

PIERRE GAUVREAU

Peintre,
le temps
d'une paix

■ Cette semaine, Pierre Gauvreau avait deux bonnes raisons d'avoir le trac. C'était la première du téléroman dont il est l'auteur. *Le temps d'une paix*, le préféré des Québécois, avec le nouveau Joseph-Arthur et dans un nouveau format d'une heure.

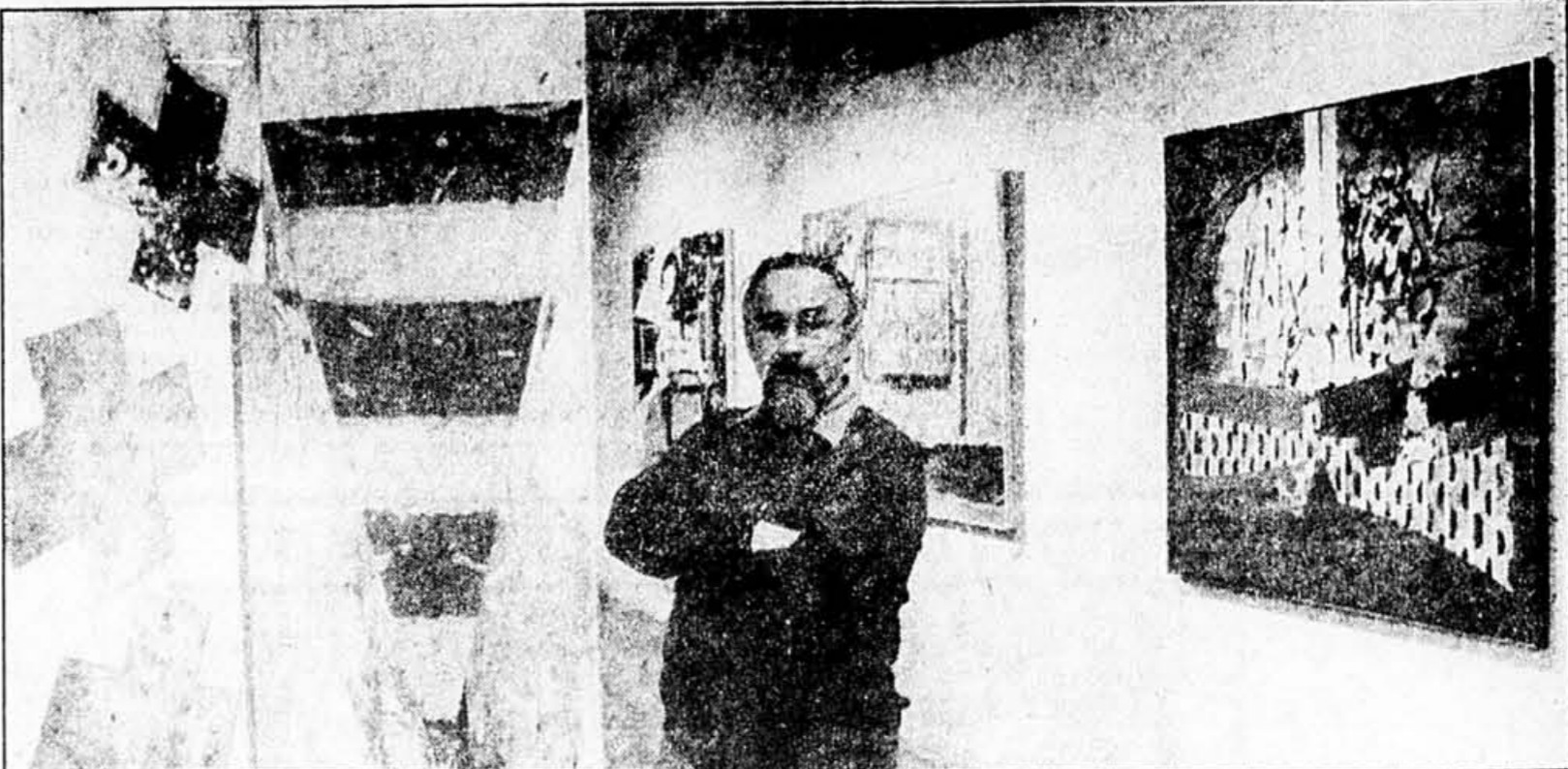
trainé. Ce qui ne lui avait guère laissé de loisirs pour peindre.

Pierre Gauvreau, dans la soixantaine, est un homme déroutant et étonnant. Il a quelque chose du « lone ranger ». Réalisateur à la télévision, auteur, peintre, il ne fait pas de distinction entre ses différentes activités. Il n'y a pas, pour lui, d'activités nobles ou moins nobles. Il expose dans une galerie de « jeunes » branchée sur le East Village de New York, alors qu'il est un de ces rares artistes à jouir du privilège de choisir sa galerie.

Il fait une peinture qui a toute l'exubérance de la jeunesse et autant d'énergie. Il y a même la sculpture-peinture en croix. La seule différence: ses œuvres sont encadrées et l'acrobate est plus serré. Il a horreur des étiquettes, des catégories, du système de l'art qui au Québec, dit-il, fonctionne encore comme au 17^{ème} siècle avec sa hiérarchie de seigneurs et de maîtres, son catéchisme.

JOCELYNE
LEPAGE

C'était aussi l'ouverture d'une exposition de ses peintures récentes (1978-1985) à la galerie Joyce Goldman. Mais s'il avait le trac, il le cachait bien. Il était encore, dit-il, sous le coup des émotions qui ont bouleversé l'équipe du *Temps d'une paix* cette année et se remettait du travail ardu que ces bouleversements avaient en-



L'artiste, parmi quelques-unes de ses œuvres.

photo Michel Gravel, LA PRESSE

Signataire de *Refus global* avec son frère Claude, le poète, et considéré à l'époque comme l'un des peintres les plus prometteurs de sa génération, il est particulièrement bien traité par notre petite histoire. Ce qui ne l'empêche pas de la massacrer pour tous les mensonges qu'elle contient. Ce qui ne l'a pas empêché non plus de délaisser la peinture pendant de nombreuses années pour aller du côté de la télévision dès les années cinquante, le phénomène le plus intéressant alors. Il a une vision du monde, de l'histoire, de l'art, de la politique et de Montréal (entre autres choses) originale et des

plus intelligente. Il a, en fait, l'intransigeance que nos jeunes n'ont plus, mais fondée sur une mûre réflexion et une grande culture. Et un énorme besoin de liberté.

Au cours de notre conversation, mardi dernier, une de ces conversations qui marque, il m'a fait « voir » le tableau qui s'offrait à nos yeux dans l'encadrement de la porte, ouverte, de la galerie. Les différentes textures, rugueuses pour le trottoir, lisse et brillante pour les autos, les lignes, les volumes, les couleurs. Un collage. « C'est comme ça dans la vie, dit-il, dans la réalité contemporaine. Montréal surtout est un

collage incomparable de styles divers. On est un peuple très artiste, ajoute-t-il, on a une tradition de bricolage, d'invention, un goût des réalisations personnelles. On peut le constater ici même, sur la rue Drolet. C'est magnifique, dit-il encore, ce manque d'unité à Montréal. Il n'y a que les élites qui ont le goût de l'homogénéité. »

C'est ainsi que ses tableaux fonctionnent. Comme dans la vie, comme dans la réalité contemporaine, un collage de styles divers, parfois vu à travers ce qui évoque une fenêtre, un encadrement. Il ne le fait pas systématiquement. Chaque tableau est pour lui

un moment unifié de la perception de la réalité. Sa peinture est concrète, dit-il, expressionniste.

Même si elle n'a rien à voir avec les paysages de Charlevoix, c'est une peinture accessible, selon lui. Il y a des gens qui ont de l'œil comme d'autres de l'oreille, dit-il, mais ils ne le savent peut-être pas. Ce qui nous manque le plus, au Québec, ajoute-t-il, c'est la possibilité d'avoir un contact avec les œuvres des artistes. Trop d'intermédiaires imposent des barrières.

Pierre Gauvreau à la galerie Joyce Goldman, 4012, rue Drolet, jusqu'au 2 novembre.

Cinq grands peintres chinois du XX^e siècle.

photo Michel Gravel, LA PRESSE

PEINTRES CHINOIS AU
PLATEAU MONT-ROYALMontagnes-Eau,
Oiseaux-Fleurs

■ On voudrait être Chinois, avoir appris à lire les signes de haut en bas, de droite à gauche, connaître la philosophie et les subtilités de la peinture chinoise pour apprécier à sa juste valeur la superbe exposition présentée jusqu'au 3 novembre à la Maison de la culture du Plateau Mont-Royal. Une exposition venant de Chine, qui aurait été in-

concevable il y a seulement quelques années, alors que la révolution, dite culturelle, avait entraîné la mise au rancart de tous les arts traditionnels chinois et l'envoi en prison ou aux travaux forcés de nombreux praticiens.

JOCELYNE LEPAGE

L'exposition intitulée *Cinq grands peintres chinois du XX^e siècle*, organisée par le gouvernement chinois, nous arrive à Montréal après avoir circulé dans différentes villes en Europe et aux États-Unis depuis 1982. Elle regroupe des peintres qui, nous dit-on, ont eu une influence considérable sur leur époque (1886-1966) comme artistes, mais aussi comme calligraphes, poètes, professeurs, historiens et théoriciens.

Des artistes qui ont tour à tour été portés aux nues puis délogés, selon les fluctuations de la politique chinoise. L'un d'entre eux, qui vivait toujours au temps de la Bande des quatre, a même été persécuté.

Il y a bien le cas du peintre Pan Tianshou, le plus remarquable, le plus puissant et le plus libre des cinq peut-être à nos yeux d'occidentaux, presque abstrait dans sa gestuelle, économe à l'extrême dans les moyens utilisés (les doigts et l'encre noire). Mais c'est en réalité une peinture taoïste très traditionnelle qui nous apparaît moderne probablement parce que la pensée chinoise a eu, grâce à la médiation des Japonais, une très grande influence sur la peinture européenne et américaine depuis le début du siècle.

La « modernité » de ces peintres tient non pas tant à la pratique de leur art qui suit la voie traditionnelle qu'à l'introduction dans leurs œuvres d'éléments populaires, personnages de mythologie, fleurs porte-bonheur, cigogne, pivoine, prunier etc., éléments considérés jusque là comme « vulgaires ».

La Maison de la culture du Plateau Mont-Royal accueille une soixantaine d'œuvres de ces grands peintres, qu'elle présente dans un décor sereinement chinois sur fond de douce musique également chinoise créant une atmosphère propice à la méditation et à l'admiration.

Les œuvres, à encre et couleurs chinoises, sont faites sur soie puis montées sur des rouleaux de papier soyeux. Certaines atteignent une hauteur de trois mètres, ce qui est assez exceptionnel pour la peinture chinoise. Elles sont regroupées par artiste, mais il arrive aussi à certaines d'illustrer l'un ou l'autre des panneaux explicatifs qui ont été placés là pour notre information.

Ces panneaux reprennent des extraits d'un ouvrage de François Cheng sur le langage pictural chinois. Très utiles pour les néophytes si on se donne la peine de les lire, car ils servent d'introduction aux grands thèmes de la peinture chinoise, grands thèmes que les cinq artistes représentent chacun à sa manière. Ce qu'il faut savoir avant tout, c'est que l'exécution de ces œuvres, paysages de montagnes et d'eau, montagnes et villages, fleurs et rochers, oiseaux décoratifs, est instantanée et sans retouche, d'où l'importance de la maîtrise du geste, du coup de pinceau, une technique que les artistes chinois mettent des années à contrôler jusqu'à ce qu'elles fassent partie d'eux-mêmes.

Si la pensée chinoise qui régit la peinture est fort complexe, il n'est pas vraiment nécessaire de bien la connaître pour jouir des œuvres exposées qui suscitent des commentaires enthousiastes de la part des visiteurs, déjà nombreux. Mais elle explique sans doute la puissance qui s'en dégage.

