

# TASTE CANADA HALL OF FAME

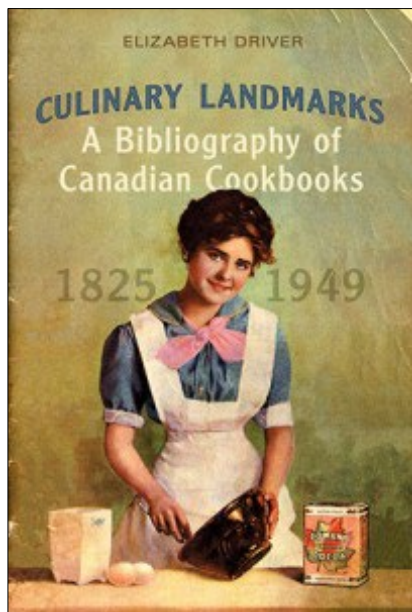
## LE TEMPLE DE LA RENOMMÉE LES SAVEURS DU CANADA

Sponsored by the Culinary Historians of Canada  
Commandité par les Historiens culinaires du Canada



THE FOOD WRITING AWARDS  
LES LAURÉATS DES PUBLICATIONS CULINAIRES

The Taste Canada Hall of Fame celebrates the personalities who have shaped Canadian culinary writing and made a lasting contribution to our culture through their influential and inspirational cookbooks. Collectively, these authors' stellar books or bodies of work have had a durable impact on understanding the evolution of our unique Canadian cuisine.



The Culinary Landmarks Hall of Fame / Le Temple de la Renommée du Livre Culinaire Canadien award was created by Cuisine Canada in 2009 to honour the publication of *Culinary Landmarks: A Bibliography of Canadian Cookbooks 1825–1949* by Elizabeth Driver, its first recipient. Cuisine Canada became Taste Canada: The Food Writing Awards in 2013. The award was renamed the TASTE CANADA HALL OF FAME / LE TEMPLE DE LA RENOMMÉE LES SAVEURS DU CANADA in 2016.

TASTE CANADA celebrates Canada's world-class culinary writers and food culture. The annual FOOD WRITING AWARDS nurture an industry inspired by our vibrant culture, celebrates our stories, embraces our collective history and explores our family legacies through food. More than just the ingredients we consume, food is a symbol of our shared culture, varied traditions, unique history and heritage. Food is at the heart of the Canadian identity. It is ingrained in our culture, from coast to coast.

The CULINARY HISTORIANS OF CANADA researches, interprets, preserves, and celebrates Canada's culinary heritage, which has been shaped by the food traditions of the Indigenous peoples and generations of immigrants from all parts of the world. Through programmes, events, and publications, CHC educates its members and the public about the foods and beverages of Canada's past. It was founded in Ontario in 1994.

CHC sponsorship for the historical people posthumously inducted into the Hall of Fame started in 2014, and the following year CHC also started to sponsor the current inductees too.

*All photo credits are on the last page.*

Le Temple de la renommée Les Saveurs du Canada célèbre les personnalités qui ont façonné l'écriture 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 sur la compréhension de l'évolution de notre cuisine canadienne unique.

Le prix CULINARY LANDMARKS HALL OF FAME / LE TEMPLE DE LA RENOMMÉE DU LIVRE CULINAIRE CANADIEN a été créé par Cuisine Canada en 2009 pour honorer la publication de *Culinary Landmarks: A Bibliography of Canadian Cookbooks 1825–1949* par Elizabeth Driver, sa première récipiendaire. Cuisine Canada est devenu Taste Canada: The Food Writing Awards en 2013. La récompense a été renommée TASTE CANADA HALL OF FAME / LE TEMPLE DE LA RENOMMÉE LES SAVEURS DU CANADA en 2016.

Les Saveurs du Canada célèbre les auteurs culinaires de renommée mondiale et la culture culinaire du Canada. Les LAURÉATS DES ÉCRITS CULINAIRES annuels nourrissent une industrie inspirée par notre culture dynamique, célèbrent nos histoires, embrassent notre histoire collective et explorent nos patrimoines familiaux à travers la nourriture. Plus que les ingrédients que nous consommons, la nourriture est un symbole de notre culture commune, de nos traditions variées, de notre histoire et de notre patrimoine unique. La nourriture est au cœur de l'identité canadienne. C'est ancré dans notre culture, d'un océan à l'autre.

Les HISTORIENS CULINAIRES DU CANADA étudient, interprètent, préservent et célèbrent le patrimoine culinaire du Canada, qui a été façonné par les traditions alimentaires des peuples des Premières nations et des générations d'immigrants de toutes les régions du monde. Grâce à des programmes, des événements et des publications, le CCH éduque ses membres et le public sur l'histoire des aliments et des boissons du Canada. Elle a été fondée en Ontario en 1994.

Le parrainage du CHC pour introniser des personnes à titre posthume au Temple de la renommée a commencé en 2014, et l'année suivante, le CHC a aussi commencé à parrainer les intronisés actuels.

*Les crédits photos sont sur la dernière page.*

## ◆ 2009 ◆

### Elizabeth Driver (Ontario)



*Culinary Landmarks: A Bibliography of Canadian Cookbooks 1825–1949* by Elizabeth Driver was a monumental undertaking encompassing twenty years of thorough and exhausting scholarship. The bibliography is remarkable because of the intensive attention to each and every entry from all the regions of Canada, coast to coast to coast. This seminal work provides not only the background and the history of Canadian cookbooks, but also critical information about the many authors. *Culinary Landmarks* has become an invaluable tool for research into Canadian foodways, social history, women's studies and book history, and as such is one of the most important books on Canadian foodways ever produced; it has been described as "a precious gift to Canada." This first very special Hall of Fame award recognizes an outstanding achievement by remarkable individual.

*Culinary Landmarks: A Bibliography of Canadian Cookbooks 1825–1949* par Elizabeth Driver était

une entreprise monumentale englobant vingt ans d'érudition approfondie et exhaustive. La bibliographie est remarquable en raison de l'attention portée à chacune des entrées de toutes les régions du Canada, d'un océan à l'autre. Cet ouvrage majeur fournit non seulement le contexte et l'histoire des livres de cuisine canadiens, mais également des informations essentielles sur les nombreux auteurs. Culinary Landmarks est devenu un outil inestimable pour la recherche sur les habitudes alimentaires canadiennes, l'histoire sociale, les études sur les femmes et l'histoire du livre, et à ce titre, il s'agit de l'un des livres les plus importants jamais produits sur les habitudes alimentaires canadiennes. Il a été décrit comme « un cadeau précieux pour le Canada ». Ce premier prix très spécial du Temple de la renommée reconnaît une réalisation exceptionnelle par une personne remarquable.

◆ 2010 ◆

Carol Ferguson (died 2018) and Margaret Fraser (died 2012) (Ontario)



Carol Ferguson and Marg Fraser combined their extensive culinary knowledge into an early book on Canadian history, *A Century of Canadian Home Cooking* (1992), a comprehensive, illustrated culinary history / cookbook through the decades of the 20<sup>th</sup> century that remains an essential reference work.

Ferguson was the Food Editor of *Canadian Living* magazine from 1975 to 87 and Food Editor of *Homemaker's* magazine from 1996 to 2000. She was a regular columnist and feature writer on hundreds of articles on all aspects of the pleasures and practicalities of food and cooking. She authored the first *Canadian Living Cookbook* (1987) and contributed to twelve others, as well as writing *The New Canadian Basics Cookbook* (1999). She was a founding member of Cuisine Canada, Taste Canada's predecessor. All that experience led her to being a Food Writing instructor at

George Brown College, until 2008, where she continued to earn a good reputation for mentoring novice culinary writers.

Fraser started as a dietitian, then shifted to the television commercial industry to become one of Canada's leading food stylists. In the early 1980s she free-lanced for *Canadian Living Magazine* as food stylist, then became a contributing food writer, Associate Food Editor and finally Associate Editor of CL's FOOD Magazine. She also contributed to five *Canadian Living Cookbooks*: *Microwave*, *Barbecue*, *Rush Hour*, *Light & Healthy* and *Canadian Living's Family Cookbook*. Marg received the Toronto Culinary Guild's Silver Ladle Award in 1985/86, the Toronto Home Economics Association's Marjory Flint Honour Award in 1993, and the Ontario Home Economists in Business Hall of Fame Award in 2002.

Carol Ferguson (décédée en 2018) [à gauche] et Margaret Fraser (décédée en 2012) [à droite] ont combiné leurs vastes connaissances culinaires dans le livre *A Century of Canadian Home Cooking* (1992). C'est un livre historique/livre de cuisine complet et illustré sur l'histoire des livres de cuisine canadiens à travers les décennies du 20<sup>e</sup> siècle qui demeure un ouvrage de référence essentiel.

Ferguson a été Rédactrice Culinaire en chef du magazine *Canadian Living* de 1975 à 1987 et Rédactrice Culinaire en chef du magazine *Homemaker* de 1996 à 2000. Elle était chroniqueuse et rédactrice de centaines d'articles sur tous les aspects des plaisirs et des aspects pratiques des

aliments et de la cuisine. Elle est l'auteur du premier livre de cuisine de *Canadian Living Cookbook* (1987) et a contribué à douze autres, ainsi qu'à la rédaction de *The New Canadian Basics Cookbook* (1999). Elle a été membre fondatrice de Cuisine Canada, l'organisme qui a précédé Taste Canada. Toute cette expérience l'a amenée à devenir enseignante en rédaction culinaire au George Brown College, jusqu'en 2008, après quoi elle a œuvré en tant que mentor pour des auteurs culinaires novices.

