TASTE CANADA AWARDS

LES LAURÉATS DES SAVEURS DU CANADA

Chronologie

1. Taste Canada publie la liste des candidatures pour les prix 2020.
2. La liste des finalistes sera annoncée le 25 juin 2020.
3. La Cérémonie des Lauréats des Saveurs du Canada devient virtuelle et aura lieu le 25 octobre 2020.
4. Faits amusants sur les livres de cuisine canadiens.

==

Foodies, Taste Canada est fier d'annoncer la liste des candidatures pour Les Lauréats des Saveurs du Canada 2020.

Maintenant dans sa 23ème année, Taste Canada Awards / Les Lauréats des Saveurs du Canada (tastecanada.org) a annoncé la liste complète des livres de cuisine en compétition pour un prix d'écriture culinaire très convoité.

"Aujourd'hui plus que jamais, les gens cuisinent chez eux et vivent des aventures culinaires dans leur propre cuisine. C'est une formidable occasion de brandir nos drapeaux canadiens pour célébrer nos talentueux auteurs canadiens et leurs remarquables livres de cuisine", déclare Karen Baxter, directrice exécutive de Taste Canada.

Chaque année, Taste Canada décerne des prix à certains des meilleurs auteurs dans le domaine de l'alimentation et de la boisson, dans les deux langues officielles. Le jury est composé de bénévoles de la profession culinaire du Canada nommés par un comité de sélection indépendant. Cette année, 86 livres de cuisine ont participé au concours, les auteurs étant représentés dans 7 provinces.

La liste des finalistes, qui sera révélée en ligne le 25 juin 2020, limite la compétition à un maximum de 5 entrées par catégorie.

En outre, nous annonçons que Taste Canada renonce à une cérémonie physique pour les prix 2020. À la place, une Cérémonie virtuelle de Remise des prix aura lieu

en direct le 25 octobre 2020, qui promet d'être une soirée interactive en hommage aux auteurs gagnants.

2020 SUBMISSIONS/SOUMISSIONS

English-Language Books / Les livres langue anglaise

Culinary Narratives

Chop Suey Nation by Ann Hui, Douglas & McIntyre, Madeira Park

Gardening with Emma: Grow and Have Fun: A Kid-to-Kid Guide by Emma Biggs and Steven Biggs, Storey Publishing (Thomas Allen & Son), Markham

Grow Lemons Where You Think You Can't by Steven Biggs, Author, Toronto

Island Craft: Your Guide to the Breweries of Vancouver Island by Jon Stott, TouchWood Editions, Victoria

Lost Feast: Culinary Extinction and the Future of Food by Lenore Newman, ECW Press, Toronto

Pepper: A Guide to the World's Favorite Spice by Joe Barth, Rowman and Littlefield, Lanham, MD

Valleys of Wine by Luke Whittall, Whitecap Books, Vancouver

General Cookbooks

Best of Bridge Comfort Food: Recipes for Family and Friends by Emily Richards and Sylvia Kong, Robert Rose, Toronto

Duchess at Home by Giselle Courteau, Appetite by Random House, Vancouver

Gather: A Dirty Apron Cookbook by David Robertson and Kerry Gold, Figure 1 Publishing, Vancouver

Fraiche Food, Full Hearts: A Collection of Recipes for Every Day and Casual Celebrations by Jillian Harris and Tori Wesszer, Penguin Canada, Toronto

Kitchen Party by Mary Berg, Appetite by Random House, Vancouver

Let Me Feed You by Rosie Daykin, Appetite by Random House, Vancouver

Olive + Gourmando The Cookbook by Dyan Solomon, Ko Média, Montréal

The Domestic Geek's Meals Made Easy: A Fresh, Fuss-Free Approach to Healthy Cooking by Sara Lynn Cauchon, Penguin Canada, Toronto

The HealthNut Cookbook: Energize Your Day with Over 100 Easy, Healthy, and Delicious Meals by Nikole Goncalves, Penguin Canada, Toronto