CINQ GRANDS PEINTRES CHINOIS DU XX^e SIÈCLE, à la Maison de la culture du Plateau Mont-Royal, 465^e est, rue Mont-Royal, en face du métro du même nom. Jusqu'au 3 novembre.

CHANTAL PONTBRIAND

Parachute a dix ans

■ Pour célébrer le dixième anniversaire de *Parachute*, je me suis plongée dans un bain d'eau chaude, histoire de lever un peu, afin de passer au travers du dernier numéro de cette revue d'art contemporain consacrée cette fois à la mode. Comme toujours, une présentation séduisante. Une revue trop belle pour n'être qu'universitaire, mais trop savante pour s'attirer une foule de lecteurs.

JOCELYNE LEPAGE

Comme d'habitude, j'ai choisi les articles à lire en consultant d'abord les nombreux renvois, notes et références qui suivent les analyses. Quand je ne connais pas suffisamment de livres cités par les auteurs et que le premier paragraphe m'envoie déjà dans les brumes, je passe, frustrée, à autre chose. Je finis toujours cependant par dénicher les articles qui me conviennent. Il peut s'agir d'entrevues avec des artistes, d'écrits d'artistes, de commentaires sur les expositions d'ici ou des rubriques diverses.

Parachute a dix ans et quarante numéros à son actif publiés à un rythme d'une régularité exceptionnelle pour une revue de ce genre. Un millier d'artistes, québécois, canadiens, européens et américains, de différentes disciplines, y ont fait parler d'eux par 350 auteurs canadiens et étrangers. De 1000 qu'il était au début, le tirage est passé tranquillement à 5000 environ et le nombre d'abonnements a presque triplé au cours des deux dernières années.

La revue est bilingue, en ce sens qu'elle présente des textes rédigés en anglais et en français selon la langue des auteurs, mais ces textes ne sont pas traduits. Elle est distribuée dans une proportion de un tiers deux tiers à l'étranger et au Canada et s'est méritée de nombreux éloges de la part de critiques américains et européens. On la trouve dans les musées occidentaux, les librairies spécialisées, les bibliothèques universitaires. Ici, elle se vend dans les bonnes librairies et tabagies.

Parachute est née à une époque où le Québec vivait plutôt refermé sur lui-même. Elle se voulait, dans l'esprit des fondateurs, Chantal Pontbriand et France Morin (Mme Morin est aujourd'hui directrice de la galerie du gouvernement canadien à New York, le 49^{ème} Parallèle) une réaction aux revues en place. *Vie des arts et Arts in Canada* qui ne couvraient que rarement l'art international et les nouvelles manifestations en art contemporain. La revue souhaitait créer cette ouverture sur le monde, informer les gens d'ici de ce qui se faisait ailleurs, dans le reste du Canada, en Europe et aux États-Unis, et faire connaître nos artistes, ceux qu'on jugeait de calibre international, à l'étranger.

Revue d'avant-garde, ouverte à diverses disciplines (arts visuels bien sûr, mais aussi musique,



Chantal Pontbriand

photo Réal St-Jean, LA PRESSE

danse, architecture, cinéma, mode, etc.) et à différentes tendances, elle a effectivement bien joué son rôle de précurseur. En s'ouvrant justement à la scène contemporaine internationale, en modifiant ici le rôle de la critique, mais aussi en organisant des colloques et des manifestations auxquelles ont participé des critiques et historiens étrangers bien en vus aujourd'hui ainsi que des artistes qui ont atteint maintenant une grande renommée.

On pense, par exemple, à 03-23-03, en 1977, premier festival international d'art contemporain à Montréal, au cours duquel furent présentées des expositions et des performances d'artistes de différents pays, dans un ancien bureau de poste désaffecté. (Première fois, peut-être, qu'on aménageait un lieu public désaffecté à l'intention de l'art contemporain.)

On pense également au Festival de performances de 1980 qui a fait connaître Laurie Anderson aux Montréalais branchés, de même que Daniel Buren, Robert Wilson, Max Dean et d'autres.

Récemment, *Parachute* s'associait au Festival international de la nouvelle danse. Chantal Pontbriand, la directrice de la revue, était en effet la présidente du comité de direction du Festival. Et en novembre, on se penchera avec *Parachute* sur la situation des arts au Québec et au Canada au cours d'un colloque qui se tiendra à l'UQAM.

Après dix ans, Mme Pontbriand semble toujours vouloir mener la barque avec le calme et la volonté qui la caractérisent. La revue qu'elle dirige ne s'adresse pas au grand public, un concept auquel elle ne croit pas. Elle vise plutôt un public déjà intéressé qui souhaite approfondir ses connaissances. *Parachute* est plus qu'une revue, elle est devenue une institution, respectée par certains et crainte par d'autres, louangée et critiquée, exerçant une influence considérable dans le milieu des arts. Une institution qui a joué, bien avant les autres, la carte de Montréal, ville bilingue, point de rencontre de l'Europe et de l'Amérique.



Le sens des affaires : première promiseuse du nouveau show économique

Je ne sais pas si mercredi soir dernier, tout à vos émotions du retour du Temps d'une paix, vous avez eu la force de continuer à regarder la télé. En tout cas jusqu'à 21 h 30, alors que commençait une nouvelle émission intitulée *Le sens des affaires*. J'espère que oui.

La télévision a beau dater de 1952, il est rare qu'une première, surtout en information, soit

L'équipe du *Sens des affaires*: Daniel Bordeleau, Pierre Dupont, Sandra Dudley, Alain Saulnier, Michèle Viroly, Pierre D'Amour et Solveig Miller.

satisfaisante. Rappelons-nous les débuts pénibles du *Point*, qui a mis un an à trouver la bonne recette, ou de Suzanne Lévesque en direct à Radio-Québec, qui n'a jamais réussi à trouver le truc. Comme si on voulait réinventer la roue à chaque fois.

Et puis ce paradoxe curieux : alors que le fric intéresse tout le monde, les reportages sur le fric ont toujours eu le don de faire fuir le monde. L'histoire de la télévision chez nous est jonchée d'échecs d'émissions économiques.

Le titre *Le sens des affaires* n'est pas nouveau : mais Radio-Canada l'a recyclé : une enquête a révélé que personne ne se souvenait de la série animée par Charlotte Gobeil il y a deux saisons. Il faut dire qu'en plus d'être plate, elle passait à 18 heures le dimanche soir.

La première émission du *Sens des affaires* nouvelle manière n'avait rien d'endormant. Enfin, la télévision a trouvé le moyen de nous parler et surtout de nous montrer un sujet fascinant.

Car tout est dans la manière.

Et celle du *Sens des affaires* est astucieuse : presque jamais de reporter à la caméra, beaucoup de plans à la 60 minutes, pas de longues entrevues lassantes. On extrait l'essentiel, et le reporter explique en voix off. On va chercher des images percutantes : le promoteur de dentifrice à pompe que sa faillite a fort ébranlé et qui nous montre sa main gauche toujours ravagée par le psoriasis. Voilà comment on fait sentir à un téléspectateur que les montagnes russes du monde de la business demandent un cœur solide.

Deuxième reportage : les coûts du théâtre. Là, j'avoue que je suis restée sur ma faim. L'exemple choisi était *L'Avare* de Molière dont les coûts de production au TNM sont passés de \$6 000 en 1951 à \$350 000 cette année. Pourquoi ? Parce que la production est plus professionnelle maintenant ? On ne me l'a pas dit. On ne m'a pas donné plus un tableau clair des subventions accordées au TNM. Et on n'a pas dit si ces subventions diminuent si jamais l'entreprise fait des profits.

Sont venus ensuite deux portraits d'entrepreneurs, dont j'ai bien aimé la juxtaposition : le grand Bertin Nadeau, de l'empire Unigesco, suivi du monsieur qui a une roulotte à hot



dogs (saucipains ?) sur la Transcanadienne et dont les yeux brillent quand il évoque les quatre emplois qu'il a créés. Pour Bertin Nadeau, dont l'empire comprend la maison Casavant, on a fait jouer du Bach. Dans l'autre cas, c'était Lâche pas la patate. C'est avec des petites touches comme celles-là qu'on ravit le cœur du téléspectateur à la fin d'une longue journée. Et avec la tête de Michèle Viroly, juste assez sérieuse pour garantir la crédibilité de l'entreprise, et juste assez souriante pour me rassurer qu'on ne va pas s'ennuyer.

Etant peu ferrée en économie, j'ignore si *Le sens des affaires* fait du grand journalisme. Un de mes collègues spécialisé dans le domaine m'affirme que dans le portrait de Bertin Nadeau et d'Unigesco, on a tourné les coins ronds.

Mais étant férue de télévision, je sais que *Le sens des affaires* a du rythme et est capable de provoquer l'intérêt du public, pour un sujet réputé aride.

Va-t-on garder un tel rythme ? J'ai questionné Mme Viroly et M. Dubreuil qui m'ont juré que oui. Comme M. Dubreuil m'avait assurée il y a quelques mois que son émission ne comporterait ni « loges », ni chaises, et que sa première « tenu parole, je suis portée à le croire.

On fera toujours trois ou quatre reportages par émission. Parmi les sujets à venir : un professeur qui a réalisé \$31 000 de profits en quatre ans avec son REA (je ne veux surtout pas manquer ça) et un homme d'affaires qui a perdu \$6 millions à cause de la cocaïne (il n'en vendait pas, il en sniffait). Bien sûr, des profils d'entreprises et d'entrepreneurs. Des histoires québécoises, qui sortent parfois du Québec : ce vice-président d'une grosse compagnie d'assurances aux États-Unis qui est né sur la rue Ontario, ou comment Michael Bossy administre ses affaires.

De dire Dubreuil : « Mon inspiration, c'est *La Bonne aventure*. Je veux que notre émission, comme un bon téléroman, reflète les préoccupations du monde actuel ».

EN GRANDE PREMIÈRE AU QUÉBEC

HISTOIRES D'AMOUR



avec **ALBERT MILLAIRE**
de 9h00 à 11h00 du lundi au vendredi

ALBERT MILLAIRE vous présente les plus célèbres histoires d'amour accompagnées de la plus belle musique au monde.

RADIO CITÉ



Pour l'Amour... de la Musique

EN VEDETTE:

- ELIZABETH TAYLOR ET RICHARD BURTON - MARYLIN MONROE ET JIM DIANZA
- JACQUETTE BOUVERIE ET JOHN F. KENNEDY - GRACE KELLY ET PIERRE RAOUL
- ERIN BOO ET MARCEL CORDON - BRITTE BURGER ET ROLAND VANDER
- REYNOLD VALENTINI ET NANCY RABONA - REINA VEDRIS ET PIERRE ALBERT
- ROMEO ET JULIETTE - LADY DANA ET PIERRE GAZDAR
- RONALD REAGAN ET NANCY DREW - JENNIFER ET GAYLES VILLIEN

CHOIX D'ÉMISSIONS

19:00 (3) (3) (3) — Samedi de rire
Pour voir si c'est meilleur que la semaine dernière. Parmi les invités, il y a David et Stephen Shiller.

21:00 (3) — «East of Eden»
Un des bons films de James Dean, une réalisation d'Elia Kazan d'après le roman de Steinbeck. Une adaptation de la rivalité

de Cain et Abel qui se déroule en Californie dans les années 20. Un film puissant sur les relations père-fils. Avec Julie Harris et Raymond Massey.

23:15 (3) — «Garde à vue»
Un policier avec Lino Ventura, Romy Schneider et Michel Serrault. Un policier est soupçonné de l'assassinat de deux filles.

HORAIRE RÉVISÉ

12:00 (3) — Daniel Boone
16:00 (3) 9 Bridget's Hugga Bunch Adventure
19:00 (3) (3) — Thrill Of A Lifetime

Lise Payette, Superstar

aux Beaux Dimanches à 19h30

Réalisation: Royal Marcoux



À la télévision de **Radio-Canada**

LE BALLET TRIADIQUE D'OSKAR SCHLEMMER

Pour que l'oeuvre séduise entièrement...

