

## **Pour diffusion immédiate**

### **Annnonce des inscriptions livres français et livres anglais édition 2011**

15 avril, 2011 (GUELPH, Ontario) – La pression est au rendez-vous! Les 20 juges provenant de toutes les régions du pays sont maintenant en train de lire, évaluer et tester des recettes de 82 livres inscrits dans trois catégories. Leur mission? Déterminer les mises en nomination pour le 1<sup>er</sup> août.

Les Lauréats Or et Argent-ainsi que la troisième édition du Temple de la Renommée du Livre Culinaire Canadien et le Lauréat Edna Steabler- seront dévoilés le lundi 7 novembre à la soirée Gala du Royal Agricultural Winter Fair de Toronto.

Encore une fois, les auteurs et les livres inscrits cette année reflètent la variété et l'expertise des auteurs et des éditeurs canadiens dans les deux langues, le français et l'anglais.

## **Concours de Livres Culinaires Canadiens Canadian Culinary Cookbook Awards**

**2011**

### **Les Livres Langue Française**

#### **Catégorie Livres d'intérêt particulier**

1. François Chartier, *La Sélection Chartier 2011 : Guide des Vins et d'harmonisation avec les mets*, Les Éditions La Presse, Montréal
2. Guénaël Revel, *Guides des champagnes et des autres bulles*, Les Publications Modus Vivendi, Montréal
3. Janine Saine, *La route des vins parcourue par Janine Saine*, Les Éditions La Presse, Montréal
4. Martin Thibault et David Levesque Gendron, *La route des grands crus de la bière*, Éditions Québec Amérique, Montréal

#### **Catégorie Livres Culture Alimentaire Canadienne**

1. Anne Fortin, *Cuisiner avec le sirop d'érable du Québec*, Les Éditions Cardinal, Montréal
2. Marylène Leblanc-Langlois, *À la bonne franquette : 80 Chefs Québécois dévoilent leurs recettes simples de tous les jours*, Les Éditions Transcontinental, Montréal
3. Marie-Christine Rhéaume, Olivier Clément et Dominique Rhéaume, *Le livre gourmand des Iles de la Madeleine : Découvertes du terroir et recettes originales*, Les Éditions La Morue Verte, L'Étang-du-Nord, QC

### **Catégorie Livres de Cuisine**

1. Jean-François Archambault, *Kuizto : Secrets, Astuces et Recettes pour cuisinier bien, bon, pas cher*, Les Éditions Transcontinental, Montréal
2. Jessica Barker et Rafaële Germain, *Deux folles et un fouet*, Éditions du Trécarré, Montréal
3. Francine Bélanger, *Légume*, Les Publications Modus Vivendi, Montréal
4. Igor Brotto et Olivier Guiriec, *Le grand livre de la cuisine végétarienne*, Les Éditions de l'Homme, Montréal
5. François Chartier et Stéphane Modat, *Les Recettes de Papilles et Molécules : Cuisine Aromatique et Créative du duo Mc<sup>2</sup>*, Les Éditions La Presse, Montréal
6. Pascale Coutu et Pierre Tremblay, *Les Courges dans votre assiette*, Les Éditions de la Goélette, Saint-Bruno de Montarville
7. Ethné de Vienne et Philippe de Vienne, *Chasseurs d'Épices 2 : Cuisine Familiale d'Asie*, Éditions du Trécarré, Montréal
8. Caroline Dumas, *Soupe-soup, 65 soupes, 40 salades, 40 sandwiches*, Flammarion Québec, Montréal
9. Bertrand Eichel, *25 vins, 100 recettes*, Les Éditions de la Goélette, Saint-Bruno de Montarville, QC
10. Martine Gingras, *Banlieusardises*, Éditions du Trécarré, Montréal
11. Laurent Godbout, *Comme au chalet*, Les Éditions de l'Homme, Montréal
12. Julien Guillegault, *Cupcakes*, Les Éditions de l'Homme, Montréal
13. Chuck Hughes, *Garde manger*, Les Éditions La Presse, Montréal
14. Dalal Kadé-Badra et Elie Badra, *Saveurs d'Alep*, Les Éditions de l'Homme, Montréal
15. Philippe Laloux, *Le bonheur de cuire*, Québec-Amérique, Montréal
16. Louis-François Marcotte, *Sauvage : Savourer la nature*, Flammarion Québec, Montréal
17. Louis-François Marcotte, *Souvenirs : Revisiter nos traditions*, Flammarion Québec, Montréal
18. Marie-Claude Morin, *Boîte à lunch pour enfants*, Les Publications Modus Vivendi, Montréal
19. Geneviève O'Gleman, *Bonne Bouffe en famille : 150 recettes santé pour parents pressés*, Éditions La Semaine, Montréal

