



## TASTE CANADA AWARDS

---

### LES LAURÉATS DES SAVEURS DU CANADA

## 90 livres de cuisine canadiens en lice pour les Lauréats des Saveurs du Canada 2019

*Les gagnants seront dévoilés au gala de remise de prix le 27 octobre à l'Hôtel Fairmont Royal York à Toronto*

Guelph (Ontario), le 2 avril 2019— En cette 22<sup>e</sup> année, Les Lauréats des Saveurs du Canada – Taste Canada Awards ([tastecanada.org](http://tastecanada.org)) font connaître les titres des 90 livres de cuisine d'auteurs culinaires canadiens qui seront en lice pour un prestigieux prix littéraire culinaire (60 livres anglophones et 30 livres francophones.) Les Saveurs du Canada<sup>MC</sup> est un organisme national sans but lucratif qui fait la promotion des livres de cuisine canadiens et de leurs auteurs. Les lauréats sont annoncés annuellement.

« Les livres de cuisine contribuent à l'avancement de la littératie alimentaire en nous guidant au travers des défis occasionnés par la préparation de nourriture. Ils nous font découvrir de nouveaux ingrédients, de nouvelles méthodes de cuisson et des saveurs internationales. Les auteurs culinaires canadiens donnent aux cuisiniers amateurs la confiance d'essayer de nouvelles choses, » a déclaré Karen Baxter, directrice générale des Saveurs du Canada.

Chaque année, Les Saveurs du Canada récompensent les meilleurs auteurs culinaires dans les deux langues officielles. Le jury est composé de bénévoles issus de professions en lien avec l'alimentation recrutés par un comité de sélection indépendant.

Les finalistes seront annoncés ce printemps (la date exacte demeure à confirmer.) Les gagnants seront connus au Gala des Saveurs du Canada le 27 octobre 2019 à l'Hôtel Fairmont Royal York à Toronto.

Célébration gastronomique unique, le gala regroupe les auteurs, éditeurs, chefs, agriculteurs, l'industrie et les médias ainsi que les amateurs gourmands et alimente entre eux un échange privilégié sur la nourriture et la culture littéraire culinaire.

En 2018, le nombre de livres vendus dans la catégorie « cuisine » au Canada s'élevait à 1,8 million, pour un total de 62,5 millions \$, selon le service de recensement des ventes de livres imprimés en langue anglaise de Booknet

Canada, BNC SalesData. De 2017 à 2018, les ventes de livres de la catégorie « cuisine » ont augmenté de 13 % (pour les ventes commerciales de livres imprimés de langue anglaise au Canada.) Au Québec, les ventes de livres de cuisine ont augmenté de 7 % et ces livres sont fréquemment parmi les 25 meilleurs vendeurs de la province, selon BTLF.

### Les Lauréats des Saveurs du Canada : les catégories

- Livres de cuisine générale / General Cookbooks
- Livres de cuisine sujet unique / Single-Subject Cookbooks
- Livres de cuisine régionale et culturelle / Regional/Cultural Cookbooks
- Narrations culinaires / Culinary Narratives
- Livres de cuisine santé et diète particulière / Health and Special Diet Cookbooks

### À Propos des Saveurs du Canada<sup>MC</sup>

Voué à la promotion des livres de cuisine canadiens, les Saveurs du Canada<sup>MC</sup> inspire et encourage les lecteurs locaux et internationaux à découvrir de délicieuses recettes et des récits culinaires diversifiés à saveur canadienne. Les Saveurs du Canada rassemble les auteurs, éditeurs, chefs, restaurateurs et agriculteurs du secteur canadien de l'alimentation ainsi que l'industrie, les médias et les amateurs gourmands – démontrant hors de tout doute que la nourriture nous rassemble tous.

Depuis 1998, Les Saveurs du Canada remet des prix aux meilleurs auteurs culinaires canadiens. Les lauréats sont annoncés annuellement lors d'un gala à Toronto. Pour plus de renseignements, visitez [tastecanada.org](http://tastecanada.org).