Le Ballet Triadique d'Oskar Schlemmer, produit par l'Académie des Arts de Berlin, à la salle Marie-Gérin-Lajoie de l'UQAM, les 10, 11, 12 oct. à 20 h. Chor.: Gerhard Bohner. Danseurs: Colleen Scott, Ivan Ljubic, Gislaine Skroblin, Peter Jolisch. Musique: Hans-Joachim Mespos.

Le charme puissant du Ballet Triadique d'Oskar Schlemmer, créé en 1922 et re-

que et les pas. Mais aussi, ce qu'ils laissent entrevoir de la pensée de Schlemmer.

Oskar Schlemmer est de ceux qui, au début du siècle, réagissait fortement contre le courant naturaliste (la reproduction maniaque de la réalité dans l'art). Il écrivait sur le programme de la première représentation de son ballet: « Le théâtre, monde de l'illusion, creuse sa propre tombe s'il vise à reproduire scrupuleusement la réalité; de même le mime, qui oublie trop souvent que son caractère premier est l'artifice. » Il a voulu abstraire le corps humain, se dégager de la contrainte de sa morphologie: que le plaisir naisse des traces des formes dans l'espace. Il était résolument moderne, conquis à

la fois par les tenants de la tradition et les expressionnistes. Il a monté la Triadique avec des danseurs de ballet, non parce qu'il avait besoin de leur virtuosité, mais plutôt de leur rigueur géométrique.

La version 78 du Ballet Triadique pose toutes les questions soulevées par les reconstructions. Il est impossible, par manque d'informations, de refaire intégralement l'oeuvre originale. Le chorégraphe doit inventer, remplir les blancs. Doit-il alors considérer l'évolution de l'art depuis la création de l'oeuvre, et donner une transposition contemporaine de l'intention du créateur, ou plutôt adopter une perspective historique et ne faire que ce qui aurait pu être fait à l'époque?

Les costumes de Schlemmer entravent le mouvement, les limitent, donc, Bohner fait faire, à la première danseuse de la seconde partie, des grands plis sur pointes, qui n'étaient pas fréquents à l'époque, me semble-t-il. Il puise donc dans le vocabulaire contemporain. Par contre, il a chorégraphié de nombreux moments de pantomime dans un style, réaliste, peut-être contemporain de Schlemmer, mais contre lequel celui-ci s'insurgeait. Il semble dire que le mime est le fait de danseurs contraints. Ne pouvant s'engager dans de grands jetés, ils se font des courbettes. Gênant, quand on sait ce que le mime est devenu. D'autant plus que les costumes sont sexuels: les femmes portent des tutus qui n'en sont plus et les

hommes font les soldats. Leur rencontre tourne à la minauderie, et on nous sert le cliché éculé de la coquette et des deux conquérants. Il aurait fallu éviter ces facilités pour que l'oeuvre séduise entièrement. Il y a quelque chose de contradictoire à abstraire les corps pour leur faire adopter un comportement réaliste. (Ce qui agace tout autant, par exemple, dans les spectacles de Mummenschanz, où les « choses » sont toujours mâles et femelles.)

La dernière danse est exécutée selon les trajectoires dessinées par Schlemmer sur une musique de Haendel. Elle évoque ce que nous imaginons des tous premiers ballets où figurait le Roi Soleil, attifé d'un lourd costume allégorique. Schlemmer écrivait, toujours dans le même program-

me, que la danse avait constamment régressé depuis cette époque, et qu'il tentait, avec le Ballet Triadique, de jeter les bases d'un nouveau ballet national qui distinguerait l'Allemagne du reste du monde. Entreprise avortée par l'arrivée des nazis au pouvoir, et dont nous pouvons voir les prémices dans le spectacle de l'Académie des Arts de Berlin.

Le public, nombreux, n'était pas le public de la danse ou du théâtre. Il venait vraisemblablement des arts visuels. Il a accueilli très chaleureusement la représentation. Rappelons que le Ballet Triadique est la première d'une série d'activités qui se tiennent dans le cadre de l'événement Bauhaus Montréal 1985-1986.

ALINE GÉLINAS collaboration spéciale

monté par Gerhard Bohner en 1978, que nous pouvons voir encore ce soir à la salle Marie-Gérin-Lajoie, a deux sources. La première, bien sûr, c'est l'inventivité déployée dans la conception des costumes, plus étonnants, plus ravissants les uns que les autres — ils ont été d'ailleurs le point de départ du spectacle: sont venus ensuite la musi-

RESTAURANTS

Restaurant Claude St-Jean
LA PLACE DU STEAK

LE FESTIVAL «BROCHETTES DES GOURMETS» SE POURSUIT

DU LUNDI AU VENDREDI le meilleur buffet chaud et froid sur la Rive sud et table d'hôte à partir de 4,95\$ de 11h à 15h.

ainsi qu'une table d'hôte spéciale à partir de 17h. Dimanche super buffet brunch avec champagne.

LE FESTIVAL DES HUITRES EST COMMENCÉ (toujours le même propriétaire depuis 1962) 162, boul. Taschereau, Greenfield Park Rés.: 672-3330

Restaurant Rive Gauche

Dans une atmosphère rustique et chaleureuse sur les bords de la majestueuse rivière Richelieu

TABLE D'HÔTE MIDI ET SOIR

Sortie 112
Route Transcanadienne (20)
1810, boul. Richelieu
Beloeil (Québec) J3G 4S4

Reservations:
(514) 467-4650
Lundi fermé

Viens Kitzbühel
Cuisine autrichienne à son meilleur

VOUS INVITE POUR SON FESTIVAL ANNUEL DU GIBIER ET VOLAILLE

SPECIALITÉ: CHEVREUIL, FAISAN, OIE, PERDRIX, CAILLE, LIÈVRE, SANGLIER.

À DEUX ENDROITS:
AU 505, BOUL. PERROT, 453-5521
AU 5332, CHEMIN QUEEN MARY 488-4757

BRUNCH DU DIMANCHE ACCOMMODATION POUR GROUPE ET MARIAGE

RESTAURANT NAPOLEON

Escargots ou soupe à l'oignon ou cocktail de crevettes.

- CÔTE DE BOEUF AU JUS 12,95\$
- SOLE DE DOUVRES 14,95\$
- ASSIETTE DU PÊCHEUR (pour 2 personnes) 36,95\$

Café et digestif inclus.

FONDUE CHINOISE À VOLONTÉ pour 2 personnes avec compote salade tous les soirs 17,95\$

1684 est, Ste-Catherine coin Papineau
Rés.: 523-2105
STATIONNEMENT GRATUIT À L'ARRIÈRE

PALAIS HAWAÏEN
Cuisine polynésienne et chinoise bar-salon - permis de la S.A.O.

ESSAYEZ NOTRE FAMEUX BUFFET-LUNCH pour hommes d'affaires - du mardi au vendredi - 11 h à 14 h 4,95\$
Buffet dîner, tous les jours de 17 h à 20 h 30 6,50\$
10% de réduction sur toute commande à emporter, min.

4501, Westbury, Pierrefonds, angle boul. Pierrefonds
Livraison gratuite dans un rayon de 6 milles
Tous les jours à compter de 17 h.
Service de traiteur 683-4950

TROIKA
Excellente nourriture Musiciens endiablés Atmosphère romantique Unique et inoubliable!

2171, rue Crescent
Rés.: 349-9333

RESTAURANT CUISINE FRANÇAISE FAITE PAR LES PATRONS

Le Garçonne

2095, Jean-Talon (angle Dorval)
Tel.: 725-9077

Table d'hôte \$6,95 de 11h à 13h
Ouvert tous les jours de 11h à 23h
Samedi et dimanche de 17h à 24h

Restaurant Les Folies

Spécialités au tourne-broche et pizza au four à bois

Petite salade César ou potage rognons sautés dijonnaise ou méchoui beurre d'harrissa et dessert du jour

6,95\$
7,95\$

3691, Chemin Chambly, Longueuil (face au Super Carnaval) 651-9069

Restaurant aux chutes de Richelieu

Brunch tous les dimanches
Adultes \$15,00
Enfants 9 ans et moins \$8,00

Gastronomie italienne et fruits de mer
Ouvert à l'année

Table d'hôte midi et soir

486, 1re Rue, Richelieu
Tel.: (514) 658-6689

20 minutes de Montréal
Pont Champlain, autoroute des Cantons de l'Est #10, sortie 29 vers Richelieu au route 112 vers Richelieu

Dans le VIEUX MONTREAL

le vieux rafiôt
406, rue Saint-Sulpice
Reservations suggérées au 288-7770

Avec la nouvelle saison
AMATEURS D'HUITRES
TOUS LES MERC., JEU. ET VEN.
à partir de 18h

«PARTIE D'HUITRES» UNIQUE EN VILLE

- Huitres sur écailles à volonté
- Soupe aux huitres
- Foie gras aux huitres et aux moules
- Moules marinière
- Gratin d'huitres
- Beignet d'huitres tartares
- Entrecôte surchoix grillée
- Comptoir aux multiples salades

Seulement 13,50\$ par personne
Stationnement gratuit après 18h du dim. au ven.

Samuel & II
DÉCOUVREZ L'ENCHANTEMENT DE LA GASTRONOMIE SUR LES BORDS DU RICHELIEU

12 AU 19 OCTOBRE

Asperges blanches au gratin
Couscous de boeuf au gratin
Entrée de bœuf au poivre rose
Desserts de chef

25\$

SOUPE DÉFILÉ DE MOÛE
BOUILLAS LEOPOLD 30 OCT. 1985

Table d'hôte et menu à la carte

291, rue Richelieu
St-Jean-sur-Richelieu
Reservations: 1-347-4353

UNE INOUBLIABLE EXPERIENCE A

L'ancre Dor
Au coeur de vieux port

BRUNCH DIMANCHE 11,95\$ de 11h à 15h
contient de moules de 10 pour moitié plus

Aussi table d'hôte midi et soir
Spécialités fruits de mer, steaks et gibier

Reservez pour vos parties de Noël

777, rue de la Commune O.
(près de McGill, direction pont Victoria)
875-5162
Stationnement gratuit

Assiette au Boeuf
Fameux pour sa cuisine française et Europe Centrale

Vous invite à passer une agréable soirée avec le fameux accordéoniste.

MARINICA ET SES MUSICIENS
en provenance de Roumanie (accordéon, synthal, violon et contrebasse)
Musique gitane, classique et internationale.
Ambiance chaleureuse.

TABLE D'HÔTE à partir de 10,90\$
Nombreux choix à la carte.

Ouvert tous les jours de 12h p.m. à 1h a.m., samedi, dimanche de 17h à 1h a.m.

1220, rue Crescent, Montréal Réservation: 866-7454

AUX BEAUX JARDINS RESTAURANT

BRUNCH INTERNATIONAL DU DIMANCHE

Commencez votre semaine en beauté en vous joignant à nous ce dimanche.

Vous dégusterez les finesses culinaires de la FRANCE.

Des musiciens joueront vos airs préférés.

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

HOTEL DE LUXE

LE PAVILLON

POUR RESERVER, APPELEZ LE 731-7821

AEROPORT INTL DE MONTRÉAL
7700, Côte de Liesse
St-Laurent, Montréal, Québec
HAT 127
Sortie Montée de Liesse

Auberge Le Vieux Saint-Gabriel

La plus vieille auberge d'Amérique
Depuis 1755

Cuisines canadienne et française
Ouvert de 11 h 30 a.m. à minuit

Steak au poivre flambe \$18,50
Les langoustines grillées 20,25
Carre d'Agneau provençale (2) 34,00
Chateaubriand bouquetière flambe (2) 37,50

Table d'hôte: \$15,50 ou moins
Brunch: \$14,95 adultes \$7,95 enfants

Bar: Accordéoniste-chanteur de 20h à 2h Jeudi, Vendredi, Samedi
Salles de réception jusqu'à 175 personnes

426 St. Gabriel
878-3561

Vita
Y'a de la joie au VITA

11 h à 14 h 30

Brunch musical du dimanche 9,95\$

SOLANGE ROCHAS
CLAUDE EDMOND
Soirees musicales les vendredi, samedi et dimanche

GUY HUART

Spécial semaine excepté le samedi

- Assiette du pêcheur 11,95\$
- Langoustines et filet mignon 11,95\$
- Cuisses de grenouilles à la provençale 7,95\$
- Brochette de filet mignon 7,95\$
- Filet de sole provençale 5,95\$

Samedi menu table d'hôte

Restaurant: 10714, boul. Pie-IX, Montréal-Nord 321-2340

La Forge pour le mois d'octobre

Super spécial repas de luxe pour 2
au choix crevettes ou rib steak
UNE BOUTEILLE DE VIN IMPORTÉ INCLUS
comptoir de salades à volonté 29,95\$ par couple

Table d'hôte repas complet à partir de 8,95\$

Nouveauté: DÎNER DANSANT du jeudi au dimanche
Organiste chanteuse Ghislaine

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

LA CASA GRECQUE

200, Prince-Arthur (angle Hôtel-de-Ville)

Pour le repas du soir

Spécialités:
SCAMPI - FRUITS DE MER
STEAKS - BROCHETTES.

