(coupons et laissez-passer refusés)

LE PARIS

Place d'Youville 694-0891

KINDERGARTEN COP (14 ans)

(v.o. anglaise) Dolby

21 déc. et 7 au 10 janv. : 19:30 - 21:40

22 déc. au 6 janv. : 13:00 - 15:10 - 17:20 - 19:30 - 21:40

24 et 31 déc. : 13:00 - 15:10 - 17:20 - 19:30

25 déc. : 15:10 - 17:20 - 19:30 - 21:40

EDWARD SCISSORHANDS (14 ans) (v.o. anglaise)

21 déc. et 7 au 10 janv. : 19:15 - 21:15

22 déc. au 6 janv. : 13:15 - 15:15 - 17:15 - 19:15 - 21:15

24 et 31 déc. : 13:15 - 15:15 - 17:15 - 19:15

25 déc. : 15:15 - 17:15 - 19:15 - 21:15

HOME ALONE (G) (v.o. anglaise)

21 déc. et 7 au 10 janv. : 19:00

22 déc. au 6 janv. : 13:00 - 15:00 - 17:00 - 19:00

25 déc. : 15:00 - 17:00 - 19:00

MISERY (14 ans) (v.o. anglaise)

21 déc. au 3 janv. : 21:00

24 et 31 déc. : pas de représentations

LE CLAP

2360 Ch. Ste-Foy, Ste-Foy 650-CLAP

DING ET DONG LE FILM (G) Dolby

21 déc. au 10 janv. : 12:15 - 14:30 - 16:45 - 19:00 - 21:15

24 et 31 déc. : 12:15 - 14:30 - 16:45

25 déc. et 1er janv. : ferme
(coupons et laissez-passer refusés)

CINÉMA LIDO

Promenades Lévis-Lauzon 837-0234

ROCKY 5 (G) Dolby

21 déc. au 3 janv. : 13:00 - 19:00 - 21:10

24 et 31 déc. : 13:00 - 19:00

25 déc. et 1er janv. : 19:00 - 21:10

MAMAN J'AI RATE L'AVION (G)

21 déc. au 3 janv. : 13:00 - 19:00 - 21:10

24 et 31 déc. : 13:00 - 19:00

25 déc. et 1er janv. : 19:00 - 21:00

DING ET DONG LE FILM (G)

21 déc. au 3 janv. : 13:00 - 19:00 - 21:15

24 et 31 déc. : 13:00 - 19:00

25 déc. et 1er janv. : 19:00 - 21:15
(coupons et laissez-passer refusés)

LA RECRUE (14 ans)

21 déc. au 3 janv. : 19:00 et 21:15

24 et 31 déc. : 19:00

LE PRINCE CASSE-NOISETTE (G)

21 déc. au 3 janv. : 13:00

25 déc. et 1er janv. : pas de représentations

Le prince Casse-Noisette

version française de
the Nutcracker Prince



PRIX
D'ENTRÉE
4,00 \$

MALOFILM DISTRIBUTION

PLACE CHAREST

DUPONT ET BOUL. CHAREST 529-9745

CINÉMA LIDO

PROMENADES LÉVIS-LAUZON 837-0234

ALMA

COMPLEXE J. GAGNON

CHICOUTIMI

PLACE DU ROYAUME

CINÉMA ST-GEORGES

ST-GEORGES-DE-BEAUCÉ 228-7540

ROCKY V

EN VERSION FRANÇAISE

CINÉMA LIDO

PROMENADES LÉVIS-LAUZON 837-0234 COMPLEXE J. GAGNON

CHICOUTIMI

PLACE DU ROYAUME

CINÉMA ST-GEORGES

ST-GEORGES-DE-BEAUCÉ 228-7540

"UN WESTERN COMME SEUL JOHN FORD SAVAIT LES FAIRE."

- Luc Perreault, LA PRESSE

"LE GENRE DE FILM QU'ON AURAIT AIMÉ VOIR À DIX ANS POUR POUVOIR RESTER MARQUÉ À VIE."

- Éric Fourlanty, VOIR

"UNE SUPERBE FRESQUE ÉRIGÉE SUR LA TOLÉRANCE, LE RESPECT ET LE SENS DE L'HONNEUR."

- Franco Nuovo, JOURNAL DE MONTRÉAL

"C'EST UN FILM RICHE, INSPIRÉ ET PRÉCIEUX. KEVIN COSTNER... EN SORT GRANDI."

- France Lafuste, LE DEVOIR



KEVIN COSTNER

IL DANSE AVEC LES LOUPS

VERSION FRANÇAISE DE DANCES WITH WOLVES

GRAHAM GREENE RODNEY A. GRANT JOHN BARRY DEAN SEMLER A.C.S. NEIL TRAVIS
JANE EBERTS MICHAEL BLAKE JIM WILSON KEVIN COSTNER KEVIN COSTNER

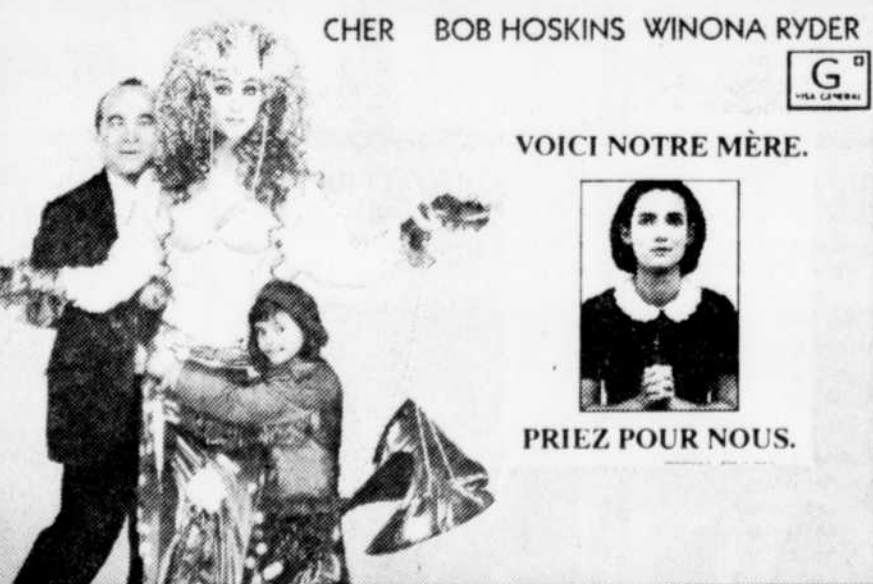
PLACE CHAREST

DUPONT ET BOUL. CHAREST 529-9745

CHER BOB HOSKINS WINONA RYDER

VOICI NOTRE MÈRE.

PRIEZ POUR NOUS.



LES SIRÈNES

MERMAIDS

EN VERSION FRANÇAISE

Read the Signet paperback An ORION PICTURES Release

PLACE CHAREST

DUPONT ET BOUL. CHAREST 529-9745

Autrefois, Paul Sheldon gagnait sa vie en écrivant. Aujourd'hui, il écrit pour rester en vie!

D'après un roman de
STEPHEN KING
MISERY

LE PARIS

PLACE D'YOUVILLE 694-0891

VERSION ORIGINALE ANGLAISE

D'APRÈS LES SOUVENIRS D'ENFANCE DE

Marcel Pagnol

VOICI LES DEUX GRANDS MOMENTS DE BONHEUR DU CINÉMA FRANÇAIS



PRÉSENTÉMENT À L'AFFICHE

LA GLOIRE DE MON PÈRE

PLACE CHAREST
DUPONT ET BOUL. CHAREST 529-9745



LE CHÂTEAU DE MA MÈRE

À L'AFFICHE DÈS LE 18 JANVIER

DEUX FILMS DE YVES ROBERT

"Susan Sarandon est admirable- et parfois bouleversante- d'intensité, de vérité. De sensualité agissante aussi."

-Huguette Roberge, La Presse



L'histoire d'un homme et d'une femme

"★★★★. UNIQUE!"

C'est tellement érotique et intelligent. Sarandon et Spader brûlent l'un pour l'autre. Eileen Brennan, c'est le p'tit brin de magie qui manquait. Les trois méritent une mise en nomination aux Oscars."

— Mike Cidoni, GANNETT NEWSPAPERS

"BRAVO!"

"White Palace" est une histoire de coeur qui fait appel à l'intelligence."

— Roger Ebert, SISKEL & EBERT

"ENCORE PLUS DRÔLE QUE 'PRETTY WOMAN'."

"White Palace" est l'une des meilleures histoires d'amour de l'année."

— Gary Thompson, PHILADELPHIA DAILY NEWS

SUSAN SARANDON JAMES SPADER WHITE PALACE EN VERSION FRANÇAISE

PLACE CHAREST

DUPONT ET BOUL. CHAREST 529-9745

A UNIVERSAL RELEASE
© 1991 Universal City Studios, Inc.

Schwarzenegger

Allez, dites-lui que vous n'avez pas fait vos devoirs.



Kindergarten COP

C'est un agent secret...de première classe.

LE PARIS

PLACE D'YOUVILLE 694-0891

VERSION ORIGINALE ANGLAISE

La Chanson



« Les Misérables » : une image qui précède la production

Partout où *Les Misérables* a été vue, on l'a remarquée. Ses grands yeux de chien battu, son épaule dénudée, ses cheveux au vent évoquent la pauvreté, provoquent la compassion. Le personnage de Cosette, du roman de Victor Hugo, est désormais incarné par cette petite fille maigrichonne imprimée sur l'affiche publicitaire de l'épopée musicale.

textes de FRANCINE JULIEN
LE SOLEIL

« L'affiche remonte au visuel du premier disque français des *Misérables* », explique M. Pierre Tessier, de la maison de communications Optimum, responsable de la promotion de l'opéra montréalais. La pochette de ce disque montrait une fillette, pieds nus, vêtements

déchirés, balayant le porche d'une maison. « Lorsque le producteur Cameron Mackintosh a acheté les droits de cette production, il a gardé seulement l'image de Cosette de la tête aux épaules, explique M. Tessier. Dans toutes ses productions, Mackintosh joue beaucoup avec les yeux, il met l'emphasis là-dessus. On n'a qu'à penser aux affiches de *Cats* et du *Fantôme de l'opéra*. »

Aux couleurs locales

Et si cette affiche devance... et survit aux spectacles partout dans le monde, il est intéressant de constater que Cosette change de personnalité selon l'endroit où sera jouée *Les Miz*.

À la veille des grandes premières, on a l'habitude de placer les murs de la ville d'une Cosette adaptée aux couleurs locales. Pour Miami, Floride, elle figure avec une planche de surf et des lunettes de soleil ; à Reykjavik (Islande), avec des « oreilles en poil », les mots « Les Misérables »

recouverts de glace ; à Oslo (Norvège), avec des cornes de viking ; à Chicago, ville des vents, son chapeau s'envole ; plus subtile, la représentation de Cosette en Pologne, où l'arrière-plan et la représentation graphique du titre de la pièce sont une référence évidente au mouvement Solidarité ; plus rigolote, aux antipodes australiens, on retrouve Cosette la tête en bas ; et plus près de nous, à Toronto, elle revêt l'équipement de hockey « Team Canada » !

La production québécoise ne fera pas exception à la règle, souligne M. Tessier. Mais l'affiche est

« encore sur les tables à dessin ». Cosette au goût québécois ? Drapeau fleur-de-lysée et édifices montréalais en arrière-plan sont les idées déjà avancées. Mais « rien n'est encore définitif », souligne M. Tessier, la semaine dernière.

Opération marketing réussie

Cette « opération affiche » représente bien plus qu'une astucieuse opération marketing rondement menée. Symbole des moyens considérables dont disposent les producteurs des *Miz*, elle exprime aussi la philosophie de départ des artisans de cette créa-

tion, voire de l'oeuvre de monsieur Hugo lui-même.

Partout où *Les Misérables* est jouée, on mise sur les talents locaux, explique Pierre Tessier ; et ce, tant dans la distribution que dans la conception publicitaire. Et l'histoire du roman est universelle. « Victor Hugo a déjà déclaré que *Les Misérables* n'était pas seulement une oeuvre française pour les Français, mais aussi une oeuvre allemande pour les Allemands, une oeuvre italienne pour les Italiens... et peut-être une oeuvre québécoise pour les Québécois... ? »

De retour à la langue...

(suite de la page 1)
vre, chanté par les chœurs. Dans la salle adjacente, sur la vaste scène tournante qui a fait la marque de commerce des *Miz* dans le monde, Robert Marien et Louise Pitre recommencent inlassablement la scène de la mort de Fantine, accompagnés simplement d'un pianiste. Le directeur Richard Alexander, celui-là même qui a dirigé la majorité des productions en Amérique, les inonde de conseils.

« OK. Now, in french ! », clame le directeur. Le couple exécute l'adaptation en français de *Come to Me*, un des premiers airs du drame musical. Car ce qui fait l'originalité des *Miz*, « made in Montreal », c'est qu'on a fait appel aux mêmes artistes pour jouer les versions française et anglaise de la production.

Oeuvre bilingue

Difficulté ? Évidemment. « Ça ne s'interprète pas de la même façon, reconnaît Robert Marien. En anglais, les consonnes sont très « sonnantes ». Ce n'est pas le cas en français. » C'est pourquoi l'adaptation en français des *Misérables* ne pouvait être une banale traduction de l'oeuvre anglophone ; Alain Boubill à entièrement réécrit le livret, un détail ignoré par plusieurs.

« Plusieurs amis m'ont dit qu'ils avaient acheté des billets pour les spectacles en anglais, parce qu'ils étaient convaincus que la version anglophone serait meilleure », regrette Robert Marien. Pierre Tessier, responsable de la promotion de l'événement au Québec, confirme. « Au début, la vente de billets pour les représentations en anglais ont été plus élevées. Mais à partir du moment où on a annoncé la distribution québécoise, il y a eu un revirement total. »

Voilà, c'est assez pour aujourd'hui. Un quart de tour du plateau tournant ; le lit de Fantine cède la place aux barils de bière de l'auberge du couple Thénardier. Au tour de Mireille Thibault et André Thérien d'entrer en scène.

Cosette

Toute l'équipe est revigorée après le passage à Montréal de Boubill et Schonberg, la semaine précédente, confie Martine Fugère, celle qui jouera Cosette, personnage féminin principal de la

pièce. À peine trois semaines après le début des répétitions, le tiers du spectacle est « placé », explique-t-elle.