LES LAURÉATS DES SAVEURS DU CANADA : INSCRIPTIONS 2019  
Les livres sont soumis par les auteurs ou leur maison d'édition

Livres de langue française / French-Language Books

Narrations culinaires

*Je cuisine avec toi* par Hélène Laurendeau et Catherine Desforges, Édito,  
Montréal

*L'ADN de l'alimentation québécoise* par Jean Soulard et Benoît Lamarche, Les  
Éditions La Presse, Montréal

*Ménager la chèvre et manger le chou* par Hélène Baribeau et Marjolaine  
Mercier, Les Éditions La Semaine, Montréal

*N'avalez pas tout ce qu'on vous dit* par Bernard Lavallée, Les Éditions La Presse, Montréal

*Rollande Desbois - La gastronomie en héritage* par Anne Fortin et Émilie Villeneuve, Les Éditions de l'Homme, Montréal

#### Livres de cuisine générale

*C'est l'été !* par Josée Robitaille, Les Éditions de la Carotte Blanche, Montréal

*Cuisine avec Inès – Plus de 50 recettes pour faire sortir le chef en toi !* par Inès Gauthier, Les Éditions Goélette, St-Bruno

*Curieux Bégin - 10 ans de plaisir, cuisine et vino* par Christian Bégin et Nathalie Béland, Éditions Cardinal, Montréal

*Famille futée 4 - 200 recettes pour survivre aux soirs de semaine* par Geneviève O'Gleman et Alexandra Diaz, Les Éditions de l'Homme, Montréal

*Le Cuisinier rebelle - Papa popote* par Antoine Sicotte, Éditions Cardinal, Montréal

*Le meilleur du bistro* par Jean-François Plante, Les Éditions de l'Homme, Montréal

#### Livres de cuisine régionale et culturelle

*Défi des p'tits chefs – les recettes Volume 2* par Mathieu Chantelois, Éditions Cardinal, Montréal

*La cuisine raisonnée Édition 100e anniversaire* par Collectif Congrégation des Sœurs de Notre-Dame, Fides, Montréal

*Montréal l'hiver - Récits et recettes tricotés serrés* par Susan Semenak et Cindy Boyce, Éditions Cardinal, Montréal

*Sous le charme des petits fruits* par Louise Gagnon, Modus Vivdeni, Montréal

#### Livres de cuisine sujet unique

*1, 2, 3 vies: recettes zéro gaspi* par Florence-Léa Siry, Les éditions Glénat  
Québec, Montréal

*3 fois par jour – Desserts* par Marilou Bourdon et Alexandre Champagne, Éditions  
Cardinal, Montréal

*À la soupe* par Josée di Stasio, Flammarion Québec, Montréal

*Ah, les fraises et les framboises !* par Caroline Dostie, Parfum d'encre, Montréal

*Cuisine de chasse* par Stéphane Modat et Frédéric Laroche, Les Éditions La  
Presse, Montréal

*Des fleurs dans votre assiette* par Nathalie Beaudoin, Éditions MultiMondes,  
Montréal

*Lavoie du BBQ* par Max Lavoie et JP Lavoie, Guy Saint-Jean Éditeur, Laval

*Le cannabis en cuisine... ce n'est pas comme du basilic !* par Jean Soulard,  
Flammarion Québec, Montréal

*Plus de légumes* par Ricardo Larrivée, Les Éditions La Presse, Montréal

*Poke – 110 recettes à déguster dans un bol* par Geneviève Everell, Les Éditions  
Goélette, St-Bruno

#### Livres de cuisine santé et diète particulière

*Bye bye sucre raffiné, bonjour purée de dattes !* par Mériane Labrie, Les Éditions  
de l'Homme, Montréal

*Le meal prep au service de votre santé! 75 repas à cuisiner d'avance* par Jimmy  
Sévigny, Éditions Trécarré, Montréal

*Les desserts de Petit Lapin* par Viviane Nguyen, Les Éditions de l'Homme,  
Montréal

*Savoir quoi manger – Enfants* par Stéphanie Côté, Modus Vivendi, Montréal

*Savoir quoi manger – Grossesse* par Stéphanie Côté, Modus Vivendi, Montréal

## Culinary Narratives

*Eating Wild in Eastern Canada* by Jamie Simpson, Nimbus, Halifax

*Faces of Food* by Katelyn Stewart, Tiah Khuu and Michael Wood, Fook Communications, Toronto