APPORTEZ VOTRE VIN
DEPANNEUR EN FACE

N'oubliez pas!

Notre spécial 2 pour 1
tous les midis - 7 jours par semaine à compter de \$7,95
LUNDI AU VENDREDI DE 11H À 17H
SAMEDI ET DIMANCHE DE 11H À 16H

Choix de: brochettes, escalopes de veau, filet mignon
Incluant: soupe, salade, pommes de terre, riz, dessert, thé ou café.

RÉSERVATIONS: 342-6098 — 843-5258

TOUS LES DIMANCHES

Le BRUNCH du BEAVER CLUB

LE BRUNCH DES BRUNCHES

Une avalanche de spécialités signées Edward Mérand \$18,75
Maître cuisinier de France

Moitié prix pour enfants de moins de 10 ans
2 services 11h et 13h30

Reservations: 861-3511, poste 2227, 2228, 2230

Le Reine Elizabeth
Hotels CN

restaurant **Sasagnata DELI**

Pierre est heureux d'annoncer l'ouverture de son

COMPTOIR DE CHARCUTERIE

A compter du 14 octobre, Sasagnata offrira un menu complet comprenant: croissants, club sandwichs, omelettes et toutes vos charcuteries favorites. Nombreux desserts comprenant gâteau au fromage et aux fraises, short cake aux fraises, sundae aux fraises, tartes aux pacanes, aux cerises et aux bleuets. Octobre et novembre: boissons fortes régulières. 1,95\$ la verre

N'OUBLIEZ PAS que Sasagnata offre toujours son menu régulier avec spécialités italiennes, poisson et brochettes.

«La où manger est un plaisir»

4175, JEAN-TALON OUEST (angle de la Savanne) 731-7777-8
Permis complet - Principales cartes de crédit - Stationnement gratuit, 7 jours sur 7, 11 h à minuit

LA CASA GRECQUE LAVAL

SPECIALITÉS: FRUITS DE MER 1459 BOUL. ST-MARTIN OUEST LAVAL
STEAKS ET BROCHETTES RES.: 663-1031 663-1039

SUPER SPÉCIAL 2 pour 1

Lundi, mardi, mercredi et jeudi de 17 h à 24 h
à partir de \$11,95 à \$17,95 pour 2 personnes
incl.: soupe, salade, riz et pommes de terre maison

LE MIDI 7 JOURS PAR SEMAINE de 11 h à 17 h
SPÉCIAL 2 pour 1 À PARTIR DE \$7,95

Apportez votre vin (dépanneur à côté)

Nous acceptons des groupes de 15 à 150 personnes pour toutes les occasions.

RESTAURANTS

DANS LE VIEUX MONTRÉAL
La super soirée DE LA MARINE est répétée plus folle que jamais!

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

LA SOIRÉE DE LA MARINE
UNIQUE AU CANADA

SAMEDI à partir de 20 h 30
FÊTONS, BUVONS, RIONS, ROULONS

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

TOUS LES DIMANCHES, BUFFETS CHAUD ET FROID
11 h 30 à 15 h 00. À VOLONTÉ 950\$
FANTASTIQUE BRUNCH - BUFFET
15 h 00 à 20 h 30
SUPER BUFFET CAMPAGNARD 950\$

10^e ANNIVERSAIRE
VOICI NOTRE CADEAU
FESTIVAL DU SUPER STEAK
Servi avec spaghetti au pistou et salade du jardin

399\$ seulement

Restaurant L'USINE DE SPAGHETTI PARISIENNE
273, rue Saint-Paul est
2 maisons à l'est de Place Jacques-Cartier
Vieux Montréal
866-0963

LA VIEILLE LISBONNE
Spécialité portugaise et bifteck

SPÉCIAUX DU MOIS
Tous les jours à 9,95\$ le soir et 7,95\$ le jour

Choix de salade au choix
• Cerveza de fruits de mer • Paille de fruits de mer • Entrécôte à la portugaise

3702, boul. St-Laurent
288-7963 — Ambiance familiale

Le Pichet
Cuisine française recherchée
Réservation 845-9461

Fondue chinoise à volonté \$13⁹⁵
Spécial du samedi soir
Table d'hôte à 1/2 prix
Soupe du jour ou cassolette d'escargots à l'estragon.

Mosaïque de poisson ou quiche lorraine

Rognon de veau à la moutarde 17,00 8,95
Médailon de lotte Nantua 20,00 9,95
Escalope de veau au citron 20,00 10,95
Filet de flétan florentine 20,00 11,95
Demi-faisan aux pleurotes 24,00 12,95
Charlotte russe ou salade de fruits frais.

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

Au Bourassa
Cuisine française et fruits de mer

SPÉCIAUX DU MOIS
repas complet

Assiette de fruits de mer
2 langoustines, 2 palourdes,
2 potes de creabe, 2 cuisses
de grenouilles, servis sur
nid de riz. 950\$

Brochette de filet mignon,
servie sur nid de riz. 950\$

Breuvage en sus.
Musique et danse à notre bar - VERSION -
6150, boul. Henri-Bourassa, Montréal-Nord
Res.: 322-6760 ou 325-0718
Stationnement gratuit et facile.

BRUNCH DU DIMANCHE

Croissants, salades assorties, salade de thon ou saumon, bœuf bourguignon, saucisses, jambon
• Fricas et ananas, bacon, fèves au lard, œufs, brochettes, pâtisseries maison, salade de fruits fraîche, jus de pample, thé, café, etc.

OEUF ET CRÊPES PRÉPARES A VOTRE GOUT
(enfant de moins de 12 ans 50%)

Le Relais Derrapin
895\$ FRAIS DU JOUR Cuisine Française

RÔTI DE BOEUF À VOLONTÉ GRAND CHOIX 1295\$

GÂTEAU GRATUIT POUR VOTRE ANNIVERSAIRE
MAINTENANT SALLES DE RÉCEPTIONS DISPONIBLES, MARIAGES, RÉUNIONS D'AFFAIRES, BANQUETS, ETC. DE 30 A 100 PERSONNES

295 ouest, rue Saint-Charles, Longueuil Réservation: 677-6378
PRINCIPALES CARTES DE CREDIT ACCEPTÉES
STATIONNEMENT GRATUIT
3 minutes à l'est du pont Jacques-Cartier

LE BOEUF... À LA MODE
INCROYABLE MAIS VRAI!

N'apportez plus votre vin, nous vous offrons une bouteille de vin pour 2 personnes avec notre SUPERBE buffet tous les ven., sam. et aussi le dimanche.
Brunch à partir de 11 h a.m. à la ferme-ture.

950\$ par personne

RÉS.: 866-0963
277 est, rue Saint-Paul, vieux Montréal
(deux maisons à l'est de la Place-Jacques-Cartier)

Papa Carlo
Fine cuisine italienne et française

SAM. de 17 h à 21 h
LE DIMANCHE de 11 h 30 à 19 h

BUFFET CHAUD et FROID \$1250
avec rôti de bœuf
Sans oublier nos spécialités à la carte et nos populaires tables d'hôte.

220, boul. Crémazie ouest (sortie Saint-Laurent du Métropolitain)
Stationnement privé 388-9594

HANCHON
LA MAISON DE L'ORIENT

10236 LAJEUNESSE
angle FLEURY, Montréal

Pour les connaisseurs en cuisine orientale

BAR SALON
BOISSONS TROPICALES
RÉCEPTIONS
CHOIX DE VINS

RÉSERVATIONS 388-9291

RÉS.: 254-9926

KOBÉ
Steak Japonais

6720, rue Sherbrooke est
Métro Langellier
ou autobus 185
Entrée Motel Le Marquis

VISITE AU JAPON
1 repas complet spectaculaire

à partir de 7⁹⁵ souper
4⁹⁵ lunch

La Goelette

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

7 JOURS PAR SEMAINE

FESTIN POUR 2

INCLUANT: une bout. de vin importée de France.

2 IMMENSES ASSIETTES DU PÊCHEUR 3995\$ pour 2

comportant chacune 1/2 homard, langoustines, crevettes et cuisses de grenouilles, servis avec notre soupe aux palourdes ou salade César et café.

CINQUE PORTS
FRUITS DE MER ET GRILLADES

GRAND SPÉCIAL POUR LE MOIS D'OCTOBRE

2 homards bouillis ou grillés, rôti de bœuf au jus, dorée de flétan (1 lb).

995\$ au choix

Carré d'agneau complet
1295\$ par personne
incluant soupe au salade et café.

417, rue Saint-Jacques, métro Victoria
RÉS.: 845-0223

SOUPER DANSANT
JOSE MARIA
Organiste-chanteur de mercredi au dimanche

SPÉCIAUX POUR LE MOIS DE LA RESTAURATION

- Pattes de crebe Alaska 1195\$
- Langoustines à la façon du chef 995\$
- Brochette de scampi 1495\$
- Scaloppini Grand Duca 995\$
- Brochette de filet mignon 995\$

Dîner d'affaires du lundi au vendredi de 11 h à 15 h

NOUS OFFRONS UNE TABLE D'HÔTE
Du dimanche au vendredi 775\$ seulement à partir de

UN GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE SERA OFFERT SUR RÉSERVATION
SALLES DE RÉCEPTIONS
RÉSERVATIONS: 521-0194 — 527-8313
3132, SHERBROOKE EST

Restaurant La Baleinière

Bienvenue à bord de La Baleinière
Reine des Mers
À VOLONTÉ LANGOUSTINES ET CUISSES DE GRENOUILLES (incluant soupe à l'ignon gratinée salade verte) 199\$

MAINTENANT OUVERT LE MIDI

FRUITS DE MER - GRILLADES
TABLE D'HÔTE
Tous les jours

à partir de \$1195
incluant 4 choix d'entrée, salade et café

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE OFFERT PAR LA MAISON SUR RÉSERVATION

Musique avec CARLOS et CARMITA
mercredi au dimanche
Dîner dansant à notre salle Le Harpor
vendredi-samedi-dimanche

Réservations: 324-2900
Stationnement gratuit

5860, boul. LÉGER, MONTRÉAL-NORD

La Cafetiere
MARCHÉ DE L'OUEST
SALLE À MANGER LICENCIÉE
SERVICE DE TRAITEUR • FACILITÉ POUR RÉCEPTIONS

LA CÔTE DE BOEUF GRILLÉE 16 oz
Soupe aux légumes au salade César, choix de pommes de terre, pain, beurre 825\$

PÉTONCLES ET CREVETTES
Soupe aux légumes au salade César, choix de pommes de terre, pain, beurre 825\$

EARLY BIRD de 16 h à 19 h
Soupe aux légumes frais ou salade César
SCALLOPINI de VEAU
Princess, Zingaro ou fines herbes
STEAK de SAUMON GRILLÉ 695\$

DARNE DE FLETAN GRILLÉE
Des nouvelles grillades

SALADE DE FRUITS FRAIS et CAFÉ
Toute la semaine sauf les mardis et jours fériés

11598 de Salaberry D.D.O. juste à l'ouest du boul. des Sources Réservations 683-0531

du coeur... au ventre

via veneto

5486, boul. Saint-Laurent (san Saint-Vielve)
Tel.: (514) 273-4097

LA PLACE UNIQUE
RESTAURANTS & BARS INC.
8255, boul. Taschereau
Brossard
676-0306

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

COUPON DE 5\$
sur présentation de cette annonce sur facture de 30\$ et plus. Valable jusqu'au 30 novembre.

