



Alimentation

Les cuisines israélienne et canadienne sont aussi variées que peuvent l'être les paysages composant ces pays et leurs habitants. La cuisine israélienne s'inspire avant tout des saveurs du Moyen-Orient, bien que l'on discerne dans plusieurs mets des touches de l'Afrique du Nord, du bassin méditerranéen ainsi que du Centre et de l'Est de l'Europe. De même, la cuisine canadienne combine des plats traditionnels anglais et français ayant subi des influences autochtones, européennes, latino américaines, asiatiques, africaines et moyen orientales. La cuisine fusion est répandue et les chefs des deux pays acquièrent une certaine notoriété en créant des variantes nouvelles et étonnantes des normes internationales. Les chefs israéliens, tout comme leurs homologues canadiens, n'hésitent pas à sortir des sentiers battus pour réinventer la cuisine moderne.

Tant le Canada qu'Israël ont acquis un prestige international avec leurs vins fins. Les régions viticoles du Canada assoient leur réputation sur de nouvelles interprétations de cépages traditionnels, alors qu'Israël, qui compte parmi les régions viticoles les plus originales au monde, produit actuellement des vins raffinés méditerranéens qui rivalisent avec ceux de l'Espagne, du Portugal et de l'Italie.