Québécoise de naissance, Martine Fugère fut de la tournée canadienne de *Cats*. Depuis un an et demi, elle approfondit ses techniques de chant à Vancouver. « Cette histoire est universelle, elle touche nos origines », explique-t-elle. « Il y a quelque chose de très québécois dans l'histoire des *Misérables*, renchérit Robert Marien. La religion est très présente, par exemple. Et puis, quand les gens vont voir la scène des barricades, c'est bien certain que ça va provoquer quelque chose... »

Société distincte

Et pas besoin de connaître l'histoire de Victor Hugo sur le bout des doigts pour véritablement goûter au spectacle, affirment les deux artistes. « L'amour est omniprésent, croit Robert Marien. Jo Blo et madame Tartenpion ne seront pas insensibles à cette histoire. » « Et puis la musique te charrie tellement ! », complète Martine Fugère.

« On a le côté latin et le *guts* américain, reprend Marien. C'est un show qui fait appel aux tripes. Et nous, les Québécois, on *pitche* nos tripes sur scène. C'est ça justement, qui nous distingue... »

Le comédien-chanteur Robert Marien prend plaisir à se nourrir du rôle de Jean Valjean

Valjean, c'est moi ! aurait tout aussi bien pu s'exclamer le comédien Robert Marien tant il se nourrit du rôle qu'il tiendra dans *Les Misérables*.

Dès le moment où on a annoncé que *Les Miz* tiendrait l'affiche au Québec, Robert Marien savait qu'il incarnerait Jean Valjean, principal héros de la fresque littéraire de Victor Hugo. « Depuis le 5 mai que je savais que ce serait moi, Jean Valjean ; il a fallu que je ferme ma gueule tout l'été », confie-t-il fièrement en entrevue.

De Valjean, Robert Marien partage d'ailleurs toute la fougue, et s'enflamme dès qu'on lui fait remarquer qu'il est mieux connu pour ses rôles dans les séries télévisées *Lance et compte* (Robert Martin) et *Un signe de feu* (Daniel Boisvert). « Je fais de la musique depuis 18 ans !, s'indigne-t-il. J'ai fait *Gala*, j'ai fait *Napoleon* ! Pour monsieur et madame tout le monde, je suis l'artiste qu'on voit à la télé. C'est la question à laquelle j'ai à répondre le plus souvent. Et j'ai bien hâte qu'on passe à autre chose... »

Autre chose...

Pourtant, lorsque Marien a présenté son curriculum vitae pour le rôle, même le directeur de la production, Richard Alexander, s'est exclamé : « Oh ! A TV star !... » le

genre d'artistes que l'équipe des *Miz* n'a pas l'habitude d'embaucher. « Mais quand il m'a entendu chanter, il savait que le rôle serait pour moi ! »

Car, côté vedettes, *Les Misérables* version québécoise compte peu de noms connus du grand public. Mis à part Robert Marien, seule la comédienne Mireille Thibault (Angélique dans *Cormoran*) est relativement connue. Les autres rôles principaux sont joués par Marc Poulin (Javert), Martine Fugère (Cosette), André Thérien (Thénardier), Frayne McCarthy (Marius), Stéphanie Martin (Epo-

nine), Louise Pitre (Fantine), sans oublier les quatre enfants de la production, qui se partageront les rôles du petit Gavroche (Gabriel Kakon) et de Cosette enfant (Adrienne Nye, Clotilde Aras, Lily Russell). Soulignons par ailleurs la présence d'un gars de Québec, le comédien-chanteur Paul Allard, qui jouera le rôle de Feuilly.

À la québécoise

« On devrait toujours prendre des acteurs qui chantent pour de telles productions, estime Marien. Un acteur-chanteur, au moins, ce n'est pas là pour vendre ses disques... » Vieux routier d'un genre musical relativement nouveau chez nous, Robert Marien ne mâche pas ses mots à l'égard des comédies musicales québécoises.

« Je trouve tout à fait dommage qu'un show comme *Nelligan* ait été « brûlé » à la télévision, après seulement quelques représentations : les producteurs voulaient rentrer dans leur argent tout de suite. Jamais, aux États-Unis, on n'aurait osé faire ça ! », ajoute l'artiste.

Robert Marien est exaspéré. « Au Québec, les critiques ont l'air blasés des comédies musicales. Comme si on était sur Broadway et que ça faisait des années qu'ils en voyaient ! »

« Si on fait du théâtre de répertoire, au Québec, pourquoi pas des comédies musicales de répertoire ? Moi, mon rêve, c'est de monter *Evita* en plus petit... »

« ...passionnant ! »

LE GRAND JACK

Jack Kerouac, un grand écrivain américain d'origine canadienne-française, a bouleversé la tradition littéraire des années 1960.

Un documentaire-fiction passionnant.

54 min 39 s

Office national du film du Canada

National Film Board of Canada

Les vidéos de l'ONF

dans le réseau de la Bibliothèque de Québec

À la Bibliothèque Gabrielle-Roy
350, rue St-Joseph est
Tél.: 648-3852

et dans 8 succursales :

- Canadière
- Les Saules
- Collège-des-Jésuites
- Neuchâtel
- Saint-André
- Saint-Albert
- Saint-Jean-Baptiste
- Saint-Charles

Prêt de videocassettes la première journée, pour les abonnés de la bibliothèque. Pour les non-abonnés : 2 \$ par jour par vidéocassette.

FLORIDE
paradis des États-Unis

avec MICHEL AUBERT

4 ou 8 JANVIER

9 ou 13 JANVIER

LES GRANDS EXPLORATEURS
SAISON 10-11

GRAND THÉÂTRE DE QUÉBEC
Salle Louis Fréchette 2401, boulevard St-Cyprien est, Québec
Commandes téléphoniques: 643-8131
Mercredi soir 20h, Dimanche 14h, 20h

SALLE ALBERT-ROUSSEAU
2400, chemin Ste-Foy, Québec
Renseignements: 659-6710
Mercredi soir 20h, Dimanche 14h, 20h

FAMOUS PLAYERS

14 ans (INDICATEUR)

QUAND LA DESTINÉE EST PLUS FORTE QUE LE POUVOIR...

FRANCIS FORD COPPOLA'S

The Godfather PART III

PARAMOUNT PICTURES PRESENTS

AL PACINO

DIANE KEATON TALIA SHIRE ANDY GARCIA THE GODFATHER PART III

ELI WALLACH JOE MANTEGNA BRIDGET FONDA GEORGE HAMILTON SOFIA COPPOLA

PRODUCTION BY CARMINE COPPOLA

PRODUCTION BY BARRY MALKIN, LISA FRUCHTMAN & WALTER MURCH

PRODUCTION BY DEAN TAVOLARIS

PRODUCTION BY GORDON WILLIS

PRODUCTION BY MILANA CANONERO

PRODUCTION BY FRED ROOS

PRODUCTION BY GRAY FREDERICKSON

PRODUCTION BY CHARLES MULVEHILL

PRODUCTION BY FRED FUCHS

PRODUCTION BY NICHOLAS GAGE

PRODUCTION BY MARIO PUZO & FRANCIS FORD COPPOLA

PRODUCTION BY FRANCIS FORD COPPOLA

FROM ZOETROPE STUDIOS

A PARAMOUNT PICTURE

Tous les jours: 14h, 17h, 20h

STE-FOY
2500 boulevard LAURIER 656 0592

Version originale anglaise

Laissez-passer non valide

La Littérature

« Les quartiers d'hiver » de Jean-Noël Pancrazi, prix Médicis 1990

Un roman discret mais trop appliqué sur « le mal mauve »

Il existe une littérature française qui ne fait pas l'unanimité : le roman qui ressemble à une dictée de Bernard Pivot. Une littérature de bon élève. Une littérature bien écrite. Les mots sont choisis, les personnages longuement décrits. Chaque geste de l'un ou de l'autre mérite une réflexion ou une description. Rien, mais absolument rien n'est laissé au hasard.

une critique de MARC CHABOT
collaboration spéciale

Un exemple : « J'avais toujours aimé écouter le timbre légèrement éraillé de la sonnette, le déclic du loquet du judas qui s'entrouvrait, avant de deviner le regard inquisiteur du portier Félix embusqué derrière le lacs de métal doré. Je connaissais toujours l'appréhension de cette poignée de secondes où il tardait à vous ouvrir pour bien vous faire mesurer le privilège qui, une fois de plus, vous était accordé. Le même vertige de grisaille anxieuse vous saisissait, une fois entré dans la profondeur des fumées, à vous savoir instantanément convoité ou rejeté par

des dizaines d'yeux écarquillés par l'instinct de la chasse et la volupté hautaine de juger. »

Si cette poignée de secondes vous fait bayer (oui, pas bâiller) aux cornelles, vous n'achèterez pas *Les quartiers d'hiver* de Jean-Noël Pancrazi, prix Médicis 1990.

Ce roman est l'histoire d'un bar pour homosexuels : Le Vagabond. L'histoire racontée par un narrateur qui n'écrit plus ou presque. Un narrateur plein de souvenirs. Sur la rue Thérèse, des hommes et des femmes sont passés. « Mais qu'est-ce que c'est que Le Vagabond, sinon du théâtre ?... Rien que du théâtre... Avec, en plus, de mauvais comédiens... Des doublures sur le retour dont personne ne

veut plus... Qui rabâchent, depuis des années, les mêmes textes... Les mêmes plaisanteries éculées... »

Donc, un bar et ceux qui en étaient les clients. Edouardo qui dès le début du roman s'en va mourir ailleurs... atteint par « le mal mauve ». La bande à Gilles Tessier, Lucrèce, Pierre, Lydia, Jeannette et Joep.

Les habitudes du Vagabond disparaissent. Silencieusement. On va mourir ailleurs. On disparaît. On laisse les autres. Un monde se défait, s'écroule peu à peu. Un monde qui ne pourra jamais se refaire.

Nous sommes en janvier. Il neige sur Paris. La ville folle, la ville des Folles !!! Peut-être ? Les critiques français disent qu'il s'agit du premier roman sur le sida. Il faudrait plutôt écrire qu'il s'agit du dixième premier roman sur le sida !!! Mais nulle part dans le roman vous ne rencontrerez ce mot.

Une roman d'une tristesse épouvantable, qui pourrait vous faire frissonner. La tristesse est là en permanence à chaque page. Le narrateur n'est là que pour faire le compte des morts. Il fabrique le récit des fêtes, du temps des Fêtes, il y a de ça longtemps, avant que la mort commence à briser en mille miettes les vies, les amours, les idées et les cœurs.

Mourir ailleurs. On laisse les autres vivre. On les laisse s'illuminer. Un à un les personnages s'éclipsent. Pancrazi est cruel. Peut-être... Le sida l'est encore davantage. Il est désormais inutile d'essayer de faire de la littérature-témoignage avec le mal de la fin du siècle. Il suffit de raconter la vie, il suffit de signaler que la fête est désormais terminée.

« ...vous vous êtes crus des petits dieux en changeant de lit trois ou quatre fois par nuit... ». L'amertume s'empare parfois d'un personnage. La rage est au bout des lèvres, les larmes au bord

des yeux. Comment fallait-il raconter toute cette souffrance, tous ces espoirs de vivre, tous ces désespoirs de mourir ? Comment fallait-il raconter l'histoire de ce triste bar ?

Il suffisait de faire de l'histoire avec des souvenirs. Il suffisait d'écrire un roman discret. Il suffisait d'écrire le mal sans le nommer. Il suffisait d'inventer *Les quartiers d'hiver* du triste monde.

LES QUARTIERS D'HIVER, Jean-Noël Pancrazi, Gallimard, Paris, 1990, 198 pages, 24 \$.

Le Rock

■ O'Connor contre Michael

(PC) — La chanteuse irlandaise Sinéad O'Connor poursuit en justice l'ex-membre de Wham George Michael pour utilisation non autorisée d'un échantillonage de sa chanson *Stretched On Your Grave*. Michael se serait servi d'une partition de violons pour sa chanson *Freedom*.

■ Sting plus rock

(PC) — Le nouvel album de Sting, *The Soul Cages*, serait plus rock que le précédent, selon quelques oreilles espionnes. On pourra le constater à la fin-janvier, date du lancement choisie pour coïncider avec la tournée mondiale qu'entreprendra l'exchanteur de The Police. Sting, qui se veut le

défenseur de la jungle amazonienne, tente par ailleurs de persuader son étiquette de ne pas distribuer les disques compact de *Soul Cages* dans des emballages de carton.

■ Cure de désintoxication

(PC) — Shaun Ryder, le chanteur des Happy Mondays, a subi une cure de désintoxication en Grande-Bretagne, après avoir consommé de l'héroïne (de façon contrôlée selon ses dires) depuis plusieurs années. C'est la prochaine naissance de son premier enfant qui l'aurait décidé à mettre fin à son état de dépendance.

■ Nouveaux records

(PC) — M.C. Hammer établit de nouveaux records à chaque

semaine avec son album *Please Hammer Don't Hurt 'Em*. Sa dernière marque : 32 semaines consécutives soit à la première soit à la deuxième place du palmarès américain : du jamais vu en 27 ans...

■ Dans l'eau chaude

(PC) — Vanilla Ice est dans l'eau chaude pour son succès *Ice Ice Baby*, qui contient un échantillonage de la chanson *Under Pressure* composée en 1981 par Queen et David Bowie. Le chanteur américain a omis de demander la permission d'utiliser un extrait de cette pièce et tant Queen que Bowie se sont adressés à des avocats pour obtenir une partie des revenus de droits d'auteur générés par *Ice Ice Baby*.

« ESPACES INUIT »

Exposition de dessins et sculptures inuit

À la maison Hamel-Bruneau,
2608, chemin Saint-Louis, Sainte-Foy.
Jusqu'au 27 janvier 1991.

UPPIALUK

- (Récit inuit pour les jeunes de 5 ans et plus)
• Écrit par Michel Noël, mis en scène par Marie-Thérèse Fortin et joué par Michel Pouliot.
• Tous les samedis et dimanches de décembre, à 13h, 14h, 15h et 16h.
• Durée : 20 minutes

HORAIRE:
mardi au dimanche: 12h30 à 17h
mercredi: 19h à 21h
relâche le lundi

MAISON HAMEL-BRUNEAU
CENTRE DE CULTURE INUIT
LES SOLEILS
SAINT-FOY



Mère et enfant, Judas Ooloolah (1937-).
Spence Bay, T.N.-O. Os de balaine et
andouiller de caribou, 1988, 48 x 38 x 19 cm.

Photo: Denis Legendre et Jean-Guy
Kerouac, Musée du Québec

EXPOSITION

JEUX

LE JEU TIEN UNE PLACE IMPORTANTE DANS TOUTES LES SOCIÉTÉS, DANS TOUTES LES CULTURES. PAR CETTE EXPOSITION, LE MUSÉE DE LA CIVILISATION EXPLORE LES DIFFÉRENTES FORMES DU JEU EN L'ABORDANT SOUS PLUSIEURS ANGLES: HISTORIQUE, GÉOGRAPHIQUE, PSYCHOLOGIQUE, ÉCONOMIQUE. LE VISITEUR EST DONC APPELÉ À UN VÉRITABLE PARCOURS DE DÉCOUVERTES À TRAVERS LE TEMPS ET L'ESPACE, L'INTELLIGENCE ET L'ÉMOTION.

