



## TASTE CANADA AWARDS

### LES LAURÉATS DES SAVEURS DU CANADA

#### **FINALISTES DES LAURÉATS DES SAVEURS DU CANADA : LA SEULE ET UNIQUE COMPÉTITION DE LIVRES DE CUISINE AU PAYS**



Comme nous, vous deviez sûrement rêver du moment où vous pourriez vous retrouver autour d'une table pour célébrer votre passion de la cuisine. Pour certains d'entre nous, les dernières années ont rendu cette passion plus forte que jamais. Notre thème de cette année : *Une histoire argentée. Un avenir doré.*, reflète cet état d'esprit.

Depuis 25 ans, **Les Lauréats des saveurs du Canada** célèbrent la qualité et la diversité des livres de cuisine publiés à travers le pays. À travers les ans, plusieurs personnes extraordinaires ont contribué à l'évolution et au succès

de notre organisation. Fort de ces expériences, nous tournons maintenant notre regard vers l'avenir, qui sera assurément encore plus grand!

«Nous désirons vivement souligner ce 25e anniversaire, une étape importante dans le développement de la SEULE ET UNIQUE compétition de livres de cuisine au Canada. Notre vision, soutenue par la passion et la détermination, nous amène à célébrer les meilleurs livres de cuisine ainsi que leurs talentueux auteurs qui mettent en valeur notre réelle identité culinaire », affirme Karen Baxter, directrice, **Les Lauréats des saveurs du Canada**. «Autant ces livres nous ramènent à nos racines et à nos influences culinaires, autant ils nous inspirent, nous préparent et nous initient aux nouvelles tendances : mais surtout, ils renouvellent sans cesse notre intérêt pour tout ce qui touche au plaisir de se nourrir».

Depuis les débuts, **Les Lauréats des saveurs du Canada** ont été remis aux meilleurs auteurs anglophones et francophones, choisis par un jury bénévole composé de professionnels culinaires, déterminé par un comité de sélection indépendant.

Cette année, 87 livres de cuisine provenant de neuf provinces, ont été déposés afin d'obtenir les récompenses tant convoitées. Félicitations aux quarante-cinq finalistes! Les voici :

# LES FINALISTES DE 2022



## Les catégories de langue anglaise

### Narrations culinaires

*Bread & Water Essays*

par dee Hobsbawn-Smith, University of Regina Press, Regina

\*\*\*

*Food to Grow On: The Ultimate Guide to Childhood Nutrition from Pregnancy to Packed Lunches*

par Sarah Remmer and Cara Rosenbloom, Appetite by Random House, Vancouver

\*\*\*

*Menno-Nightcaps: Cocktails Inspired by that Odd Ethno-Religious Group You Keep Mistaking for the Amish, Quakers or Mormons*  
par Sherri Klassen, TouchWood Editions, Vancouver

\*\*\*

*Mrs Dalgairns's Kitchen: Rediscovering "The Practice of Cookery"*  
par Mary F. Williamson (Editor), McGill-Queen's University Press, Montréal

\*\*\*

*The Distilleries of Vancouver Island: A Guided Tour of West Coast Craft and Artisan Spirits*  
par Marianne Scott, TouchWood Editions, Vancouver

### **Livres de cuisine générale**

*Fast Easy Cheap Vegan*  
par Sam Turnbull, Appetite by Random House, Vancouver

\*\*\*

*Hearth & Home: Cook, Share, and Celebrate Family-Style*  
par Lynn Crawford and Lora Kirk, Penguin Canada, Toronto

\*\*\*

*Maman: The Cookbook All-Day Recipes to Warm Your Heart*  
par Elisa Marshall and Benjamin Sormonte, Penguin Canada, Toronto

\*\*\*

*My New Table: Everyday Inspiration for Eating + Living*  
par Trish Magwood, Appetite by Random House, Vancouver

\*\*\*

*Well Seasoned: A Year's Worth of Delicious Recipes*  
par Mary Berg, Appetite by Random House, Vancouver

## **Livres de cuisine régionale et culturelle**

### *Cyprus Cuisine*

par Christina Loucas, Whitecap Books, Markham

\*\*\*

### *Eat, Habibi, Eat! Fresh Recipes for Modern Egyptian Cooking*

par Shahir Massoud, Appetite by Random House, Vancouver

\*\*\*

### *Food, Culture, Place: Stories, Traditions and Recipes of Newfoundland*

par Lori McCarthy et Marsha Tulk, Boulder Books, Portugal Cove-St.Philip's

\*\*\*

### *Macedonia The Cookbook: Recipes and Stories from the Balkans*

par Katarina Nitsou, Interlink Books (Thomas Allen & Son), Markham

\*\*\*

### *The Double Happiness Cookbook: 88 Feel-Good Recipes and Food Stories*

par Trevor Lui, Figure 1, Vancouver

## **Livres de cuisine sujet unique**

### *Acorn: Vegetables Re-imagined, Seasonal Recipes from Root to Stem*

par Shira Blustein et Brian Luptak, Appetite by Random House, Vancouver

\*\*\*

### *Earth to Table Bakes: Everyday Recipes for Baking with Good Ingredients*

par Bettina Schormann et Erin Schiestel, Penguin Canada, Toronto

\*\*\*

### *Jam Bake: Inspired Recipes for Creating and Baking with Preserves*

par Camilla Wynne, Appetite by Random House, Vancouver

\*\*\*

*Sheet Pan Everything*

par Ricardo Larrivée, Appetite by Random House, Vancouver

\*\*\*

*The Zero-Waste Chef: Plant-Forward Recipes and Tips for a Sustainable Kitchen  
and Planet*

