



TASTE CANADA AWARDS

LES LAURÉATS DES SAVEURS DU CANADA

Pour la 25e année consécutive, Taste Canada Awards / Les Lauréats des Saveurs du Canada ont annoncé les gagnants des seuls prix nationaux bilingues qui récompensent la littérature culinaire au Canada.



Cette année, 87 livres de cuisine ont participé au concours, représentant des auteurs de 9 provinces. La liste restreinte annoncée en juin a réduit le concours à 45 livres de cuisine, représentant des auteurs de 6 provinces.

Les 17 lauréats or et argent ont été dévoilés lors du gala des prix Taste Canada / Saveurs du Canada le 7 novembre dernier à l'hôtel Fairmont Royal York de Toronto, co-animé par Steven Hellmann et Madame Labriski.

Roulement de tambour s'il vous plaît...

LES MEILLEURS LIVRES CANADIEN DE CUISINE 2022

CONGRATULATIONS
 2022 Taste Canada Awards
 Winners

FÉLICITATIONS
 gagnants des prix
 Saveurs du Canada 2022

#TasteCanadaAwards22

English-Language Books

--

Culinary Narratives

Gold

Bread & Water: Essays by dee Hobsbawn-Smith, University of Regina Press, Regina

Silver

Food to Grow On: The Ultimate Guide to Childhood Nutrition from Pregnancy to Packed Lunches by Sarah Remmer and Cara Rosenbloom, Appetite by Random House, Vancouver

--

General Cookbooks

Gold

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

Silver

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

--

Regional/Cultural Cookbooks

Gold

Eat, Habibi, Eat! Fresh Recipes for Modern Egyptian Cooking by Shahir Massoud, Appetite by Random House, Vancouver

Silver

Macedonia: The Cookbook: Recipes and Stories from the Balkans by Katarina Nitsou, Interlink Books (Thomas Allen & Son), Markham

--

Single-Subject Cookbooks

Gold

Jam Bake: Inspired Recipes for Creating and Baking with Preserves by Camilla Wynne, Appetite by Random House, Vancouver

Silver

The Zero-Waste Chef: Plant-Forward Recipes and Tips for a Sustainable Kitchen and Planet by Anne-Marie Bonneau, Penguin Canada, Toronto

--

Health or Special Diet Cookbooks

Gold

The Food Doula Cookbook: A Guide to a Healthy Pregnancy and a Nourished New Mom by Lindsay Taylor, Plumleaf Press, Oakville

--

Les livres de langue française

--

Les narrations culinaires

Or

L'érable et la perdrix (L'histoire culinaire du Québec à travers ses aliments) par Elisabeth Cardin et Michel Lambert, Les Éditions Cardinal, Montréal

Argent

Tout sur les gins du Québec par Patrice Plante, Les Éditions La Presse, Anjou

--

Livres de cuisine générale

Or

K pour Katrine : le livre de recettes par Katrine Paradis et Margaux Verdier, KO Éditions, Montréal

--

Livres de cuisine régionale et culturelle

Or

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

--

Livres de cuisine sujet unique

Or

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

Argent

Boire le Québec par Rose Simard, KO Éditions, Montréal

--

Livres de cuisine santé ou d'alimentation particulière

Or

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

Argent

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



Le Temple de la renommée de Taste Canada / Saveurs du Canada célèbre les personnalités qui ont façonné la littérature culinaire canadienne et apporté une contribution durable à notre culture grâce à leurs livres de cuisine influents et inspirants. Collectivement, les livres ou les œuvres stellaires de ces auteurs ont eu un impact durable pour la compréhension de l'évolution de notre cuisine canadienne unique. Le Temple de la renommée est parrainé par les Historiens Culinaires du Canada.

La première personne intronisée pour 2022 est feu Savella Stechishin. Savella Stechishin (1903–2002) est intronisé pour son livre sur la cuisine ukrainienne traditionnelle (1957), toujours reconnu internationalement comme le guide définitif en langue anglaise de la cuisine ukrainienne. Il demeure une référence pour les Ukrainiens tout en permettant le partage de leur cuisine avec des cuisiniers d'autres origines. En 1913, à l'âge de neuf ans, Stechishin a immigré en Saskatchewan. Elle s'est mariée à 17 ans et a eu trois enfants, puis a obtenu un diplôme en économie domestique. Elle est devenue professeur de cuisine, professeur d'université et journaliste. Stechishin a reçu de nombreuses distinctions pour ses activités de plaidoyer communautaire, son travail de journalisme, d'éducatrice et la création d'organisations canado-ukrainiennes. Son Ordre du Canada a reconnu son rôle dominant en tant qu'enseignante et écrivaine qui a préservé et partagé les trésors de la cuisine et des arts populaires ukrainiens-canadiens.

La deuxième personne intronisée pour 2022 est Micheline Mongrain-Dontigny. Micheline Mongrain-Dontigny a publié 14 livres de cuisine sur la cuisine québécoise

contemporaine et traditionnelle. En tant que cheffe, elle a donné des cours de cuisine, travaillé dans des restaurants, écrit pour des magazines, donné des conférences sur l'histoire culinaire québécoise. Elle a été membre du jury du Grand Prix canadien des produits nouveaux et de l'événement précurseur de Taste Canada, Cuisine Canada, pour lequel elle a présidé le comité des livres de cuisine de langue française. Son premier livre de cuisine est *La Cuisine Renouvelée* (1988). Son dernier livre en date est *Les Grands Classiques de la Cuisine d'Ici* (2016). Ses livres de cuisine célèbrent les recettes traditionnelles et contemporaines telles qu'elles sont préparées au Québec aujourd'hui dans les cuisines domestiques et professionnelles. Nous reconnaissons l'œuvre de sa vie dans la littérature culinaire.