Fraser a commencé comme diététiste, puis s'est tournée vers l'industrie de la publicité télévisée pour devenir l'une des principales stylistes culinaires au Canada. Au début des années 1980, elle a travaillé à la pige pour le magazine *Canadian Living* en tant que styliste culinaire, puis est devenue rédactrice culinaire, rédactrice adjointe en alimentation et enfin rédactrice en chef adjointe du magazine CL's *FOOD*. Elle a également contribué à cinq livres de cuisine de *Canadian Living* : *Microwave*, *Barbecue*, *Rush Hour*, *Light & Healthy* et *Canadian Living's Family Cookbook*. Marg a reçu le Silver Ladle Award de la Toronto Culinary Guild en 1985/86, le Marjory Flint Honor Award de la Toronto Home Economics Association en 1993 et le Ontario Home Economists in Business Hall of Fame Award en 2002.

### Kate Aitken (1891–1971) (Ontario)



Kate Aitken of Beeton, Ontario, who was known in the latter years of her long career as just “Mrs. A.,” was Canada’s first celebrity cook. Her career as a cookbook author, teacher, broadcaster, and speaker spanned forty years across Canada and Europe. Her name resonated with anglophone women in this country, so ubiquitous was her presence. *Kate Aitken’s Canadian Cookbook*, first published in 1945 by *The Montreal Standard*, went into numerous editions up to 1966. Before 1945 her cookbooklets promoting brand names were widely distributed to thousands of Canadian homes. Through her radio broadcasts, beginning in 1934 on CFRB to southern Ontario, then on CBC daily from the late 1940s into the 1950s to 33 stations across the country – over 9000 broadcasts in all – Mrs. A. taught cookery to anyone within reach. After giving up broadcasting in 1957 she wrote cookery columns for the *Globe and Mail*. She was also known in Toronto for her cooking demonstrations at the Canadian National Exhibition and the Royal Winter Fair, attracting throngs of eager visitors. For decades women all over the country contributed prized recipes by Mrs. A. to their local community cookbooks.

Kate Aitken de Beeton, en Ontario, qui était connue dans les dernières années pour sa longue carrière sous le simple nom de « Mrs. A. », a été la première cuisinière célèbre du Canada. Sa carrière en tant qu'auteure de livres de cuisine, enseignante, animatrice de radio et conférencière s'est étendue sur une période de quarante ans tant au Canada qu'en Europe. Son nom résonnait chez les femmes anglophones du pays, tant sa présence était omniprésente. Le *Kate Aitken’s Canadian Cookbook*, publié pour la première fois en 1945 par *The Montreal Standard*, a été réédité plusieurs fois jusqu'en 1966. Avant 1945, ses livrets de cuisine faisant la promotion de marques populaires étaient largement distribués dans des milliers de foyers canadiens. À travers ses émissions de radio, à partir de 1934 sur CFRB dans le sud de l'Ontario, puis sur CBC diffusé tous les jours de 1940 aux années 1950 sur 33 stations à travers le pays – plus de 9000 émissions en tout – Mrs A. a enseigné la cuisine à toutes les personnes de l'auditoire. Après avoir abandonné la radiodiffusion en 1957, elle a écrit des chroniques culinaires pour le journal *Globe and Mail*. Elle était également connue à Toronto pour ses démonstrations de cuisine à la Canadian National Exhibition et à la Royal Winter Fair, attirant ainsi une foule de visiteurs enthousiastes. Pendant des

décennies, des femmes de tout le pays ont publié des recettes prisées de Mme A. dans les livres de cuisine de leur communauté locale.

◆ 2011 ◆

### Marie Nightingale (1928–2014) (Nova Scotia)



After four years of diligent research prompted by Canada's one hundredth birthday, Marie Nightingale produced the esteemed *Out of Old Nova Scotia Kitchens* in 1970. It continues to be an important resource on the province's culinary history, from the Mi'kmaq through colonialization by successive waves of French, Loyalist, Black, German, Irish and Scots. Her book led to her becoming the food columnist for 20 years at *The Halifax Chronicle-Herald*, then the lifestyle magazine, *Saltscapes*. Her two other cookbooks were *Marie Nightingale's Favourite Recipes* (1993) and *Cooking with Friends* (2003). Her work won many awards during her career, among them the Edna from Cuisine Canada. To great national fanfare, *Out of Old Nova Scotia Kitchens* was republished in a fortieth-anniversary edition in 2010.

Après quatre ans de recherches assidues suscitées par le centenaire du Canada, Marie Nightingale a produit l'estimé livre de cuisine *Out of Old Nova Scotia Kitchens* en 1970. Il continue d'être une ressource importante sur l'histoire culinaire de la province, depuis les Mi'kmaq et par la colonisation par vagues successives d'immigrants Français, de Loyalistes, de Noirs, d'Allemands, d'Irlandais et d'Écossais. Son livre l'a amenée à devenir chroniqueuse culinaire pendant 20 ans au *Halifax Chronicle-Herald*, puis au magazine de style de vie, *Saltscapes*. Ses deux autres livres de cuisine étaient *Marie Nightingale's Favourite Recipes* (1993) et *Cooking with Friends* (2003). Son travail a remporté de nombreux prix au cours de sa carrière, dont l'Edna de Cuisine Canada. En grande pompe nationale, *Out of Old Nova Scotia Kitchens* a été republié dans une édition du quarantième anniversaire en 2010.

### Jehane Benoît (1904–1987) (Quebec)

During her long eminent career, Madame Benoît tirelessly promoted the culinary arts and passionately advocated for good Canadian food to Canadians of all ethnic backgrounds and walks of life. *Secrets et recettes du cahier de ma grand'mère* was Benoît's first cook book, in 1959, although it was preceded by several recipe pamphlets. Her last book was *Encyclopedia of Microwave Cooking*, in 1985. Equally proficient in French and English, she made repeated appearances on radio and television, particularly the national CBC programme *Take 30*, and she wrote countless articles for newspapers and magazines, and over thirty cookbooks. Several of them became classic bestsellers in Canada. The best known was *L'encyclopédie de la cuisine canadienne / The Encyclopedia of Canadian Cuisine*, first published in 1963 and reprinted many times.

Au cours de sa longue et éminente carrière, Madame Benoît a inlassablement promu les arts culinaires et défendu avec passion la bonne cuisine canadienne auprès des Canadiens de toutes les origines ethniques et de tous les horizons. *Secrets et recettes du cahier de ma grand'mère*



publié en 1959 est le premier livre de cuisine de madame Benoît, bien qu'il ait été précédé de plusieurs livrets de recettes. Son dernier livre publié en 1985 était *Encyclopédie de la cuisine au Micro-Ondes* publié aussi en anglais. Tout aussi compétente en français qu'en anglais, elle a fait des apparitions répétées à la radio et à la télévision, notamment à l'émission nationale Take 30 de CBC. Elle a aussi écrit d'innombrables articles pour des journaux et des magazines et plus d'une trentaine de livres de cuisine. Plusieurs d'entre eux sont devenus des best-sellers classiques au Canada. Le plus connu est *L'encyclopédie de la cuisine canadienne / The Encyclopedia of Canadian Cuisine*, publié pour la première fois en 1963 et réimprimé à plusieurs reprises.

◆ 2012 ◆

### Anita Stewart (1947–2020) (Ontario)

Anita Stewart has spoken, written, lobbied and organized across Canada and internationally for over four decades on Canadian cuisine. Stewart has written 14 cookbooks, notably *The Flavours of Canada: A Celebration of the Finest Regional Foods* (2000) and *Anita Stewart's Canada: The Food, The Recipes, The Stories* (2008). Academically, Anita was the first Canadian to graduate with an M.A. in Gastronomy, was awarded a Doctor of Laws (Honouris Causa) by the University of Guelph in 2011 and holds an honorary P.Ag. designation. She has a lifetime membership in the Canadian



Culinary Federation of Chefs and Cooks, and the founder of both Cuisine Canada (Taste Canada's predecessor) and Food Day Canada. Stewart was appointed as a member of the Order of Canada for her contributions as a journalist, author and culinary activist, and for her promotion of the food industry in Canada.

Anita Stewart a parlé, écrit, fait du lobbying et fait la promotion de la Cuisine Canadienne pendant plus de 4 décennies tant au Canada qu'internationalement. Stewart a écrit 14 livres de cuisine, notamment *The Flavours of Canada: A Celebration of the Finest Regional Foods* (2000) et *Anita Stewart's Canada: The Food, The Recipes, The Stories* (2008). Sur le plan académique, Anita a été la première Canadienne à obtenir une maîtrise en gastronomie, elle a reçu un doctorat en droit (honoris causa) de l'Université de Guelph en 2011 et détient un P.Ag honoraire la désignation. Elle est membre à vie de la Fédération culinaire canadienne des chefs et cuisiniers et fondatrice de Cuisine Canada (le prédécesseur de Taste Canada) et de Food Day Canada. Stewart a été nommée membre de l'Ordre du Canada pour ses contributions en tant que journaliste, auteure et activiste culinaire, et pour sa promotion de l'industrie alimentaire au Canada.