UNE EXPOSITION DYNAMIQUE, ACCESSIBLE ET POPULAIRE PRÉSENTÉE DU 17 OCTOBRE 1990 AU 5 JANVIER 1992.

LA VISION
KIROUAG

MUSÉE DE LA CIVILISATION

HOURS D'OUVERTURE
Du mardi au dimanche de 10h à 17h
Le mercredi de 10h à 21h
Ferme le lundi

ENTRÉE
Adultes 4 \$
Groupes (20 et plus) 3 \$
Troupes 3 \$
Étudiants 2 \$
15 ans et moins
Amis du Musée
Entrée libre le mardi

Le Musée de la civilisation est une coproduction
et s'agit d'une entreprise par le ministère des
Affaires culturelles du Québec



ACTIVITÉS CULTURELLES

A L'OCCASION DE L'EXPOSITION JEUX

■ CINÉMA

Simon les nuages.
Réalisateur: Roger Cantin, interprètes:
Hugolin Chevrette-Laudesque, Patrick Saint-Pierre,
Jessica Barker, 1990, 80 minutes.
Le samedi 29 décembre à 14 h.

■ CINÉMA DU MERCREDI

Petit bon...homme.
Réalisateur: Penny Marshall, interprètes: Tom Hanks,
Elisabeth Perkins, Jared Rushton, 1988, 102 minutes.
Le mercredi 2 janvier à 19 h.

■ MATCH D'ÉCHECS D'ENVERGURE INTERNATIONALE

En collaboration avec l'Association échecs et maths
et la Maison de la Culture Frontenac.
Alexandre Lesiege, champion junior canadien
affronte Ilya Gurevich, champion junior mondial
et maître international.
Les samedi 5 et dimanche 6 janvier, de 15 h à 21 h.

■ SOIRÉES INTRIGUES ET MYSTÈRES

En collaboration avec le groupe Fantasmagories enr.
A la maison Milot, place Royale, tous les samedis de
janvier (sauf le 5), de février, de mars et d'avril,
de 16 h à 23 h.
Maximum de 40 joueurs et inscription au moins
2 semaines à l'avance.
Coût (incluant buffet froid): 21,50 \$ *

■ ATELIER BULLES pour le grand public
Faites des bulles géantes, entrez dans les bulles!
A l'occasion de l'exposition *Ephémère*
Les 2, 3 et 4 janvier, de 11 h à 15 h.

*Réservation de laissez-passer

ENTRÉE GRATUITE
INFORMATION/RÉSERVATION: (418) 643-2158

L'ART DU QUÉBEC

Une exposition qui met en valeur des œuvres de nos artistes couvrant principalement la période du XIX^e siècle.
Y sont représentés Théophile Hamel, Joseph Legaré, Antoine Plamondon, Suzor-Coté, etc.

LES ARPEUTEURS DU CIEL

Une exposition sur l'astronomie qui retrace l'enseignement de cette science au Séminaire de Québec durant le XIX^e siècle.

DON QUICHOTTE

Les principaux moments du roman de Cervantes présentés par le biais d'une suite d'épisodes réalisés par Bartolomeo Pinelli (1781-1835) en 1833-1834.

Horaire:

Ouvert du mardi au dimanche de 10h30 à 17h00.
Le Musée sera fermé les 24-25-31 décembre et le 1^{er} janvier. Pour information: 692-2843

MUSÉE DU SÉMINAIRE

LA GRANDE VISITE DU TEMPS DES FÊTES

MUSÉE DU SÉMINAIRE

Ultramar PRÉSENTE

NOUVELLE EXPÉRIENCE CIRQUE DU SOLEIL



NOUVEAUX ARTISTES • NOUVEAUX NUMÉROS • NOUVEAUX DÉCORS
NOUVEAUX COSTUMES • NOUVELLE MUSIQUE • NOUVEAU CHÂTEAU

20 JUIN AU 7 JUILLET

Pres de l'anneau de glace Gaétan-Boucher à Sainte-Foy

BILLETS EN VENTE MAINTENANT!

Réservations par téléphone seulement, à la billetterie du Cirque: (418) 680-0202 et pour l'extérieur de Québec: 1-800-361-4595. Rabais pour groupes de 40 personnes et plus



Gestner

LE SOLEIL

880, PÈRE-MARQUETTE

(angle Belvédère)

687-3081

Accréditée par la Ville de Québec

Subventionnée par le ministère

des Affaires culturelles (formation

professionnelle).

Directrice:

Dominique Turcotte L.I.S.T.D.

Permis: M.E.Q. - C.P. 0444

Où aller à Québec

Faire parvenir vos communiqués à: Lise GIGUÈRE, journal LE SOLEIL, C.P. 1547, 390, St-Vallier Est, Québec, G1K 7J6. Tél.: 647-3489.

Cinéma

La classification des films est établie par l'Office des communications sociales. Voici le barème d'appréciation des films qui sont présentement projetés sur les écrans dans les cinémas de Québec et de la Rive-Sud.

Les chiffres réfèrent à la valeur artistique de l'œuvre: (1) chef-d'œuvre; (2) remarquable; (3) très bon; (4) bon; (5) moyen; (6) médiocre; (7) minable.

Les appréciations des films sont établies sur les copies présentées dans la province de Québec.

CANARDIERE (Galerie Canardière, 661-8575). Ding & Dong, le film (6) 13 h 30, 15 h 30, 17 h 30, 19 h 30, 21 h 30. Prix d'entrée: 8 \$; 4 \$ moins de 14 ans et pour les 65 ans et plus.

CINEPLEX CHAREST (coin du Pont et boul. Charest, 529-9745). Ding & Dong, le film (6)

12 h 15, 14 h 25, 16 h 40, 19 h, 21 h 20. ★ Les coupons et laissez-passer ne sont pas acceptés. La recrue (5) 13 h 10, 16 h 15, 19 h 05, 21 h 45, 14 ans. La gloire de mon père (3) 13 h 25, 16 h 14, 19 h 20, 21 h 50. G. White Palace (5) V.O.A. 13 h 55, 17 h, 19 h 15, 21 h 40, 14 ans. Les adresses (1) 13 h 30, 16 h 05, 19 h 30, 21 h 55. Fenêtre sur Pacifique (4) Version française de Pacific Heights. Dolby. 13 h 40, 16 h 10, 19 h, 21 h 30. G. Maman, j'ai raté l'avion (4) Version française de Home Alone. 12 h 25, 14 h 45, 17 h, 19 h 30, 21 h 50. G. Le prince Casse-Noisettes (4) 13 h. G. ★ Prix d'entrée spécial pour ce film: 4 \$. Il danse avec les loups (1) 16 h, 20 h. Prix d'entrée: 8 \$. 4 \$ pour les 65 ans et plus et les moins de 14 ans. N.B.: Il est possible de se procurer ses billets à l'avance, la journée même de la représentation à laquelle vous désirez assister.

CLAP (2360, Chemin Sainte-Foy, 650-CLAP). Alberto Express (3) Version française. 12 h, 17 h 45, 21 h 45. G. ★ Ding & Dong Le Film (-) 12 h 15, 14 h 30, 16 h 45, 19 h, 21 h 15. G. Mr. Frost (4) Version française. 12 h 45, 17 h 15. G. Le petit monstre (6) 13 h 45. G. Pump Up The Volume (4) Version française. 15 h, 19 h 30, 14 ans. Dick Tracy (4) Version française. 15 h 30, 19 h 35. G. Le Grand Bleu (4) 21 h 35. G. Prix d'entrée: 5 \$; 4 \$ moins de 14 ans et plus de 50 ans. 7 \$ 50 \$ pour les Super-Primeurs.

GALERIES DE LA CAPITALE (5401, des Galeries, 628-2455). Salle 1: Vanille fraise (1) 12 h 45, 14 h 50, 16 h 50, 19 h 10, 21 h 15. G. Salle 2: Rocky V (5) Version française. 13 h 45, 16 h 15, 19 h, 21 h 25. G. Salle 3: Trois hommes et une jeune demoiselle (5) Version française de Three Men and a Little Lady. 12 h 45, 14 h 50, 16 h 50, 19 h 10, 21 h 15. G. Salle 4: Cyrano de Bergerac (2) 13 h, 15 h 35, 18 h 15, 21 h. G. ★ Les laissez-passer ne sont pas acceptés. Salle 5: Bernard et Bianca en Australie (3) 13 h 15, 15 h 30, 18 h. Mon fantôme d'amour (4) v.f. de Ghost (2) 13 h. Salle 6: Vincent et moi (4) 13 h, 15 h, 17 h, 19 h 20, 21 h 20. G. Prix d'entrée: 7 \$; 4 \$ enfants et âge d'or.

LIDO (Lévis 837-0234). Salle 1: Rocky V (5) Version française. 13 h, 19 h, 21 h 10. 14 ans. Salle 2: Maman, j'ai raté l'avion (4) Version française de Home Alone. 13 h, 19 h, 21 h 10. G. Salle 3: Ding & Dong (6) 13 h, 19 h, 21 h 15. G. Salle 4: Le prince Casse-noisettes (4) 13 h. ★ Prix d'entrée spécial: 3 \$. G. La recrue (5) Version française de The Rookie. 19 h, 21 h 15, 14 ans. Prix d'entrée: 7 \$; 5 \$ pour les 14-17 ans; 3 \$ pour les moins de 13 ans et plus de 65 ans.

MIDI-MINUIT (252, rue Saint-Joseph est, 522-2828). Tracy je t'aime (-) Infirmerie du plaisir (-) 18 ans. Prix d'entrée: 6 \$.

PARIS (Place d'Youville, 694-0891). Salle 1: Kindergarten Cop (1) V.O.A. 13 h, 15 h 10, 17 h 20, 19 h 30, 21 h 40, 14 ans. Salle 2: Edward Scissorhands (3) V.O.A. 13 h 15, 15 h 15, 17 h 15, 19 h 15, 21 h 15. 14 ans. Salle 3: Home Alone (4) V.O.A. 13 h, 15 h, 17 h, 19 h. G. Misery (6) V.O.A. 21 h. 14 ans. Prix d'entrée: 8 \$; 4 \$ d'or moins de 14 ans pour chaque salle.

PLACE QUÉBEC (525-4524). Salle 1: Almost An Angel (1) Sam. 13 h, 15 h 10, 17 h 15, 19 h 15, 21 h 20. G. Salle 2: Look Who's Talking Too (6) Sam. Dim. 13 h 30, 15 h 15, 17 h 05, 19 h 10, 21 h 25. G. Prix d'entrée: 7 \$; 4 \$ enfants et âge d'or.

SAINT-FOY (Place Sainte-Foy, 656-0592). Salle 1: Godfather 3 (1) 13 h 30, 16 h 45, 20 h. ★ Les laissez-passer ne sont pas acceptés. Salle 2: Bonfire of the Vanities (1) 13 h 15, 15 h 50, 18 h 25, 21 h. G. ★ Les laissez-passer ne sont pas acceptés. Salle 3: Bernard et Bianca en Australie (3) 13 h 45, 16 h 15, 19 h 15, 21 h 45, 14 ans. G. ★ Les laissez-passer ne sont pas acceptés. Prix d'entrée: 7 \$; 4 \$ enfants et âge d'or.

VIDÉOTHÉÂTRES - Bibliothèque municipale de Charlesbourg, 7950, 1re Avenue, salle Reine-Malouin. Entrée libre. Rens.: 624-7750. Sam. 14 h: Le secret de mon succès. Dim. 15 h: Les trois caballeros. - Bibliothèque Félix-Leclerc, Ville de Val-Bélair, 1130, boul. Pie XI Nord. Rens.: 643-6197. Sam. 14 h: L'empire du soleil. Dim. 14 h: La petite sirène.

Théâtre

LES FANTÔMES ERRANTS. Souper-théâtre en compagnie de fantômes. Ce soir à compter de 18 h 30. Restaurant Baker, 8789, avenue Royale, Château-Richer. Rens.: 842-4478.

CRIMES ET PASSIONS. Souper-théâtre tous les samedis 19h par la Société d'Animation Culturelle et Sociale. Un détective se retrouve tout à coup dans une histoire d'amour et de vengeance lors d'une soirée de Prestige. Ven. 6, une compagnie qui vend des terrains et des condos au Venezuela. Château du Lac Beauport, 154 chemin du Tour du Lac. Réservation: 849-1811. Coût: 32,75 \$.

Soirée dansante

Soirée country de fin d'année avec l'orchestre «Les Gamblers» et Nicole Caron, découverte de C.F.L. en spectacle. Lundi à compter de 20 h 30. Cabaret Bonanza, 101, route du Pont. L'entrée, le vestiaire et le buffet sont gratuits.

Danse canadienne et sociale au sous-sol de l'église Saint-Pierre, Ile d'Orléans. Ce soir 20 h 30. Prix d'entrée: 5 \$ incluant lunch et café. Rens.: Fernand Picard au 829-3392.

Danse canadienne, sociale et de ligne. Avec l'orchestre «Les Sorciers de l'île». Ce soir 20 h 30. Sapin d'Or, 333 boul. Rochette, Beauport. Prix d'entrée: 5 \$. Rens.: 661-3154.

Club de danse Edouard Tremblay inc. Soirée de danse sociale et de ligne avec disco mobile. Ce soir 20 h. Au 1030, boul. des Capucins, Limoilou. Prix d'entrée: 5 \$. Rens.: 667-9852.

Cercle Amitié Rencontre. Ce soir 20 h 30. Salle Multibac, 880, Chemin Sainte-Foy (entrée par le stationnement intérieur, côté Belvédère). Avec La Disco Chrystaline. Prix d'entrée: 6 \$; 4 \$ pour les membres. Rens.: 833-1370.

Relais d'Espérance. Soirée de l'Amitié avec la Disco-Soleil. Ce soir 21 h après la célébration eucharistique. Au 617, Montmartre. Prix d'entrée: 4 \$. Rens.: 522-3301.

Soirée des Fêtes

Pour le Nouvel An. Loisirs Saint-Joseph de Québec. Soirée de fin d'année au profit des loisirs, lundi 31 décembre à compter de 21 h 30. Danse avec l'orchestre «Mangiance». Au sous-sol de l'église Saint-Joseph, 643, rue Châteauguay. Prix d'entrée: 14 \$ incluant un buffet froid. Les cartes sont en vente au presbytère et à la caisse populaire Saint-Joseph. Rens.: 683-5541.

Loisirs Saint-Esprit. Soirée de fin d'année, le 31 décembre à 21 h. Musique, animation et prix de présence. Au sous-sol de l'église Saint-Esprit, 2808, 8e Rue. Prix d'entrée: 12 \$ incluant un goûter. Rens.: 648-1887; 523-2936 ou 523-6158.