par Anne-Marie Bonneau, Penguin Canada, Toronto

**Livres de cuisine santé ou d'alimentation particulière**

*Becoming Sugar-Free: How to Break Up with Inflammatory Sugars and Embrace  
a Naturally Sweet Life*

par Julie Daniluk, Penguin Canada, Toronto

\*\*\*

*Live Well Collection: Recipes, Food Stories and Culinary Tips to Help You Thrive!*

par Shauna Versloot, Hamaka, Vancouver

\*\*\*

*The Food Doula Cookbook: A Guide to a Healthy Pregnancy and a Nourished  
New Mom*

par Lindsay Taylor, Plumleaf Press, Oakville

**Les catégories de langue française**

**Narrations culinaires**

*Dans ma cuisine, recettes et histoires pour la famille*

par Josée Bisailon, Fonfon, Montréal

\*\*\*

*Je passe à table*

par Lara Fabian, Libre Expression (Groupe Librex), Montréal

\*\*\*

*L'érable et la perdrix (L'histoire culinaire du Québec à travers ses aliments)*

par Elisabeth Cardin et Michel Lambert, Les Éditions Cardinal, Montréal

\*\*\*

*Poutine nation*

par Sylvain Charlebois, Fides, Anjou

\*\*\*

*Tout sur les gins du Québec*

par Patrice Plante, Les Éditions La Presse, Anjou

### **Livres de cuisine générale**

*Je suis pas cheffe, pis toi non plus*

par Geneviève Pettersen, Saint-Jean Éditeur, Laval

\*\*\*

*K pour Katrine : le livre de recettes*

par Katrine Paradis et Margaux Verdier, KO Éditions, Montréal

\*\*\*

*Moi j'mange. Recettes - Astuces - Écoresponsabilité*

par Collectif: Stéphane Bellavance, Bernard Lavallée, Florence-Léa Siry et  
Loonie, Les Éditions de l'Homme, Montréal

\*\*\*

*Simplement chic tome 3 - Pour le plaisir de cuisiner*

par Cassandra Loignon, Pratico Édition, Québec

\*\*\*

*Tablées. Le plaisir de se retrouver*  
par Jean-François Plante, Les Éditions de l'Homme, Montréal

### **Livres de cuisine régionale et culturelle**

*La route du fromage en grains. Un guide qui fait skouic, skouic*  
par Pascale Lévesque, Les Éditions de l'Homme, Montréal

\*\*\*

*Les filles fattoush - La cuisine syrienne, une cuisine de cœur*  
par Adelle Tarzibachi, KO Éditions, Montréal

### **Livres de cuisine sujet unique**

*Boire le Québec*  
par Rose Simard, KO Éditions, Montréal

\*\*\*

*Défis zéro gaspi : Techniques et canevas pour réduire le gaspillage alimentaire*  
par Florence-Léa Siry, Les Éditions de l'Homme, Montréal

\*\*\*

*En feu!*  
par Manon Lapierre, Les Éditions Cardinal, Montréal

\*\*\*

*Fast food santé*  
par Geneviève O'Gleman, Les Éditions de l'Homme, Montréal

\*\*\*



*Le pain d'une vie! : Faire son pain maison n'aura jamais été aussi facile*  
par Josée Fiset et Louise Grenier, Pratico Édition, Québec

**Livres de cuisine santé ou d'alimentation particulière**

*Bien manger, c'est tout simple*  
par Marie-Ève Caplette, Saint-Jean Éditeur, Laval

\*\*\*

*La recette parfaite - Mealprep végane*  
par Katia Bricka, Modus Vivendi, Montréal

\*\*\*

*Loonie cuisine 02 : Encore plus de saveurs 100% végétales*  
par Caroline Huard, KO Éditions, Montréal

\*\*\*

*Optimiser sa chirurgie bariatrique : Prendre soin de son bébé-estomac une bouchée à la fois* par Evelyne Bergevin et Stéphanie Thibault, Éditions La Semaine, Montréal

\*\*\*

*Recettes véganes pour gens actifs* par Xavier Desharnais et Nicolas Leduc-Savard, KO Éditions, Montréal

---

## LES AMBASSADEURS 2022 DES LAURÉATS DES SAVEURS DU CANADA



Pour la seconde année, **Les Lauréats des saveurs du Canada** a demandé à de grands penseurs de l'industrie ainsi qu'à des créateurs de contenu de partout au pays de soutenir les Lauréats dans leurs communautés.

Ces gens triés sur le volet, en plus d'influencer le contenu des garde-manger canadiens, unissent les gens par leur passion pour la cuisine et leurs écrits culinaires. Ils apportent définitivement un souffle supplémentaire à l'univers des livres de cuisine.