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

MERCREDI et JEUDI
SOIRÉE COCKTAIL POUR DAMES
Boisson tropicale gratuite

SALLE DE RÉCEPTION
jusqu'à 200 personnes • Musique et danse du mercredi au dimanche soir

DIMANCHE 10 h à 15 h
GRAND BRUNCH 795\$
(comptoir de 50 pieds)
ENFANTS: 1/2 PRIX

GRAND BUFFET 895\$
16 h 30 à 22 h
(comptoir de 50 pieds)
ENFANTS: 1/2 PRIX

ASSIETTE PRINCIPALE à partir de 495\$

LA CITADELLE

est fier de vous annoncer l'ouverture de son restaurant gastronomique

NE MANQUEZ PAS NOTRE BRUNCH
Accompagné de musique "JULI et KIM" 1650\$
Demi-prix pour les enfants (10 ans et moins)

Pour renseignements ou réservations 844-8851

HÔTEL LA CITADELLE
410, rue Sherbrooke ouest, Montréal

GRANDE Celebración CUBAINE
DU 17 OCTOBRE AU 2 NOVEMBRE 1985
avec le fameux groupe BATEY

LES ACTIVITÉS:

- des musiciens cubains qui vous feront danser sur les airs traditionnels de Cuba
- un chef cuisinier cubain qui élaborera un menu spécial pour la salle à diner
- un artisan du tabac qui fabriquera des cigares sous vos yeux
- kiosques d'information sur les attraits touristiques de l'île

LES PRIX
• Voyages à Cuba, tirés au hasard*, offerts par le Bureau du tourisme de Cuba

UNE OCCASION À NE PAS MANQUER!
au Holiday Inn, Place Dupuis
de 18h à 22h30. Relâche le dimanche 27 octobre
Il faut prendre un repas à la salle à manger pour être éligible.
Réservations: 842-4881

Holiday Inn
BUREAU DU TOURISME DE CUBA
440, boul. Dorchester Ouest
Bureau 1202
Montréal H2L 1V7
875-8004

AUTOMNE AU PORTUGAL
ou restaurant-bar un avant-goût pour vos vacances

ALGARVE SOL **SALLE DE BANQUETS**

"Un restaurant fidèle à la tradition", Françoise Kayler, LA PRESSE

TABLE D'HÔTE 925\$

Dimanche: Riz aux fruits de mer Agneau boulangier
Lundi: Morue grillée à la manière de l'Algarve Lopin chasseur
Mardi: Casserole de poisson à la portugaise Escalopes de veau aux champignons
Mercredi: Homard Thermidor Canard à l'orange

Jeudi: Cuissons de grenouilles provençales Filet mignon avec langoustines
Vendredi: Assiette du pêcheur Mignon de porc et palourdes sautées Entrécôte grillée avec homard
Samedi: Brochette de filet mignon Homard grillé Entrécôte grillée avec crevettes à l'ail Homard grillé

Incluant soupe au salade et dessert

Tous les dimanches de 12 h à 17 h, dîner au prix de 650\$ avec musique

3956, boul. Saint-Laurent

Accordéoniste chanteur RUI MATEUS du mardi au dimanche
Stationnement gratuit, sur Duluth et Saint-Dominique
Tél.: 843-4729

LE BORDELAIS
FINE CUISINE

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

Mardi et jeudi soir
FESTIVAL D'HUITRES À VOLONTÉ \$21⁹⁵

MALPÈQUE DE CHOIX
MERCREDI: SOIRÉE DES DAMES
SAMEDI: MENU DE DÉGUSTATION
6 SERVICES — 3 CHOIX DANS CHACUN

Promotion tous les jours
Salles de réceptions de 10 à 100 personnes
arrangements exclusifs vaste stationnement
demandez: Jeannine

Une tradition montréalaise depuis 1938

Moishes
- Le meilleur bifteck au monde -

- Bifteck de Côte Junior 14 onces \$1425
- Saumon frais au four \$1400
- Sole de Douvres au four ou grillée \$1625
- Poulet grille sur charbon de bois (recette spéciale de la maison) \$1050
- Filet de veau grillé sur charbon de bois (sauce aux champignons légèrement arrosée de vin) \$1550

Pommes de terre Monte Carlo ou frites, marines, salade de chou, petit pain maison

Repos complet du midi de 975\$ à 1225\$

Stationnement gratuit 3961 Saint-Laurent
845 1696 845 3509

NOUVEAU EXQUIS RAISSANT

LE GRAND BUFFET INTERNATIONAL

Joignez-vous à nous ce SAMEDI et dégustez les finesses culinaires de notre GRAND BUFFET INTERNATIONAL comprenant
ROASTBEEF ET FRUITS DE MER À VOLONTÉ, DANSE ET MUSIQUE.

LE SAMEDI SOIR
à partir de 18h

21,95\$ par personne
moitié prix pour les enfants de moins de 12 ans

POUR RÉSERVER, APPELEZ LE 731-7821

LE PAVILLON, HOTEL DE LUXE AÉROPORT INT'L DE MONTRÉAL
7700, Côte de Liesse
Saint-Laurent, Montréal (Québec)
H4T 1E7
Sortie Montée de Liesse

RESTAURANTS

Beaucoup de gens connaissent le **COUSCOUS** mais peu en connaissent la vraie saveur... meilleur restaurant... Gault et Milau

la Medina

Spécialités marocaines authentiques

3464, rue Saint-Denis
ouvert tous les jours de 17 h 30 à 24 h 282-0359

Festival de l'automne de Portugal à Montréal, du 30 novembre au 3 décembre

Solmar
Cuisine portugaise et internationale

ON OFFRE TABLE D'HÔTE 995\$ à partir de

* Chance de gagner un voyage pour 2 à Lisbonne Via C.P. Air + Un séjour d'une semaine à l'hôtel Bonavista à Albufeira * Souvenir typiquement portugais à toutes les dames.

FADO, FOLKLORE ET DANSE TOUTS LES SOIRS

111, rue Saint-Paul est, Vieux Montréal 861-4562

Casa FERNANDEL

Cuisine italienne recherchée
Cellier enrichi de grands crus d'Italie

Repas d'affaires
Table d'hôte tous les soirs
Relâche le dimanche

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

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

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

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

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

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

274-7461
ou 271-2951
88 Bernard Ovest
coin St-Urbain

Nous vous invitons **FESTIVAL DU BIFTECK**
ENTRECÔTE SURCHOIX GRILLÉE
pommes frites hollandaises, salade mélangée maison, seulement **375\$** par pers.

Tous les soirs à partir de 17 h.

fleur bleue 4897, rue Berri (coin Saint-Joseph) vers sud de la rue Laurier
TEL: 523-2858

Cuisine soignée abordable.

La Reine de la Mer inc.

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

OUVERT AU PUBLIC
PAYEZ ET EMPORTEZ
PROFITEZ DES PRIX DU GROSSISTE

HOMARD VIVANT
Choisissez votre homard de notre vivier, nous le ferons cuire devant vous pour emporter.

Les huîtres sont maintenant arrivées
HŪITRES MALPÈQUES
\$3.00 la douz.

1065, rue PAPINEAU, Montréal
525-2519
de 10h à 18h lundi au samedi inclus
VASTE STATIONNEMENT GRATUIT ATTENDANT

Butch Bouchard
NOUVEAU FESTIVAL

ENTRE **L'HŪITRE** et le **BOEUF**
Vous avez le choix!

MENU COMPLET **1395\$**

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

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

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

LE SABAYON

cuisine française et grecque
Spectacles tous les soirs

Musique grecque et continentale pour le plaisir de la danse.

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

TABLE D'HÔTE **\$11.50**

Les Papillons de Rhodes
BROCHETTERIE - AMBIANCE UNIQUE
APPORTEZ VOTRE VIN

* TABLE D'HÔTE incluant un verre de sangria, soupe, dessert et café à partir de **895\$**

En vedette **LE FESTIN DU PAPILLON**
filet mignon, côtelettes d'agneau, pétoncles et crevettes servis avec pommes de terre, riz et salade César. * Tous les jours, sauf le samedi.

1295\$

ATTENTION!
Venez célébrer vos anniversaires avec nous, réservez dès maintenant et commandez votre gâteau.

Diners d'affaires du lundi au vendredi de 11h à 16h
SPÉCIAL souvlaki servi avec riz, salade, pommes de terre, incluant soupe du jour, dessert et café. Seulement **595\$** et autres spéciaux

Pour renseignements et réservations:
M. Dimitri 842-5885
280, rue Duluth Est

436, Place Jacques-Cartier
Vieux Montréal

Réservations **861-1386**

Tous les dimanches de 11 h à 15 h
SUPER BRUNCH ROYAL à 9975

Dégustation de 2 homards grillés à la provençale **\$1595**

Grande assiette de fruits de mer **\$1650**

FESTIVAL D'HŪITRES

bal saint-louis

du vendredi 11 octobre au jeudi 17 octobre

- Crème d'huîtres au curry **3,25\$**
- 1/2 douz. d'huîtres Malpèque **3,50\$**
- Huîtres Rockefeller (1 douz.) **8,25\$**
- Huîtres Malpèque (1 douz.) **6,75\$**
- Entrecôte marchand de vin **10,25\$**
- Brochette de filet mignon grillée sauce béarnaise **11,95\$**
- Surf N' Turf (filet de bœuf «scampi», crevettes) **16,95\$**
- Gâteau au fromage **3,00\$**
- Soupe du jour, salade verte, thé au café inclus

Réservez dès maintenant au **288-2423**
82, rue Prince-Arthur est
Réservez maintenant pour vos parties de Noël
Apportez votre vin pour le 2e étage

Au Poulet Doré

La où chaque «Poulet doré» est un délice depuis près de 40 ans

- Poulet grillé à la broche
- Steaks «de marque rouge» exclusivement
- Tables d'hôtes variées, du lundi au vendredi de 11 heures à 14 heures
- Permis complet
- Livraison gratuite
- Salles disponibles pour groupes
- Groupes, 35 personnes et plus, prix spéciaux sur réservation

C'est un rendez-vous...

340, est Ste-Gatherine
Près St-Denis
288-2441

LE RESTAURANT DE FRUITS DE MER. LE PLUS ORIGINAL.

LA POISSONNERIE

TOUTS LES JOURS OU LE GOÛT ET LES PRIX VOUS PLAIRONT... DINER

1 1/4 lb de HOMARD FRAIS **\$799**

A VOUS AU PRIX D'AUTREFOIS

SAMEDI: 1/2 lb de crevettes décorées
DIMANCHE: Petoncles Digby au sherry
LUNDI: Pattes de crabe Queen à volonté
MARDI: L'Assiette des sept mers
MERCREDI: Assiette du capitaine
JEUDI: Brochette de crevettes géantes
VENDREDI: Brochette, pétoncles et crevettes

«SOUPE-TÔT» De 17h à 18h30
SURF & TURF (5 onces filet mignon et 3 stampi) ou DINER DE SCAMPI **\$799**

1498, STANLEY coin de Maisonneuve 842-1964

LA MAISON DU BIFTECK

Joe's
STEAK HOUSE

Où la qualité et la valeur ne changent jamais.
LA MAISON DU STEAK avec les grandes portes rouges

SPÉCIAUX

BIFTECK AUX POIVRONS VERT SUR RIZ **\$8.95**

SHISH KEBAB **\$9.95**
Incluant bar à salade, soupe et café

Sur présentation de cette annonce, recevez 1 carafon de vin maison gratuit par couple. Valable jusqu'au vendredi 18 octobre 1985 seulement.