◆ 2012 ◆

## Catharine Parr Traill (1802–1899) (Ontario)



Catharine Parr Traill was a pioneer in the backwoods of Ontario, who authored several important books, including *The Female Emigrant's Guide, and Hints on Canadian Housekeeping* (1854/55), a Canadian classic. It is considered English Canada's first genuine culinary voice. Drawing upon her own and her bush neighbours' hard-won practical experience and the friendly advice of the local Anishinabek, Traill captured on paper the most detailed and useful housekeeping and culinary information for immigrants moving on to bush farms, such as how to make hop yeast, bake-kettle bread, maple sugar, venison stew and wild rice pudding. The book straddled the shifts occurring in the Victorian era kitchen, such as including both hearth and cookstove

technologies, and both homemade risings and commercial baking powders for breads and cake recipes. The *Guide* continues to be an essential source of primary knowledge for historical cooks and for historians of food, women and society.

Catharine Parr Traill était une pionnière des régions nouvellement colonisés de l'Ontario, qui a écrit plusieurs livres importants, dont *The Female Emigrant's Guide and Hints on Canadian Housekeeping* (1854/55), un classique canadien. Il est considéré comme la première véritable voix culinaire au Canada anglais. S'appuyant sur son expérience pratique durement acquise, sur celle de ses voisins de la brousse et sur les conseils amicaux des Anishinabek locaux, Traill a capturé sur papier les informations les plus détaillées et les plus utiles pour les tâches ménagères et la cuisine pour les immigrants qui déménageaient dans des fermes de la brousse. Celles-ci comprenaient la façon de faire de la levure de houblon, du pain cuit dans une marmite, du sucre d'érable, du ragoût de gibier et du pouding au riz sauvage. Le livre chevauchait les changements qui se produisaient dans la cuisine de l'époque victorienne, tels que l'inclusion des technologies de la cuisson dans l'âtre et sur une cuisinière de même que les deux types de levures, la levure maison et la levure à la poudre à pâte commerciale pour les recettes de pains et de gâteaux. Le *Guide* continue d'être une source essentielle de connaissances primaires pour les cuisiniers historiques et pour les historiens en alimentation, des femmes et la société.

## Jeanne Anctil (1875–1926) (Quebec)



Jeanne Anctil was a teacher of household science, principal of the Écoles-Ménagères Provinciales in Montréal and the author of *350 Recettes de Cuisine*, published in 1912, and reissued in 1915 and 1924. Her preface the necessity of cooking and eating in a Christian context. An obituary stated: "Mademoiselle Anctil a su ... montrer la véritable noblesse ... de la vie domestique ... et indiquer à nombre de jeunes filles des directions sensées. Toute la vie fut consacrée au service au siens." [Mademoiselle Anctil knew how to show the genuine dignity ... of domestic life ... and to explain sensible [household] management to schoolgirls. All her life was dedicated to the service of others.]

Jeanne Anctil était professeure d'économie domestique, directrice des Écoles-Ménagères provinciales de Montréal et auteure de *350 Recettes de cuisine*, publié en 1912 et réédité en 1915 et 1924. Sa préface sur la nécessité de cuisiner et de manger dans un contexte chrétien. Une notice nécrologique indiquait : " Mademoiselle Anctil a su... montrer la véritable noblesse... de la vie domestique... et indiquer à de nombreuses jeunes filles des directions sensées. Toute la vie fut consacrée au service des siens."

## Margo Oliver (1923–2010) (Ontario)

Margo Oliver was frequently referred to as Canada's "Betty Crocker" (to her dismay) and was perhaps best known for her weekly recipe columns between 1959 and 1982 as food editor of *Weekend Magazine* and its successor, *Today*. She wrote several cookbooks for these magazines, as well as *Margo Oliver's Cookbook for Seniors* (1989) and *Margo Oliver's Good Food for One* (1990). In 1993, she was inducted into the Hall of Fame of the Ontario Home Economists in Business. Oliver's career spanned a coast-to-coast prominence for over three decades.



Margo Oliver était souvent surnommée la « Betty Crocker » du Canada (à sa grande consternation) et était peut-être mieux connue pour ses chroniques de recettes hebdomadaires entre 1959 et 1982 en tant que rédactrice en chef de *Weekend Magazine* et de son successeur, *Today*. Elle a écrit plusieurs livres de cuisine pour ces magazines, ainsi que *Margo Oliver's Cookbook for Seniors* (1989) et *Margo Oliver's Good Food for One* (1990). En 1993, elle a été intronisée au Temple de la renommée des Home Economists in Business de l'Ontario. La carrière d'Oliver s'est étendue d'un océan à l'autre pendant plus de trois décennies

◆ 2013 ◆

## Elizabeth Baird (1939–) (Ontario)



Elizabeth Baird's distinguished career in food began with an invitation from publisher James Lorimer to write a book about Canadian cooking. *Classic Canadian Cooking*, published in 1974, was her entrée into food writing. She went on to work at various newspapers, but it was her work as food editor of *Canadian Living Magazine* for 20 years that truly made her a household name. Along with magazines, there were other opportunities in radio and television, especially *Canadian Living Cooks* on the Food Network. And then there were cookbooks, over 30 of them in all, most notably *The Complete Canadian Living Cookbook*. Baird is the recipient of numerous awards and honours, including the Founder's Award from Cuisine Canada, a National Magazine Award, a Silver Ladle from the Toronto Culinary Guild, and Woman of the Year from the Women's Culinary Network. She is a Member of the Order of Canada.



La brillante carrière d'Elizabeth Baird dans le domaine de l'alimentation a commencé par une invitation de l'éditeur James Lorimer à écrire un livre sur la cuisine canadienne. *Classic Canadian Cooking*, publié en 1974, est son entrée dans l'écriture culinaire. Elle a ensuite travaillé pour divers journaux, mais c'est son travail en tant que rédactrice en chef du magazine *Canadian Living* pendant 20 ans qui l'a vraiment fait connaître du grand public. En plus des magazines, il y avait d'autres opportunités à la radio et à la télévision, en particulier avec *Canadian Living Cooks* à Food Network. Et puis il y a eu plusieurs livres de cuisine, plus de 30 en tout, notamment le livre *The Complete Canadian Living Cookbook*. Baird est récipiendaire de nombreux prix et distinctions, dont le prix du Fondateur de Cuisine Canada, un prix du National Magazine Award, le Silver Ladle de la Toronto Culinary Guild et la Femme de l'année du Women's Culinary Network. Elle est membre de l'Ordre du Canada.

## Mère Emélie Caron (1808–1888) (Quebec)



Mère Emélie Caron is a prominent example of the many 19<sup>th</sup>-century women in religious orders who devoted themselves to feeding the poor with nutritious and tasty foods. She was the second Mother Superior of the Sisters of Providence, and hers is the only name officially attached to *Directions diverses*, a cookbook that was originally prepared for use at the sisters' Mother House and subsequently became a standard kitchen reference at many of Québec's Catholic institutions. First published in 1878, *Directions diverses* prompted eight editions up to 1913. Its recipes reflect the culinary tastes of the time, with the inclusion of English and American as well as French and traditional Québécois foods.

Mère Emélie Caron est un exemple éminent des nombreuses femmes des ordres religieux du XIXe siècle qui se sont consacrées à nourrir les pauvres avec des aliments nutritifs et savoureux. Elle était la deuxième Mère Supérieure des Sœurs de la Providence, et son nom est le seul officiellement attaché au livre *Directions diverses*, un livre de cuisine qui a été préparé à l'origine pour être utilisé à la Maison mère des sœurs et qui est devenu par la suite une référence en cuisine dans de nombreux établissements catholiques du Québec. Publié pour la première fois en 1878, *Directions diverses* a été réédité à 8 reprises jusqu'en 1913. Ses recettes reflètent les goûts culinaires de l'époque, avec l'inclusion de mets anglais, américains, français et traditionnels du Québec.

## Helen Gougeon (1924–2000) (Quebec)

Ottawa-born Helen Gougeon was a cookbook author, food journalist, and radio and television personality who was best known as an early advocate of ethnic cuisine in Canada and an enthusiastic promoter of regional Canadian cooking. Her pioneering *Cooking with an Accent* (1946) fostered Canadian interest in ethnic recipes long before the multicultural movement made this fashionable. She made Canadian regional cuisine accessible on a national scale by publishing recipes in her newspaper columns that had previously been known mostly through community cookbooks. Gougeon's columns on cooking appeared in *Canadian Living*, the *Montreal Gazette*, the *Montreal Standard*, the *Ottawa Journal* and *Weekend Magazine*. Her broadcasting credits included the CBC television series *Bon Appetit*.

