



LE GOBELET  
de la Ronde de Terre des Hommes

A peu près tout le monde connaît la fameuse brasserie LE GOBELET installée dans une ancienne grange condamnée à la démolition pour faire place à l'aéroport de Sainte-Scholastique et qui connaît une nouvelle vie citadine, boulevard Saint-Laurent, à Montréal.

Cet établissement populaire a un petit frère à La Ronde de Terre des Hommes. Un frère tout aussi hospitalier qui reçoit chaleureusement le promeneur désireux de boire un "gobelet" ou déguster un repas bien québécois.

Si le style, le décor et les meubles anciens du Canada français ont été soigneusement choisis pour faire du Gobelet de Montréal, un lieu de rendez-vous recherché de notre génération; le décor du Gobelet de La Ronde est, lui aussi, bien de chez-nous avec ses anciennes voitures à traction animale, ses vieilles catherines, wagons, voitures à lait et autres.

Pour ceux qui ne se seraient encore jamais rendus à La Ronde, mentionnons que le Gobelet est situé dans le Village québécois, au coeur même des boutiques d'artisans qui fabriquent sur place de véritables objets d'art.

Il est facile de repérer l'endroit situé à proximité du Lac des Dauphins où les amoureux se contentent fleurette à bord du "Mississippi" et à deux pas du Jardin des Etoiles d'où l'on diffuse, cinq jours par semaine, l'émission "y'a du Soleil".

Le Gobelet c'est une brasserie de classe logée dans un bâtiment de vieilles pierres où sont situées des salles à manger pouvant abriter près de 200 personnes. Une immense terrasse, capable de recevoir quelque 1,000 personnes, prolonge l'établissement tant sur le lac que sur terre: on y a même aménagé un plateau où se produisent 4 des meilleurs chansonniers du Québec.

La brasserie-restaurant ne serait pas ce qu'elle est sans le service impeccable assuré par une cinquantaine d'étudiants de CEGEP et d'université qui ont décidé de venir "passer l'été dans l'île". Chacun porte la cravate "fait-mains" en laine du pays et la ceinture fléchée fabriquée par des artisans de l'Assomption. Le menu est composé de plats bien de chez-nous dont les prix sont à la portée de tous les budgets ainsi qu'un menu spécial pour les moins de 12 ans.