JOE'S STEAK HOUSE, L'ORIGINAL
1459, METCALFE 842-4638
Salle de réceptions. Principales cartes de crédit acceptées.
SURVEILLEZ L'OUVERTURE DE LA CACHETTE JEUDI LE 17 OCTOBRE. SPECTACLES ET DANSE

285-7111

LES ANNONCES CLASSÉES

POUR VENDRE VITE, VITE IL ME FAUT LA PRESSE!

la presse

LA **ROMA**

la cuisine italienne de qualité

TABLE D'HÔTE Spéciaux à partir de **\$1275**
servis dès 5:00 p.m. à tous les jours

SPECTACLES BANQUETS

2017, rue Peel
(coin de Maisonneuve)

Stationnement gratuit au 2055, rue Peel

POUR RÉSERVATIONS 842-4141

propriété et gérance de La Diluence

c'est le temps de la récréation le restaurant

la vieille école

La Vieille École est un restaurant familial qui vous offre dans un décor d'ancienne école primaire une variété de plats généreux et des spécialités telles que la Truite St-Nicolas, le Poulet Récréation, les Crevettes Charlemagne et le New-York de l'écolier à des prix plus que raisonnables.

Restaurant **"ODIRLADA"**

FESTIVAL DEUXIÈME ANNIVERSAIRE
Spécial 2 pour 1

REPAS COMPLET (soupe, café, dessert)
7 jours par semaine de 11h à la fermeture.

Menu du soir à partir de 16h.

- ASSIETTE DU PÊCHEUR 2 langoustines, 2 crevettes, pétoncle, cuisse de grenouilles, riz, sauce tomate **28,95\$**
- LANGOUSTINES DANOISES servies avec riz pilaf, salade **17,95\$**
- CUISSES DE GRENOUILLES servies avec riz pilaf et salade **14,95\$**
- SURFIN TURF filet mignon, langoustines, salade, riz, beurre à l'ail, pomme de terre **20,95\$**
- CREVETTES STYLE PAPILLON servies avec riz, salade, beurre à l'ail **19,95\$**
- BIFTECK D'ENTRECÔTE sur charbon de bois servi avec salade et pomme de terre **14,95\$**
- BROCHETTES À LA DIRLADA filet mignon et crevettes **14,95\$**
- BROCHETTES DE POULET **12,95\$**
- L'ASSIETTE ATHÉNIENNE brochette double de souvlaki, pétoncles frits **10,95\$**
- PÉTONCLES FRITS servies avec salade, riz, sauce tomate **13,95\$**

Apportez votre vin
Réservation au 522-3433
4218, de la Roche (près Rachel)

rosbif côte de bœuf

Coupé devant vous par notre directeur de cuisine, nous vous offrons une généreuse portion de CÔTE DE BOEUF au jus de 1ère qualité à la cuisson que vous désirez. Incluant, deux choix de légumes, deux choix de pommes de terre, de la sauce aux pommes et la surprise.

bar à salade plus de 45 items

Garni de 45 items et plus, vous n'aurez que l'embarras du choix. Une expérience dont vous vous souviendrez longtemps.

café, dessert si vous saluez

Le complément parfait d'un excellent repas, la fameuse tarte aux pommes, servie chaude de la Vieille École.

11.95 spécial d'intro

la vieille école

211, boulevard Henri-Bourassa Est
Montréal H3L 1C1
Heures d'ouvertures:
dim. au jeudi: 11h à 23h
vendredi: 11h à 24h
samedi: 16h à 24h

brunch du dimanche
C'est la détente à son meilleur dans un décor amusant, bref, c'est la récompense.
9.95 adultes
5.95 moins de 12 ans
382-4430

L'INCROYABLE CHI-CHIS

LES ENFANTS SE RÉGALENT POUR SEULEMENT 99¢ LE DIMANCHE LE MENU BAMBINO

CHIMICHANGA

Combo à prix d'aubaine (offre limitée seulement) **\$4.95**
C'est incroyable

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

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

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

Accompagné de haricots et de riz.

694-6346
Licence complète. 985 boul. St-Jean, Pointe-Claire.
Vous y reviendrez, amigo!

1000, rue St-Jean
Boul. St-Jean
Boul. Brunswick
Rue Transcanadienne 40
1100, rue St-Jean
(888-888)

RESTAURANTS

DU VIN



Jacques Benoit

Un groupe d'amateurs montréalais viennent de lancer le premier magazine nord-américain de langue française consacré uniquement au vin, *Vins et Vignes*.

« Pour nous, il s'agissait de chercher à partager la passion qui nous anime.

« L'idée est née il y a un an, au cours naturellement d'une dégustation! » raconte Pierre Séguin, qui en est l'éditeur et le directeur, au lancement du premier numéro la semaine dernière.

Très belle, mise en pages avec beaucoup de soin, la revue (\$3,95) est publiée sur papier glacé et elle est déjà apparue dans plus de 600 points de vente (kiosques à journaux, librairies, magasins d'alimentation à grande surface).

Sous peu, elle devrait être également en vente, au même prix, dans les succursales de la SAQ, comme d'ailleurs deux autres publications québécoises périodiques portant sur les vins mais aussi sur les spiritueux, qui y sont déjà vendues (1).

Des passionnés du vin...

En fait, Pierre Séguin et ceux qui l'entourent ne sont pas uniquement de simples amateurs de vins.

Ce sont... des mordus, qui ont la passion du vin et qui ne pensent à peu près qu'à ça, comme il se doit! Des exemples?

Une revue, et Marquis de terme

« Si Pierre passe à la maison pendant que je ne suis pas là, raconte le jour du lancement la mère du directeur de la revue, en rentrant je sais qu'il est venu parce que je trouve des livres sur le vin partout! Absolument partout! »

Voyageant beaucoup (il est représentant en vins), Richard Charbonneau, un des rédacteurs, ne supporte pas de perdre de temps. Il a donc enregistré des cassettes sur les régions viticoles et leurs vins, qu'il écoute en roulant en voiture!

Tout cela se reflète dans le magazine, qui est riche en articles bien documentés, et écrits avec cette ferveur propre à ceux qu'un sujet passionne.

« Ce qu'on vise, dit son directeur, c'est d'aider les gens à mieux apprécier les vins. On pense souvent que la dégustation est réservée à une élite. C'est faux. Il y a un mode d'emploi. »

S'adressant à la fois aux connaisseurs et aux débutants (les mots ou les expressions qui risquent de ne pas être compris sont définis dans un lexique) le premier numéro traite d'un très bon éventail de sujets: les variétés de raisins de la Bourgogne; un premier article (d'une série) sur cette extraordinaire région viticole qu'est le Bordelais; un autre premier article sur la Californie; un sur l'Allemagne; une interview du producteur libanais Serge Hochar, etc.

Une note d'humour, sous forme de bande dessinée, s'y ajoute, plus un compte rendu remarquable de trois fabuleuses dégustations (des Châteaux Cheval-Blanc, d'appellation Saint-Émilien, puis Lafite et Latour,



photo Michel Gravel, LA PRESSE

Pierre Séguin:

la passion du vin.

d'appellation Pauillac), sans parler, entre autres, de notes sur 100 vins dégustés pour ce premier numéro!

L'équipe

L'équipe est constituée d'amateurs venus de tous les horizons, chacun s'étant vu confier la responsabilité d'une ou deux régions: l'éditeur Pierre Séguin, dentiste, 29 ans, s'occupera de la

Bourgogne, ainsi que de la péninsule ibérique (Portugal et Espagne); Alain Brunelle, 32 ans, conseiller en vins à la SAQ, traite de la Californie; Richard Charbonneau, 36 ans, de l'Allemagne et de l'Alsace; Louis Letailleur, psycho-éducateur, 30 ans, de la Loire; Noël Masseau, 44 ans, professeur de littérature, du Bordelais... et du Québec, alors que Nicole Ryan est responsable de la section initiation à la dégustation.

« Moi, c'est tout, et c'est le dernier coup de papier sablé » dit le benjamin du groupe, Marc Champleau, 28 ans, qui en est le rédacteur en chef.

La revue paraîtra quatre fois l'an, et on peut s'y abonner (\$13 l'abonnement annuel, Case postale 235, Succursale E, Montréal, H2T 3A7).

C'est à lire.

Château Marquis de Terme, Margaux

Il faut se réjouir... et bénir le ciel chaque fois qu'un nouveau vin de qualité fait son apparition au Québec.

L'un des derniers à nous être arrivé ainsi, à la toute fin de l'été, est le *Château Marquis de Terme*, un vin d'appellation Margaux appartenant à la catégorie des crus classés (selon la célèbre classification de 1855), qu'on trouve maintenant pour la première fois ici, aux Maisons des vins et dans plusieurs succursales régionales.

Deux millésimes de ce vin, 1982 et 1978, ont été mis en vente en même temps.

Bien foncé, violacé, le 1982, \$26,35, a de bonnes odeurs de la variété de raisins Cabernet-Sau-

vignon, quoique encore pas tellement intenses, avec des notes de menthe, de cèdre et aussi d'écorce (alors que cet été, après son arrivée, tous ceux qui l'ont goûté jugeaient qu'il sentait un peu le bouchon, ce qui était visiblement dû au choc du transport et n'est plus le cas maintenant). En bouche, c'est un vin un peu plus que moyennement corsé, bien concentré, plus acide et plus tannique que la majorité des bordeaux 82. Bref, un fort bon vin.



Le 1978, \$25, est dans le même style, mais en beaucoup plus ample et plus riche. La couleur est presque noire, encore tout à fait jeune, avec un bouquet dense, qui vous en met... plein le nez! Peu intenses à l'ouverture de la bouteille, les odeurs ne cessent de se multiplier, à mesure que le vin s'aère: d'abord une douce odeur de fruits, puis une touche de vanille, et apparaissent toutes sortes d'autres nuances (épices, cassis, cèdre, etc.) rappelant un grand Porto Vintage sans les effluves sucrés. En

bouche, c'est un vin plein, comme on dit, riche, costaud, tannique. En somme, un vin remarquable, déjà délicieux mais qui se conservera encore plusieurs années, un grand seigneur avec en même temps, dans l'allure, un petit côté rustique qu'il doit peut-être à sa corpulence.

Plus corsé que la majorité des vins de l'appellation Margaux, Marquis de Terme doit cela à l'âge de ses vignes (28 ans en moyenne), à son terroir, mais aussi à la longue durée de la cuvaison (le temps qu'on laisse les peaux des raisins dans le vin), soit de 18 à 20 jours, selon Philippe Sénéclauze, un des trois frères qui en sont les propriétaires.

Le 82 sera à son apogée en 1991 ou 1992, mais 1982, ce n'est pas Bordeaux, alors que 1983, c'est classique et très semblable à 1978, expliquait de son côté Régis Gaudinet, le négociant bordelais responsable des ventes, à une réception donnée récemment par Philippe Sénéclauze pour saluer l'arrivée de son vin ici.

« Sur une année comme 78 ou 83, il faut au moins 15 ans avant que le vin ait atteint sa plénitude, et même s'il est déjà parfaitement dégustable, le 78 sera à son apogée vers 1993 », ajoutait-il.

Cher? D'une certaine façon... quoique ce ne soit pas cher compte tenu de la qualité du vin et quand on sait la réputation de 1978 (excellent millésime, mais dont les vins sont maintenant à peu près introuvables) et aussi quand on songe aux prix que la SAQ demande pour tant de vins sans intérêt...

(1) La Barrique et À table.

Elles sont imbattables nos

4

QUEUES DE HOMARD

Servies avec tomates farcies, riz et beurre fondu

\$11.95 à La Biligence

Naturellement, ceci comprend le meilleur bar à salade, aliments naturels, pain maison chaud à volonté que vous puissiez trouver.

