

Concours de Livres Culinaires Canadien De Cuisine Canada et The University of Guelph Édition 2010

Pour diffusion immédiate

Les Gagnants du Concours Canadien de Livres Culinaires sont annoncés

5 Novembre, 2010 – (GUELPH, ON) Plusieurs professionnels de l'alimentation des plus en vue au Canada ont passé leur été au fourneau pour tester et évaluer 68 livres culinaires inscrits et maintenant, Cuisine Canada et l'Université de Guelph sont fiers d'annoncer les gagnants de la treizième édition du Concours Canadien de livres culinaires.



Les gagnants de la deuxième édition du **Temple de la Renommée du Livre Culinaire Canadien**, décernés aux auteurs qui ont écrit un livre culinaire marquant ou un ensemble d'ouvrages culinaires qui ont eu un impact à long terme sur la cuisine canadienne, sont :

- ***A Century of Canadian Home Cooking: 1900 Through the '90s*, Carol Ferguson et Margaret Fraser, publié par Prentice Hall Canada, Scarborough, ON, 1992.**

A Century of Canadian Home Cooking est une publication remarquable apportant une somptueuse et engageante vue d'ensemble de notre histoire culinaire du 20^{ème} siècle. Publié en 1992, lors du 125^{ème} anniversaire du Canada, ce livre célèbre à la fois, les repas traditionnels et les repas nouvelles tendances, préparés à la maison.

Prenant une approche chronologique, le livre présente les décennies les unes à la suite des autres, démontrant comment le Canada et nos goûts ont évolué et changé. Les auteurs Carol Ferguson et Margaret Fraser mettent en lumière les influences majeures de chaque décennie avec des textes, des photos, des illustrations et des encadrés.

Chacune des décennies examine toute une gamme de sujets comprenant: l'impact des médias sur nos habitudes alimentaires, comment nos cuisines ont changé, le développement de la nutrition, l'achat et la préparation des aliments, l'influence des tendances dans les restaurants sur la cuisine familiale et, les contributions des associations de femmes. L'histoire, la culture et les changements d'habitude et d'éducation dans nos familles ont tous une place dans ce voyage culinaire.

Chaque chapitre comprend des recettes typiques de chaque décennie, des classiques

canadiens comme les tartelettes au beurre et les carrés Nanaïmo, les recettes multiculturelles traditionnelles et les spécialités régionales, illustrant bien le mélange de nos racines et diversités culinaires.

Depuis les débuts du siècle, lorsque les immigrants ont adapté leurs recettes préférées, au travers les temps difficiles des années 30 et 40, à l'arrivée des aliments préparés du commerce des années 50, à la prise de conscience croissante de la nutrition dans les années 60, des aliments naturels des années 70 jusqu'à la nouvelle cuisine et la cuisine réconfort des années 80 et 90, *A Century of Canadian Home Cooking*, est un livre divertissant, d'histoire et de culture superbement illustré, un hommage à l'évolution de la cuisine canadienne.

- ***Kate Aitken's Canadian Cookbook*, Kate Aitken, publié par The Montreal Standard, Montreal, 1945**

Kate Aitken's Canadian Cookbook, publié pour la première fois en 1945 par *The Standard of Montreal* lorsqu'elle y était éditrice en alimentation, a été réédité et réimprimé à plusieurs reprises jusque dans les années 1970. Il a été publié par Collins de Toronto avec des éditions différentes, commandités par la chaîne de pharmacie nationale Tamblyn's. En 2004, *Whitecap Books* a publié une réimpression de la première édition qui a été éditée par Elizabeth Driver.

Le lecteur de *The Kate Aitken Cook Book* trouve des recettes traditionnelles: de la sauce chili, des marinades à la moutarde et du ketchup, des pâtés au poulet aux grands-pères, de la tarte aux pommes et des petits gâteaux individuels mais aussi des mets moins familiers comme des crêpes suzettes, des brioches et du veau Rossini. Elles sont fiables, car elle les testait toutes durant les nombreuses classes et émissions culinaires incluant celles testées dans sa maison comprenant quatre cuisines. Dans ses livres de cuisine, Mrs A. jette un regard sur son enfance heureuse passé à la ferme avec sa mère - et plusieurs de leurs voisins - qui furent des cuisiniers gagnants de concours culinaires.