Helen Gougeon, née à Ottawa, était une auteure culinaire, une journaliste gastronomique et une

personnalité de la radio et de la télévision. Elle était connue pour être une des premières à mettre de l'avant la cuisine ethnique et une promotrice enthousiaste de la cuisine canadienne régionale. Son œuvre pionnière, *Cooking with an Accent* (1946), a suscité l'intérêt des Canadiens pour les recettes ethniques bien avant que le mouvement multiculturel ne les rendent à la mode. En publiant des recettes auparavant connues par des livres de cuisine communautaire dans ses chroniques journalistiques, elle a rendu la cuisine régionale canadienne accessible à l'échelle nationale. Les chroniques culinaires de madame Gougeon ont paru dans *Canadian Living*, le *Montreal Gazette*, le *Montreal Standard*, le *Ottawa Journal* et le *Weekend Magazine*. Ses crédits de diffusion comprenaient aussi la série télévisée *Bon Appétit* de CBC.

## ◆ 2014 ◆

### Michel Lambert (1942–) (Quebec)

Michel Lambert was born in Saguenay. He taught for more than 30 years and was also chef owner of “La maison de la rivière Inn” in La Baie. But Lambert’s seminal accomplishment is his colossal multi-volume tome *L’histoire de la cuisine familiale du Québec*. The first volume was published in March 2006 and outlines the native and European origins of the Quebec kitchen from prehistoric times to the middle of 19<sup>th</sup> century. The second volume (November 2006) focuses on the maritime kitchen. The third volume (March 2009) is dedicated to the history of Quebec’s forest kitchen, centered in the Laurentian and Appalachian Mountains. The fourth volume (2011) delves into the kitchen of the traditional farm, its fields, gardens, orchards and breeding animals. The last volume (2013) looks at how world cuisine and imported products have impacted the Quebec kitchen.

Michel Lambert est né au Saguenay. Il a enseigné pendant plus de 30 ans et il a été chef-propriétaire de l’auberge, La Maison de la rivière, à La Baie. Mais l’une des grandes réalisations de Michel Lambert est la série de volumes *Histoire de la cuisine familiale au Québec*. Le premier volume est publié en 2006. Il raconte les origines autochtones et européennes de notre cuisine, de la préhistoire au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Le second volume raconte la cuisine de la mer. Le troisième volume est consacré à l’histoire de notre cuisine forestière pratiquée dans les régions des Laurentides et des Appalaches. Le 4<sup>e</sup> volume porte sur la cuisine de la ferme traditionnelle avec ses cultures dans les champs, le jardin et le verger de même que ses élevages d’animaux domestiques. Le dernier volume (2013) porte sur la cuisine traditionnelle faite avec les produits importés de même que la nouvelle cuisine québécoise inspirée par toutes les cuisines du monde. *Un œuvre colossale : Histoire de la cuisine familiale du Québec*.

### Mona Brun (1920–2013) (British Columbia)

British Columbia-born Mona Brun (née Lee) will be forever associated with the Golden Era of the famous Woodward’s Food Floors in Vancouver. Warm-hearted and witty, Mona was a stay-at-home mother until 1960, when she entered the workforce and quickly established a culinary career extraordinaire. From food demos for *Star Weekly* and Dairyland, she soon moved to CBC Radio’s *Food Facts*, then CBC TV’s *Cuisine 30 Show*. By 1963, she was starring on Woodward’s *Culinary Capers* TV show. For the next three decades, she brought her good cooking to families across Western Canada on this show, her own *Creative Home Cooking* show, and other TV broadcasts. At Woodward’s Bea Wright Kitchen in the downtown Vancouver store, she ran recipe contests and offered advice. In 1977, *Cooking with Mona* appeared, an immediate bestseller that captured the essence of B.C. family cooking in that period.



Née en Colombie-Britannique, Mona Brun (née Lee) sera à jamais associée à l'âge d'or du célèbre Woodward's Food Floors à Vancouver. Chaleureuse et pleine d'esprit, Mona était une mère au foyer jusqu'en 1960 lorsqu'elle est entrée sur le marché du travail et a rapidement établi une carrière culinaire extraordinaire. De démonstrations culinaires pour le *Star Weekly* et Dairyland, elle est rapidement passée à *Food Facts* de CBC Radio, puis au *Cuisine 30 Show* de CBC TV. En 1963, elle était une vedette de l'émission télévisée Woodward's Culinary Capers. Au cours des trois décennies suivantes, elle y a apporté sa bonne cuisine aux familles de l'Ouest canadien ainsi qu'à sa propre émission *Creative Home Cooking* et d'autres émissions de télévision. Chez Woodward's Bea Wright Kitchen au magasin

du centre-ville de Vancouver, elle a organisé des concours de recettes et offert des conseils. En 1977, son livre *Cooking with Mona* est un best-seller immédiat qui a capturé l'essence de la cuisine familiale de la Colombie-Britannique.

## ◆ 2015 ◆

### Rose Murray (1941–2023) (Ontario)



From writing, to teaching to television and radio appearances across Canada, over a long career, Rose Murray has shaped our perspective of Canadian cuisine. She has authored well over ten books including two Taste Canada Gold Award winners – *Canada's Favourite Recipes* (with Elizabeth Baird, 2012) and *Hungry for Comfort* (2003), and *A Taste of Canada* (Honourable Mention, 2008). Her first work, *The Christmas Cookbook* (1979), remains a treasured resource, and she has contributed to many books by others, including the *Canadian Living* cookbooks. Her knowledge and love for her region and Canada is also documented in national magazines and newspapers, from *Canadian Living*, *Elm Street*, and *Harrowsmith* to *The Globe and Mail* and *The Toronto Star*. Her many recipes for Foodland Ontario deserve recognition, although never credited by the government.

De l'écriture à l'enseignement, en passant par les apparitions à la télévision et à la radio à travers le Canada, au cours d'une longue carrière, Rose Murray a façonné notre vision de la cuisine canadienne. Elle est l'auteur de plus de dix livres, dont deux lauréats Or de Taste Canada pour *Canada's Favorite Recipes* (avec Elizabeth Baird, 2012) et *Hungry for Comfort* (2003). Elle a obtenu une mention honorable en 2008 pour son livre *Taste of Canada*. Son premier ouvrage, *The Christmas Cookbook* (1979) demeure une ressource précieuse et, elle a contribué à de nombreux autres livres de cuisine dont des livres de *Canadian Living*. Sa connaissance et son amour pour sa région et le Canada sont également documentés dans des magazines et des journaux nationaux tel que *Canadian Living*, *Elm Street*, *Harrowsmith*, le *Globe and Mail* et *Toronto Star*. Ses nombreuses recettes pour Ontario Foodland méritent d'être reconnues, bien qu'elles n'aient jamais été créditées par le gouvernement.

## Nellie Lyle Pattinson (1879–1953) (Ontario)



Nellie Lyle Pattinson wrote the *Canadian Cook Book*, published by Ryerson Press in 1923 and reprinted twenty times up to 1949, always in a plain blue binding. Produced to meet the need for a recipe book for girls learning domestic science in the new technical schools, the blue cookbook quickly became the textbook in schools nation-wide and also a favourite bride's gift, despite its modest appearance.

Nellie Lyle Pattinson a écrit *Le Canadian Cook Book*, publié par Ryerson Press en 1923 et réimprimé vingt fois jusqu'en 1949, toujours dans une reliure bleue unie. Produit pour répondre au besoin d'un livre de recettes pour les filles apprenant les sciences domestiques dans les nouvelles écoles techniques, le livre de cuisine bleu est rapidement devenu le manuel scolaire dans tout le

pays et aussi le cadeau préféré de la mariée, malgré son apparence modeste.

## Helen Wattie (1911–2009) and Elinor Donaldson Whyte (Ontario)



Helen Wattie and Elinor Donaldson (b 1926) were two young teachers at the Ryerson Institute of Technology (now Toronto Metropolitan University) updated Pattinson's text to reflect Canada's prosperity and changing food habits after World War II. Their innovative 1953 edition, called *Nellie Lyle Pattinson's Canadian Cook Book*, included – for the first time in Canada – a chapter of “Regional Dishes” that included culinary history, immigration patterns and distinctive recipes. Their Pizza (Ontario section) may be the first printed recipe for

pizza in a Canadian book. Wattie and Donaldson produced several updated editions to reflect an evolving society; and by 1969, they had integrated the regional recipes into the main text, recognizing they were now part of “our heritage of food.”

Helen Wattie (1911–2009) [à gauche] et Elinor Donaldson Whyte (1926–) [à droite] étaient deux jeunes enseignantes du Ryerson Institute of Technology (maintenant Toronto Metropolitan University) ont mis à jour le texte de Pattinson pour refléter la prospérité du Canada et l'évolution des habitudes alimentaires après la Seconde Guerre mondiale. Leur édition novatrice de 1953, intitulée *Nellie Lyle Pattinson's Canadian Cook Book*, comprenait – pour la première fois au Canada – un chapitre sur les « Plats régionaux » qui incluait l'histoire culinaire, les modèles d'immigration et des recettes distinctives. Leur recette Pizza (section ontarienne) est peut-être la première recette de pizza publiée dans un livre canadien. Wattie et Donaldson ont produit plusieurs éditions mises à jour pour refléter une société en évolution; et en 1969, ils avaient intégré les recettes régionales dans le texte principal, reconnaissant qu'elles faisaient désormais partie de "notre patrimoine alimentaire".