L'équipe des **Lauréats des saveurs du Canada** est plus qu'heureuse de révéler les Ambassadeurs 2022 :

**Irene Matys, Ontario (Oakville)** – Irene défend le concept de la ferme à la table, développe des recettes, crée des contenus et capte la beauté des aliments avec sa caméra tout de suite après en avoir réalisé le stylisme. Elle collabore à *Food & Drink magazine* et au *Marilyn Denis Show*. Irene a également animé **Les Lauréats des saveurs du Canada** en 2020.

**Michael Howell, Nova Scotia (Wolfville)** – Michael est directeur exécutif de *Devour The Food Film Fest*, et chef consultant au Green Turtle Club and Marina à Abaco au Bahamas. Une édition revue de son livre de cuisine, *Atlantic Seafood*, qui a été finaliste aux **Lauréats des saveurs du Canada** en 2010, a été publiée l'année dernière.

**Nicole Harling, Saskatchewan (Regina)** - Nicole publie un blog culinaire, est photographe culinaire et développe des recettes. C'est d'ailleurs dans la cuisine que Nicole se sent le mieux : lorsqu'elle teste de nouveaux saveurs et ingrédients, cuisine des repas de A à Z en utilisant des produits locaux et partage ensuite ses inspirations sur son blog et, ses réseaux sociaux.

**Lee Capatina, Quebec (Montréal)**- Lee est chef, autrice de livre de cuisine, entrepreneure et nutritionniste holistique agréée. Elle a fondé Lee's Provisions et a été récipiendaire d'un **Lauréat Or** en 2019, pour son livre *Eat Good Fat: Nourish Your Body with Over 100 Healthy, Fat-Fuelled Recipes*.

**Lauren Klukas, Alberta (Calgary)**– Lauren est un entraîneur personnel certifiée, une mère, une étudiante et une autrice de livre de cuisine. Le diagnostic d'arythmie cardiaque qu'elle a reçu en 2013 l'a inspirée à créer un livre sur l'alimentation durable favorisant un mode de vie sain. *The Complete Plate* a été finaliste des **Lauréats des saveurs du Canada** en 2019.

---

## LE RETOUR DE *COOKS THE BOOKS*



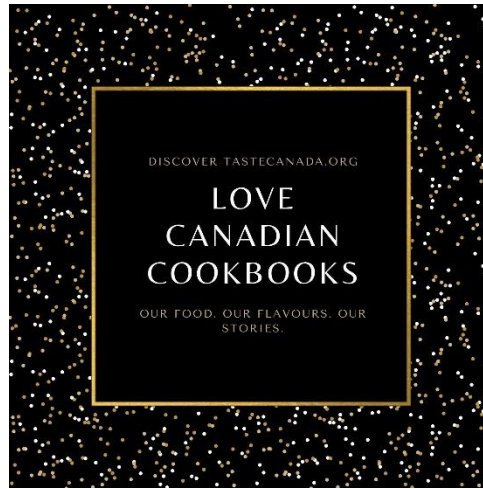
Suivant deux éditions en virtuel, célébrons le retour en présentiel de cette compétition culinaire étudiante opposant les meilleurs chefs de demain. La palpitante rencontre se déroulera à Toronto et mènera au Gala annuel des **Lauréats des Saveurs du Canada**.

Présentée par **Boeuf Canada**, *Cooks the Books* est une compétition nationale pendant laquelle les futurs leaders culinaires s'affrontent afin d'obtenir le titre convoité de « Meilleur chef étudiant au Canada. »

Inspirés par le 25<sup>e</sup> anniversaire, les talentueux étudiants seront invités à créer pour le panel de jurys, des recettes inspirantes mettant en valeur leurs compétences et traditions. Pour plus d'informations : <https://tastecanada.org/2022-cooks-the-books/>

---

## À PROPOS DES LAURÉATS DES SAVEURS DU CANADA



Depuis 1998, **Les Lauréats des saveurs du Canada** remettent annuellement des prix aux auteurs canadiens de livres de cuisine. Par cette compétition, **Les Lauréats** veulent inspirer et encourager les lecteurs d'ici et d'ailleurs à découvrir de délicieuses recettes et les histoires qu'elles portent. Une occasion unique pour que les auteurs, les éditeurs, les chefs, les restaurateurs, les agriculteurs, les gens de l'industrie agro-alimentaire, les écoles culinaires, les médias et les adeptes de livres de cuisine se réunissent.

**Les lauréats des saveurs du Canada** est un organisme à but non-lucratif qui est généreusement soutenu par des commanditaires et par le Fonds du livre du Canada.

Pour entrevues avec Karen Baxter, directrice, **Les Lauréats des saveurs du Canada**, ou avec les Ambassadeurs, vous pouvez contacter : Steven Hellman, relations publiques, [steven.hellmann@thefoodiesgroup.com](mailto:steven.hellmann@thefoodiesgroup.com)



Funded by the  
Government  
of Canada

Financé par le  
gouvernement  
du Canada

Canada

This project has been made possible  
in part by the Government of Canada.