Regional/Cultural Cookbooks

Burdock & Co by Andrea Carlson, Appetite by Random House, Vancouver

Calgary Eats: Signature Recipes from the City's Best Restaurants and Bars by Gail Norton and Karen Ralph, Figure 1 Publishing, Vancouver

Cedar and Salt: Vancouver Island Recipes from Forest, Farm, Field and Sea by DL Acken and Emily Lycopolus, TouchWood Editions, Victoria

Coconut Lagoon: Recipes from a South Indian Kitchen by Joe Thottungal and Anne DesBrisay, Figure 1 Publishing, Vancouver

From Rum to Rhubarb: Modern Recipes for Newfoundland Fruits, Vegetables, and Berries by Roger Pickavance, Boulder Books, Portugal Cove-St. Philip's

Kid Food Nation Cookbook: Volume 3 by Jared Morrow, Éditions Cardinal, Montréal

Kosher Style by Amy Rosen, Appetite by Random House, Vancouver

Rocky Mountain Cooking by Katie Mitzel, Appetite by Random House, Vancouver

Secrets from My Vietnamese Kitchen by Kim Thúy, Appetite by Random House, Vancouver

tawâw: Progressive Indigenous Cuisine by Shane M. Chartrand and Jennifer Cockrall-King, House of Anansi Press, Toronto

The Prairie Table by Karlynn Johnston, Appetite by Random House, Vancouver

The World of Parsi Cooking: Food Across Borders by Niloufer Mavalvala, Author, Mississauga

Wildness: An Ode to Newfoundland and Labrador by Jeremy Charles, Phaidon, New York, NY

Single-Subject Cookbooks

Adventures in Bubbles and Brine: What I learned from Nova Scotia's masters of fermented foods - craft beer, cider, cheese, sauerkraut, and more by Philip Moscovitch, Formac Publishing, Halifax

Bake the Seasons: Sweet and Savoury Dishes to Enjoy Throughout the Year by Marcella DiLonardo, Penguin Canada, Toronto

Beer, Food and Friends by Sylvain Perron, Klorofil, Chicoutimi

Craft Cocktails: Seasonally Inspired Drinks and Snacks from Our Sipping Room by Geoff Dillon and Whitney Rorison, Penguin Canada, Toronto

Dirty Food: sticky, saucy, gooey, crumbly, messy, shareable food by Julie Van Rosendaal, Author/Dinner with Julie, Calgary

Fuel Your Day by Madame Labriski, Appetite by Random House, Vancouver

Living High Off the Hog by Michael Olson, Appetite by Random House, Vancouver

Modern Lunch by Allison Day, Appetite by Random House, Vancouver

Oven to Table: Over 100 One-Pot and One-Pan Recipes for Your Sheet Pan, Skillet, Dutch Oven, and More by Jan Scott, Penguin Canada, Toronto

The 3-Ingredient Baking Book: 101 Simple, Sweet and Stress-Free Recipes by Charmian Christie, Robert Rose, Toronto

The Little Island Bake Shop: Heirloom Recipes Made for Sharing by Jana Roerick and Joanne Sasvari, Figure 1 Publishing, Vancouver

The Olive Oil and Vinegar Lover's Cookbook: Revised and Updated by Emily Lycopolus, TouchWood Editions, Victoria

Vegetables First by Ricardo Larrivée, Appetite by Random House, Vancouver

TASTE CANADA AWARDS

LES LAURÉATS DES SAVEURS DU CANADA

Health and Special Diet Cookbooks

East Coast Keto by Bobbi Pike and Geoff Pike, Breakwater Books, St. John's

Eat More Plants: Over 100 Anti-Inflammatory, Plant-Based Recipes for Vibrant Living by Desiree Nielsen, Penguin Canada, Toronto

Everyone's Welcome: The Art of Living and Eating Allergen-Free by Amanda Orlando, TouchWood Editions, Victoria

Island Vegan by Marian Frances White, Breakwater Books, St. John's

Liv B's Vegan on a Budget: 112 Inspired and Effortless Plant-Based Recipes by Olivia Biermann, Robert Rose, Toronto