◆ 2016 ◆

### Julian Armstrong (Quebec)



Over a career spanning fifty years, Armstrong has tirelessly explored the regional cuisines of her adopted province, Quebec. As food reporter and editor for *The Montreal Gazette* and *The Montreal Star* she traveled into every region to record its recipes and food stories. She wrote two important cookbooks, *A Taste of Quebec*, first published in 1990 and updated in 2001, and in 2014 the award-winning *Made in Quebec: A Culinary Journey*, a culmination of her life's work conducting interviews and collecting recipes from all regions of Quebec. Plus, she acknowledged the many other cultural groups in the province, from the Iroquois to the Italians, Caribbeans and South Americans. As well as being one of the very best food journalists in Canada, she mentored many other food writers. Her distinctive style and voice are appreciated by Canadian homemakers and chefs alike and respected by fellow food journalists. Julian Armstrong is a true Quebec / Canadian food ambassador. Along the way she earned many awards and accolades. Entering into Taste Canada's Hall of Fame is her next accolade!

Au cours de ses cinquante ans de carrière, Armstrong a exploré sans relâche les cuisines régionales de sa province d'adoption, le Québec. En tant que journaliste culinaire et rédactrice pour *The Montreal Gazette* et *The Montreal Star*, elle a voyagé dans toutes les régions pour enregistrer ses recettes et ses histoires culinaires. Elle a écrit deux importants livres de cuisine, *A Taste of Quebec*, publié pour la première fois en 1990 et mis à jour en 2001, et en 2014 le primé livre *Made in Quebec: A Culinary Journey*, le point culminant du travail de sa vie à réaliser des entrevues et recueillir des recettes de toutes les régions du Québec. De plus, elle a reconnu les nombreux autres groupes culturels de la province, tant des Iroquois aux Italiens, qu'aux Caribéens et aux Sud-Américains. Non seulement elle est l'une des meilleures journalistes culinaires au Canada mais elle a aussi été un mentor pour de nombreux autres auteurs culinaires. Son style distinctif et sa voix sont appréciés tant par les ménagères canadiennes que les chefs canadiens, et respectés par ses collègues journalistes gastronomiques. Julian Armstrong est une véritable ambassadrice alimentaire du Québec et du Canada. En cours de route, elle a remporté de nombreux prix et distinctions. Son intronisation au Temple de la Renommée de Les Saveurs du Canada/Taste Canada est sa récente distinction !

### James Barber (1923–2007) (British Columbia)

James Barber was a Vancouver engineer who started food writing in his late forties. The first of his twelve cookbooks was *Ginger Tea Makes Friends* in 1971, which encouraged kitchen confidence with simple techniques and fresh, easy-to-find British Columbian ingredients. He became best known as "The Urban Peasant," the name of his 1991 to 2002 CBC cooking show, which demonstrated unpretentious, flavourful dishes. A witty and genial cookbook writer and television personality, Barber strove to demystify recipes so that anyone could produce tasty meals from local ingredients – an approach that presaged the 100-mile diet.

James Barber était un ingénieur de Vancouver qui a commencé à écrire sur l'alimentation à la fin de la quarantaine. Le premier de ses douze livres de cuisine *Ginger Tea Makes Friends* en 1971,

donnait confiance en cuisine avec des techniques simples et des ingrédients frais de la Colombie-Britannique faciles à se procurer. Il est devenu plus connu sous le nom de « The Urban Peasant », le nom de son émission de cuisine de 1991 à 2002 à la CBC, qui présentait des plats savoureux sans prétention. Auteur culinaire spirituel et génial et personnalité de la télévision, Barber s'est efforcé de démystifier les recettes afin que n'importe qui puisse produire des repas savoureux avec des ingrédients locaux - une approche qui présageait le régime locavore de 100 milles.

◆ 2017 ◆

### Bunny Barss (Alberta)

Bunny Barss is a Calgary-based food history writer and cookbook author whose body of work preserves and celebrates the rich heritage of ranching and pioneer experiences in the Canadian West. Between 1978 and 2004, Barss authored nine books on the foodways and recipes of 19<sup>th</sup> and early 20<sup>th</sup> century emigrants to western Manitoba, Saskatchewan, Alberta and British Columbia. Barss' meticulous scholarship, lively writing rich with memorable anecdotes gleaned from archival material and interviews with surviving settlers and their descendants, professionally tested recipes, attractive illustrations and archival photographs garnered her an enthusiastic readership among prairie home cooks, and proud Westerners, making her a best-selling author. Her work is frequently cited by other Canadian food historians, and is of interest to museums, and schools. Barss is best known for *The Pioneer Cook, a Historical View of Canadian Prairie Food* (1980), her *Come'n Get It* series (1978–1996) on early ranch life and food, and *Oh Canada! A Celebration of Great Canadian Cooking* (1987).



Bunny Barss est une écrivaine d'histoire alimentaire et auteure de livres de cuisine basé à Calgary dont l'ensemble de l'œuvre préserve et célèbre le riche héritage des ranchs et des expériences pionnières dans l'Ouest canadien. Entre 1978 et 2004, Barss a écrit neuf livres sur les habitudes alimentaires et les recettes des émigrants du 19e et du début du 20e siècle des provinces de l'ouest dont le Manitoba, la Saskatchewan, l'Alberta et la Colombie-Britannique. L'érudition méticuleuse de Barss, ses

écrits riches et animés en anecdotes mémorables tirées de documents d'archives et d'entrevues avec des colons survivants et leurs descendants, ses recettes testées professionnellement, ses illustrations attrayantes et ses photographies d'archives lui ont valu un lectorat enthousiaste parmi les cuisiniers et les personnes fiers de l'Ouest Canadien, faisant d'elle une auteure de best-sellers. Son travail est fréquemment cité par d'autres historiens de l'alimentation canadiens et est d'un grand intérêt auprès des musées et des écoles. Barss est surtout connue pour *The Pioneer Cook, a Historical View of Canadian Prairie Food* (1980), sa série *Come'n Get It* (1978–1996) traitant de la vie et la nourriture des premiers ranchs, et *Oh Canada! A Celebration of Great Canadian Cooking* (1987).

### Edna Staebler (1906–2006) (Ontario)

Edna Staebler (1906–2006) was an award-winning literary journalist and author of twenty-one

books. These included the Schmecks series of cookbooks: *Food That Really Schmecks* (1968), *More Food That Really Schmecks* (1979) and *Schmecks Appeal* (1987). Her cookbooks were full of wonderful descriptions, colourful anecdotes and flavourful dialect, as we peek into the cooking pots of her friends and family. Edna was also among the very first cookbook authors to celebrate regional cooking and as a result, was primarily responsible for bringing the Waterloo region with its



good food and drink to the attention of the rest of Canada. She also gave such a compassionate picture of the Old Order Mennonites that they were better understood not only in the community but in the rest of the country as well. It is the kitchen settings, descriptions of people, their direct words and actions that make *Food that Really Schmecks* more like a collection of short stories based on Edna's adventure into Mennonite Country Cooking than a cookbook.

Edna Staebler était une journaliste littéraire primée et auteur de vingt et un livres. Ceux-ci comprenaient la série de livres de cuisine *Schmecks: Food That Really Schmecks* (1968), *More Food That Really Schmecks* (1979) et *Schmecks Appeal* (1987). Ses livres de cuisine étaient remplies de descriptions

merveilleuses, d'anecdotes colorées et de dialectes savoureux, alors que nous jetons un coup d'œil dans les marmites de ses amis et de sa famille. Edna a également été parmi les tout premiers auteurs culinaires à célébrer la cuisine régionale et, par conséquent, a été principalement responsable d'attirer l'attention du reste du Canada sur la région de Waterloo avec sa bonne nourriture et ses bonnes boissons. Elle a également donné une image si compatissante des Mennonites de l'Ancien Ordre qu'ils ont non seulement mieux été compris non dans la communauté, mais aussi dans le reste du pays. C'est l'organisation de la cuisine, les descriptions des personnes, leurs témoignages et leurs actions qui font plus de *Food that Really Schmecks*, une collection de courtes histoires basées sur l'aventure d'Edna dans la cuisine des Mennonites, qu'un livre de cuisine.

## ◆ 2018 ◆

### Graham Kerr (1934–) (Ontario)



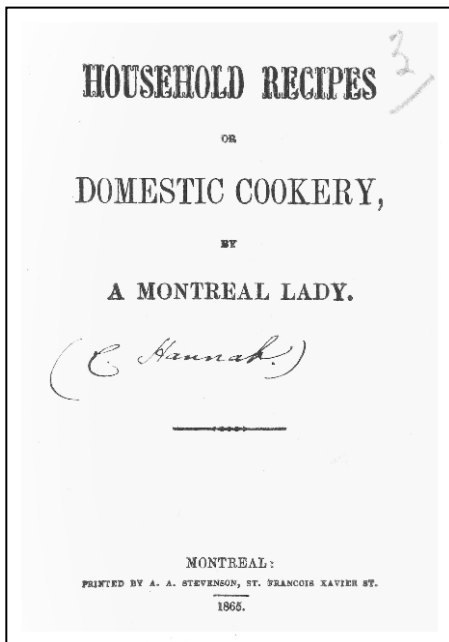
*The Galloping Gourmet* was North America's most popular 1970s TV cooking show. Graham Kerr, the show's irreverent and glamorous host, paired food, wine and travel, and pioneered an in-studio audience. Kerr grew up in English hotel kitchens, then joined the New Zealand Air Force. To his surprise, he found himself demonstrating cooking on television. The success of his 1967 New Zealand cookbook led the Canadian Broadcasting Corporation to invite him and his business-partner wife, Treena Kerr, to produce a cooking show in Ottawa from 1969 to 1971 (*Le Gourmet Farfelu* in Quebec). For the TV show, Graham wrote a series of seven books called *Graham Kerr's Television Cookbooks*, with psychedelic-pop inspired cover designs and published in Ontario. The recipes demonstrated his love for rich textures and flavours. In the

following decades and while living elsewhere, Graham produced many more cookbooks and cooking shows – all of which moderated his early reputation for nutritional excess. Throughout his long and international career Graham Kerr never lost his energy and joie de vivre, as can be seen even today in his public appearances, but it is *The Galloping Gourmet* that endures in our collective Canadian memory.

