

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

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Le Concours de livres culinaires Canadien 2010 annonce les nominés Français et Anglais

15 septembre 2010 (GUELPH, On) – Est-il possible de connaître un livre par sa couverture? Le panel d'experts du Concours de livres culinaires canadien de Cuisine Canada et de University of Guelph n'y songeraient certainement pas. Plusieurs professionnels de l'alimentation des plus en vue au Canada, ont été choisis comme membres du jury et ont passé leur été au fourneau pour tester et évaluer 68 livres culinaires inscrits pour une treizième année au Concours de livres culinaires de Cuisine Canada et de University of Guelph.

Les gagnants ainsi que ceux de la deuxième édition du Temple de la Renommée du livre Culinaire Canadien et du lauréat annuel Edna Steabler seront dévoilés le 5 novembre 2010 lors d'une réception spéciale qui se tiendra au Royal Agricultural Winter Fair de Toronto.

Les livres nominés de cette année démontrent l'étendue et l'expertise des auteurs canadiens.

Les livres français nominés dans la **catégorie livre d'intérêt particulier**, des livres traitant d'alimentation mais non des livres de cuisine, **sont** :

- Richard Béliveau et Denis Gingras, *La Santé par le plaisir de bien manger*, Les Éditions Trécaré, Montréal
- François Chartier, *Papilles et Molécules : La science aromatique des aliments et des vins*, Les Éditions La Presse, Montréal
- Maison de Thé Camellia Sinensis, *Thé : Histoire, Terroirs, Saveurs*, Les Éditions de l'Homme, Montréal

Le livre français nominés dans **la catégorie livre culture alimentaire canadienne** est :

- Manual Kaw'wa Kurtness, *Pachamama : Cuisines des Premières Nations*, Les Éditions du Boréal, Montréal

Les livres français nominés dans la **catégorie livre de cuisine** sont :

- Patrice Demers, *La Carte des desserts*, Les Éditions de l'Homme, Montréal
- Carlos Ferreira: *Ferreira Café : Du Portugal à Montréal*, Les Éditions la Presse, Montréal
- Antoine Sicotte: *Le Cuisinier Rebelle*, Les Éditions Cardinal, Montréal

Le concours est aussi ouvert aux livres de langue anglaise dans les trois mêmes catégories.

Les livres nominés dans **la catégorie livre d'intérêt particulier**, des livres traitant d'alimentation mais non des livres de cuisine, sont :

- Tony Aspler, *Tony Aspler's Cellar Book: How to Design, Build, Stock and Manage Your Wine Cellar Wherever You Live*, Random House Canada, Toronto
- Ricki Heller, *Sweet Freedom: Desserts You'll Love without Wheat, Eggs, Dairy or Refined Sugar*, Trafford Publishing, Victoria
- David Sax, *Save the Deli: In Search of Perfect Pastrami, Crusty Rye, and the Heart of the Jewish Delicatessen*, McClelland and Stewart, Toronto

Les livres nominés dans **la catégorie culture alimentaire Canadienne**, les livres qui illustrent le mieux le riche patrimoine culinaire du Canada, sont :

- Chefs' Table Society of British Columbia: *Vancouver Cooks 2*, Douglas and McIntyre Publishers, Vancouver
- Nathalie Cooke, editor, *What's To Eat? Entrées in Canadian Food History*, McGill-Queen's University Press, Montreal and Kingston
- Michael Howell, *Atlantic Seafood: Recipes from Chef Michael Howell*, Nimbus Publishing, Halifax

Les livres nominés dans **la catégorie livre de cuisine** sont :

- Laura Calder, *French Taste: Elegant Everyday Eating*, Harper Collins, Toronto
- Anna Olson, *Fresh with Anna Olson: Seasonally Inspired Recipes to Share with Family and Friends*, Whitecap Books, Vancouver

- Michael Smith, *The Best of Chef at Home: Essential Recipes for Today's Kitchen*, 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, sciences de l'alimentation, hébergement et administration touristique sans parler qu'elle possède une des meilleures collections de livres culinaires du Canada.

Les événements du Royal Winter Fair sont supportés 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, et Ontario Farm Fresh Marketing Association.

Pour plus d'information sur le concours visitez www.cuisinecanada.ca.

-30-

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

Micheline Mongrain-Dontigny
418-452-3549
m.mongrain@derytele.com
edition.bonnerecette@sympatico.ca

15 septembre 2010