Les gagnants dans la **Catégorie livres d'intérêt particulier français**, livres sur les aliments mais non des livres de cuisine, sont:

- **Or:** *Thé, Histoire, Terroirs, Saveurs*, Maison de Thé Camélia Sinensis, Les Éditions de l'Homme, Montréal

Un livre qui explore la culture et les rituels du thé dans les différents terroirs de la Chine, de Taïwan, de l'Inde, du Japon et d'autres pays producteurs. Apprenez comment les déguster et leurs propriétés bénéfiques pour la santé. Le tour du monde est complété avec des mets proposées par des chefs célèbres du Québec.

- **Argent:** *Papilles et Molécules*, François Chartier Les Éditions La Presse, Montréal

Un livre qui propose une manière révolutionnaire de créer des harmonies parfaites entre les vins et les mets. François Chartier nous présente les molécules responsables des arômes nous offre des propositions harmoniques pour mettre ces connaissances en pratique.

Le gagnant dans la **Catégorie Culture alimentaire canadienne**, les livres qui illustrent le mieux le riche héritage culinaire du Canada, est:

- **OR: *PachaMama*, Manual Kaw'wa Kurtness, Les Éditions du Boréal, Montréal**

PachaMama : Cuisine des Premières Nations traite d'échanges, de reconnaissance, de culture, de traditions, à travers un prisme bien particulier, celui de l'alimentation et des habitudes culinaires des peuples autochtones. Chaque chapitre comprend un court historique d'une communauté, un aperçu de ses habitudes alimentaires, ainsi que trois recettes qui revisitent ses traditions culinaires.

Les gagnants dans la **Catégorie livres de cuisine français** sont:

- **OR: *La Carte des desserts*, Patrice Demers Les Éditions de l'Homme, Montréal**

Patrice Demers partage avec vous les secrets de ses dernières créations. Il a sélectionné 16 de ses produits préférés avec lesquels il a concocté de délicieuses recettes adaptées à tous les talents. Tout au long de ce livre, il vous guide et vous permet de découvrir toutes les astuces.

- **Argent: *Le cuisinier Rebelle*, Antoine Sicotte, Les Éditions Cardinal, Montréal**



Le Concours est aussi ouvert **aux livres culinaires de langue anglaise**.

Les gagnants dans la **Catégorie livres d'intérêt particulier anglais**, livres sur les aliments mais non des livres de cuisine, sont:

- **OR: David Sax, *Save the Deli: In Search of Perfect Pastrami, Crusty Rye, and the Heart of the Jewish Delicatessen*, McClelland and Stewart, Toronto**

Save the Deli invite le lecteur à découvrir l'évolution internationale des restaurants deli Juif. C'est un passionnant carnet de voyage rempli de données historiques

- **ARGENT: Tony Aspler, *Tony Aspler's Cellar Book: How to Design, Build, Stock and Manage Your Wine Cellar Wherever You Live*, Random House Canada, Toronto**

Tony Aspler's Cellar Book remplit sa mission d'expliquer comment concevoir, construire, entreposer et gérer un cellier maison. Son livre aborde le mariage des vins et des mets, l'achat de vins pour le cellier et décrit les vins des différentes régions du monde.

Les gagnants dans la **Catégorie culture alimentaire canadienne anglais**, les livres qui illustrent le mieux le riche héritage culinaire du Canada, sont:

- **OR: *Chefs' Table Society of British Columbia, Vancouver Cooks 2*, Douglas and McIntyre Publishers, Vancouver**

Vancouver Cooks 2 contribue à la culture culinaire canadienne en mettant à l'honneur

les ingrédients de la côte ouest et les façons uniques de les apprêter de 70 chefs. Une des facettes intéressante est le portrait de chefs. Qui savait qu'il y avait tant de chefs canadiens français qui travaillaient à Vancouver?

