



# TASTE CANADA AWARDS

---

## LES LAURÉATS DES SAVEURS DU CANADA

### **Les Lauréats des Saveurs du Canada / Taste Canada Awards annonce les gagnants 2016**

*Célébrons les plus grands honneurs des publications culinaires au pays lors d'une soirée gastronomique*

**Guelph, ON, 14 novembre, 2016**— **Les Lauréats des Saveurs du Canada / Taste Canada Awards** annonce les gagnants de l'édition 2016 des plus grands honneurs décernés pour les écrits culinaires au pays.

Lors de cette soirée, Les Lauréats des Saveurs du Canada ont dévoilé les 22 gagnants d'Or et d'Argent.

En cette 19<sup>ème</sup> année, le concours **Les Lauréats des Saveurs du Canada** a reçu 148 soumissions (96 livres et 52 blogues culinaires). La liste des finalistes a été révélée en septembre dernier.

Les Lauréats des Saveurs du Canada a aussi intronisé ses récipiendaires au Temple de la renommée. Cette catégorie est commanditée par les Historiens Culinaires du Canada. Les personnes qui ont été intronisées cette année sont Julian Armstrong, journaliste culinaire réputé et auteur ainsi que James Barber (posthume), personnalité télévisuelle, auteur de 12 livres de cuisine et écrivain.

Le Gala propose plus d'une douzaine de stations gastronomiques présentées par des chefs reconnus de la région de Toronto, ainsi qu'un événement Tapis Rouge médiatique. Mary Ito, personnalité radiophonique de la CBC et ancienne animatrice de *Fresh Air* a été l'hôte de cette soirée au Arcadian Court de Toronto.

#### **Les Lauréats des Saveurs du Canada : Catégories**

- General Cookbooks / Livres de cuisine générale
- Single-Subject Cookbooks / Livres de cuisine sujet unique
- Regional/Cultural Cookbooks / Livres de cuisine régionale et culturelle
- Culinary Narratives / Les narrations culinaires
- Health and Special Diet Cookbooks/Santé et diète particulière (**Nouvelle catégorie**)
- Food Blog / Blogue culinaire



# TASTE CANADA AWARDS

---

## LES LAURÉATS DES SAVEURS DU CANADA

### LES GAGNANTS SONT : LANGUE FRANÇAISE

#### Les narrations culinaires

**OR**

Chartier, François. *L'essentiel de Chartier*. Les Éditions de Presse, Montréal

**ARGENT**

Dô, Sylvie. *L'Épicerie : Le plaisir de faire les bons choix*. Les Éditions Caractère, Montréal

#### Livres de cuisine générale

**OR**

Robitaille, Josée. *C'est l'hiver!* Les éditions de la Carotte blanche, Montréal

**ARGENT**

Coup de Pouce, St-Germain, Claudine. *Cuisiner pour une semaine, un mois, un an*. Les Éditions de l'Homme, Montréal

#### Livres de cuisine régionale et culturelle

**OR**

Loureiro, Helena. *La cuisine d'Helena : 80 recettes portugaises pour ensoleiller votre table*. Les Éditions de l'Homme, Montréal

**ARGENT**

Di Domenico, Maria. *Fine cuisine italienne des Abruzzes*. Les Éditions Glénat Québec, Montréal

#### Livres de cuisine sujet unique

**OR**

Vézina, Daniel. *La cuisine réfléchie : Bien manger sans gaspiller*. Les Éditions La Presse, Montréal

**ARGENT**

Ricardo. *Mon premier livre de recettes*. Les Éditions La Presse, Montréal





# TASTE CANADA AWARDS

## LES LAURÉATS DES SAVEURS DU CANADA

### Santé et diète particulière

#### OR

Côté, Stéphanie et Philippe Grand. *Nutrition Sportive : 21 jours de menus*. Modus Vivendi, Montréal