Le Centre d'épanouissement affectif organise un souper pour personnes seules suivi d'une soirée dansante, le 31 décembre. Réservation: 681-6601.

Soirée de la Saint-Sylvestre, le 31 décembre. Centre des loisirs Saint-Sacrement inc., 1310, rue Garnier. Prix d'entrée: 10 \$.

Club de danse Edouard Tremblay inc. Le 31 décembre 21 h, fête de la Saint-Sylvestre. Avec soirée de danse sociale et de ligne avec disco mobile et buffet froid Au 1030, boul. des Capucins, Limoilou. Prix d'entrée: 10 \$. Rens.: 667-9852.

Club de danse sociale de Beauport. Super-party de la Saint-Sylvestre, le 31 décembre au Centre communautaire des Chutes, 4054 boul. Sainte-Anne, Beauport. A compter de 19 h pour le buffet dansant suivi de musique avec la disco Musiquaite. Les cartes sont en vente jusqu'au 24 décembre. Coût: 30 \$. Rens.: Pierre Fontaine (667-2107) ou Pauline Lessard (661-3678).

Chevaliers de Colomb (2651) Lévis. Soirée de fin d'année le 31 décembre avec l'orchestre Bougie. Prix d'entrée: 15 \$ incluant un buffet en fin de soirée. Prix de présence. Au 14, rue Laroche, Lévis. Des cartes sont en vente. On peut s'en procurer en appelant au 839-6228 ou au 837-9639.

Loisirs Montcalm. Soirée de fin d'année, le 31 décembre pour toute la famille. Au 265, boul. Saint-Cyrille Ouest. Prix d'entrée: 7,50 \$. Rens.: 683-6595.

Le Club Lions de Charny inc. Soirée traditionnelle de fin d'année, le 31 décembre à compter de 20 h 30. Avec l'orchestre 4 Saisons. Centre Paul Boullé. Prix d'entrée: 8 \$. Rens.: Claude Roberge au 832-4310 et Gerard Gauette au 832-2802.

Relais d'Espérance. Soirée spéciale du nouvel an, le 31 décembre. Au 617, rue Montmartre. Prix d'entrée: 5 \$.

Soirée de gala «Allo 91» organisée par le conseil Saint-Jérôme de l'Auvergne de la Société Saint-Jean-Baptiste de Québec. Le 31 décembre à 21 h. Avec la disco Guiltless. Salle de l'Auvergne, sous-sol de l'église, 6350, 3e av. Est, Charlesbourg. Prix d'entrée: 15 \$ incluant danse et buffet chaud. Rens.: 626-5060 ou 3066.

Le club social des 9 inc. Le 31 décembre à 20 h 30. Soirée de fin d'année avec disco et prix de présence. Centre Mgr Marcoux, 1885, de la Canardière. Prix d'entrée: 25 \$ par couple ou 15 \$ par personne. Les cartes sont disponibles au 661-7766 ou 667-7956.

Soirée de la Saint-Sylvestre, lundi le 31 décembre, avec ballons, chapeaux et crocilles. Danse avec orchestre. Disco-Club 30-60 inc., 550, de la Couronne. Prix d'entrée: 12 \$; 7 \$ Rens.: 524-2040.

Le Cercle Amitié-Rencontre. Super party de la Saint-Sylvestre, avec goûter, le 31 décembre à compter de 20 h 30. Avec la disco Chrystaline. Salle Jacques Duval, 800, des Rocailles. Prix de présence. Rens.: 833-1370.

Soirée de fin d'année «Bye Bye 90» organisée par le Centre récréatif Saint-François d'Assise. Avec orchestre Mirage et la disco Gas Dan Yvon Laroche. Le 31 décembre 21 h 30. Coût: 35 \$ incluant buffet, flûtes, chapeaux et confettis. Rens.: Jean Drolet au 524-7190.

Soirée de la Saint-Sylvestre, le 31 décembre 20 h avec l'orchestre de Roger Gosselin. Prix d'entrée: 10 \$ incluant buffet froid en fin de soirée. Centre des loisirs Saint-Sacrement, 1310 rue Garnier. Rens.: 681-7809.

Musique

MESSE DES ARTISTES. Dim. 11 h. Invités: Pierre-Paul Provencier, accordéoniste. Chapelle historique Bon-Pasteur, 1080, de la Chevrolière.

Spectacle

GALA DE MUSIQUE CANADIENNE AVEC AMATEURS. Dimanche de 14 h à minuit. Sapin d'Or, 333, boul. Rochette, Beauport. Prix d'entrée: 5 \$. Réservation: 661-3154.

MARC LEPAGE, auteur-compositeur-interprète. Mer. au dim. 20 h 30 et 22 h 30. Mezzanine du chalet du Centre de ski le Relais, 1084, boul. du Lac. Lac Beauport. Possibilité d'assister au spectacle ou de participer aux différents buffets exotiques. Rens.: 849-1851.

Bars - Christian Bordenaleau et François Belhumeur. Jeu. au dim. 21 h. Le Petit Paris, 48, côte de la Fabrique.

L'ensemble de Jean-Luc Thibault. Jeu. au lun. 22 h 15. Café-bar l'Empire, Hotel Clarendon, 57, rue Sainte-Anne. Entrée libre.

Lucie Blanchet, chanteuse. Mer. au sam. 22 h. Bar «Après 5». Aussi, pendant le 5 à 7, Carole Lambert, Mar. au ven. Baron Rouge, 350, boul. Sainte-Anne.

South Pacific Band, musique latine et danses sociales. Mer. au dim. 21 h 30. Cabaret du Mail, 400, boul. Jean-Lesage. Entrée libre.

Sergio et Raoul, orchestre latino-américain. Ven. sam. 21 h. Dancing Bar Symphonie, 13, rue Saint-Louis, Lévis.

Jam Session. Tous les dim. 20 h 30. Bar l'A Propos, 598, rue Saint-Jean. Entrée libre. Rens.: 529-1242.

Nasty. Bar l'Entremise, 30, rue Saint-Stanislas. Jeu. au lun. 22 h 30. Entrée libre. Rens.: 692-0708.

Danse sociale avec orchestre. Mer. au lun. 20 h. Disco Club 30-60, 550, de la Couronne. Prix d'entrée: 2,50 \$ en fin de semaine; 1,50 \$ en semaine. Rens.: 524-2040.

Shameless Ladds, blues rock. Jeu. au lun. 22 h 30. Prix d'entrée: 2 \$, sauf dim. (entrée libre). Bar Aïnsi-soit-il, 1135, rue Cartier.

Shinning. Jeu. au lun. 22 h 30. Bar Le Jacob, 390, Saint-Vallier Est. Entrée libre.

39 Steps. Sam. 22 h. Bar Spectacle l'Impossible, 384, boul. Charest Est.

Restaurants - Danses orientales. Mer. au sam. 20 h 30. Le Carthage, 399, rue Saint-Jean.

Edouard Marquis, pianiste. Jeu. au dim. 17 h 30 ainsi que les brunchs du dimanche. Manoir Montmorency, 2490, ave Royale, Beauport. Rens.: 663-2877.

Pope l'accordéoniste. Ven. Sam. à compter de 19 h. La Trattoria Saint-Angelo, 10 rue Cul-de-Sac, quartier Petit-Charplain. Rens.: 692-4862.

Benito Trogi et Roberto Veruchia chantent «La Dolce Vita». Mer. au dim. 18 h 30. Restaurant Au Parmesan, 38, rue Saint-Louis.

LE DIMANCHE 30 DÉCEMBRE J'ME BRANCHE!

sur le grand décompte TOP 50 1990 de 10h à 15h.

En reprise le 31 décembre à 18h

LE SOLEIL GAGNEZ UN LECTEUR LASER, D'UNE VALEUR DE 500\$

Écoutez les 50 plus grands succès anglophones de l'année 1990
CHIK 99, LE SOLEIL, LA CLEF DE SOL, PIONEER
 - Remplissez les espaces vides de la dixième, vingtième et quarantième position et retournez-nous le coupon.

DÉCOMTE ANGLOPHONE			
1	Nothing compares to you	Sinead O'Connors	En vogue
2	U can't touch this	MC Hammer	New Kids on the Block
3	Vogue	Madonna	Wilson Phillips
4	Pump up the jam	Technotronics	Vanilla ice
5	I wish it would rain down	Phil Collins	The B-52's
6	Everybody, everybody	Black Box	Taylor Dayne
7	All I wanna is to make love	Heart	George Michael
8	Unison	Celine Dion	Mariah Carey
9	Vision of love	Mariah Carey	Jane Child
10	All around the world	Lisa Stansfield	Billy Idol
11	Hold on	Wilson Phillips	Janet Jackson
12	Hold on	Janel Jackson	Rolling Stones
13	Escapade	The Christians	INXS
14	Words	Technotronics	Billy Joel
15	Get up	Soul to Soul	
16	Back to life	Deee-Lite	Rod Stewart
17	Groove is in the heart	Phil Collins	Depeche Mode
18	Another day in paradise	Tears for fears	Bell Biv DeVoe
19	Woman in chain	Roxette	Madonna
20	It must have been love	Depeche Mode	Taylor Dayne
21	Policy of truth	Snap	Midnight Oil
22	The power	Bon Jovi	Jeff Lynn
23	Blaze of glory	Whitney Houston	Roxette
24	I'm your baby tonight		Paula Abdul
25			Prince
26	Hold on		
27	Tonight		
28	Release me		
29	Ice baby		
30	Love shack		
31	I'll be your shelter		
32	Praying for time		
33	Love takes time		
34	Don't wanna fall in love		
35	Cradle of love		
36	Black Cat		
37	Rock and a hard place		
38	Suicide Blonde		
39	We didn't start the fire		
40			
41	Downtown train		
42	Personal Jesus		
43	Poison		
44	Keep it together		
45	Love will lead you back		
46	Blues sky mine		
47	Every little thing		
48	Dangerous		
49	Opposites attract		
50	Thieves in the temple		

NOM: _____
 ADR.: _____
 TÉL.: _____
 Français: _____
 Anglais: _____

1245, ch. Ste-Foy, Parc Samuel Holland, Édifice 1, Québec, Qc, G1S 4P2

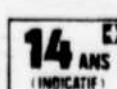
CHIK 99 LE SOLEIL La clef de sol

Les trois catégories de films

Dans le coin droit de toute affiche publicitaire d'un film, on trouve l'un des trois sigles suivants correspondant au classement effectué par la Régie du cinéma.



Signifie que le film ainsi classé peut être vu par un public de tout âge.



Signifie que généralement le film ainsi classé devrait être vu par une personne âgée de quatorze ans ou plus. Toutefois, les parents peuvent décider d'autoriser leur enfant âgé de moins de quatorze ans à visionner ce film.



Signifie que ce film peut être vu dans un lieu public uniquement par des adultes. Une personne âgée de moins de dix-huit ans, même accompagnée de ses parents, ne peut être admise dans la salle où ce film est présenté.

Ça coûtera plus cher d'aller au restaurant à partir de janvier



M. Jean-Yves Lapointe, à gauche, président de la section de Québec de l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ), pense que plusieurs restaurateurs ne seront pas prêts à appliquer la nouvelle taxation dès le premier janvier. M. Lapointe est ici photographié en compagnie de M. Louis Rood, le chef cuisinier au « Chalet Suisse ».

Ça coûtera plus cher d'aller au restaurant à partir du premier janvier. Les augmentations varieront d'une place à l'autre, les nouvelles taxes seront visibles ou invisibles, mais le client devra assumer le coût de la taxe fédérale sur les produits et services de 7 % (TPS) et de la taxe de vente provinciale de 8 % (TVQ).

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

Avant le premier janvier, les repas de moins de 3,25 \$ n'étaient pas taxés et une taxe provinciale de 10 % s'ajoutait sur toutes les autres factures. Ce sera différent en 1991 puisque tous les repas seront taxés à partir du premier cent. Prenons l'exemple d'un repas de 10 \$. Le client devra déboursier 11,56 \$ car il devra ajouter à son 10 \$, 7 % de TPS (0,70 \$ pour un total de 10,70 \$) et 8 % de TVQ qui s'ajoute à la TPS (0,86 \$ pour un total de 11,56 \$). Un café vendu 0,50 \$ sera lui aussi taxable de 15,56 %.

« Le client devra payer 5,56 % de plus qu'avant si on considère que la taxe provinciale était de 10 %, explique Jean-Yves Lapointe, propriétaire du Chalet Suisse ».

Suisse et président de la section de Québec de l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ). Des repas de moins de 3,25 \$, il n'y en avait plus beaucoup et ça ne changera pas grand-chose. Mais c'est bien évident que le client devra absorber cette nouvelle hausse. Si l'entreprise décide de le faire, elle devra accepter de baisser ses profits ou d'augmenter son coût de revient. Dans le contexte économique actuel, très peu d'entreprises auront les moyens de faire ce cadeau à leur clientèle.

Les restaurateurs ont plusieurs possibilités en ce qui concerne les nouvelles taxes. Ils peuvent les présenter séparées à la fin de la facture, ils peuvent aussi les souder ensemble pour ajouter 15,56 % à la facture. Ils ont aussi le choix de les cacher et de les inclure dans le prix de leur menu. Ils doivent cependant indiquer clairement dans leur menu que les deux taxes sont incluses. Le restaurateur est aussi obligé de fournir un reçu, si le client le demande, indiquant clairement le montant de la TPS car certains auront droit à des remboursements.

Un peu de retard

M. Lapointe soulignait que de nombreux restaurateurs ne seront pas prêts à appliquer les nouvelles taxes dès le premier janvier. Les clients devront être patients car plusieurs devront faire le calcul à la main et ça prendra quelques semaines avant de s'ajuster. Leur système informatique ou leur caisse enregistreuse n'est pas encore programmé pour calculer les deux taxes. Et, selon lui, il ne s'agit pas de négligence car lui-

même magasin depuis septembre pour changer son système informatique. Il en a déniché un en provenance de Toronto et ses programmes ne sont pas encore arrivés.

« J'ai consenti un investissement de 30 000 \$ pour tout changer mon système informatique, confie M. Lapointe. Mon autre ne pouvait me donner deux systèmes de taxation à la fois. J'avais besoin d'un nouveau programme et j'ai préféré me moderniser pour mieux répondre à la demande. Je n'ai pas encore reçu tout mon matériel et le temps des Fêtes est une bien mauvaise période pour former le personnel, pour l'initier à un nouveau système. Nous aurons besoin de quelques semaines pour fonctionner à plein régime et nous familiariser avec le nouveau système. »

M. Lapointe ajoutait que cette nouvelle taxation oblige les restaurateurs à investir dans de nouveaux systèmes et dans la formation du personnel. Est-ce que les restaurateurs vont refiler ces coûts aux clients? Le restaurateur pense que la plupart de ses collègues vont amortir leur investissement sur plusieurs années et essayer d'absorber eux-mêmes ces montants d'argent. Il est bien conscient que les factures ne peuvent continuer à grimper sans qu'en bout de ligne le monde de la restauration en souffre.