- **ARGENT: Nathalie Cooke, éditeur, *What's To Eat? Entrées in Canadian Food History*, McGill-Queen's University Press, Montreal and Kingston**

What's to Eat? Entrées in Canadian Food History est une importante contribution à la littérature traitant des multiples origines de notre culture alimentaire. Treize auteurs ont contribué à sa recherche.



Les gagnants dans la **Catégorie livres de cuisine anglais** sont:

- **OR: Laura Calder, *French Taste: Elegant Everyday Eating*, Harper Collins, Toronto**

French Taste est un livre de cuisine jolie et élégant qui interprète la cuisine française contemporaine à sa façon personnelle. Laura Calder anime l'émission *French Food at Home* et est auteur du livre qui porte le même titre. Ses écrits ont été publiés dans plusieurs magazines tels que *Gastronomica*, *Gourmet* et *The Time of London*.

- **ARGENT: Anna Olson, *Fresh with Anna Olson: Seasonally Inspired Recipes to Share with Family and Friends*, Whitecap Books, Vancouver**

Un livre magnifique d'un chef bien connu de la télévision, *Fresh with Anna Olson* offre des recettes préparées avec des ingrédients locaux et saisonniers. Les cuisiniers familiaux et les cuisiniers novices apprécieront ses recettes inspirantes et accessibles à partager en famille et entre amis.



Chaque catégorie comporte une Mentions Honorable :

- **Livres d'intérêt particulier français** : *La Santé par le plaisir de bien manger*, Richard Béliveau et Denis Gingras, Les Éditions Trécarré, Montréal
- **Culture alimentaire canadienne français** : Non décernée cette année
- **Livres de cuisine français** : *Ferreira Café : Du Portugal à Montréal*, Carlos Ferreira, Les Éditions la Presse, Montréal
- **Livres d'intérêt particulier anglais** , *Sweet Freedom: Desserts You'll Love without Wheat, Eggs, Dairy or Refined Sugar*, Ricki Heller, Trafford Publishing, Victoria
- **Culture alimentaire canadienne anglais** :, *Atlantic Seafood: Recipes from Chef Michael Howell*, Michael Howell, Nimbus Publishing, Halifax
- **Livres de cuisine anglais** :, *The Best of Chef at Home: Essential Recipes for Today's Kitchen*, Michael Smith, Whitecap Books, Vancouver



Cuisine Canada est une alliance de professionnels canadiens de l'alimentation qui partagent un même souhait d'encourager le développement, l'utilisation et la reconnaissance des aliments et des boissons de qualité. L'Université de Guelph contribue à l'alimentation canadienne depuis plus de 140 ans par ses programmes en agriculture, en sciences de l'alimentation, en hébergement et en administration touristique sans parler qu'elle possède une des meilleures collections de livres culinaires du Canada.

Le Concours Canadien de Livres Culinaires 2010 est commandité par: Agricultural Adaptation Council, CanolaInfo, Royal Agricultural Winter Fair, Chicken Farmers of Canada, Pork Marketing Canada, Beef Information Centre, Niagara College Teaching Winery, The Fairmont Royal York, Borealis Grille & Bar, George Brown Chef School, Georgian College, Liaison College, Rootham Gourmet Preserves, Harbinger Communications, Stratford Chefs School, and Ontario Farm Fresh Marketing Association.

Pour plus d'information au sujet de la remise des lauréats, visitez la page [Canadian Culinary Book Awards page](#) sur le site de The University of Guelph : <http://www.cuisinecanada.ca/>

-30-

Pour d'autres renseignements ou pour planifier une entrevue veuillez contacter:

Micheline Mongrain-Dontigny

Tel: 418-452-3549

m.mongrain@derytele.com

www.cuisinecanada.ca