



TASTE CANADA AWARDS

LES LAURÉATS DES SAVEURS DU CANADA

Taste Canada / Les Lauréats des Saveurs du Canada ANNONCE LA LISTE DES FINALISTES 2020 DES LIVRES DE CUISINE CANADIENS EN COMPÉTITION POUR LE SEUL ET UNIQUE PRIX CANADIEN DE L'ÉCRITURE CULINAIRE ET ANNONCE LES HÔTES DE LA CÉRÉMONIE VIRTUELLE

Chronologie

1. Taste Canada / Les Lauréats des Saveurs du Canada publie la liste des finalistes pour les prix 2020, avec des auteurs de 6 provinces représentées.
2. La cérémonie virtuelle de remise des prix de Taste Canada aura lieu le 25 octobre 2020.

Foodies, en cette année où les livres de cuisine ont pris une place prépondérante dans les foyers des Canadiens à travers le pays, il n'a jamais été aussi important de promouvoir les incroyables auteurs qui partagent leurs recettes et leurs traditions avec notre grande nation. Pouvons-nous compter sur vous pour partager cet amour ?

"Maintenant, 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 livres de cuisine exceptionnels", déclare Karen Baxter, directrice générale de Taste Canada.

Les livres de cuisine restent une industrie très importante au Canada. Saviez-vous qu'en 2019, selon BookNet, le nombre total d'unités 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? Annoncez-le dans toutes les cuisines du pays, les Canadiens adorent les livres de cuisine!

Chaque année, Taste Canada décerne des prix à certains des meilleurs auteurs de livres de cuisine dans les deux langues officielles. Le jury est composé de bénévoles de la profession culinaire canadienne nommés par un comité de sélection indépendant.

Le concours Taste Canada Awards / Les Lauréats des Saveurs du Canada (tastecanada.org), qui en est à sa 23e édition, a annoncé la liste des finalistes des livres de cuisine en compétition pour un prix d'écriture culinaire très convoité, ainsi que les hôtes du gala virtuel. Quatre-vingt-six livres de cuisine ont participé au concours, avec des auteurs de sept provinces. La liste des finalistes a réduit la compétition à 5 entrées par catégorie, avec des auteurs de 6 provinces.



TASTE CANADA AWARDS
LES LAURÉATS DES SAVEURS DU CANADA

2020 LISTE DES FINALISTES

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
**

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 Favourite Spice by Joe Barth, Rowman and Littlefield, Lanham, MD

General Cookbooks

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
**

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

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

Regional/Cultural Cookbooks

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

Cedar and Salt: Vancouver Island Recipes from Forest, Farm, Field, and Sea by DL



TASTE CANADA AWARDS

LES LAURÉATS DES SAVEURS DU CANADA

Acken and Emily Lycopulus, TouchWood Editions, Victoria

**

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

**

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

**

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

Single-Subject Cookbooks

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

**

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

**

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

Health and Special Diet Cookbooks

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



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'Gleinan, 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



TASTE CANADA AWARDS

LES LAURÉATS DES SAVEURS DU CANADA

**

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

Livres de cuisine sujet unique

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

**

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

Livres de cuisine et diète particulière

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

**

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

**

Loonie 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

NOS HÔTES

L'annonce de la liste des finalistes des Les Lauréats des Saveurs du Canada a été
livrée par Susanne Mikler et le chef Martin Juneau, icônes culinaires renommées.

SUSANNE MIKLER

Susanne Mikler est la cofondatrice du LC Liaison College desk arts culinaire, une
installation qui forme des chefs gastronomiques dans 10 campus situés dans le sud de



TASTE CANADA AWARDS

LES LAURÉATS DES SAVEURS DU CANADA

l'Ontario et a récemment été classée comme la quatrième meilleure école d'arts culinaires au monde par le portail culinaire Chef2Chef.

Entrepreneure dynamique et visionnaire et leader naturelle, Susanne est diplômée du Seneca College (programme de diplôme en voyages et tourisme) et a fréquenté l'Université de Waterloo (programme de premier cycle en arts et travail social).