Les restaurateurs sont inquiets. Ils ne savent pas qu'elle sera la réaction de la clientèle devant ces nouvelles taxes. Elles entrent en vigueur dans une très mauvaise période car c'est déjà au ralenti dans le monde de la restauration après le boom de la période des Fêtes. Mais ils n'ont pas le choix, ils doivent s'ajuster à cette nouvelle réalité et espérer que la clientèle continuera à fréquenter leur établissement malgré la hausse des prix.

Chez Albert
Gîte et bonne table
10^e ANNIVERSAIRE

Le personnel et la direction souhaitent une **BONNE ET HEUREUSE ANNÉE** à tous leurs clients et amis

GÎTE	ET BONNE TABLE
• 10 unités neuves	Cuisine française et italienne
• Forfaits disponibles	Menus variés
• Vue sur la montagne	MEILLEURE PIZZA SUR FEU DE BOIS EN VILLE!
PRIX COMPÉTITIFS	

BRUNCH SPÉCIAL
Couscous - Méchoui - Salades - Mets continentaux, etc.
LE 1^{er} JANVIER ET TOUS LES DIMANCHES

Menu spécial Saint-Sylvestre et Jour de l'An | **TABLE D'HÔTE 16,95\$** à partir de

1805, boul. des Neiges, Saint-Ferreol (à 5 minutes du Mont Sainte-Anne) | **Rés.: 826-2184**

MANOIR St. Castin
Lac Beauport

LUNDI 31 DÉCEMBRE
GALA GASTRONOMIQUE
Dîner dansant de la Saint-Sylvestre
Musique continue avec Kathy Martel et ses musiciens et notre pianiste Jocelyn Turbi
75\$ par pers., taxe et service inclus

MARDI 1^{er} JANVIER
BRUNCH DU PREMIER DE L'AN
de 10h à 14h
adultes 24,50\$ enfants 12,25\$

BUFFET DU NOUVEL AN
de 17h à 21h
adultes 24,50\$ enfants 12,25\$

Un pays de neige et de soleil
Réservation de cartes au (418) 849-4461

(418) 849-4461
99, chemin Tour-du-Lac Lac-Beauport

Fantaisies DES FÊTES!
Exclusivement Vôtres

L'Hôtel des Gouverneurs vous convie à sa table pour vivre des moments magiques dans la chaleur traditionnelle des retrouvailles

SAINT-SYLVESTRE
Le 31 décembre

LA SALLE À MANGER LE VIGNOBLE	SALLE DE BAL BUFFET DANSANT
Dîner de gala 57,50\$ par personne incluant la taxe et le service à compter de 20 h 30	Avec le Grand orchestre de Richard Landry 65\$ par personne incluant la taxe et le service (Billets en vente à l'Hôtel) à compter de 20 h

JOUR DE L'AN
Le 1^{er} janvier

BRUNCH DU JOUR DE L'AN	BUFFET DU NOUVEL AN
21,50\$ adulte 20\$ troisième âge 10\$ enfant (moins de 12 ans) Taxe et service en sus de 11 h à 14 h	26\$ adulte 20\$ troisième âge 10\$ enfant (moins de 12 ans) Taxe et service en sus de 17 h à 22 h Animation par la joyeuse présence d'un guitariste chanteur.

PARTICIPEZ À LA « FANTAISIE DES FÊTES! »

Réservez dès maintenant
647-1717 (poste 2137)

HÔTEL DES GOUVERNEURS
PLACE HAUTEVILLE
600, boul. St-Cyrille est, Québec (QC) G1R 5A8

QUÉBEC HILTON

Venez célébrer le temps des Fêtes à nos restaurants

LA SAINT-SYLVESTRE
31 DÉCEMBRE 1990

LE PANORAMA
au 23^e étage
Dîner buffet au firmament des 20 h 30
85\$ par personne
Taxe et service compris

Le Croquebroche
Dîner dansant des 20 h 30
95\$ par personne
Taxe et service compris incluant une coupe de champagne
Orchestre Harmonie

JOUR DE L'AN
1^{er} JANVIER 1991

Le CAUCUS
Buffet des 11 h
20,95\$ par personne*
10,50\$ pour les enfants de 12 ans et moins*
avec le duo Sambadine

Le Croquebroche
Brunch du Nouvel An des 11 h 30
30\$ par personne*
15\$ pour les enfants de 12 ans et moins*
Alfred Marin, accordéoniste

La soirée du Nouvel An
Table d'hôte des 18 h
35\$, 39\$, 45\$ par personne*
18,50\$ pour les enfants de 12 ans et moins*
Duo Orléans, accordéon et contrebasse

RÉSERVATION: 647-2411 poste 6684

STATIONNEMENT GRATUIT pour nos clients en garant vous-même votre automobile à Place Québec. Faites valider votre billet par le maître d'hôtel.
*Taxe et service en sus

LE HILTON - MON HOTEL

Le personnel et la direction du restaurant

L'ANSE-AUX-BARQUES

désirent offrir leurs plus sincères condoléances à la famille, ainsi qu'aux parents et amis de

MONSIEUR DONALD MÂSSE
décédé le 27 décembre 1990.

MONSIEUR MÂSSE
oeuvrait à titre de chef cuisinier à l'Anse-aux-Barques depuis 3 ans.

31 DÉCEMBRE 90 SAINT-SYLVESTRE
MUSIQUE AVEC CATHERINE SIMARD
TABLE D'HÔTE 18,95

1^{er} JANVIER 91 À LA TYROLIENNE
Le jour: forfait familial
TABLE D'HÔTE LE MIDI, DE 12 H À 15 H

Papa-maman et 1 enfant (12 ans et moins)	38 ⁹⁵
Papa-maman et 2 enfants (12 ans et moins)	43 ⁹⁵
Chaque adulte additionnel	15 ⁹⁵
Chaque enfant additionnel (12 ans et moins)	8 ⁹⁵

Le soir: Table d'hôte
Adultes 18⁹⁵ Enfants (12 ans et moins) 10⁹⁵
Services de 17 h et de 20 h

LA TYROLIENNE
2846, chemin Gomin, Sainte-Foy 651-6905

Offrez-vous un château en Gaillac, dans le sud de la France

Faites-vous un cadeau de fin d'année, et devenez copropriétaire d'un château en Gaillac, belle région de vignobles du sud de la France. C'est ce que vous proposent les Échansons de France qui viennent d'acquérir le Château Labastidié, situé sur un domaine de près de 60 hectares dont plus de la moitié est déjà en culture.

par JEAN-GILLES JUTRAS
collaboration spéciale

M. Claude Josse, président du Conseil des Échansons de France et de la Fédération internationale des Confréries bachiques m'expliquait, lors d'un récent voyage en France, que les Échansons avaient décidé d'acheter ce domaine vinicole pour l'exploiter à leur compte et au profit de tous les acquéreurs de parts. Je n'ai pas l'intention de vous donner ici tous les détails de cette activité.

Je ne vous donne que le moyen de devenir acquéreur d'une part dans ce superbe projet. D'ailleurs, ce projet est la suite logique d'une autre réalisation des Échansons de France, celle du Musée du vin à Paris, situé rue des Eaux, Place Charles-Dickens, dans le 16^e arr. à Paris. En plein centre de la ville lumière, près du Trocadéro, en face de la tour Eiffel, il y avait, il y a plusieurs siècles, un couvent où se sont établis les Frères Minimes, les moindres des moines. À l'époque, c'était en dehors des limites de la Cité, bien évidemment.

Ces moines étaient pauvres et démunis, et, pour suivre les règles strictes qui les régissaient, ils ne se nourrissaient que des fruits de la terre. Ils cultivaient la vigne, bien sûr, et « la qualité leur importait plus que la quantité ».

Au fil des ans et des siècles, les moines ont disparu. Mais subsistent les souterrains qui servaient de chais au monastère. Ce sont ces galeries, sous le niveau du sol, qu'a acquis le Conseil des Échansons de France. On y a établi le siège social de la Confrérie et un imposant cellier.

C'est dans les couloirs voûtés du cellier qu'on peut découvrir le musée dont les principales parties représentent, d'abord, un vieil alambic qui servait à distiller le cognac, un coin d'Alsace, une exposition sur le champagne, etc. Partout, on peut voir de vieux instruments comme on n'en retrouve plus et de l'équipement. Tout cela

permet d'évaluer tous les progrès qu'ont subis et la culture de la vigne et la vinification proprement dite.

Si vous allez en France et que vous ne puissiez aller dans les lieux de production du vin, rendez-vous au moins au Musée du vin. En plus de visiter, vous pourrez y goûter de très bonnes bouteilles et même en acheter et aussi prendre un agréable repas.

Peut-être y rencontrerez-vous le président Claude Josse ou un autre membre du Conseil des Échansons. Si par contre, vous êtes intéressés à avoir plus de détails concernant le Château de Labastidié, situé à Florentin, écrivez à M. Claude Josse, 19 rue Paul-Doumer, MELUN, 77000, France (tél. 64.52.01.03). Dans quelques années, ce château sera converti en hôtellerie, offrant plusieurs avantages, dont un golf, à proximité. Sans compter une part des revenus de la vente des vins.

Gaillac en remontée

Les vins de Gaillac, où est situé le château sont en net progrès. Nous en avons une quinzaine au Québec qui sont de bonne qualité et dont les prix sont encore bien avantageux. On se les procure pour environ 10 \$ ou moins. C'est assurément un excellent achat. Si, de surcroît, dans quelque temps, un certain nombre de Québécois accédaient à la copropriété d'un domaine, en Gaillacois, quel intérêt aurions-nous, ne pensez-vous pas, à savourer ces vins ?

Bonne table et bons vins

L'Association pour la Presse Gastronomique a tenu, ces jours derniers, un grand souper à l'occasion de la session annuelle de l'assemblée générale. Les vins servis à cette occasion accompagnaient merveilleusement les assiettes. Le tout s'est déroulé à l'Hôtel des Gouverneurs Le Grand, de Montréal. Les vins sont, pour la plupart, vendus dans toutes les succursales et à des prix abordables.



CHATEAU LABASTIDIÉ

Bonne et heureuse
année
1991
à tous nos clients
et amis!

En ce début d'année, il nous fait plaisir de vous offrir nos meilleurs vœux et de vous remercier de votre fidélité qui contribue à notre succès, jour après jour.

Valet de stationnement
gratuit

RESTAURANT

Café de la Paix
au cœur du Vieux-Québec
44, RUE DES JARDINS, QUÉBEC
RESERVATIONS: 692-1430

SAINT-SYLVESTRE
31 décembre 1990 de 17 h à 23 h
Table d'hôte ou menu à la carte disponibles



BOUVIER

730, rue Bouvier, sortie Pierre-Bertrand Nord

MENU DU JOUR DE L'AN

Le petit feuilleté St-Jacques ou
Les deux asperges et leur vinaigrette

Crème de volaille ou
Potage aux légumes

Dindonneau farci de Volcartier, sauce canneberges 17⁹⁵

Filet de saumon et son coulis au kiwi 19⁹⁵

Brochette des trois seigneurs (queue de langouste, boeuf, scampi) 21⁹⁵

Emme de veau à la Stroganoff 22⁹⁵

Filet de boeuf Wellington du chef 23⁹⁵

L'assiette de fruits de mer des Rois (queue de langouste, pétoncles, crevettes, scampi, homard) 24⁹⁵

Enfants de moins de 10 ans

Jambon du Nouvel An, sauce à l'érable 9⁵⁰

Dinde en sauce et canneberges 9⁹⁵

Forêt noire ou Gâteau de l'An "Seve d'or"

The Café Lait

Bonne et heureuse année à tous de la part du personnel!

AU RESTAURANT INITIALE

LE 31 ET LE 1^{er} JANVIER

**NOTRE CUISINE FRANÇAISE
VOUS FERA AVOUER BIEN DES CHOSES...**

Je t'aime mon amour.
L'année prochaine
c'est moi qui t'invite!
Demain je me mets au régime!
D'ores et d'après c'est moi
qui ferai la vaisselle!



Un verre de bulles vous
est offert à votre arrivée

Menu spécial pour
la St-Sylvestre
59,75 \$

Faites vous plaisir,
réservez dès maintenant!

1414 Ave. Maguire, Sillery, Québec, Canada, G1T 1Z3

6 8 7 • 4 9 7 0

À l'apéritif les convives ont eu droit au champagne Perrier-Jouet, (sr — 41,75 \$) offert par M. Roland Fortin (P. Barbasch, à Québec). Avec le carpaccio de thon frais, on versa le bourgogne Ali-gote, Les Notables, AC 1988, de Bichot (SR — 13,10 \$ — Meaghers, G. Drolet). A suivi le fumet de lapereau au cerfeuil; puis, le savarin de gelinottes, sur lequel on a servi le Sauvignon blanc, Woodridge, de Mondavi, 1988 (SR — 9,25 \$ — Charton et Hobbs — L. Provencher). Il n'y eut pas de vin sur le sorbet à l'infusion de menthe.

Et ça continue...

Le service suivant: les noisettes de renne de l'Arctique, sauce Grand Veneur, accompagnées du Canon du Maréchal, du domaine Cazes. C'est un vin du pays des Côtes Catalanes, 1989, (SR — 9,90 \$) qui a obtenu un premier prix, lors des Sélections Mondiales de la SAQ, en février 1990. Ce vin est représenté au Québec par Réserve

et Sélection. L'accompagnement du plat était original: compote de poires et de coings, cassiolette de légumes, gâteau de giroles.

Pas de vin pour la salade, évidemment, mais sur les « affines de notre province » (les fromages), on a servi le Crozes Hermitage AC 1988, de Noiro-Carrière, (SR — 12,75 \$) également de Charton et Hobbs. Avec le soufflé aux marons confits à l'Armagnac, les verres ont eu droit à la Cuvée Aimé Cazes, AC Rivesaltes, 1973, du Dom. Cazes (sp. — 36 \$). Ce vin est tout simplement indescriptible.

Passez les derniers instants de 1990 et les premières minutes de 1991, à déguster ce nectar divin. Vous m'en serez éternellement reconnaissants...!