Taste Canada et les Historiens Culinaires du Canada sont très heureux d'introniser Savella Stechishin et Micheline Mongrain-Dontigny au Temple de la renommée.

TASTE CANADA / SAVEURS DU CANADA COOKS THE BOOKS PRÉSENTÉ PAR CANADIAN BEEF



Les gagnants de Taste Canada / Saveur du Canada Cooks the Books présenté par Canadian Beef, un concours de cuisine qui invite des étudiants canadiens en cuisine de partout au pays à concourir pour le titre de Meilleurs Chefs Etudiants du Canada, ont également été annoncés lors du gala.



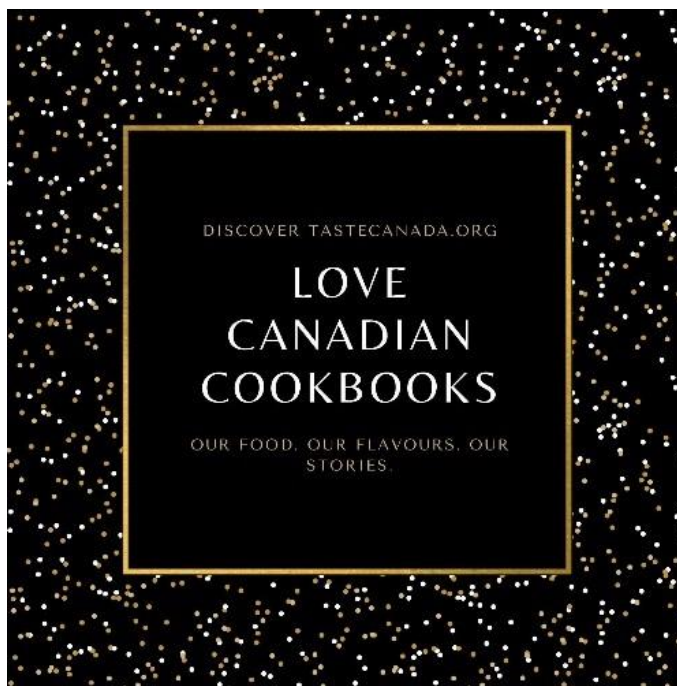
La médaille d'or a été décernée à Adreanna Russell and Sahil Ahuja de Durham College à Oshawa, Ontario pour leur langue de corned-beef avec jus de moutarde, chou mariné et carottes glacées.



La médaille d'argent a été décernée à Margaret Joan Miller and Aidan Moher de Top Toques Institute of Culinary Excellence à Kitchener, Ontario pour leur Roulade de bifteck de flanc sous vide avec parcelles d'orge fumée à l'érable.

Cooks the Books – A Student Chef Battle, a eu lieu en direct la veille du gala. Les étudiants ont créé une recette et exécuté le plat, qui a été jugé en fonction de leurs compétences techniques en rédaction de recettes, de leur professionnalisme dans l'arène, du respect des règles de compétition et de l'expérience sensorielle lors de la dégustation du plat par les membres du jury - Joshna Maharaj, Peter Sanagan, Ryan Marquis et Trevor Lui. . Le concours est présenté par Canadian Beef.

À PROPOS DE TASTE CANADA / SAVEURS DU CANADA



Champion des livres de cuisine canadiens, Taste Canada / SAVEURS DU CANADA inspire et encourage les lecteurs d'ici et d'ailleurs à découvrir de délicieuses recettes et diverses histoires culinaires écrites d'un point de vue canadien. Taste Canada / Saveurs du Canada rassemble des rédacteurs, des éditeurs, des chefs, des restaurateurs, des agriculteurs, des industriels, des collègues culinaires postsecondaires, des médias et des amateurs de livres de cuisine canadiens, reconnaissant que la nourriture nous relie tous.

Taste Canada est un organisme à but non lucratif et demeure viable grâce au généreux soutien et au parrainage reçus des partenaires et sympathisants de l'industrie.

Depuis 1998, Taste Canada décerne des prix aux meilleurs écrivains culinaires canadiens. Les prix sont présentés chaque année lors d'un gala à Toronto. Des informations supplémentaires peuvent être trouvées sur le site tastecanada.org. Des entrevues avec Karen Baxter, directrice exécutive, Taste Canada, l'un des auteurs, chefs, hôtes et partenaires peuvent être facilitées.

Envoyez un courriel à Steven Hellmann, spécialiste des relations publiques de Taste Canada, à itstasty@thefoodiesgroup.com pour toute demande.

TASTE CANADA

[IG: /tastecanadaawards](#)

[FB: /Taste.Canada](#)

[TWTR: /TasteCanada](#)

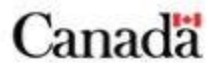
[YT: Taste Canada Awards](#)

<https://tastecanada.org/>

[#TasteCanada](#)

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.