En plus de ses fonctions actuelles de vice-présidente des affaires corporatives au Liaison College, Susanne est l'ancienne présidente du conseil d'administration de Women in Food Industry Management. Engagée à améliorer les arts culinaires au Canada en encadrant des chefs et des chefs en formation ainsi qu'une personne généreuse en reconnaissance et en appréciation pour ses équipes, elle a été mise en nomination pour une femme entrepreneur canadienne RBC dans la catégorie Bell Trailblazer (2006).

Susanne a également été directrice de l'Ontario pour l'Association canadienne des éducateurs en chef, a présidé la section de la région de Guelph de Cuisine Canada, a occupé des postes auprès de l'Ontario et de la National Association of Career Colleges et a été membre de la Commission nationale d'accréditation, entre autres.

Elle siège actuellement en tant que directrice très appréciée au conseil d'administration de Taste Canada.

MARTIN JUNEAU

Copropriétaire de Pastaga, vins nature & restaurant (classé 5e meilleur nouveau restaurant au Canada par EnRoute en 2012) et nommé meilleur chef canadien en 2011 lors du concours des Plaques d'or, Martin Juneau s'est fait connaître du grand public en tant que juge de la télé-réalité culinaire Et que ça saute !, diffusée sur V en 2011 et 2012. Sa cuisine inventive, éclectique et sans prétention est l'une des plus créatives de la province. Très attaché aux traditions culinaires du Québec, il était la personne idéale pour diriger Les Prix Juneau en 2014, où il a parcouru les routes du Québec à la recherche des meilleures recettes.

Depuis 2015, son assiette est pleine! Il suffit de penser à Monsieur Crémeux, bar laitier (également camion-restaurant), Le Petit Coin, une épicerie de quartier, ou encore le magasin de vin Cul-Sec, tous situés rue Beaubien. Sans oublier la cafétéria-sandwicherie-co-espace de travail, le Tricot Principal, dans le mile-ex, ainsi que la boutique de pâtes alimentaires, située dans l'aire de restauration du Centre Rockland.

Après 2 ans à la barre des émissions Les menus Zeste de Martin Juneau et Le barbecue Tag sur la chaîne Zeste, Martin a co-animé Meilleur que le chef à Canal Vie,



TASTE CANADA AWARDS

LES LAURÉATS DES SAVEURS DU CANADA

avec Dany St-Pierre, en plus de produire, développer et animer la série web Amuse-Bouches avec son épouse Valérie Roberts.

Sa carrière de cuisinier a débuté en 1998 et l'a amené à travailler chez Lumière à Vancouver, à l'Auberge de la Charme en Bourgogne ainsi que sur les plus belles tables de Montréal : Le Club des Pins, Les Caprices de Nicolas, La Bastide, et Derrière les Fagots, avant d'ouvrir son premier restaurant La Montée de Lait en 2005.

Vous pouvez le suivre sur Instagram @martin_juneau et Martin Juneau sur Facebook.

À propos de Taste Canada

Champion des livres de cuisine canadiens, Taste Canada inspire et encourage les lecteurs, du Canada comme à l'étranger, à découvrir de délicieuses recettes et des histoires de cuisine variées écrites dans une perspective canadienne. Taste Canada rassemble des écrivains, des éditeurs, des chefs, des restaurateurs, des agriculteurs, des industriels, des universités culinaires, des médias et des amateurs de livres de cuisine canadiens, reconnaissant que la nourriture nous relie tous.

Taste Canada est une organisation à but non lucratif et reste viable grâce au soutien et au parrainage généreux de ses partenaires industriels.

Depuis 1998, Taste Canada décerne des prix aux meilleurs écrivains canadiens spécialisés dans l'alimentation. La cérémonie de remise des prix devient virtuelle cette année et aura lieu le 25 octobre 2020. Des informations complémentaires sont disponibles sur le site tastecanada.org.

Des entretiens avec Karen Baxter, directrice générale de Taste Canada, ou avec l'un des auteurs figurant sur notre liste restreinte peuvent être facilités. Pour toute demande, contactez Steven Hellmann, publiciste de Taste Canada, à l'adresse info@foodiesonfoot.ca.