Servi à compter de 17 h tous les jours

Autres menus table d'hôte offerts

Vaste stationnement gratuit. Principales cartes de crédit acceptées. Directement en face du métro Namur

BRUNCH FAMILIAL DÉFILÉ DE MODE

Dimanche 20 octobre 1985

de 11 h à 14 h

Adultes: \$12 plus taxe Enfants: \$8 plus taxe

Défilé de mode à 13 h 15

La Biligence Décarie et Jean-Talon 731-7771

Plat d'Argent

LA TABLE LA PLUS RAFFINÉE À LAVAL

POUR SON 20^e ANNIVERSAIRE

REDECOUVREZ « LE PLAT D'ARGENT » ET SA NOUVELLE DÉCORATION

ainsi que son nouveau menu gastronomique d'automne EN COMPLEMENT DE LA CARTE

MENU D'AUTOMNE 1985

Le terrin de bœuf à l'oselle
La mousse de foie aux œufs de caille
Le soufflé d'œuf au fromage
La turlutte de bourgogne saignée

Le fumet de gibier du Québec
La crème de bolet fine champogne

Le salmis de perches au vinaigre de champagne
Le suprême de saumon au coulis des mers
Les médailles de veau breuvillois en ragout
Le filet de bœuf et « Straggenoff » au poivre rose

La bouquetière de légumes

La salade saison

La mousse au chocolat Plat d'Argent
Le sorbet aux deux parfums
Le dessert du jour

Menu complet 20,00\$

RESTAURANT FRANÇAIS

Salon privé, banquet, mariage

1790, boul. des Laurentides (au nord de la 440)

Vimont, Laval, Québec

Rés.: 669-6874

LE PUNCH D'OCTOBRE

offert à tous nos clients du dimanche ou mercredi

Gargantua & Pantagruel

Restaurant français

UNE NOUVELLE EXPERIENCE GARGANTUESQUE!

TABLE D'HÔTE 13,95\$

ENTRÉE - À VOLONTÉ - panier de crudités, compair à charcuterie salade, 6 plats principaux à votre choix, plus choix de dessert

APPORTEZ VOTRE VIN BIENVENUE AUX GROUPES

3875, ST-DENIS Ouvert 17 h à 22 h 30

Pour réservation 843-6317

BROCHETTERIE VIEUX ST-DENIS

La meilleure brochette en ville

FESTIVAL DES POISSONS ET FRUITS DE MER

soupe de poisson, saumon d'huîtres fraîches locales.

1 - huîtres frites 8,95\$

2 - cuisses de grenouilles 11,95\$

3 - brochette de poisson 9,95\$

4 - Filet de sole meunière 9,65\$

5 - ossiète du pêcheur 14,95\$

6 - 1 douzaine d'huîtres fraîches 7,95\$

7 - 1 douzaine d'huîtres Rockefeller 10,95\$

4501, Saint-Denis, 842-2696

maître Noël-Raynald, licence complète.

Le Taj

Le nouveau restaurant indien pour tous ceux qui n'ont jamais goûté à la cuisine indienne, et pour les connaisseurs.

BUFFET 7,95\$

de 11 h 30 à 14 h 30 ou à la carte

7 plats par semaine.

Cuisine Indienne Gourmet

2077, Stanley, coin Sherbrooke 845-9015

Aladin

FESTIVAL DES HUITRES TOUS LES JOURS

Soupe aux huîtres 1/2 douz. d'huîtres sur écaillés
1/2 douz. d'huîtres Rockefeller Huîtres frites avec sauce tartare ou Vol au vent aux huîtres

Le tout 17,95\$

TOUS LES JEUDIS 18,95\$

Huitres à volonté appréciées sous différentes formes

TOUS LES MERCREDIS 11,95\$

Soirée des dames. Table d'hôte tous les jours,

6255, boul. Gouin ouest — Rés.: 336-7770

OUI! VOUS VOYEZ DOUBLE!!

6,49\$ POUR 2.

DÉCOUPEZ CE BON-RABAIS POUR 2 BONS REPAS.

En présentant ce bon-rabais, vous ne payez que 6,49\$ (5,50\$ commandes pour emporter), pour deux bonnes assiettes contenant chacune: une cuisse de poulet rôtie juste à point, nos fines fraiches bien dorées ou une pomme de terre au four, un petit pain complet, la sauce de votre choix/piquante ou douce.

LE VRAI BON GOÛT DU CHALET SUISSE À UN PRIX INCROYABLE!

Ne laissez pas passer cette chance de vous régaler à si bon compte et rendez-vous dès aujourd'hui au Chalet Suisse le plus près de chez vous. (0,60\$ additionnel pour viande blanche).

Cette offre prend fin le 20 octobre 1985 et ne peut être combinée à aucune autre offre spéciale. Limite d'un bon-rabais par client par achat.

chalet suisse
poulet+côtes levées

1. VILLE SAINT-LÉONARD - 9305, boul. Lussimbar (près du boul. Grands-Pratons)

2. DOLLARD-DES-ORMEAUX - 3550, boul. des Sources (près du boul. Salabery)

3. LAVAL - 1955, boul. Saint-Martin (près du boul. Le Caribou)

4. BROSSARD - 5605, boul. Taschereau à l'est du pont Champlain

5. LONGUEUIL - 999, chemin Chamby (près du CEGEP Édouard-Montpetit)

6. VILLE SAINT-LAURENT - 1120, boul. Devane (près de Côte Vertu)

7. CHATEAUGUAY - 96, boul. St-Jean-Baptiste

8. CÔTE-DES-NEIGES - 6160, Côte-des-Neiges (près de Van Horne)

9. VIEUX-MONTRÉAL - 452, Place Jacques-Cartier

chalet suisse
poulet+côtes levées

Y'A PAS PLUS BAR-B-Q

Deux... c'est mieux!

739-5555

PIAZZA TOMASSO

8205, boul. Décarie et de la Savane

BUFFET ROMAIN samedi et dimanche soirs

Notre somptueux buffet romain vous offre une sélection de plus de 60 plats chauds et froids: amuse-gueules chauds, rôti de bœuf au jus, rôti de porc, mets mijotés, 7 pâtes et 8 sauces différentes, fruits de mer, desserts maison, café et plus encore.

13.95\$

2 sur 1 et PANARDA* le soir au rez-de-chaussée

2 sur 1 (une pointe de pizza avec notre fameux spaghetti sauce à la viande) avec notre Table Panarda* à volonté: une sélection de 18 spécialités délicieuses, chaudes et froides, desserts maison et café, thé ou lait. Offre valable du 12 au 18 octobre.

7.95\$ Ord.: 9.95\$

SPÉCIAUX D'AUTOMNE
— Servi avec soupe, dessert et café —

LINGUINI AGNESI ou POULET PIZZAIOLLA **8.95\$**

VEAU PARMIGIANA ou CREVETTES NAPOLETANA **9.95\$**

Pas disponibles en plats à emporter

SPÉCIAL CETTE SEMAINE: 2 SUR 1
Pointe de pizza et spaghetti sauce à la viande. (Également offert en plats à emporter, 12 au 18 oct.) **3.85\$ ord.: 6.75\$**

SERVICE DE TRAITEUR À DOMICILE ou AU RESTAURANT

RESTAURANTS

ST-LAURENT-EN-HAUT

Italien, familial et diététique

■ Bien avant que cette rue commence à secouer la poussière de ses façades en ébranlant ses murs, un petit restaurant italien avait eu l'audace d'aller s'y installer en solitaire. Depuis, de Laurier à St-Viateur,

FRANÇOISE KAYLER

St-Laurent a changé d'air et de chanson. Mais, fidèle à son mode de vie, comme si rien ne s'était passé le Via Veneto continue à servir simplement une cuisine simple et presque familiale.

A sa façon, pourtant, il avait été novateur dans cette rue qui devait être bousculée. Le décor avait su créer une ambiance inhabituelle en donnant à un vieil

édifice un cadre moderne, blanc, linéaire, animé par des visages de plâtre stratégiquement dispersés sur les murs. La vitrine de l'ancien locataire a été paysagée dès l'ouverture à l'aide de plantes qui ont fait, comme ont fait les arbres depuis l'Expo en 67. Elles ont poussé. Et l'effet n'est pas commun.

La salle est un peu froide et l'on dirait que la disposition des tables a été pensée pour conserver ce caractère en faisant en sorte de bien isoler les convives. Le service, par contre, a la chaleur du service à l'italienne, une chaleur mêlée de retenue.

Le Via Veneto avait aussi innové dans la conception de son menu. Depuis l'ouverture, en ef-

fet, il offre une carte où les calories sont scrupuleusement calculées. Tous les plats ont été étudiés et évalués par un diététiste. De l'entrée au dessert, ceux qui sont au régime peuvent

Ceviche
Crème de carottes
Escalope citron et kiwi
Linguine au basilic
Gâteaux aux amandes
Crème caramel
Cafés
Menu pour deux, sans vin, avant taxe et service: \$26.00

se donner bonne conscience et bien se nourrir, sans jouer les trouble-fête au milieu des convives qui partagent leur table.

La carte est courte, offrant

des plats italiens dans l'éventail classique des pâtes et du veau avec quelques concessions pour des plats courants. Une petite table d'hôte bien composée complète chaque jour cette carte support. Pour ces deux menus les prix étaient: \$10 et \$13.

Le ceviche en entrée offrait une belle portion de poisson cru mariné mêlé à des morceaux de tomate. Les saveurs étaient douces mais tout de même bien relevées, la texture des morceaux un peu gros peut surprendre, mais la tomate mettait une note rafraîchissante.

La crème de carottes était une excellente préparation maison, onctueuse, bien parfumée et doucement colorée par ce légu-

me un peu sucré. Avec du pain grillé, et du parmesan râpé légèrement saupoudré comme les Italiens ont l'habitude de le présenter, ce potage commençait fort agréablement le repas.

Le linguine au basilic et à la tomate était composé de pâtes blanches et vertes, plus cuites que le désormais habituel al dente. Avec la tomate, le basilic, qui donne un arôme particulier et qui va bien aux pâtes, ce plat avait une simplicité familiale.

L'escalope au citron et au kiwi était fine, blanche, cuite juste ce qu'il fallait pour rester tendre. Quelques tranches de kiwi (chaud) complétait le citron de la recette classique. Le jus de

cuisson était un peu plus long que d'habitude et il était un peu gras. Mais le gras des cuisinés maison ne sont pas forcément des défauts. Du brocoli cuit parfaitement et de bonnes pommes de terre garnissaient cette assiette.

Les desserts ressemblent aux plats. Ils sont simples et bien faits. Le gâteau aux amandes avait des saveurs agréablement mélangées dans une pâte riche et légère à la fois. La crème caramel avait toutes les qualités de simplicité de cet entremets quand il est bien fait.

VIA VENETO
5486 St-Laurent
273-4097

fleur bleue
4897, rue Berri (coin Saint-Joseph) sous le sac du maître Laurier
Tél.: 523-2858
Tous les dimanches de 11h à 15h.
«LE BRUNCH DES BRUNCHES»
Seulement 750\$ par pers.

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

Chateau Madrid
Diners d'affaires
Venez déguster nos plats variés à 500\$
Aussi le soir TABLE D'HÔTE à partir de 1295\$
Notre cuisine est ouverte jusqu'à 1 heure du matin. Venez célébrer, spectacles de flamenco du jeudi au dim. à 20h et 23h.
1177, rue de la Montagne, Rés.: 861-3710

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

Restaurant Sancho Pansa
Cuisine espagnole et française
FESTIVAL DE MOULES \$895
Soupe ou salade, dessert et café inclus
OUVERT LES DIMANCHES
3458, av. du Parc, près de Sherbrooke, 844-0558

LE RHUYS RESTAURANT FRANÇAIS
5393, BOUL. GOUIN OUEST
FACE HÔPITAL SACRÉ-CŒUR
332-1706
STATIONNEMENT GRATUIT À L'ARRIÈRE
SALLE DE RECEPTIONS
TABLE D'HÔTE LE SOIR À PARTIR DE \$995
FERMÉ DIMANCHE ET LUNDI

La Petite Harnite
SPÉCIALITÉS FRANÇAISES ET CRÊPES BRETONNES
7064, boul. PIE-IX, Mtl
Table d'hôte à partir de \$12.95
Dîner d'affaires à partir de \$6.50
FESTIVAL DE MOULES
Rés.: 727-3540

RESTAURANT LA MER À BOIRE
TABLE D'HÔTE DU MIDI \$525
429, ST-VINCENT à partir de \$995
Ré.: 397-9610 à partir de \$995
Salle de réception disponible

Brochetterie les Obviers
Tournedos de filet mignon
Crevettes sautées à l'ail
Shish-kebab, souvlaki
Spécial du mercredi au samedi
Tournedos et «Surf'n Turf»
Incluant: soupe du jour, salade, pomme de terre, et riz maison.
Menu variant de \$695 à \$1195
Réservé maintenant: 525-9703
1393, boul. Dorchester est
Face à la maison Radio-Canada
Fermé le dimanche

LE PARADIS DES AMATEURS DE PIZZA
Pizzeria Mella
Nous vous offrons 25 variétés de pizza cuites au four avec bois d'ébène, juste devant vous. Toutes sont confectionnées avec des ingrédients de toute première qualité. Notre décor vous permet d'admirer l'animation de la rue Prince Arthur. Si vous voulez vraiment vous faire plaisir, dès aujourd'hui, venez déguster nos spécialités.
APPORTEZ VOTRE VIN POUR UNE RENCONTRE AMICALE!
Arrangements spéciaux pour groupes
849-4680
107 Prince Arthur
Sur présentation de toute ou partie de cette annonce, nous vous offrons GRATUITEMENT un capuccino avec tout achat d'une pizza.