Peace, Love and Fibre by Mairlyn Smith, Appetite by Random House, Vancouver

Sprout Right Family Food: Good Nutrition and Over 130 Simple Recipes for Baby, Toddler, and the Whole Family by Lianne Phillipson, Penguin Canada, Toronto

The 30-Day Hormone Solution: The Key to Better Health and Natural Weight Loss by Samantha Gladish, Page Street, Salem, MA

The Brain Boosting Diet - Feed Your Memory by Norene Gilletz and Dr. Edward Wein, Whitecap Books, Markham

The Buddhist Chef by Jean-Philippe Cyr, Appetite by Random House, Vancouver

The Joyous Cookbook: Real Food, Nourishing Recipes for Everyday Living by Joy McCarthy, Penguin Canada, Toronto

The Living Kitchen by Tamara Green and Sarah Grossman, Appetite by Random House, Vancouver

The Long Table Cook Book, Plant-Based Recipes for Optimal Health by Amy Symington, Douglas & McIntyre, Vancouver

The Obesity Code Cookbook by Dr. Jason Fung, Greystone Books, Vancouver

Vegan Comfort Cooking: 75 Plant-Based Recipes to Satisfy Cravings and Warm Your Soul by Melanie McDonald, Page Street, Salem, MA

TASTE CANADA AWARDS

LES LAURÉATS DES SAVEURS DU CANADA

Les livres langue française / French-Language Books

Les narrations culinaires

L'avenir est dans le champ par Marie-Claude Lortie et Jean-Martin Fortier, Les Éditions La Presse, Montréal

Le goût de la bière fermière – De la tradition à l'innovation locale et écoresponsable par Martin Thibault, Druide, Montréal

Lexique français-anglais de la cuisine et de la restauration par Diana Bruno, Centre collégial de développement de matériel didactique [CCDMD], Montréal

Mieux conserver ses aliments pour moins gaspiller par Anne-Marie Desbiens, Les Éditions La Presse, Montréal

Oui, tout est permis par Hubert Cormier, Éditions la Semaine, Montréal

Livres de cuisine générale

Fiesta santé. Mes recettes et trucs pour commencer à bouger et être débordante d'énergie par Alexandra Diaz, Éditions De L'Homme, Montréal

Olive + Gourmando : Le livre de recettes par Dyan Soloman, KO Éditions, Montréal

Soupers rapides par Geneviève O'Gleman, Groupe Sogides/Éditions De L'Homme, Montréal

Survivre en appart par Rosalie Lessard, Éditions De L'Homme, Montréal

Végé gourmand par Linda Montpetit, Modus Vivendi, Montréal

Livres de cuisine régionale et culturelle

Ancora! par Maria Di Domenico, Auteur, Québec

Défi des p'tits chefs – les recettes, Volume 3 par Béatrice Savoie-Frenette, Éditions Cardinal, Montréal

FORÊT Identifier, cueillir, cuisiner par Ariane Paré Le Gal et Gérald Le Gal, Les Éditions Cardinal, Montréal

Saveurs d'Acadie cuisine traditionnelle et d'aujourd'hui par Anne Godin et Amélie Poirier, Éditions LGO (La Grande Ourse limitée), Moncton

Tables véganes - Menus d'ici et d'ailleurs par Élise Desaulniers et Patricia Martin, Trécarré, Montréal

Livres de cuisine sujet unique

C'est l'heure du lunch! 50 recettes + trucs et conseils par Nancy Bordeleau, Trécarré, Montréal

Cuisine de pêche par Stéphane Modat, Les Éditions La Presse, Montréal

Déjeuners protéinés par Hubert Cormier, Éditions la Semaine, Montréal

Food Prep pour repas improvisés par Jessika Langlois, Modus Vivendi, Montréal

L'apéro au Québec: cocktails locaux et de saison par Maxime Coubès et Rose Simard, KO Éditions, Montréal

