

**CONGÉS PROVINCIAUX**

Province	Holiday
Alberta :	Fête de la famille (troisième lundi de février) Fête du patrimoine (premier lundi d'août)
Colombie-Britannique :	Fête de la Colombie-Britannique (premier lundi d'août)
Manitoba :	Congé statutaire (premier lundi d'août)
Terre-Neuve :	Jour du Commonwealth (deuxième lundi de mars) Jour de la St-Patrick (17 mars) Jour de la St-George (23 avril) Jour de la Découverte (27 juin) Jour du Souvenir (7 juillet) Fête des Orangistes (10 juillet)
Ontario :	Congé statutaire (premier lundi d'août)
Québec :	Saint-Jean-Baptiste (24 juin)
Saskatchewan :	Congé statutaire (premier lundi d'août)
Yukon :	Jour de la Découverte (troisième lundi d'août)
Territoires du Nord-Ouest :	Congé statutaire (premier lundi d'août)

**Cuisine**

La cuisine canadienne met en valeur les recettes et les produits locaux. Le bœuf et le saumon ont la faveur populaire. En Colombie-Britannique, les mets préférés sont le poisson et les fruits de mer (le saumon, les huîtres, le flétan, les crevettes du Pacifique, le crabe dormeur) et les fruits frais (en particulier les pommes). L'Alberta, la Saskatchewan et le Manitoba sont renommés pour le bœuf et le bison, le riz sauvage, la laquaiche aux yeux d'or, le corégone et l'omble chevalier.

Le fromage cheddar de l'Ontario est connu dans le monde entier. La province est un gros producteur de légumes (tels le maïs et la tomate), de volailles (dindon et poulet), de poissons d'eau douce, et de fruits (tels les pommes, les pêches et le raisin). La région du Niagara est réputée pour ses vins.

Le Québec se distingue par une cuisine qui remonte au temps de la Nouvelle-France, alors que les premiers colons adaptaient les recettes françaises traditionnelles aux ingrédients du pays. La tourtière, la soupe au pois, le porc et le veau, ainsi que de nombreuses recettes au sirop d'érable sont parmi les mets favoris.

Les provinces de l'Atlantique sont reconnues pour leurs plats de poisson et de légumes. Le saumon de la Restigouche, les poissons d'eau salée et d'eau douce, les pétoncles et le homard sont les mets les plus populaires. Les têtes-de-violon du Nouveau-Brunswick et les pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard et du Nouveau-Brunswick sont sur toutes les tables.

En plus de la cuisine proprement canadienne, on peut trouver au Canada des restaurants servant des plats de toutes origines. Les mets italiens, français, chinois, japonais, allemands, ukrainiens, hongrois, mexicains, levantins et indo-pakistanaï sont parmi les préférés.