

## CUISINE

La cuisine canadienne se distingue plus par les ingrédients dont les plats sont confectionnés que par leur préparation. Les premiers colons préféraient l'abondance au raffinement et affectionnaient le gibier, tel que l'original, le cerf, le faisan, le canard et l'oie, qui font encore partie de la cuisine canadienne.

Chaque région du Canada possède ses plats caractéristiques. Les provinces maritimes sont célèbres par leurs fruits de mer et notamment le homard, les pétoncles et les huîtres de Malpèque qui n'ont pas leur pareil; mais ces crustacés, tout comme le saumon de l'Atlantique, ont été victimes de l'exploitation et sont maintenant très chers. Terre-Neuve offre un mets très apprécié: les nageoires de phoque cuites au four connues sous le nom de "nageoires à la terre-neuvienne".

La tourtière, le ragoût de pattes de cochon et la tarte au sucre ne sont que trois des spécialités de la cuisine canadienne-française. Le Québec produit 90% de la production annuelle de sirop d'érable du Canada qui est de plus de deux millions de gallons; au printemps, à l'époque des "parties de sucre", on fait réduire la sève des érables jusqu'à ce qu'elle devienne un sirop à saveur délicate. Il faut de 30 à 40 gallons de sève pour produire un seul gallon de sirop.

Le Québec est la patrie de Mme Jehane Benoit, autorité culinaire la plus connue du Canada. Ses livres, ses articles et ses émissions à la télévision lui ont valu une réputation internationale.

Les exploitations agricoles de l'Ontario produisent divers fruits et légumes, des pêches et des tomates aux champignons (environ 20 millions de livres par