*The Galloping Gourmet* était l'émission de cuisine télévisée la plus populaire des années 1970 en Amérique du Nord. Graham Kerr, l'animateur irrévérencieux et glamour de l'émission, a associé la nourriture, le vin et les voyages, et a été le pionnier d'un public en studio. Kerr a grandi dans les cuisines d'hôtels anglais, puis a rejoint l'armée de l'air néo-zélandaise. À sa grande surprise, il s'est retrouvé à faire une démonstration de cuisine à la télévision. Le succès de son livre de cuisine néo-zélandais publié en 1967 a conduit la Société Radio-Canada à l'inviter, ainsi que sa femme et associée, Treena Kerr, à produire une émission de cuisine à Ottawa de 1969 à 1971 (*Le Gourmet Farfelu* au Québec). Pour l'émission télévisée, Graham a écrit une série de sept livres intitulée *Graham Kerr's Television Cookbooks*, avec des couvertures inspirées de la pop psychédélique et publiée en Ontario. Les recettes ont démontré son amour pour les textures et les saveurs riches. Au cours des décennies suivantes et alors qu'il vivait ailleurs, Graham a produit de nombreux autres livres de cuisine et émissions de cuisine, qui ont tous atténué sa réputation d'excès nutritionnel. Tout au long de sa longue carrière internationale, Graham Kerr n'a jamais perdu son énergie et sa joie de vivre, comme on peut le voir encore aujourd'hui dans ses apparitions publiques, mais c'est *The Galloping Gourmet* qui perdure dans notre mémoire collective canadienne.

## Constance Hart (1826–1898) (Quebec)

Constance Hart (1826–1898) was the first Jewish person in Canada to write a cookbook. *Household Recipes* was published in 1865 by “a Montreal lady” born into a prominent Jewish family who were early advocates for Jewish civil rights in Quebec. It is one of only two cookbooks that were not reliant on foreign texts prior to the first Canadian community cookbook of 1877. Hart’s simple and straightforward recipes “combine[d] the greatest novelties in the art of cooking with those approved Recipes, which have generally entered into ordinary use,” as her preface claimed.



Constance Hart a été la première personne juive au Canada à écrire un livre de cuisine. *Household Recipes* a été publié en 1865 par « une dame de Montréal » née dans une famille juive éminente qui fut parmi les premiers défenseurs des droits civils des Juifs au Québec. C'est l'un des deux seuls livres de cuisine qui n'étaient pas reliés à de textes d'autres pays avant le premier livre de cuisine communautaire canadien de 1877. Les recettes simples et directes de Hart « combinent les plus grandes nouveautés dans l'art culinaire avec des recettes approuvées, qui ont généralement entré dans l'ordinaire », comme le prétend sa préface



## ◆ 2019 ◆

### Naomi Duguid (Ontario)



Naomi Duguid is a prolific cookbook writer, culinary journalist, photographer, teacher, and world traveler. Her eight cookbooks have won multiple awards from the IACP, James Beard Foundation, and Taste Canada. Her first six titles were co-authored with former husband Jeffrey Alford between 1995 and 2008. Her two solo cookbooks are *Burma: Rivers of Flavor* (2012) and *Taste of Persia* (2016). A renowned storyteller and celebrated photographer, Duguid has traveled extensively through Southeast Asia and Persia with local people. Her exemplary body of work shares these culinary experiences through gorgeous images, an anthropological perspective, and uncomplicated recipes that encourage creative cooking at home.

Naomi Duguid est une auteure prolifique de livres de cuisine, journaliste culinaire, photographe, enseignante et voyageuse du monde. Ses huit livres de cuisine ont remporté plusieurs prix de l'IACP, de la James Beard Foundation et de Taste Canada. Ses six premiers titres parus entre 1995 et 2008 ont été coécrits avec son ex-époux Jeffrey Alford. Ses deux livres de cuisine en solo sont *Burma: Rivers of Flavor* (2012) et *Taste of Persia* (2016). Narratrice renommée et photographe célèbre, Duguid a beaucoup voyagé à travers l'Asie du Sud-est et la Perse avec la population locale. L'ensemble de son œuvre partage ses expériences culinaires à travers des images magnifiques, une perspective anthropologique et des recettes simples qui encouragent une cuisine créative à la maison.

### Jessie Read (1905–1940) (Quebec)



Jessie Read was a home economist who wrote a column called “Three Meals a Day” for the *Evening Telegram*. These recipes were subsequently published as a series of books with the same title in 1934, 1935 and 1938. Read trained in dietetics, then worked for the Consumer’s Gas Company in Toronto. She became known for her cooking demos, weekly broadcast for the Radio Cooking School, and starring role in Canada’s first cooking school talking picture, *Kitchen Talks*. Intended for the average or aspiring home cook, *Three Meals a Day* was enormously successful. Her life was a mere three and a half decades, but her influence was briefly bright.

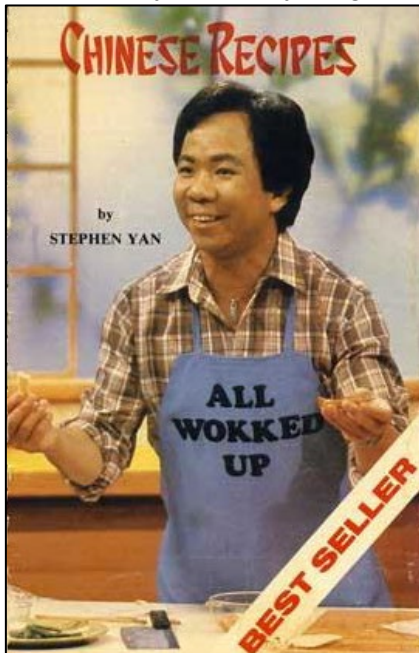
Jessie Read était une économiste ménagère qui a écrit une chronique intitulée « Three meals a day » pour le *Evening Telegram*. Ces recettes ont ensuite été publiées sous la forme d'une série de livres portant le même titre en 1934, 1935 et 1938. Read a suivi une formation en diététique, puis a travaillé pour la Consumer's Gas Company à Toronto. Elle est devenue connue pour ses démonstrations de cuisine, ses émissions hebdomadaires pour la Radio Cooking School et son rôle principal comme première personne ayant une voix parlante à

une école de cuisine au Canada, *Kitchen Talks*. Destinée au cuisinier ou en apprentissage, *Three Meals a Day* a été un énorme succès. Sa vie n'a duré que trois décennies et demie, mais son influence a été brièvement brillante.

◆ 2020 ◆

## Stephan Yan (1948–) (British Columbia)

Stephen Yan was an ambassador of Chinese cooking. He was the first Chinese-Canadian chef to host a cooking show, CBC's wildly popular *Wok with Yan* (1978 to 1995). From Hong Kong, Yan emigrated to Vancouver in 1967 at age nineteen, where he eventually opened restaurants and self-published many cookbooks. His syndicated show and cookbooks encouraged home cooks to experiment with Asian ingredients, techniques, and equipment, especially the cleaver and the wok, his speciality. People young and old fondly remember the show and books. His delicious stir-fry



recipes were simple, colourful, and quick. Stephen Yan's world-wide fans loved the puns emblazoned on his aprons: "Don't wok the boat" and "Wokkey Night in Canada" are but two.

Stephen Yan était un ambassadeur de la cuisine chinoise. Il a été le premier chef sino-canadien à animer une émission de cuisine, la très populaire *Wok with Yan* de CBC (1978 à 1995). De Hong Kong, Yan a émigré à Vancouver en 1967 à l'âge de dix-neuf ans, où il a finalement ouvert des restaurants et publié de nombreux livres de cuisine à compte d'auteur. Son émission syndiquée et ses livres de cuisine encourageaient les cuisiniers à expérimenter avec des ingrédients, des techniques et des ustensiles asiatiques, en particulier avec le couperet et le wok, sa spécialité. Les jeunes et les moins jeunes gardent un précieux souvenir de ses spectacles et de ses livres. Ses délicieuses recettes de mets sautés étaient simples, colorées et rapides. Les fans de Stephen Yan du monde entier ont adoré les jeux de mots arborant de ses tabliers : dont ces deux parmi tant d'autres « Don't wok the boat » et « Wokkey Night in Canada »

## Norene Gilletz (1941–2020) (Quebec)

"Canada's queen of kosher cuisine," Norene Gilletz, died still writing and blogging about Canadian food. Her first cookbook, *Second Helpings, Please!* (1968), reprinted seventeen times, is now subtitled *The Iconic Jewish Cookbook*. Her final cookbook, *The Brain Boosting Diet*, appeared last December. She wrote ten others, plus many food columns and blog posts for the *Canadian Jewish News*. Her Facebook group boasted over 10,000 members, who happily called themselves "Norenens." Gilletz was famous for her humour, culinary knowledge, and generous mentorship of food writers, teachers, and fundraisers. Her recipes were delicious and reliable; thousands still make her Sweet and Sour Meatballs and Carrot Cake. Gilletz's books united communities as varied as Jewish women's groups, food processor owners and thyroid cancer sufferers.