Je vous ferai mes vœux, la semaine prochaine. Continuez à profiter de la vie et à découvrir des jolies bouteilles. Joyeuses célébrations de fin d'année à toutes et à tous!

saint-germain

VEDETTES DE LA SEMAINE

disponibles jusqu'au vendredi 04 janvier 1991

Fondus parmesan ou Salade du Chef

Potage du jour

Brochette de crevettes 15⁹⁵ \$

Filet mignon 16⁹⁵ \$

Escalope de veau parmigiana 17⁹⁵ \$

Chariot de desserts

Thé, café ou tisane

Vedettes de la semaine

SILLERY
1525, Sheppard
681-6035

STE-FOY
2750, chemin Ste-Foy
Plaza Laval 658-6067

RESTAURANT Le Vendôme

Saint-Sylvestre

31 décembre

Bouchées de fruits de mer

ou

Terrine de canard

Bisque de crabe ou consommé au porto

Salade parfumée au vinaigre de champagne

Veau Oscar 26⁹⁵

Scampi à l'armoricaine 28⁹⁵

Duc Wellington 32⁹⁵

Grillades de fruits de mer 32⁹⁵

Pommes châteaues, légumes maison

Sabayon Vendôme ou cerises jubilé ou

table à dessert

Café ou thé

Nouvel An

1^{er} janvier

Vol-au-vent

ou

Hors-d'œuvre variés

Soupe ou consommé

Poulet grand-mère 15⁹⁵

Veau à la crème 17⁹⁵

Canard aux cerises 18⁰⁰

Entrecôte forestière 19⁹⁵

Casseroles de fruits de mer 21⁰⁰

Table à dessert

Café ou thé

La direction et le personnel profitent de l'occasion pour souhaiter une

BONNE et HEUREUSE ANNÉE À TOUS!

36, côte de la Montagne, Québec Rés.: 692-0557

**EDWARD
PUBLIC HOUSE**

Soirée de la Saint-Sylvestre

31 décembre 1990 à compter de 19 heures

LE CHOIX D'ENTRÉES

L'esturgeon fumé au goût du Roi ou

La crêpe d'épinards Edward ou

Le feuilleté de fruits de mer

LE POTAGE

La crème de champignons frais

LE PLAT DE RÉSISTANCE

La côte de boeuf au jus

La pomme de terre au four

Les légumes du marché

LE TROU NORMAND

Le calvados Boulard

LE DESSERT

La surprise du chef au coulis de framboises

LES BREUVAGES

Le thé, le café ou l'assortiment de tisanes

QUE LA FÊTE COMMENCE

La demi-bouteille de mousseux pour deux personnes

DES 23 HEURES

Animation et danse, inclus avec repas

Entrée: 10 \$ par personne, sans repas

50\$ par personne, taxe et service inclus

Pour information et réservation: 523-3674

824, boul. Charest Est, Québec

Vaste stationnement gratuit à l'avant

Bonne et
heureuse
année
à tous!

LE GWALARN
Bonne année
31 DÉCEMBRE, 1^{er} JANVIER:
TABLE D'HÔTE, SALONS PRIVÉS
1480, Provancher,
Cap-Rouge 653-4029

L'EXOTISME
avec la fine
cuisine des Indes
TABLE D'HÔTE
À partir de 24⁹⁵\$
2 personnes
TANDORI - CARI
RESTAURANT
NUPUR
Cuisine
DES INDES
850, Myrand, Ste-Foy
Stationnement facile et gratuit 683-4770

RESTAURANT PUB
WELLINGTON
SAINT-SYLVESTRE
(31 décembre 1990)
REPAS et CASINO
Accordeoniste
1^{er} janvier: table d'hôte
en soirée
Pour réservations:
529-0339
860, rue Saint-Jean,
Québec

RESTAURANT 529-5533
Le Patrimoine
1210, PLACE GEORGES-V (Angle Grande Allée)

Le Salon Rose
Une table réservée
l'est pour la soirée!
Donc, vous prenez tout le temps
voulu pour savourer votre repas.

MÔSS
MOULINS
MENU
SAINT-SYLVESTRE
Hors-d'œuvre
Assiette de poisson fumé
ou
Terrine maison et sa confiture
d'oignons
ou
Moules et mini-pétoncles à l'orange
ou
Pâtes fraîches jardinière
Crème de volaille aux champignons
sauvages
Saumon de l'Atlantique Wellington
ou
Suprême de fasan aux pommes
fondantes
ou
Casseroles de moules Môss (safran,
crevettes et scampi)
ou
Filet mignon Rossini
La salade verte à l'huile de noisette
Le dessert à l'érable ou le plaisir du
Môss
Thé, café, infusion
35 \$
Le 1^{er} janvier dès 17 h
TABLE D'HÔTE 18⁹⁵ \$
à partir de
255, rue Saint-Paul 692-0233

**SOUPER
GASTRONOMIQUE**
Feuilleté d'escargots
Pâte de foie gras
Potage
Salade César
Côtelettes d'agneau
au poivre vert 18,18 \$
Filet de porc à
l'érable 19,19 \$
Boeuf
Wellington 21,21 \$
Queue de homard
du salon rose 23,23 \$
Table à desserts
Café, thé
SAMBUCA

D'une Table à l'autre

Pour joindre Claude GOYETTE: Composer le 647-3394 ou écrire au journal LE SOLEIL, C.P. 1547, 390, Saint-Vallier Est, Québec, G1K 7J6



Frédéric Bau, de la société chocolatière française Valrhona, a participé à la production de Noël.

pâtissier de la maison Valrhona. Ce dernier a participé à la production de Noël et il a aidé M. Garon à élaborer de nouveaux produits. M. Bau s'est récemment rendu au Japon et aux États-Unis pour donner des démonstrations pour le compte de la société chocolatière française Valrhona. La Garonelle a acheté, cette année, de la maison Valrhona, plus de deux tonnes de chocolat de couverture pour la fabrication de ses gâteaux et de ses bonbons de chocolat.

■ Le Gwalarn

Linda et Jean-Daniel Even, les propriétaires du Gwalarn, situé rue Provancher, à Cap-Rouge, ont préparé une table d'hôte à choix multiples, le 31 décembre et le premier janvier, à partir de 17 h, pour souligner la fin de l'année. Le client peut choisir une entrée parmi les crevettes provençales, le saumon fumé, les escargots au muscadet, la terrine de campagne ou les coeurs de palmiers et d'artichauts. Suit le potage et un choix parmi les plats principaux suivants : le suprême de volaille aux herbes fines, le médaillon de porc à la bordelaise, le lapin aux noix, le délice aux fruits de mer ou la raclette. Un dessert, le thé ou le café accompagnent ce repas dont le prix se situe entre 21 \$ et 26 \$ pour les adultes et entre 13 \$ et 16 \$ pour des portions d'enfants. C'est préférable de réserver au 653-4029 et l'établissement agrandi compte maintenant 45 places qui peuvent se diviser en trois salons pouvant accueillir de 12 à 25 personnes. Le restaurant sera fermé du 2 au 23 janvier car les Even effectuent leur pèlerinage annuel en Bretagne, la patrie de Jean-Daniel.

■ Le Mille-Feuille

La Garonelle adoptera, à compter du 3 janvier, de nouvelles heures d'ouverture en début de semaine. La pâtisserie et le salon de thé, situé 207, rue Saint-Jean, ouvriront leurs portes, de 16 h à 24 h, les mardi, mercredi et jeudi. L'horaire restera inchangé les fins de semaine : de 11 h à 24 h, le vendredi et le samedi et, de 14 h à 24 h, le dimanche. Les commandes téléphoniques peuvent être placées en tout temps au 524-8154. Ces modifications ne touchent pas les heures d'ouverture du comptoir de pâtisserie et de confiserie de La Garonelle situé chez Holt Renfrew à Place Sainte-Foy. Jean Garon était par ailleurs très heureux d'accueillir, pour une deuxième année consécutive, Frédéric Bau, le chef

Le Mille-Feuille, situé 1405, chemin Sainte-Foy, à Québec, a été victime d'un incendie le 18 décembre, mais les propriétaires tiennent à aviser leur clientèle que c'est rouvert depuis le 20 décembre. Pour ceux qui ne connaissent pas l'endroit, soulignons que c'est un restaurant végétarien qui incorpore oeufs et produits laitiers à son menu constitué surtout de plats à base de légumes, de céréales et de tofu. Un autre Mille-Feuille est situé 32, Sainte-Angele, dans le Vieux-Québec.

■ Le Chanoine Kir

Jacques Roland a fait parvenir un communiqué pour souligner quelques particularités de son bistro-restaurant de la rue Cartier, Le Chanoine Kir. Il souligne tout d'abord que son établissement est ouvert, tous les jours, jusqu'au premier janvier inclusivement et qu'une table d'hôte est offerte, tous les soirs, à partir de 17 h, au prix de 21,50 \$ pour les adultes et de 12,50 \$ pour les enfants jusqu'à 12 ans. Le chef, Dominique Freminet, a préparé un grand réveillon pour la Saint-Sylvestre, le 31 décembre, à partir de 21 h 30, et les clients pourront défonce l'année. L'animation sera assurée par le chanteur-guitariste, Gilles Lapérierre. Toute l'équipe du Chanoine Kir prendra ensuite un petit congé, du 2 au 7 janvier, pour refaire le plein.

■ Nouveau bistro

Un nouveau bistro à la française ouvre ses portes, en fin de semaine, au 1394, chemin Sainte-Foy, dans le quartier Saint-Sacrement. Le Sacramento est la propriété de Rahhal Kalili, Gérard Ruiz et Michel Thivierge qui travaillent depuis trois mois pour refaire la décoration. Ce sera ouvert, sept jours sur sept, de 11 h 30 à la fermeture en semaine et de 7 h à 15 h, pour les petits déjeuners, les fins de semaine. Il y a 80 places et le menu devrait comprendre des pâtes, des salades, des quiches, des viandes et des poissons. Il y aura aussi des bières importées, une carte des vins, des menus du jour (5,95 \$ à 8,95 \$) et des tables d'hôte (17,95 \$ à 21 \$).

■ Le Baron Rouge

Dans le reportage publié la semaine dernière sur le restaurant, Baron Rouge, nous avons malheureusement oublié de mentionner le nom d'un associé qui s'est retiré il y a quelques années. Il s'agit de Jean-B. Roy qui a fait partie du groupe Grandbourg, durant 12 ans, de 1976 à 1988, avec les trois autres associés, Jules Dallaire, Pierre Gingras et Gilles Marcotte. Il a donc été de l'aventure du Baron Rouge des Galeries de la Canardière et il a connu aussi le restaurant dans son local actuel à Beauport.

Au Petit Coin Breton

Joyeuses fêtes à tous!
Bloavez mad!

Notre menu des Fêtes en soirée du 21 décembre au 6 janvier rue Saint-Jean et Grande Allée 18,95 \$	Dans nos 3 restaurants BRUNCH DU NOUVEL AN le 1er janvier 1991 16,50 \$	Notre TABLE GASTRONOMIQUE DU JOUR DE L'AN à Sainte-Foy du 29 décembre au 1er janvier de 19,95 \$ à 22,95 \$
---	--	---

Notre délicieuse
TABLE
DES SKIEURS
disponible en tout temps dans les 3 restaurants **17,95 \$**

En tout temps, notre carte habituelle: crêpes bretonnes, crêpes farcies, salades, soupe à l'oignon.
SEUL NOTRE RESTAURANT DE LA RUE SAINT-JEAN SERA OUVERT LE 25 DÉCEMBRE.

RÉSERVATIONS: 655, Grande Allée
1029, rue Saint-Jean
2620, boul. Laurier

INFORMATIONS: 525-6904
694-0758
653-6051

RAMADA

Le Vignier
Table d'hôte
à partir de **18,95 \$**

A la carte:

- Le chausson de saumon **14,95 \$**
- Brochette crevettes et pétoncles **15,95 \$**
- Notre assiette du pêcheur **34,95 \$**

Surveillez bientôt nos festivals

BRUNCH
DU JOUR DE L'AN
16,95 / adulte 9,95 / enfant
(moins de 10 ans)

Tous les dimanches

BUFFET DÉJEUNER
(à volonté)
6,95 / adulte 4,95 / enfant
(moins de 10 ans)

Auberge Ramada
1200, Lavergne, Sainte-Foy (Québec) **651-2440**

LES ANNONCES CLASSÉES

LESOLEIL

647-3311

ça sonne !

TABLE D'HÔTE
DE LA SAINT-SYLVESTRE

Mousseline de pétoncles au poivre vert

Consommé de bœuf Célestine

Escalope de saumon au vinaigre de vin

Côte de bœuf au jus

Escalope de veau parmesan

Sorbet

Dessert

Verre de moussaux **24,95 \$**

Réservez S.V.P.: 687-5533

RESTAURANT "Chaz"

1326, av. Maguire, Sillery

AUBERGE DU TRÉSOR

20, rue Sainte-Anne, coin du Trésor (en face du Château Frontenac) Réservations: 694-1876

POUR UN TEMPS DES FÊTES INOUBLIABLE...

Une cuisine raffinée, un décor au cachet d'antan, une ambiance douillette et nos

MENUS SPÉCIAUX DE LA SAINT-SYLVESTRE ET JOUR DE L'AN

Réservez dès maintenant!

Bonne et heureuse année à tous nos clients et amis.

- Section non-fumeur
- Service de valet midi et soir

LA MAGIE ÉCLATE LORS DE NOS

Fantaisies

DES FÊTES !

L'Hôtel des Gouverneurs vous convie à sa table pour vivre des moments magiques dans la chaleur traditionnelle des retrouvailles

SAINT-SYLVESTRE Le 31 décembre LE FASTUEUX BUFFET DE GALA GASTRONOMIQUE Rehaussé de musique et de danse 60 \$ par personne Taxe et service en sus À compter de 21 h À NOTRE SALLE DE BAL À compter de 20 h 30 Une soirée endiablée Animée par notre « disc-jockey » 10 \$ par personne Soirée au piano bar (pas de réservations) Animation par Jean-Denis Plante à partir de 21 h 30	JOUR DE L'AN Le 1er janvier LE MERVEILLEUX BRUNCH DU JOUR DE L'AN 21,95 \$ adulte 19,95 \$ troisième âge 9,50 \$ enfant (moins de 12 ans) Taxe et service en sus 2 services: 10 h 30 et 13 h Piano, chansons et clown LE SUPERBE BUFFET GASTRONOMIQUE 32,95 \$ adulte 29,95 \$ troisième âge 15 \$ enfant (moins de 12 ans) Taxe et service en sus Service continuél à partir de 17 h Piano, chansons et clown
--	--

PARTICIPEZ À LA « FANTAISIE DES FÊTES ! »
MAGNIFIQUE FEUX D'ARTIFICE À COMPTER DE MINUIT
Réservez dès maintenant 651-3030 (poste 6148)

HOTEL DES GOUVERNEURS
3030, Boul. Laurier, Sainte-Foy (Québec)

Aux Berges du Grand Quai
613, route 138, Neuville
(15 minutes de Québec)
Réservation: 876-2188

Un
JOUR DE L'AN DIFFÉRENT
à la campagne!