20. Robert Penny, *L'anarchie culinaire selon Bob le chef, La revanche*, Les Éditions La Presse, Montréal
21. Jean-François Plante, *Plaisirs coupables : recettes cochonnes et gourmandes*, Les Éditions de l'Homme, Montréal
22. Marie-Fleur Saint-Pierre, *Les tapas de Marie-Fleur*, Les Éditions de l'Homme, Montréal
23. Anne Samson, *Cuisine locale quatre saisons*, Les Publications Modus Vivendi, Montréal

## **Les Livres Langue Anglaise**

### **Catégorie Livres d'Intérêt Particulier**

1. Theresa Albert, *Ace Your Health: 52 Ways to Stack Your Deck*, McClelland & Stewart Ltd., Toronto
2. Leslie Beck, *The Complete A-Z Nutrition Encyclopedia: A Guide to Natural Health*. Penguin Canada, Toronto
3. Leslie Beck, *The Complete Nutrition Guide for Women: Staying Healthy with Diet, Nutrients and Supplements*, Penguin Canada, Toronto
4. Chris Czajkowski, *A Wilderness Dweller's Cookbook: The Best Bread in the World & Other Recipes*, Harbour Publishing, Madeira Park, BC
5. Sonia Day, *Incredible Edibles: 43 Fun Things to Grow in the City*, Firefly Books Ltd., Richmond Hill, ON
6. Amy Jo Ehman, *Prairie Feast: A Writer's Journey Home for Dinner*, Coteau Books, Regina
7. Sarah Elton, *Locavore: From Farmers' Fields to Rooftop Gardens - How Canadians Are Changing the Way We Eat*, Harper Collins, Toronto
8. Carolyn Herriot, *The Zero-Mile Diet: A Year-Round Guide to Growing Organic Food*, Harbour Publishing, Madeira Park, BC
9. Evaleen Jaager Roy, *Four Chefs One Garden: Seasons of West Coast Living*, Canada Wide Media, Burnaby, BC
10. Carol Morley, *Delicious Detox: Fast and Easy Recipes to Boost Energy and Improve Health*, Otterville Press, Mississauga, ON
11. Billy Munnely, *Billy's Best Bottles: Wines for 2011*, McArthur & Company, Toronto
12. Lianne Phillipson-Webb, *Sprout Right: Nutrition from Tummy to Toddler*, Penguin Group Canada, Toronto
13. Troy and Cheryl-Lynn Townsin, *WineFeast: Eat, Drink & Discover BC Wine*, Polyglot Publishing, Victoria

14. Ann Vanderhoof, *The Spice Necklace: A Food Lover's Caribbean Adventure*, Doubleday Canada, Toronto
15. Diane Tye, *Baking as Biography: A Life Story in Recipes*, McGill-Queen's University Press, Montreal

### **Catégorie Culture Alimentaire Canadienne**

1. Ian Coutts, *Brew North: How Canadians Made Beer and Beer Made Canada*, Greystone Books, Vancouver
2. Dorothy Duncan, *Feasting and Fasting: Canada's Heritage Celebrations*, Dundurn Press, Toronto
3. Liz Feltham, *South Shore Tastes: Recipes from the Best Restaurants on Nova Scotia's South Shore*, Nimbus Publishing, Halifax
4. Michele Genest, *The Boreal Gourmet: Adventures in Northern Cooking*, Harbour Publishing, Madeira Park, BC
5. Kathy Guidi, *Canadian Cheese: A Pocket Guide*, McArthur & Company, Toronto
6. Japanese Canadian Cultural Centre Heritage Committee, *Just Add Shoyu: A Culinary Journey of Japanese Canadian Cooking*, Japanese Canadian Cultural Centre, Toronto
7. Kootenay Country Store Cooperative and the Nelson Municipal Library, *Seasonings: A Year of Local Flavour in Words and Recipes*, Kootenay Country Store Cooperative and the Nelson Municipal Library, Nelson, BC
8. Jeff McCourt, Allan Williams, and Austin Clement, *Flavours of Prince Edward Island: A Culinary Journey*, Whitecap Books, Vancouver
9. Lynn Ogryzlo, *Niagara Cooks: A Seasonal Attitude*, Epulum Books, Toronto
10. Suman Roy and Brooke Ali, *From Pemmican to Poutine: A Journey Through Canada's Culinary History*, The Key Publishing House Inc., Toronto
11. Todd Warren and Dale Cameron, *George House: Heritage Bed & Breakfast Kitchen Recipes*, Flanker Press, St. John's