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

MARDI MERCREDI et DIMANCHE SOUPER POUR DEUX
CHATEAUBRIAND ou PLATEAU DU PÊCHEUR \$3995
incluant: une bouteille de vin, l'entrée, café
CREVETTES A VOLONTE
MARDI, MERCREDI, JEUDI \$1495
Tous les jours SURF & TURF \$1095
filet mignon - Crevettes
Langoustines - Cuisines de grenouilles
Dimanche, mardi et mercredi FESTIVAL DE CUISSES DE GRENOUILLES à volonte \$795
Jeudi et vendredi LANGOUSTINES ET CRABE D'ALASKA «A VOLONTE» \$1795
Toute la semaine FESTIVAL D'HUITRES
1 HOMARD \$795 BOUILLIS OU GRILLÉS
2 HOMARDS \$1295
PLACE DE L'Artisan
du mardi au dimanche
191, boul. MORTAGNE, BOUCHERVILLE
Res.: 655-6820 1117
Chansonnier guitariste
POUR PARTIES DE NOËL

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

À BOUCHERVILLE Restaurant aux Trois Lucarnes
SOUPER POUR DEUX Incluant: soupe, salade du chef, dessert, thé ou café 1/2 LITRE DE VIN
Dimanche, lundi, mardi
FETTUCINI ALFREDO 15,95\$
Mercredi, jeudi, vendredi
BROCHETTE DE FILET MIGNON 19,95\$

La Maison du Détricheur
Cuisine française
Dans une auberge rustique à l'entrée d'une forêt
Chemin Bois-Franc St-Rédempteur (Montagne de Rigaud)
Pour bien manger
Reservation suggérée
Tél.: (514) 451-5809

Restaurant Chez Orphée
«LE SECRET LE MEUX GARDE À MONTRÉAL»
Fine cuisine italienne
Fruits de mer et grillades
Dîner d'affaires à partir de \$425
MENU SOUPE-TOT de 17 h à 19 h \$795
REPAS COMPLET OUVERT LE DIMANCHE
362, Fairmount ouest 495-2770

Restaurant AUBERGE LA BELLE POULE
406, rue Saint-Sulpice (coin St-Paul) Vieux-Montréal
Reservations: 288-7770
UN FESTIN UNIQUE EN VILLE:
Super festival de scampi
Super scampi grillés ou beurre à l'ail
Super scampi et entrées grillées
Super scampi et coquille Saint-Jacques
Super scampi et médaillon de filet
Super scampi et cuisines de grenouilles
Au choix
1395\$ par personne seulement
Stationnement gratuit après 18 h

Restaurant "LES FILLES DU ROY" Vieux Montréal
BUFFET \$7.95 DU LUNDI AU VENDREDI DE 11 h 30 à 14 h 30
LE MIDI Table d'hôte du lundi au vendredi
TABLE D'HÔTE tous les soirs
Les goûters du samedi
Notre FAMEUX BRUNCH QUÉBÉCOIS \$1425
Dimanche des 11 h avec musicien
Res.: 849-3535, 415, rue Bonsecours
Stationnement gratuit

Rancho Grande Restaurant espagnol
Vos restaurant flamenco à Montréal
Le seul endroit où Antonio Gardes a danser pour son bon plaisir
Table d'hôte 1175\$ à partir de
Grande variété de plats de fruits de mer et mets espagnols. 2 spectacles hebdomadaires du mardi au dimanche 8h30 et 11h00
2074, rue Clark (Sherbrooke et Ontario)
Pour réservations des 16h: 842-6301

L'HOTEL DE LA MONTAGNE
et **Le Lucarne**
Nos brunches du dimanche
Un éventail selon votre goût dans l'un de vos restaurants favoris; voici ce que nous offrons pour satisfaire vos exigences que vous soyez en tête-à-tête, entre amis, en famille ou pour une célébration, soyez sûr que nous avons la réponse.
NOS BRUNCHES:
Le brunch des célibataires pour les rencontres imprévues
Thursday's Bar 1050\$
Le brunch des amoureux pour les romantiques
Lutétia Bar 1275\$
Le brunch pour les enfants qui pourront s'y divertir
Restaurant Les Beaux Jedis 1175\$
Le brunch gastronomique avec son buffet royal pour les célébrations familiales
Le Restaurant Le Lutétia 1775\$
1449, rue Crescent et 1430, rue de la Montagne, Montréal
Tél.: 288-5656

Le menu du mois 15,95\$
Ce mois-ci, le chef vous propose un menu complet comprenant le potage du jour ou le jus, un choix de cinq entrées aussi riches que les moules farcies à la provençale, une sélection de cinq plats principaux exceptionnels, comme la cuisson de canard à la cevenole ou le lapin à la moutarde ainsi qu'un choix de desserts aussi succulents que le bavarois aux amandes, le tout conclut par un café ou un thé de première qualité.
1030 OUEST, RUE LAURIER, OUTREMONT
Pour réservations: 279-7355


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



JOUR et NUIT
1370 est, rue Mt-Royal,
Montréal 527-8827


À votre service 7 jours, 7 soirs.
tous les "week-ends".

UN AUTOMNE EN OR



Jour

JA

JEAN COUTU 

C'est tellement mieux... c'est bien évident!

VACHON
Petits gâteaux
Format 6.
AU CHOIX



139*

* LIMITE 3 PAR CLIENT

* VALIDE DU 13 AU 19 OCTOBRE 1985

KLEENEX
Papier-mouchoirs
2 épaisseurs.
Format 200.
Couleurs assorties.
AU CHOIX



.79*

* VALIDE DU 13 AU 19 OCTOBRE 1985

* LIMITE 3 PAR CLIENT

Black Magic

BLACK MAGIC
Chocolats assortis
Format 454 g.



589*

* VALIDE DU 13 AU 19 OCTOBRE 1985 * LIMITE 3 PAR CLIENT

Personnelle

Désodorisant solide.
Format 170 g.
Parfums assortis.
AU CHOIX



.87*

Personnelle

Bâton désodorisant.
Format 75 g.
Fragrances assorties.
AU CHOIX



179*

Q-TIPS
Coton-tige
Format 400.



199*

UN PAR JOUR
10 vitamines essentielles plus fer.



439*

FORMAT BONI: 100 COMPRIMÉS + 30%

OIL OF OLAY

Lotion de beauté, format 100 ml ou
Crème de beauté, format 90 ml

AU CHOIX



497*

FIBRE TRIM
Aide efficace pour maigrir
Format 100 comprimés.



467*

HORMODAUSSÉ
VITAMINES ET FER. Format 24 ampoules buvables **1289***

AAPRI
BAIN FACIAL. Format 60 ml + 60 ml **219***

BRUT 33
DÉSODORISANT EN AÉROSOL. Format 200 ml **249***

VILEDÀ
VADROUILLE TWIST **699***

WAHL VIBRO-MASSEUR
4 dans 1. Modèle 4132 **1799***

NUTRI-DIÈTE
Régime amaigrissant.



867*

Saveurs assorties.
AU CHOIX: * Lait fouetté, format 20 sachets ou
* Pouding, format 18 sachets.

PLAYTEX
GANTS «HAND SAVER» **.89***

DARE BONBONS
Format assorti. 350 g à 600 g **179***

NEILSON WILL-O-PAK
Format 200 g **117***

CAREFREE
Format 30. Régulier ou désodorisant **239***

NUTRI-DIÈTE
Soupe-repas instantanée. Format 6 sachets **679***

SACS À POUBELLES
51 cm x 56 cm. Format 10 **.59***

NINA RICCI

Avec tout achat de produits Nina Ricci, procurez-vous pour seulement 4.49\$* un ensemble Elegance classique, contenant une eau de toilette, 25 ml et un savon parfumé 25 g.

QUANTITÉ LIMITÉE

449* AVEC ACHAT



VIDAL SASSOON

Shampooing ou rinçage de finition.
Format 300 ml.

AU CHOIX: régulier, volume et tonus ou pour cheveux délicats.



329*

BRUT 33

Bâton désodorisant
Format 75 g
Fragrances assorties.
AU CHOIX



199*

ÉCONOMISEZ 100\$

À l'achat du shampooing colorant crème HAUTE MODE de l'ORÉAL, teinte au choix

Offre spéciale: Obtenez la mousse coiffante FREE HOLD, 100 g en prime avec cet achat.

PRÉSENTEZ SIMPLEMENT CE COUPON À LA CAISSE L'OFFRE EST VALIDE DU 13 AU 19 OCTOBRE 1985 ET NE S'APPLIQUE QU'ÀUX SUCCURSALES JEAN COUTU UN COUPON PAR ACHAT



100\$

ESSENCE MAGIQUE de FABERGÉ

Huile de bain mousseuse
Format 550 ml
Fragrances assorties.
AU CHOIX.

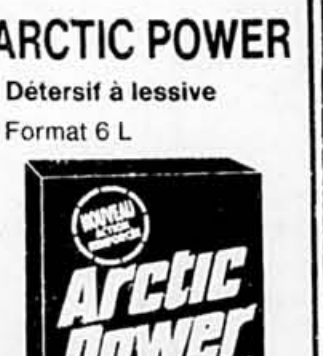


349*

ALLBEE C-550
Complexe B et vitamine C
Format 100 capsules **799***



ARCTIC POWER
Détersifs à lessive
Format 6 L



349*

PROFITEZ DES **COUPONS-RABAIS INSTANTANÉS**

Procurez-vous les coupons-rabais PJC cette semaine, aux étalages de certains produits de marques populaires et **ÉCONOMISEZ INSTANTANÉMENT**



DAINTY BOL
Nettoie les toilettes automatiquement.



FORMAT BONI: 350 ml + 175 ml **.97***

SOLARAY
Coussin électrique
Commande à boutons poussoirs.
3 degrés de chaleur
Modèle #712
Garantie 3 ans **1499***



BAUSCH & LOMB
Solution saline
Yeux sensibles pour verres de contact souples.
Format 355 ml. **329***



SOLARAY
Humidificateur ultrasonique à vapeur fraîche
Capacité de 3.9 litres. Modèle #456. **6999***



À VOTRE SERVICE, 7 JOURS, 7 SOIRS, TOUS LES WEEK-ENDS.

NOMBREUX SPÉCIAUX DANS NOTRE CIRCULAIRE À L'ENTRÉE

Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Spéciaux valides au comptoir seulement. Si un article venait à manquer dans une succursale, n'hésitez pas à demander un bon de garantie de prix - Mille excuses - Le texte prévaut en tout temps. Illustrations à titre indicatif seulement. Mille excuses - la loi nous défend de vendre certains produits identifiés par une étiquette vert fluo dans nos succursales lundi, mardi, mercredi après 18h, jeudi, vendredi après 21h30, samedi après 17h et le dimanche, sauf Ontario et Nouveau Brunswick. Pas de vente aux marchands.

MasterCard 

VALENTIN 

JA 

* LIMITE 3 PAR CLIENT
* VALIDE DU 13 AU 19 OCTOBRE

on trouve de tout... même un ami 