Les Lunchs par Geneviève O'Gleman, Groupe Sogides/Éditions De L'Homme, Montréal

Mangez et buvez-en tous par Sylvain Perron, Klorofil, Chicoutimi

Parcours sucré par Patrice Demers, Les Éditions La Presse, Montréal

Livres de cuisine santé et diète particulière

Comptoir végan par Gabrielle Cossette et Aurélie Lacroix, Parfum d'encre, Montréal

Le Meal Prep 2 – Du déjeuner au souper! 80 nouveaux repas à cuisiner d'avance par Jimmy Sévigny, Trécarré, Montréal

Les bonnes choses : cuisine végane au fil du jour par Eline Bonnin, Éditions De L'Homme, Montréal

Loounie cuisine par Caroline Huard, KO Éditions, Montréal

Mes grands classiques véganes – 100 nouvelles recettes véganes inspirées des classiques par Jean-Philippe Cyr, Les Éditions Cardinal, Montréal

Savoir quoi manger – TDAH par Elisabeth Cerquiera, Modus Vivendi, Montréal

Quelle catégorie de livre se vend le mieux au Canada : les livres de cuisine ou les livres de fiction?

La réponse : LES LIVRES DE CUISINE! Les livres de cuisine restent une industrie très importante au Canada. Saviez-vous qu'en 2019, selon BookNet, l'unité totale de livres imprimés vendus au Canada dans la catégorie "cuisine" s'élevait à au moins 1,6 million, pour une valeur totale de 38 millions de dollars? Criez-le dans toutes les cuisines à travers le pays, les Canadiens adorent les livres de cuisine!

Selon une enquête récente de l'université de Dalhousie, parmi les personnes nées avant 1946, 95 % d'entre elles mangeaient des repas préparés par leurs parents ou une personne s'occupant d'elles à la maison lorsqu'elles étaient jeunes. Ce pourcentage a considérablement diminué au fil des ans. Les millénaires n'ont pas été autant exposés aux repas préparés à la maison, et la génération Z non plus. Environ 64 % des millénaires ont régulièrement mangé des repas préparés à la maison en grandissant, contre 55 % pour la génération Z.

Dans cette même enquête menée par l'université de Dalhousie, 68,4% des Canadiens aimeraient passer plus de temps à préparer des repas à la maison. Avec la pandémie actuelle de COVID-19, c'est précisément ce que font des générations plus jeunes, en se familiarisant avec la cuisine et passant plus de temps dans la cuisine.

**
Près d'un mois après que la page Facebook du "The Official Quarantine Cookbook" ait gagné des milliers d'adeptes, le livre est disponible à l'achat. L'auteur Dawna Doell, de Martensville (Saskatchewan), a déjà passé plus de 4 000 précommandes, ce qui place son livre sur la liste nationale des best-sellers.

**

À propos de Taste Canada – Saveurs du Canada

Champion des livres de cuisine canadiens, Taste Canada – Saveurs du Canada inspire et encourage les lecteurs du pays comme à l'étranger, à découvrir de

délicieuses recettes et des histoires de cuisine variées écrites dans une perspective canadienne. Taste Canada – Saveurs du Canada rassemble des écrivains canadiens culinaires, des éditeurs, des chefs, des restaurateurs, des fermiers, des collèges culinaires post-secondaires, des médias et des amateurs de livres de cuisine canadiens, reconnaissant que la nourriture nous relie tous.

Taste Canada – Saveurs du Canada est une organisation à but non lucratif et reste viable grâce au soutien et au parrainage généreux de ses partenaires de l'industrie. Depuis 1998, Taste Canada – Saveurs du Canada décerne des prix aux meilleurs écrivains canadiens culinaires.

Restez à l'écoute pour plus d'informations sur la Cérémonie de Remise des prix virtuelle, nos hôtes estimés et les autres promotions concernant les prix. En attendant, des entretiens avec Karen Baxter, Directrice exécutive de Taste Canada, ou avec l'un des auteurs nominés peuvent être facilités. Pour toute demande, veuillez contacter Steven Hellmann, publiciste de Taste Canada, à l'adresse info@foodiesonfoot.ca

Des informations supplémentaires et des mises à jour sont disponibles sur le site tastecanada.org