### **Catégorie Livres De Cuisine**

1. Eric Akis, *Everyone Can Cook Slow Cooker Meals: Recipes for Delicious Mains and Satisfying Sides*, Whitecap Books, Vancouver
2. Ingrid Baier, *Fish On: Seafood Dishes that Make a Splash*, TouchWood Editions, Victoria

3. Bob Blumer, *Glutton for Pleasure: Signature Recipes, Epic Stories, and Surreal Etiquette*, Whitecap Books, Vancouver
4. Michael Bonacini, Massimo Capra, and Jason Parsons, *3 Chefs: The Kitchen Men*, Whitecap Books, Vancouver
5. Andrew Chase and the Canadian Living Test Kitchen, *The Barbecue Collection: The Best Barbecue Recipes from Our Kitchen to Your Backyard*, Transcontinental Books, Montreal
6. Tony De Luca, *Simply in Season: 12 Months of Wine Country Cooking*, Whitecap Books, Vancouver
7. Meeru Dhalwala and Vikram Vij, *Vij's at Home: Relax, Honey*, Greystone Books, Vancouver
8. Craig Flinn, *Fresh & Frugal :Easy and Affordable Recipes for Market-Fresh Local Food!*, Formac Publishing Co., Halifax
9. Patricia Green and Carolyn Hemming, *Quinoa 365: The Everyday Superfood*, Whitecap Books, Vancouver
10. Debbie Harding, *Go Nuts: Recipes that Really Shell Out*, TouchWood Editions, Victoria
11. Toby Hatch, *Absolutely Delicious: Oh, and It's Allergy-Free Too!*, Teabird Publishing, Cedar Valley, ON
12. Carla Johnson, *Cooking with Sin: Great Recipes Dipped in Alcohol and Wrapped in a Wonderful Story*, Self-published
13. Alison Kent and the Canadian Living Test Kitchen, *The Vegetarian Collection: Creative Meat-Free Dishes that Encourage and Inspire*, Transcontinental Books, Montreal
14. Helen Koutalianos and Anastasia Koutalianos, *From the Olive Grove: Mediterranean Cooking with Olive Oil*, Arsenal Pulp Press, Vancouver
15. Resa Lent, *The Desert Rose Café Cookbook: A Collection of Vegetarian Recipes and Stories, 1979–2009*, self-published, Elora, ON
16. Mark McEwan, *Great Food at Home*, Penguin Group Canada, Toronto
17. Barbara-jo McIntosh, *Cooking for Me and Sometimes You: A Parisienne Romance with Recipes*, French Apple Press, Vancouver
18. Caren McSherry, *In a Pinch: Effortless Cooking for Today's Gourmet*, Whitecap Books, Vancouver
19. Jane Mundy, *The Ocean Wise Cookbook: Seafood Recipes that Are Good for the Planet*, Whitecap Books, Vancouver
20. Deb Rankine, *The Fridge Whisperer: Condiment Confidential*, The Fridge Whisperer, Pickering, ON

21. Rose Reisman, *Rose Reisman's Family Favorites: Healthy Meals for Those Who Matter Most*, Whitecap Books, Vancouver
22. Habeeb Salloum, *Bison Delights: Middle Eastern Cuisine, Western Style*, Canadian Plains Research Centre Press, Regina
23. Moira Sanders, Lori Elstone, and Beth Goslin Maloney, *The Harrow Fair Cookbook: Prize-Winning Recipes Inspired by Canada's Favourite Country Fair*, Whitecap Books, Vancouver
24. Jae Steele, *Ripe From Around Here: A Vegan Guide to Local and Sustainable Eating (No Matter Where You Live)*, Arsenal Pulp Press, Vancouver
25. Marc Thuet, *French Food My Way*, Viking Canada, Toronto



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.

Pour plus d'informations visiter le site [Canadian Culinary Book Awards page](#) sur le site web de University of Guelph..