« La reine canadienne de la cuisine casher », Norene Gilletz, est décédée en écrivant et en



bloguant sur la cuisine canadienne. Son premier livre de cuisine, *Second Helpings, Please!* (1968), réimprimé dix-sept fois, est désormais sous-titré *The Iconic Jewish Cookbook*. Son dernier livre de recettes, *The Brain Boosting Diet*, est paru en décembre 2020. Elle en a écrit dix autres, ainsi que de nombreuses chroniques culinaires et articles de blogue pour le *Canadian Jewish News*. Son groupe Facebook comptait plus de 10 000 membres, qui s'appelaient joyeusement les "Noreners". Gilletz était célèbre pour son humour, ses connaissances culinaires et son mentorat généreux auprès d'auteurs culinaires, d'enseignants et de collecteurs de fonds. Ses recettes étaient délicieuses et fiables; des milliers de personnes préparent encore des Boulettes de viande aigre-douce et son Gâteau aux carottes. Les livres de Gilletz ont uni des communautés aussi variées que des groupes de femmes juives, des propriétaires de robots culinaires et des personnes atteintes d'un cancer de la thyroïde.

◆ 2021 ◆

### Bonnie Stern (1947–) (Ontario)

Bonnie Stern needs no introduction to Canadians. Chances are you cook out of at least one of her twelve cookbooks. Her first was 1987's *Bonnie Stern's Cook Book* and her twelfth was *Friday Night Dinners*, which highlights her Jewish heritage. In between were her four famous and best-selling *Heart Smart* cookbooks and *Bonnie Stern's Essentials of Home Cooking*, winner of an International Association of Culinary Professionals award in 2004. In 1971, Bonnie was an early graduate from the George Brown College chef school. She soon launched her career by opening a cooking school, which operated for 37 years, but she also wrote a national newspaper column and hosted three national television cooking shows. In a 2016 TEDx talk, she summarized her life of communicating flavourful everyday cooking by introducing herself as "a home cooking warrior."



Bonnie Stern n'a pas besoin d'être présentée aux Canadiens. Il y a de fortes chances que vous cuisiniez à partir d'au moins un de ses douze livres de cuisine. Son premier *Bonnie Stern's Cook Book* a été publié en 1987 et son douzième est *Friday Night Dinners* qui met en valeur son héritage juif. Entre les deux se trouvent ses quatre livres de cuisine célèbres et les plus vendus dont *Heart Smart* et *Bonnie Stern's Essentials of Home Cooking*, lauréat d'un prix de International Association of Culinary Professionals en 2004. En 1971, Bonnie était une des premières diplômées de l'école de chefs du George Brown College. Elle a rapidement lancé sa carrière en ouvrant une école de cuisine qui a été en opération pendant 37 ans. Elle a également écrit une chronique dans un journal national et animé trois émissions de cuisine à la télévision nationale. Dans une conférence TEDx en 2016, elle a résumé sa vie de communication en cuisine quotidienne savoureuse en se présentant comme « une guerrière de la cuisine maison ».

## Noorbanu Nimji (1934–2020) (Alberta)

Noorbanu Nimji was born in Kenya in 1934 into an educated, entrepreneurial Ismaili Muslim family originally from Gujarat, India. When she married at 19, she couldn't cook yet, but she quickly demonstrated talent. In 1974 the Nimji family settled in Calgary. Noorbanu's unintentional cooking career began while teaching Ismaili recipes to homesick students. Her four cookbooks, collectively



entitled *A Spicy Touch*, have been called “community connectors.” Volume one was published in 1986, followed by the others in 1992, 2007 and 2015. The last was subtitled *Family Favourites from Noorbanu's Kitchen* and co-written with Karen Anderson. Over 250,000 *A Spicy Touch* books have been sold. Noorbanu's cooking embraced her North Indian ancestral roots, her East African upbringing and its British colonial influence, and her life in urban Alberta. Noorbanu died in 2020, but her self-published Canadian cookbooks have preserved the oral culinary culture of the dispersed Gujarati-Kenyan Ismaili people in Canada and beyond.

Noorbanu Nimji est née au Kenya en 1934 dans une famille musulmane ismaili éduquée et entrepreneuriale, originaire du Gujarat en Inde. Quand elle s'est mariée à 19 ans, elle ne savait pas encore cuisiner, mais elle a rapidement démontré qu'elle avait du

talent. En 1974, la famille Nimji s'installe à Calgary. La carrière de cuisine involontaire de Noorbanu a commencé alors qu'elle enseignait des recettes ismailiennes à des étudiants qui avaient le mal du pays. Ses quatre livres de cuisine, intitulés collectivement *A Spicy Touch*, ont été qualifiés de « connecteurs communautaires ». Le premier volume a été publié en 1986, suivi des autres en 1992, 2007 et 2015. Le dernier était sous-titré *Family Favorites from Noorbanu's Kitchen* et coécrit avec Karen Anderson. Plus de 250 000 livres de *A Spicy Touch* ont été vendus. La cuisine de Noorbanu embrassait ses racines ancestrales indiennes du Nord, son éducation est-africaine, son influence coloniale britannique, ainsi que sa vie dans les villes de l'Alberta. Noorbanu est décédée en 2020, mais ses livres de cuisine canadiens publiés à compte d'auteur ont préservé la culture culinaire orale du peuple ismailien gujarati-kenyan dispersé au travers du Canada et au-delà.

◆ 2022 ◆

## Micheline Mongrain-Dontigny (1950–) (Quebec)



Micheline Mongrain-Dontigny has published 14 cookbooks on contemporary and historical Quebecois cuisine. As a chef, she taught cooking classes, worked in restaurants, wrote for magazines, lectured on Quebec culinary history. She was a jury member for the Canadian Grand Prix New Product Awards and Taste Canada's predecessor Cuisine Canada, for which she chaired the French-language cookbook committee. Her earliest cookbook was *La Cuisine Renouvelée* (1988). Her latest is *Les Grands Classiques de la Cuisine d'Ici* (2016). Her cookbooks celebrate traditional and contemporary recipes as prepared in Quebec today in both home and professional kitchens. We recognize her lifetime achievement in culinary writing.

Micheline Mongrain-Dontigny. Micheline Mongrain-Dontigny a publié 14 livres de cuisine sur la cuisine québécoise contemporaine et traditionnelle. En tant que chef, 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.

## Savella Stechishin (1903–2002) (Saskatchewan)



Savella Stechishin is inducted for *Traditional Ukrainian Cookery* (1957), still internationally acknowledged as the definitive English-language guide for Ukrainian cooking. It endures as a reference for Ukrainians while sharing their cuisine with cooks of other heritages. In 1913 at age nine, Stechishin immigrated to Saskatchewan. She married at 17 and bore three children, then earned a Home Economics degree. She became a cooking teacher, university lecturer and journalist. Stechishin received multiple honours for community advocacy, journalism, education, and establishing Ukrainian-Canadian organizations. Her Order of Canada recognized her dominant role as a teacher and writer who preserved and shared the treasures of Ukrainian-Canadian cuisine and folk arts.

Savella Stechishin (1903–2002) est intronisée pour son livre *Traditional Ukrainian Cookery* (1957) sur la cuisine ukrainienne traditionnelle, 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.

◆ 2023 ◆

## Anne Lindsay (1943–) (Ontario)

Anne Lindsay is widely known through her cookbooks with the Heart and Stroke Foundation and the Canadian Cancer Society. She changed Canadian diets by sharing recipes with nutritional information the whole family would eat and advocating for heart-healthy cooking in *Smart Cooking* (1986), *The Lighthearted Cookbook* (1988), *Lighthearted Everyday Cooking* (1991), *Light Kitchen* (1994), and *New Light Cooking* (1998). In 2010, *Lighthearted at Home: The Very Best of Anne*

*Lindsay*, a compilation of her life's work, was an instant bestseller. She was one of the first Canadian cookbook authors to reach global success and to be appointed to the Order of Canada. For over forty years Anne Lindsay was a leader on the Canadian culinary landscape and a champion of healthy eating.



Anne Lindsay est bien connue pour ses livres approuvés par l'Association Cœur+AVC et la Société canadienne du cancer. Elle a changé la diète des canadiens en partageant des recettes et leurs valeurs nutritionnelles accessibles à toute la famille et recommandées pour un cœur en santé avec ses livres *Bonne Table Bons Sens* (1986), *Au Goût du Cœur* (1991), *La Cuisine Légère d'Anne Lindsay* (1994), *La Nouvelle Cuisine Légère d'Anne Lindsay* (1998). En 2010, *Lighthearted at Home: The Very Best of Anne Lindsay*, a été un succès instantané. Elle a été une des premières auteures culinaires canadienne à atteindre un succès global et elle a été reçue membre de l'Ordre du Canada. Pendant plus de 40 ans, Anne Lindsay a été leader de la scène culinaire canadienne et championne de la cuisine santé.