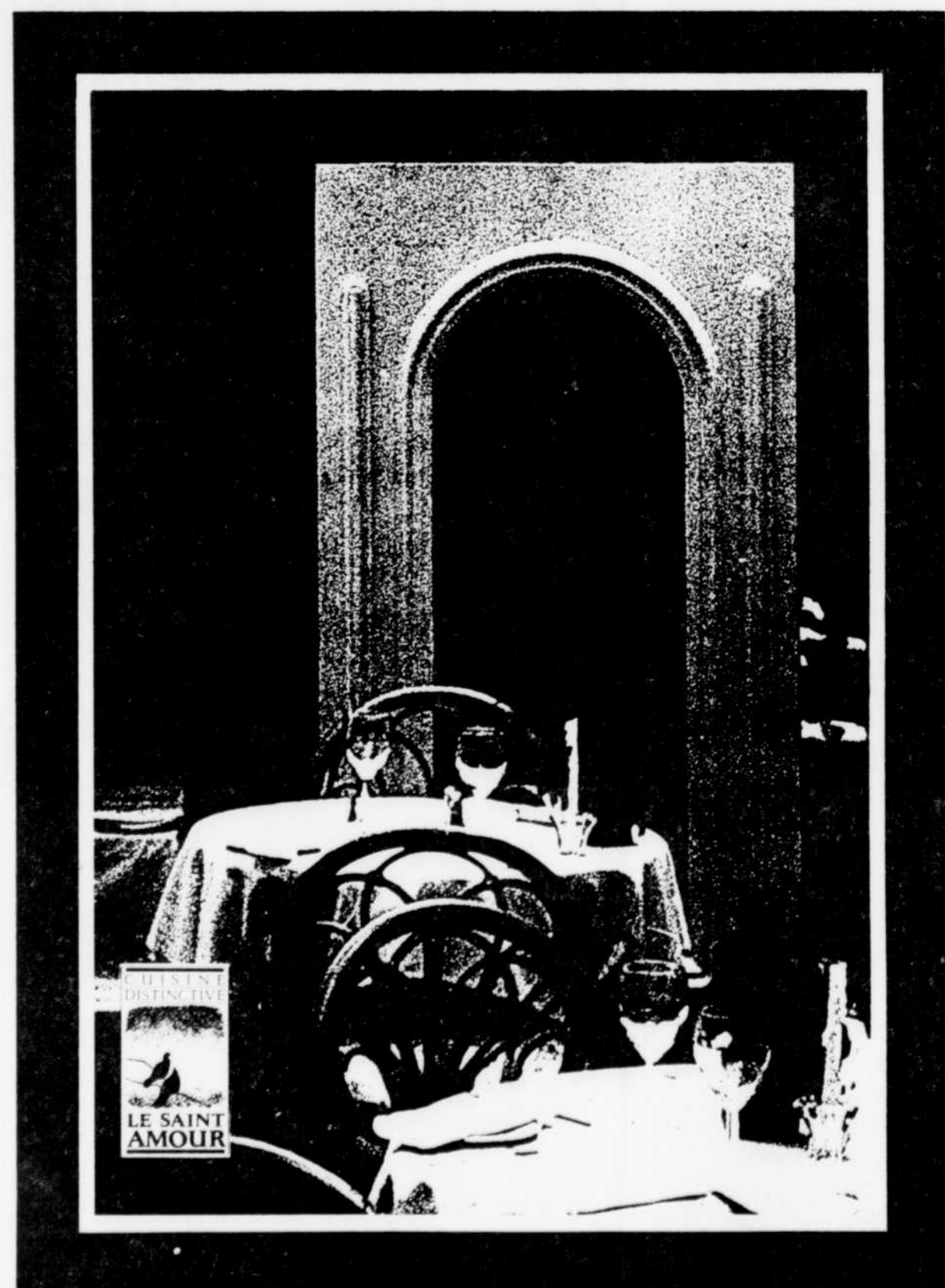
BRUNCH MUSICAL
11 h à 14 h 30
14,95 \$ adulte 1/2 prix enfant
(moins de 10 ans)

EN SOIRÉE
Table d'hôte (6 choix)
17 h À partir de **10,95 \$**

Manoir des Erables

220, boul. Taché Est
Montmagny, QC G5V 1G5
Pour réservations: (418) 248-0100

MENU GASTRONOMIQUE
8 services
55 \$ personne
taxe incluse, service en sus;
incluant le champagne pour célébrer le Nouvel An.
Pianiste, musique d'ambiance



Dessinez un pavillon-jardin, et puis une table, et puis un verre de votre cru préféré. Prenez place et imaginez... Une table d'hôte inégalée, un repas gastronomique de neuf services, un mini-midi et un dessert à croquer sur le vif... Signez votre œuvre « Saint-Amour » et le tableau est réussi! Joyeuses Fêtes! Le Saint-Amour, 48, Sainte-Ursule, Vieux Québec, 694-0667 Valet de stationnement.

Nouveaux propriétaires, nouvelle équipe, c'est un 2e souffle pour la Moulerie Môss

Ginette Larochelle et Louis Couture dirigent la *Moulerie Môss* depuis avril dernier et ils essaient de donner un deuxième souffle à ce restaurant à sa troisième année d'existence. Ils ont rebâti une nouvelle équipe, ils ont repensé le menu et ils jouent la carte des moules plus que jamais.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

Le Môss, situé 255, rue Saint-Paul, c'est d'abord une moulerie et la spécialité de la maison, c'est les moules 12 mois par année. C'est la vocation de l'établissement depuis les débuts, mais les nouveaux propriétaires ont décidé d'accroître la vocation en les offrant, midi et soir, à volonté et sur la table d'hôte du soir. Ils ont aussi trouvé de nouvelles recettes et ils les présentent de 11 façons différentes.

« Les moules sont vraiment notre produit vedette et nous les mettons en évidence 12 mois par année, explique Ginette Larochelle. La qualité peut diminuer un peu durant la période estivale, mais nous réussissons à obtenir

une qualité acceptable à l'année longue. Elles viennent surtout de l'île-du-Prince-Édouard, mais nous en avons aussi de Terre-Neuve et des îles-de-la-Madeleine. Le chef les fait cuire dans un court-bouillon dans la même casserole que le client aura sur sa table. »

La folie furieuse

Depuis qu'ils les offrent à volonté, midi et soir, Mme Larochelle prétend que c'est la folie furieuse et que c'est le choix de la majorité des clients. Ces derniers sont surtout des Québécois de la région car les touristes visitent très peu cette partie du Vieux-Port. Mais les associés voulaient diversifier un peu leur menu et trouver une façon de faire déguster les moules, tout en mettant en valeur les talents de leur chef.

Ils ont donc décidé de composer un menu. Ils travaillaient depuis trois mois sur le projet et ils voulaient sentir et connaître leur commerce avant de se lancer dans cette aventure. Ils ont placé les moules en table d'hôte et à la carte pour offrir à leur clientèle un menu complet avec entrée, potage et dessert. Ils voulaient revaloriser leur table d'hôte car elle n'obtenait la préférence que de 5 % à 7 % de la clientèle, ce qui n'est pas normal.

« Nous voulons être d'abord une moulerie, mais notre chef, Jean-Pierre Delahaye, est un excellent saucier et les clients découvrent de plus en plus ses plats de pâtes, de viandes et de poissons, souligne Mme Larochelle.

Depuis que nous avons créé notre table d'hôte, nous vendons régulièrement des grenadins de veau à la flamande, des noisettes d'agneau au basilic frais, l'escalope de saumon ivre de bière, l'entre-côte à l'échalotte et plusieurs autres de ses spécialités. »

Le Môss pour deux

La table d'hôte présente aussi une innovation intéressante : le Môss pour deux. Pour 69 \$, deux personnes peuvent déguster un demi-litre de vin ; la terrine de lapin aux pistaches ou la salade verte aux noix de pins ; le potage du jour ; la casserole de moules au choix ; les fromages et le verre de porto ; le plaisir du Môss (gâteau chocolat et pralin) et le café. Si c'était commandé à la carte, le tout reviendrait à 85 \$.

Mme Larochelle et M. Couture sont propriétaires à 100 % depuis quelques jours et ils détiennent un bail de 12 ans. Ils ont recruté une équipe à leur image et qui respecte leur philosophie. Ils veulent vraiment créer un climat amical et détendu, un style bistro qui allie la qualité de la nourriture à la chaleur du service. Ils en sont à leur première expérience comme propriétaires d'un restaurant, mais ils mettent beaucoup d'énergie pour réussir et ils cherchent constamment des moyens pour améliorer leur produit.



Le chef, Jean-Pierre Delahaye, fait une exception et sert lui-même sa casserole de moules à Ginette Larochelle.

le Picotin
Café Restaurant
4, Petit Champlain
Place Royale
(418) 692-1862

Venez célébrer avec nous!
SAINT-SYLVESTRE
(31 décembre)
et
JOUR DE L'AN

Table d'hôte à partir de **21 95\$**

RESTAURANT Baker

SAINT-SYLVESTRE
31 décembre
Table d'hôte à partir de **27 95\$**
avec accordéoniste

BRUNCH JOUR DE L'AN
1er janvier
16 50\$ adultes 8 50\$ enfants

JOUR DE L'AN EN SOIRÉE
Table d'hôte à partir de **21 95\$**

8790, ch. Royal, Château-Richer
824-4478 ou 824-4852

QUE FEREZ-VOUS ENTRE 1990 ET 1991?
Venez fêter la St-Sylvestre!

Pour ceux qui veulent que ça fête... tard

Mangez à l'heure des princes.
Une table de choix n'a pas d'heure... surtout arrosée de votre sélection de vin. Alors on s'entend, disons, pour 20 heures?

Artiste invité: **Jean Gagnon**.
Mangera bien qui mangera le dernier.

L'ENTRÉE
Feuilleté de moules au safran
ou Bûchettes de porc au vinaigre de framboise

LE CONSISTANT
Medaillon de veau au citron vert
ou Filet mignon Wellington
ou Enfilade de fruits de mer
ou Carré d'agneau Victoria

LE POTAGE
Consommé julienne
ou Crème d'Argenteuil

LE DESSERT
Salade de fruits frais au Triple Sec
ou Les deux sorbets au kirsch
ou Le panache royal
ou Freuxnet Corton Negro

60 \$
Taxe et service inclus
Ce forfait premier débouche - pop! - sur l'accès au Piano Bar.

Soirée seulement 15 \$
avec Jean Gagnon, pianiste

JOUR DE L'AN BRUNCH: 2 SERVICES
10 h et 12 h 30

Plateaux de terrines et viandes froides, salades, dinde farcie, fruits de mer, côte de boeuf, lasagne, les oeufs au choix, desserts et fromages.

14 95\$ /adulte 12 95\$ /âge d'or 6 95\$ /enfant de 10 ans et moins

BUFFET: à compter de 17 h
La côte de boeuf et les côtes levées sont à l'honneur.

14 95\$ /adulte 12 95\$ /âge d'or 6 95\$ /enfant de 10 ans et moins

COUSIN RESTAURANT

Réservez le plus tôt possible.
Tél.: 651-5000

RESTAURANT Jac & Gil INC.

La direction et tout le personnel vous souhaitent une **BONNE ET HEUREUSE ANNÉE 1991!**

PLAZA LAVAL
2750, chemin Ste-Foy
Sainte-Foy
651-8286

OUVERT LA NUIT DU 31 DÉCEMBRE 1 MOUSSEUX GRATUIT

MENU DU JOUR DE L'AN

Entrées:
Fondue parmesan 3,15 \$
Crevettes de Matane sur riz 4,25 \$
Coquille St-Jacques 4,70 \$

Soupes:
Pois
Legumes maison
Bisque de homard

Plats:
Brochette de poulet tournedos bouquetière 10,00 \$
Crevettes aux petits fruits 12,95 \$
Filet mignon 12,95 \$
Rôti au jus 11,00 \$

Desserts:
Pâtisseries
Pouding au riz
Jello

DÉJEUNERS SPÉCIAUX AU JOUR DE L'AN
Ouverture de 10 h à 21 h

SAINT-SYLVESTRE ET JOUR DE L'AN
encore quelques places disponibles

La direction et l'équipe sans réserve de la Nouvelle Réserve vous souhaitent, pour l'année qui vient, ses meilleurs vœux de bonheur, de santé et de prospérité.

NOTE: Nous serons fermés du 2 au 6 janvier 1991. Le restaurant se refait une beauté. Eh oui! Jeunesse oblige...

Venez fêter le début de 1991:

Sur présentation de cette annonce, obtenez **15 \$** de rabais sur facture de 45 \$ et plus, avant taxe. Valable du 7 janvier au 6 février 1991 inclusivement, du lundi au vendredi en soirée seulement. Maximum de 2 personnes par facture, 1 coupon par facture. Ne peut être utilisé en même temps que d'autres promotions ou prix de groupe. Le pourboire devrait se calculer sur le coût total de la facture. S.V.P., prière de réserver.

À BON GASTRONOME, SALUT!

Restaurant Nouvelle Réserve
Spécialités: prédominance française, fruits de mer et gibier
108, rue St-Cyrille Ouest, Québec 524-1864

L'Autre Château EN FÊTE!

LUNDI 31 DÉCEMBRE

SOUPER DE LA SAINT-SYLVESTRE*
Restaurant Le Pailleur
17 h à 22 h
Table d'hôte Adulte 60 \$
Taxe et service inclus

BUFFET GARGANTUESQUE*
Salle de bal 20 h à 22 h
Cocktail à l'arrivée
1/2 bout. de vin blanc ou rouge par pers.
Nombreux prix de présence
Flûtes, serpentins, ballons
Danse continuelle

EN VEDETTE
L'orchestre de 7 musiciens
"SI BE MOL"
Adultes 90 \$
Taxe et service inclus

* 2 verres de vin mousseux à minuit pour saluer la nouvelle année

MARDI 1er JANVIER

BRUNCH DU 1er DE L'AN*
Restaurant Le Pailleur et
Salle de bal 10 h à 14 h
Adulte 27 \$
Enfant 6 à 12 ans 14 \$
Enfant 0 à 5 ans 7 \$

TABLE D'HÔTE DU 1er DE L'AN*
Restaurant Le Pailleur
17 h à 22 h
Adulte 38,95 \$
Enfant 6 à 12 ans 19,50 \$
Enfant 0 à 5 ans 9,50 \$

BUFFET DU NOUVEL AN*
Salle de bal 17 h à 22 h
Adulte 27 \$
Enfant 6 à 12 ans 14 \$
Enfant 0 à 5 ans 7 \$

* Buffet santé sur place sans frais à la garderie du Village de Nathalie

Taxes et service en sus

Musique continuelle avec Rosaire Pearson, pianiste et Claude Olivier, accordéoniste

Buffet santé sur place sans frais à la Garderie du Village de Nathalie

CHATEAU BONNE ENTENTE

3400, chemin Sainte-Foy
653-5221

PARIS BREST

La direction et le personnel du Paris-Brest vous souhaitent une **Bonne, heureuse et prospère année 1991!**

Ouvert le 31 décembre et le 1er janvier.