*Food Artisans of Alberta: Your Trail Guide to the Best of our Locally Crafted Fare* by Karen Anderson and Matilde Sanchez-Turri, TouchWood Editions, Victoria

*Freshly Picked: A Locavore's Love Affair with BC's Bounty* by Jane Reid, Caitlin Press, Halfmoon Bay

*Good Better Best Wines* by Carolyn Evans Hammond, DK/Alpha Books, Toronto

*Maps, Markets and Matzo Ball Soup: The Inspiring Life of Chef Gail Hall* by Twyla Campbell, Q32 Consulting, Edmonton

*Niki Jabbour's Veggie Garden Remix : 224 New Plants to Shake Up Your Garden and Add Variety, Flavor, and Fun* by Niki Jabbour, Storey (Thomas Allen & Son), Markham

*Out of Old Ontario Kitchens* by Lindy Mechevske, McIntyre Purcell, Lunenburg

*The Knifenerd Guide to Japanese Knives* by Kevin Kent, Long Ladder Media, Calgary

*The Measure of My Powers* by Jackie Kai Ellis, Appetite by Random House, Vancouver

*The Oyster Companion: A Field Guide* by Patrick McMurray, Firefly Books Inc., Richmond Hill

## General Cookbooks

*Atelier: The Cookbook* by Marc Lepine and Anne DesBrisay, Figure 1, Vancouver

*Cooking in Color: Vibrant, Delicious, Beautiful Food* by Adrian Harris and Jeremy Inglett, HarperCollins, Toronto

David Wood *Cooking for Friends* by David Wood, Whitecap Books, Markham

*Earth to Table Every Day: Cooking with Good Ingredients Through the Seasons* by Jeff Crump and Bettina Schormann, Penguin Canada, Toronto

*In Good Company: Easy Recipes for Everyday Gatherings* by Corbin Tomaszewski and Karen Geier, Figure 1, Vancouver

*Joe Beef: Surviving the Apocalypse* by Frédéric Morin, David McMillan and Meredith Erickson, Appetite by Random House, Vancouver

*Matty Matheson: A Cookbook* by Matty Matheson, Abrams Books, New York, NY

*Set for the Holidays with Anna Olson* by Anna Olson, Appetite by Random House, Vancouver

*The Last Schmaltz* by Anthony Rose and Chris Johns, Appetite by Random House, Vancouver

*Uncomplicated: Taking the Stress Out of Home Cooking* by Claire Tansey, Penguin Canada, Toronto

#### Regional/Cultural Cookbooks

*Authentic Italian Desserts*, by Rosemary Molloy, Page Street, Salem, MA

*Bottom of the Pot*, by Naz Deravian, Flatiron Books/Raincoast Books, Richmond

*Dining in Paradise*, by Raquel Fox, Whitecap Books, Markham

*Eating Local in the Fraser Valley* by Angie Quaale, Appetite by Random House, Vancouver

*Farm to Table Celebrating Stratford Chefs School Alumni, Recipes & Perth County Producers* by Andrew Coppolino, Blue Moon, Stratford

*In the French Kitchen with Kids* by Mardi Michels, Appetite by Random House, Vancouver

*Kid Food Nation Cookbook Volume 2* by Mathieu Chantelois, Éditions Cardinal, Montréal

*Seven Seasons on Stowel Lake Farm* by Jennifer Lloyd-Karr, Elizabeth Young, Lisa Lloyd and Haidee Hart, Page Two Strategies/Raincoast Books, Richmond

*Spain: Recipes for Olive Oil and Vinegar Lovers* by Emily Lycopoulus and DL Acken, TouchWood Editions, Victoria

*Syria: Recipes for Olive Oil and Vinegar Lovers* by Emily Lycopoulus and DL Acken, TouchWood Editions, Victoria

*The Acadian Kitchen: Recipes from Then and Now* by Alain Bosse, Whitecap Books, Markham