#### ARGENT

Michaud, Eliane. *Naturellement sucré : 100 desserts à base de sucres naturels*. Guy Saint-Jean Éditeur, Laval

### Blogue culinaire

#### OR

**The Green Life**, Sophie Bourdon

[www.thegreenlife.ca](http://www.thegreenlife.ca)

## LANGUE ANGLAISE

### Culinary Narratives

#### GOLD

Mechefske, Lindy. *Sir John's Table: The Culinary Life and Times of Canada's First Prime Minister*. Goose Lane Editions, Fredericton

#### SILVER

Alford, Jeffrey. *Chicken in the Mango Tree: Food and Life in a Thai-Khmer Village*. Douglas & McIntyre, Madeira Park

### General Cookbooks

#### GOLD

Canadian Living Test Kitchen. *The Ultimate Cookbook*. Les Éditions de l'Homme, Montréal

#### SILVER

O' Brady, Tara. *Seven Spoons: My Favorite Recipes for Any and Every Day*. Appetite by Random House, Vancouver

### Regional/Cultural Cookbooks

#### GOLD

Musgrave, Susan. *A Taste of Haida Gwaii: Food Gathering and Feasting at the Edge of the World*. Whitecap Books, Vancouver





# TASTE CANADA AWARDS

## LES LAURÉATS DES SAVEURS DU CANADA

### **SILVER**

Nimji, Noorbanu and Karen Anderson. *A Spicy Touch: Family Favourites from Noorbanu Nimji's Kitchen*. A Spicy Touch Publishing (Canada) Inc., Calgary

### **Single-Subject Cookbooks**

#### **GOLD**

Mundy, Jane. *The Ocean Wise Cookbook 2: More Seafood Recipes That Are Good for the Planet*. Whitecap Books, Vancouver

#### **SILVER**

Walsh, Victoria and Scott McCallum. *A Field Guide to Canadian Cocktails*. Appetite by Random House, Vancouver

### **Health and Special Diet Cookbooks**

#### **GOLD**

Telpner, Meghan. *The UnDiet Cookbook: 130 Gluten-Free Recipes for a Healthy and Awesome Life*. Appetite by Random House, Vancouver

#### **SILVER**

Eustace, Mary Jo. *Scared Wheatless: Delicious Gluten-Free Recipes That Won't Make You Lose Your Mind*. Whitecap Books, Vancouver

### **Food Blog**

#### **GOLD**

**In Pursuit of More**, Shira McDermott  
[www.inpursuitofmore.com](http://www.inpursuitofmore.com)





# TASTE CANADA AWARDS

---

## LES LAURÉATS DES SAVEURS DU CANADA

### **Les Saveurs du Canada – Cuisiner le livre**

Les Saveurs du Canada - **Cuisiner le livre** est une compétition culinaire invitant des étudiants provenant de partout au Canada afin de se mériter le titre de *Meilleur étudiant chef au Canada*. Présentée par le concours Les Saveurs du Canada ainsi que par Les Producteurs de Canola de l'Alberta, commanditée par Les Producteurs d'Œufs du Canada et Ricardo Cuisine, *Cuisiner le livre* présente le talent culinaire de la prochaine génération de chefs, honore les auteurs et permet de donner vie à des publications d'exceptions présentées dans la dernière année.

Les équipes sont formées avec un auteur culinaire des Saveurs du Canada et ont pour défi de recréer une recette du livre, avec leur touche personnelle. Cette année, les étudiants compétitionneront devant des passionnés gourmands, des professionnels de l'industrie ainsi que leurs pairs au *Royal Agricultural Winter Fair* le 12 et 13 novembre. Les équipes seront chapeautées sur scène par un auteur qui leur servira de guide et de motivateur. Un comité d'experts culinaires jugera la compétition.

Les gagnants ont été dévoilés à la soirée de Gala Les Saveurs du Canada – Les Lauréats des Publications Culinaires du 14 novembre, où ils ont reçu un prix, une lettre de recommandation ainsi qu'un trophée commémoratif pour leur école.