590, Grande Allée Est
Réservations: **529-22-43**

RESTAURANT BAR JARDIN aloha

Brunch du Jour de l'An
Encore quelques places disponibles, hâtez-vous!

BRUNCH aux couleurs des îles
tous les dimanches de 10 h 30 à 14 h 30

160, rue Dalhousie, Vieux-Port de Québec
RÉSERVATIONS: 692-1949

MENU DU JOUR DE L'AN BRUNCH
servi entre 10 h à 14 h

Adultes 15 95\$
Troisième Âge 14 25\$
Enfants - 12 ans 7 50\$

Jus et mousses
Crudites
Assortiment de salades
Oeufs brouillés aux fines herbes
Oeufs florentine
Pommes de terre rissolées
Bacon - saucisses
Crêpes au sirop d'érable

Plats de résistance:
Tourtière du Lac-Saint-Jean
Navarin de dindonneau au fenouil
Paupiettes de filet de sole à la mousseline de creve
Miroir de charcuterie et de pâtes
Miroir de fromages et de fruits
Pièces montées
Assortiment de desserts
Brevages

SOUPER DU JOUR DE L'AN
de 17 h à 22 h

Adultes 18 95\$
Troisième Âge 15 95\$
Enfants - 12 ans 3 95\$

Brûlée d'escargots à la crème d'ail et persil
ou
Roulade d'asperges blanches au jambon de Bayonne
ou
Potage d'endives
ou
Le duo de caillies aux raisins de Corinthe
Le saumon soufflé à la mousseline de pétoncles, sauce américaine
La côte de boeuf grillée au romarin
La petite salade à l'huile de noisette
Les pommes de terre William
Le bouquet de légumes
La table de gourmandises
Café, thé, lait

Bonne et heureuse année!

ROUSSILLON QUÉBEC
330, rue de la Couronne, Québec
RÉSERVATIONS: 649-1919

STATIONNEMENT GRATUIT (Bibliothèque Gabrielle-Roy)

LA BONNE CHÈRE



Le décor enchanteur du lac Delage convient bien aux oeuvres de Michel Lepire.

Directeur de la restauration au Manoir du lac Delage

Michel Lepire sculpte des animaux dans la glace

Michel Lepire est directeur de la restauration et maître d'hôtel au « Manoir du lac Delage », mais ce sont surtout ses sculptures de glace qui font sa renommée. Que ce soit pour mettre en vedette des buffets, des banquets, pour décorer sa salle à manger, pour étonner les carnavaliers ou les piétons de la Grande Allée, les oeuvres de M. Lepire sont partout et elles surprennent par leur raffinement et leur souci du détail.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

Mais ce qui étonne encore davantage, c'est que M. Lepire réalise ses oeuvres à la tronçonneuse avec une précision étonnante. Il est aussi habile avec sa tronçonneuse que le peintre avec son pinceau ou le sculpteur traditionnel avec son couteau. Et pourtant, il n'a jamais suivi de cours. C'est un talent naturel qu'il a développé et amélioré au fil des ans. Et ses prouesses ne se limitent pas à la ville de Québec, il a fait partie de l'équipe canadienne de sculpture de neige et il a gagné des médailles dans des compétitions au Japon, en Italie et en Finlande.

« Quand j'avais 12 ans, je m'amusais à sculpter des monuments de neige devant la maison de mes parents, explique M. Lepire. À l'âge de 17 ans, je me suis inscrit à une compétition et j'ai gagné un prix. J'ai ensuite participé à plusieurs événements dans le cadre du Carnaval de Québec et j'ai été invité à faire partie de l'équipe canadienne de sculpture de neige. Lors d'une compétition au Japon, j'ai observé les Japonais qui sont les maîtres de la sculpture de glace et j'ai énormément développé ma technique.

J'en faisais à l'intérieur pour orner des buffets, mais je ne m'étais pas encore risqué à l'extérieur. »

Aucun cours de base

Car les talents de M. Lepire sont d'abord consacrés à la restauration. Autant il s'est fait lui-même dans le domaine de la sculpture, autant il a emprunté le même chemin en restauration. Il n'a jamais suivi de cours de base, il a été à l'école de la vie et il était plongeur à l'âge de 15 ans. Il a gravi lentement tous les échelons de la profession jusqu'à se retrouver directeur de la restauration. Sa carrière de sculpteur et de spécialiste du service ont suivi une progression constante et presque similaire. Ses sculptures de graisse et de glace sont d'abord pour la restauration même si le Carnaval emploie son talent depuis plusieurs années. Il a même appris à sculpter des citrouilles et des melons (au couteau) pour décorer les buffets.

M. Lepire vient de sculpter plusieurs animaux qui entourent le Manoir du lac Delage. Il entre d'ailleurs dans sa période la plus active de l'année. De décembre à la fin de février, il sculptera environ 250 blocs de glace de 300 livres chacun. Certaines sculptures iront devant le Grand Théâtre, d'autres devant les restaurants de la Grande Allée et il fera un Jardin de Glace au Pigeonnier pour le Carnaval de Québec : des scènes pour les enfants et des dieux de la mythologie grecque ; 14 scènes différentes, environ 120 à 125 blocs et une centaine d'heures de travail.

« Ce sera la troisième fois que je collabore avec le Carnaval de Québec et que je réalise leur projet, souligne M. Lepire. C'était tout un défi la première année et j'ai hésité avant de dire oui. C'était la première fois qu'un sculpteur produisait une vingtaine d'oeuvres à lui seul. Il y a deux ans j'ai sculpté La Forêt Enchantée (27 animaux de notre pays), l'an dernier La Féerie de Glace (une vingtaine d'animaux de tous les pays) et cette année Le Jardin de Glace. C'est une belle façon

d'animer la ville durant la période hivernale et on pourrait exploiter encore davantage cette ressource. »

M. Lepire est capable de sculpter des personnages, mais son sujet préféré, ce sont les animaux. C'est un homme de la nature et il excelle à illustrer les habitants de nos forêts. C'est sa principale source d'inspiration et il ne se lasse pas de regarder des livres avec des animaux ou des émissions de télévision les mettant en vedette. Quand il voit une image qui le stimule, il s'empresse de réaliser un croquis et il le conserve dans un album. Son défi, c'est de présenter plusieurs fois le même animal sans qu'il n'ait jamais la même forme.

Des blocs de 300 livres

Le travail de sculpteur de glace n'est pas de tout repos car les blocs de glace pèsent 300 livres et il faut les déplacer. C'est aussi fatigant de manier la tronçonneuse à bout de bras et de laisser aller son imagination pour donner vie à un animal. M. Lepire s'inspire d'un croquis assez rudimentaire et souvent il ne l'a même pas avec lui. Il laisse aller son imagination, son talent et son expérience font le reste. Son art devient d'ailleurs de plus en plus raffiné et plus détaillé. Sa technique s'est améliorée, il a pris de l'assurance, il ne craint plus de donner un mauvais coup de tronçonneuse et de briser la glace.

« La sculpture de glace, c'est mon loisir numéro un et c'est une détente exceptionnelle même si c'est dur physiquement, raconte M. Lepire. Quand je sculpte, j'oublie tout et je me concentre sur mon oeuvre même si elle est éphémère. Mon style est moins grossier qu'au début et je vois la différence quand je compare avec mes premières oeuvres. La glace est un matériau exceptionnel et la lumière du soleil, de la lune ou même artificielle éclaire mes oeuvres et leur donne une transparence comme le cristal. Le jeu des couleurs donne une vie étonnante aux sculptures et elles se transforment selon les périodes de la journée. »

M. Lepire s'occupe de restauration et il adore son travail. Il ne le quitterait pas pour se consacrer uniquement à la sculpture, mais il est bien heureux que l'un soit le complément de l'autre et il vit plus intensément, durant la période hivernale, car son âme d'artiste peut s'exprimer davantage.

Peu d'adeptes pour la sculpture de glace

Michel Lepire déplore que la sculpture de glace n'attire pas plus d'adeptes. Il est seul à Québec, avec Paul Caron, à travailler ce matériau. Comme notre saison hivernale est très longue, c'est une forme d'art qui aurait avantage à être plus exploitée et un atout de plus pour attirer les touristes.

par CLAUDE GOYETTE
LE SOLEIL

« Nous ne fournissons pas à la demande actuellement, explique M. Lepire. Je pourrais presque faire ce travail à temps plein car nous avons des commandes dix mois par année. C'est très populaire à l'extérieur durant la période hivernale, mais restaura-

teurs, hôteliers et plusieurs organismes aiment bien décorer leurs banquets ou leurs buffets avec des sculptures de glace. La vie d'une sculpture à l'intérieur est d'environ quatre heures et c'est suffisant pour permettre aux convives de l'admirer durant tout le repas. »

Revenu d'appoint

M. Lepire souligne que la sculpture de glace apporte un re-

venu d'appoint intéressant même s'il ne veut pas trop élaborer sur les tarifs exigés. Il s'entend avec son client sur un prix global qui comprend aussi le prix des blocs de glace. Chaque bloc de 300 livres fabriqué spécialement pour la sculpture se vend 30 \$. Les blocs sont gelés sous pression pour enlever les bulles d'air et donner une transparence presque parfaite.

Les sculptures de M. Lepire sont éphémères et c'est peut-être difficile pour un artiste car il s'attache à ses oeuvres. Mais M. Lepire est satisfait quand l'oeuvre dure le temps qu'elle devait sans

que les intempéries ou les changements climatiques viennent l'affecter. Il photographie ses principales réalisations et il ne cesse d'en créer de nouvelles car les besoins sont nombreux et souvent très différents.

M. Lepire est très discret. Il n'aime pas faire l'avant-scène. Il s'efface devant ses oeuvres et il ne joue pas à la vedette. Mais si par magie, il pouvait ressusciter toutes ses oeuvres et les exposer dans un musée durant quelques heures ou à l'extérieur durant quelques jours, il serait reconnu comme un artiste au talent certain et un sculpteur émérite.

Notre restaurant sera ouvert au Jour de l'an.
Joyeuses fêtes et bonne, heureuse année 1991

Un très bon choix de dîners et de places est encore disponible pour votre party des Fêtes.
RÉSERVEZ DES MAINTENANT!

Le Summit Restaurant
RESTAURANT

STEAK SUR CHARBON DE BOIS • METS CANADIENS ET CHINOIS • BUFFET GASTRONOMIQUE

SPECIAL BUFFET GASTRONOMIQUE

DU MIDI: du lundi au vendredi 5⁹⁵ samedi et dimanche 7²⁵
DU SOIR: du lundi au jeudi 9⁷⁵ du vendredi au dimanche 10⁹⁵

Comprenant 16 repas chauds tels que: cuisses de grenouilles, brochette de crevettes, brochette de poulet, etc. - bar à salade et crème glacée.

MENU DU JOUR du lundi au vendredi
BRUNCH DU DIMANCHE à compter de 11 h 7²⁵

SAINT-FOY, À 2 MINUTES DU PONT DE QUÉBEC
Les Promenades du Sud
940, route du Sault, Saint-Romuald
Réservations **839-3900** Livraison

Les Fêtes du «Chanoine Kir»
Jusqu'au 1er janvier le «Chanoine Kir» vous propose son Menu Spécial des Fêtes à 21,50\$ (enfants 12,50\$)

SAINT SYLVESTRE
31 décembre de 20h30 à 19h1 (menu et carte jusqu'à 20h)
Réveillon animé par Gilles Laperrière et sa guitare

Après cette période animée, toute l'Équipe du «Chanoine Kir» prendra quelques jours de congés pour vous revenir en pleine forme dès le 8 janvier 1991 avec de nouvelles idées.
Bonne année & Meilleurs Voeux

Le CHANOINE KIR, une bénédiction pour la rue Cartier- 524-5303

chez LOREZO Restaurant

BRUNCH du Jour de l'an 16⁹⁵ / adulte 8⁹⁵ / enfant (moins de 10 ans)

SOUPER DE LA SAINT-SYLVESTRE à compter de 10 h Menu à la carte

SOUPER DU JOUR DE L'AN 13⁹⁵ adultes 6⁹⁵ enfants

PETITS DÉJEUNERS D'AFFAIRES du lundi au vendredi dès 7 h

LE MIDI LE BUFFET «presto» de Lorenzo repas complet super rapide, du lundi au vendredi 8⁹⁵

BRUNCH DU DIMANCHE 13⁹⁵

NOUVELLE TABLE D'HÔTE du soir 13⁹⁵

1217, RTE DE L'ÉGLISE, SAINT-FOY
Stationnement - salons privés
659-2951

Table d'hôte de la Saint-Sylvestre et du Jour de l'An
Apéritif maison
Fouillade d'escalagots à l'ail
Antipasto de fruits de mer
Gnocchi alla Romana
Minestrone
Involtini alla Piemontaise
Filet de fruits au coulis de homard
Tournedos alla Rossini
Assiette pré et prime
Gâteau au fromage et chocolat
Thé, café, infusion
Les Buttes 32,50\$
Fermé les lundis

RESTAURANT Cuisine italienne
Mention honorifique au Gala de la restauration 1990
CHEZ C. UMBERTO
770, de l'Alverne
Prolongement de Des Érables
Québec, QC J2K 4A42

Menu du 31 décembre
Entrées
Asperges vinaigrette
Fondue aux fruits de mer
Plats principaux
Les deux dames (saumon, filet)
sauce aux câpres et sauce crevettes
Poulet croustillant farci
Veau à l'orange
Assiette de fruits de mer (moules, crabe, palourdes, grenouilles, crevettes)
Entrecôte grillée, sauce Madère
Pâtisseries françaises diverses ou salade de fruits
Thé, café
Une coupe de champagne 29⁹⁵ taxe et service en sus

Menu du Jour de l'An
Potage ou jus
Fettucini Alfredo 12⁹⁵
Demi-poulet barbecue 13⁹⁵
Filet mignon grillé 14⁹⁵
Délice de la mer 15⁹⁵
Entrecôte aux poivres 16⁹⁵
Veau cordon-bleu 17⁹⁵
Le quatuor 18⁹⁵
Surfin turf (filet mignon et scampi) 19⁹⁵
Bûche de Noël
Salade de fruits
Thé ou café

MENU SPÉCIAL (3 choix) pour enfants (12 ans et moins) 7⁹⁵

LES RESTAURANTS

ALBINI GALLANT accordéoniste
mercredi au samedi, en soirée
A CAP-ROUGE
4211, côte de Cap-Rouge 653-5040

BOB FOURNIER mardi au samedi
NORMAND PAQUET dimanche et lundi
A SAINT-FOY
3196, ch. Sainte-Foy 656-6700