*The Plant-based Foodie – Vancouver* by Brad Hill and Chris Dagenais, Author (Brad Hill Imaging), North Vancouver

*The Scent of Pomegranates and Rose Water: Reviving the Beautiful Food Traditions of Syria* by Habeeb Salloum and Leila Salloum Elias, Arsenal Pulp Press, Vancouver

*The Wickaninnish Cookbook* by Joanne Sasvari, Appetite by Random House, Vancouver

*Vancouver Eats: Signature Recipes from the City's Best Restaurants* by Joanne Sasvari, Figure 1, Vancouver

*Vegetarian Việt Nam* by Cameron Stauch, WW Norton/Penguin Canada, Toronto

#### Single-Subject Cookbooks

*Awesome Ancient Grains and Seeds: A Garden-to-Kitchen Guide, Includes 50 Vegetarian Recipes* by Dan Jason and Michele Genest, Douglas & McIntyre, Madeira Park

*Beer at my Table* by Tonia Wilson, Whitecap Books, Markham

*Brunch Life: Comfort Classics and More for the Best Meal of the Day* by Matt Basile and Kyla Zanardi, Penguin Canada, Toronto

*Fermentation Revolution: 70 Easy, Healthy Recipes for Sauerkraut, Kombucha, Kimchi and More* by Sébastien Bureau and David Côté, Robert Rose, Toronto

*For the Love of Cheese* by Afrim Pristine, Appetite by Random House, Vancouver

*French Pastry 101: Learn the Art of Classic Baking with 60 Beginner-Friendly Recipes*, by Betty Hung, Page Street, Salem, MA

*Off the Hook: Essential West Coast Seafood Recipes* by DL Acken and Aurelia Louvet, TouchWood Editions, Victoria

*Oh Sweet Day! A Celebration Cookbook of Edible Gifts, Party Treats, and Festive Desserts* by Fanny Lam, Front Table Books (Cedar Fort Inc.), Springville, UT

*On Boards* by Lisa Dawn Bolton, Appetite by Random House, Vancouver

*Rock Recipes Cookies* by Barry Parsons, Breakwater Books, St. John's

*Ship to Shore: Straight Talk from the Seafood Counter* by John Bil, House of Anansi Press, Toronto

*Steak Revolution: All Cuts, All Ways—Perfect Every Time* by Rob Firing, HarperCollins, Toronto

*Sweet Bake Shop: Delightful Desserts for the Sweetest of Occasions* by Tessa Sam, Penguin Canada, Toronto

*The Great Shellfish Cookbook* by Matt Dean Pettit, Appetite by Random House, Vancouver

*The Make-Ahead Sauce Solution* by Elisabeth Bailey, Storey (Thomas Allen & Son), Markham

*The Ultimate One-Pan Oven Cookbook* by Julia Konovalova, Page Street, Salem, MA

### Health and Special Diet Cookbooks

*Healthy Comforts: A Collection of over 150 Recipes that are free from Gluten, Dairy, Grains, Soy and Refined Sugar* by Melinda Rapallo-Ferrara and Lena Ferrara, Author, Woodbridge

*Hot for Food Vegan Comfort Classics: 101 Recipes to Feed Your Face* by Lauren Toyota, Penguin Canada, Toronto



*Mindful Vegan Meals: Food is Your Friend* by Maria Koutsogiannis, Page Street, Salem, MA

*Some Good* by Jessica Mitton, Breakwater Books, St. John's

*The Complete Plate: 120 Recipes • 30 Meal Plans • A Stronger, Healthier, and Happier You* by Lauren Klukas, Figure 1, Vancouver

*The Herbalist's Kitchen* by Pat Crocker, Sterling, New York, NY

*The Mindful Glow Cookbook: Radiant Recipes for Being the Healthiest, Happiest You* by Abbey Sharp, Penguin Canada, Toronto

-30-

#### DEMANDES MÉDIAS

Pour tous renseignements supplémentaires ou pour des images des couvertures de livres, veuillez communiquer avec :

Saskia Brussaard, Crave PR

[saskia@cravepr.com](mailto:saskia@cravepr.com)