## Jean Paré (1927–2022) (Alberta)



Jean Paré (1927–2022) was a caterer before writing her first cookbook, *150 Delicious Squares*, in 1981. She founded Company's Coming, now with over 200 cookbooks, among them such enduring familiars as *Muffins & More* (1983), *Kids Cooking* (1995), *Slow Cooker Recipes* (1998), *Easy Entertaining* (1998), and *Simple Suppers* (2007). Paré is one of the world's most successful cookbook authors in terms of sales. Her recipes use ordinary daily ingredients and "make mealtimes more manageable for millions" because of her Golden Rule: "never share a recipe you wouldn't use yourself." She is a Canadian culinary icon. Taste Canada and the Culinary Historians of Canada honour Jean Paré and her lifetime of culinary writing by inducting her into our Hall of Fame.

Jean Paré (1927–2022) était traiteur avant d'écrire son premier livre de cuisine, *150 Délicieux Carrés* en 1981. Elle a fondé Company's Coming, qui compte maintenant 200 livres de cuisine dont des titres familiers toujours populaires comme *Pains éclairs et Muffins* (1983), *Recettes pour mijoteuse électrique* (1998), *Jean Paré reçoit avec simplicité* (1998), et *Soupers Simples* (2007). Jean Paré est l'une des auteurs culinaires qui a vendu le plus de livres de cuisine au monde. Ces recettes emploient des ingrédients de tous les jours « ce qui rend l'heure des repas plus facile à des millions de personnes ». Sa règle d'or était : « ne partagez jamais une recette que vous ne feriez vous-même ». Elle est une icône culinaire du Canada. Les Saveurs du Canada et les Historiens culinaires du Canada honore Jean Paré et sa carrière d'auteure culinaire en l'introduisant à notre Temple de la Renommée.

◆ 2024 ◆

### Barbara Barnes (Alberta)



Barbara Barnes of Edmonton is a retired home economist. For 33 years, she managed the ATCO Blue Flame Kitchen, including writing “bulletproof” recipes for 20 sold-out cookbooks, from *Gas Grilling Quick & Simple* (1998) to *Call of the Flame* (2009). *Holiday Cookbook* (2001) is her favourite. These simple cookbooks are for any cook, family, or community with limited access to specialty ingredients and constrained budgets. She appeared on CTV Edmonton, wrote a syndicated *Calgary Herald* column, and adjudicated food events for the Edmonton Exhibition and Calgary Stampede. She is a long-standing coordinator on Taste Canada’s book awards committee. During covid, Barbara kept in touch with family and friends via a weekly

newsletter. It transformed into a memoir, her latest cookbook, *A Covid Culinary Chronicle*. Barbara Lynn Barnes is a worthy recipient of this lifetime achievement award from Taste Canada.

Barbara Barnes est une économiste familial retraité d’Edmonton. Pendant 33 ans, elle a dirigé la cuisine de la compagnie ATCO Blue Flame Kitchen, entre autres, elle a été auteure de recettes rigoureusement testées publiées dans 20 livres de cuisine à succès de *Gas Grilling Quick & Simple* (1998) à *Call of the Flame* (2009). *Holiday Cookbook* (2001) est son favori. Ses livres sont faciles à consulter pour tous les cuisiniers, les familles et la communauté. Ils requièrent peu d’ingrédients spéciaux et conviennent à tous les budgets. Elle est apparue à CTV Edmonton, a écrit une chronique pour le *Calgary Herald* et a été membre de jury pour des événements dont le Edmonton Exhibition et le Stampede de Calgary. Elle a été coordonnatrice pour le comité du concours de livres culinaires Les Saveurs du Canada pendant plusieurs années. Pendant la covid, Barbara a gardé le contact avec sa famille et des amis en publiant une infolettre hebdomadaire. Ce projet a été transformé en un mémoire pour son dernier livre de cuisine intitulé *A Covid Culinary Chronicle*. Barbara Lynn Barnes est digne récipiendaire de ce prix pour l’ensemble de sa carrière décerné par Les Saveurs du Canada.

### Habeen Salloum (1924–2019) (Saskatchewan / Ontario)



Syrian-born Habeen Salloum enjoyed relating the culinary heritage of his compatriot Arab-Canadians. He grew up on hardscrabble homesteads in Saskatchewan, where his father had settled in 1923. Two of Habeen’s books integrate Prairie west and Middle East historical and contemporary foodways. *Arab Cooking on a Prairie Homestead: Recipes and Recollections From a Syrian Pioneer* (2005; revised, enlarged, retitled 2017) is a cookbook-memoir highlighting the “old-country” home cooking of his mother Shams. She grew Syrian lentils and chickpeas, which thrived in the dusty Saskatchewan

soil, and adjusted her recipes for the indigenous saskatoon berry, wild greens, and prairie fowl. Her homemade yogurt, burghul, kishk, and qawarma nourished them during the Depression.

Habeeb Salloum became Canada's most eminent expert on Arab cuisine with a body of award-winning food writings. The Hall of Fame honours his two Canadian cookbooks, *Bison Delights: Middle Eastern Cuisine, Western Style* (2010) and *Arab Cooking on a Prairie Homestead*.

Né en Syrie, Habeeb Salloum aimait raconter l'héritage culinaire de ses compatriotes Arabe-Canadiens. Il a grandi sur des fermes pauvres de la Saskatchewan, où son père s'était installé en 1923. Deux des livres de Habeeb intègrent les habitudes alimentaires historiques et contemporaines des Prairies de l'ouest et du Moyen-Orient. *Arab Cooking on a Prairie Homestead: Recipes and Recollections From a Syrian Pioneer* (2005; réédité et augmenté avec un nouveau titre en 2017) est un livre de cuisine-mémoire mettant en lumière la cuisine familiale « traditionnelle » de sa mère Shams. Elle cultivait des lentilles et des pois chiches syriens qui prospéraient dans le sol poussiéreux de la Saskatchewan. Elle adaptait ses recettes à l'amélanchier indigène, aux plantes sauvages et à la poule de prairie. Son yogourt maison, le boulgour, le kishk et le qawarma ont nourris sa famille pendant la Grande Dépression.

Habeeb Salloum est devenu l'expert le plus éminent du Canada en matière de cuisine arabe avec son corpus d'écrits culinaires primés. Le Temple de la renommée rend hommage à ses deux livres de cuisine canadiens, *Bison Delights: Middle Eastern Cuisine, Western Style* (2010) et *Arab Cooking on a Prairie Homestead*.



## Photo Credits / [Crédits photos](#)

Liz Driver – Ed Lyons for CHC  
Carol Ferguson and Margaret Fraser – Prentice-Hall Canada Inc.  
Kate Aitken – *Montreal Standard* c1945  
Marie Nightingale – Perry Jackson, courtesy of Saltscapes Publishing Ltd.  
Jehane Benoît – CBC Still Photo Collection A040856  
Anita Stewart – Sarah Hood for CHC  
Catharine Parr Traill – Traill Family Collection / Library and Archives Canada, C-067346  
Jeanne Antil – Courtesy of Antil Family  
Margo Oliver – Charlie King for *Margo Oliver's Weekend Magazine Cook Book, The Montreal Standard*, 1966  
Elizabeth Baird – Courtesy of Elizabeth Baird  
Mère Emélie Caron – c1855, from *Institute of Providence*, vol. 3, Montreal: Providence Mother House 1930  
Mona Brunt – Courtesy of Brun Family.  
Rose Murray – Stan Switalski  
Nellie Lyle Pattison – 1943 yearbook of Central Technical School, Toronto  
Helen Wattie and Elinor Donaldson Whyte – Courtesy of Wattie Family and Whyte Family  
Julian Armstrong – Courtesy of Julian Armstrong  
Bunny Barss – Bunny Barss  
Edna Staebler – Author photo from *Food That Really Schmecks*, 1968  
Graeme Kerr – Tessa Kerr, licensed under the Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International license.  
Constance Hart – Public Domain, Canadian Institute for Historical Reproduction 91705, 1993  
Naomi Duguid – Larry D. Moore  
Jesse Read – Author photo from *Three Meals a Day*, 1934  
Stephen Yan – book cover, *Chinese Dinners*  
Norene Gilletz – Courtesy of Gilletz Family  
Boannie Stern – book cover, *Friday Night Dinners*, 2019  
Noorbau Nimji – Jeremy Fokkens  
Micheline Mongrain-Dontigny – Micheline Mongrain-Dontigny  
Savella Stechishin – Zenia Stechishin  
Anne Lindsay – Lorella Zanelli  
Jean Paré – Courtesy of Amanda Hagg Lovig, Paré Family  
Barbara Barnes – Brendan Downie  
Habeeb Salloum – Muna Salloum

## French translation / [Traduction française](#)

Micheline Mongrain-Dontigny

Updated 23 October 2024 / [Mis à jour 23 octobre 2024](#)