*Les noms des gagnants seront disponibles à la soirée de Gala.*

### **Récipiendaires intronisés au Temple de la renommée 2016**

#### **Julian Armstrong**

Depuis plus de 50 ans, Armstrong explore sans relâche la cuisine de sa province d'adoption, le Québec. Elle a voyagé partout dans la province pour le *Montreal Gazette* et le *Montreal Star* pour dénicher des recettes et des histoires culinaires. Elle a publié deux livres ; *Au goût du Québec* (1990, réédition en 2001) et *Made in Quebec: A culinary Journey* (2014). Son œuvre explique et célèbre la cuisine de sa province aux canadiens et au monde entier. Journaliste culinaire primée, elle a été un mentor pour plusieurs écrivains culinaires. Julian Armstrong est une véritable ambassadrice pour le Québec et le Canada.

#### **James Barber**

James Barber (1923-2007) était un ingénieur de Vancouver qui a commencé à écrire des publications culinaires dans la quarantaine avancée. Le premier de ses douze livres de cuisine *Ginger Tea Makes Friends* en 1971, encourage les lecteurs à cuisiner avec des techniques simples et conviviales en utilisant des ingrédients facilement accessibles en Colombie-Britannique. Il acquiert de la notoriété avec "The Urban Peasant", son émission de cuisine sur les ondes de la CBC de 1991 à 2002. Il y présente des plats sans prétention et réconfortants. Un auteur culinaire avant-gardiste et une personnalité médiatique qui avec beaucoup d'humour a su démystifier les recettes de façon à ce que tous puissent réaliser des mets savoureux à partir d'ingrédients locaux. Une approche qui a mené à la philosophie *100-miles diet*.





# TASTE CANADA AWARDS

---

## LES LAURÉATS DES SAVEURS DU CANADA

### **Gala Les Saveurs du Canada – Soirée gastronomique mettant en vedette :**

Chef Dan Craig, Delta Toronto Hotel

Chef Vanesa Yeung, Aphrodite Cooks

Chef Dufflet Rosenberg, Dufflet Pastries

Chef Matt Basile, Fidel Gastro's

Chef Ted Reader, Ted's BBQ

Bonnie Gordon, Bonnie Gordon Culinary College

Chef Graeme Little, EPIC, Fairmont Royal York Hotel

Chef Tawfik Shehata, The International Centre

Chef Michael Robertson, O&B Arcadian Court

Chocolatier Sandra Abballe, Succulent Chocolates

Cheese Table, presented by Dairy Farmers of Canada

Wine and Cheese Reception, presented by NC Teaching Winery, Montforte Dairy and De La Terre Bakery, Rootham Gourmet Preserves

### **À propos du concours Taste Canada Awards / Les Lauréats des Saveurs du Canada**

*L'histoire du pays au travers de l'écriture culinaire.*

En 2016, **Les Lauréats des Saveurs du Canada** fête sa 19<sup>e</sup> année à titre de seul concours au Canada reconnaissant l'abondance d'auteurs exceptionnels de publications culinaires. La mission des Saveurs du Canada est de faire autorité en matière de littérature culinaire afin d'offrir une vitrine aux auteurs et de reconnaître les meilleurs. Notre vision est de promouvoir les auteurs canadiens, leurs publications culinaires, au niveau mondial. Les membres des différents jurys proviennent de différentes sphères d'activités au pays; milieu de l'éducation, des publications, de la création et du milieu institutionnel. En 2015, le nombre de livres vendus dans la catégorie « Cuisine » s'est élevé à 1,3 M\$ pour une somme totale de 38,7 M\$, selon BookNet Canada.

**CONTACT MÉDIA : Saskia Brussaard, [saskia@cravepr.com](mailto:saskia@cravepr.com)**

