



# *Le carrefour de l'huître du Canada atlantique*

*Atlantic Canada's Oyster Hub*



[www.neguac.com](http://www.neguac.com)



# LA MER DANS VOTRE ASSIETTE!



## A TASTE OF THE OCEAN!



1-506-888-4385

[www.peninsuleacadienne.ca](http://www.peninsuleacadienne.ca)

## Message du maire de Neguac

*L*a municipalité de Neguac est extrêmement fière d'être le carrefour de l'huître du Canada atlantique. La résilience d'un peuple déterminé a permis à nos ancêtres de vivre en harmonie avec nos communautés avoisinantes. Notre histoire, riche en aventures, nous démontre que les premiers résidents de notre municipalité ont tout de suite exprimé un engouement pour un produit de la mer, l'huître, qui est devenu aujourd'hui un délice pour tous ses habitants. Nous pouvons encore retracer des récits et de la correspondance qui nous démontrent le vif intérêt pour l'huître de Neguac dans les siècles passés.

Dans le domaine de l'ostréiculture, Neguac a un passé à vous raconter, un présent florissant et en croissance et un futur très prometteur. La municipalité est heureuse de promouvoir cette industrie qui se démarque par la qualité de son produit reconnu mondialement. Les huîtresensemencées et produites ici dans la Baie de Neguac font le délice de nombreux chefs cuisiniers et gastronomes partout dans le monde entier.

Une histoire riche, un peuple fier de ses origines, des gens d'affaires perspicaces, enthousiastes et déterminés, voilà les raisons qui poussent Neguac à se proclamer fièrement et sans hésitation, le carrefour de l'huître du Canada atlantique et la perle de l'Acadie.

*Georges R. Savoie, maire*



## Message from the Mayor of Neguac

*T*he municipality of Neguac is very proud to be Atlantic Canada's Oyster Hub. Our ancestors' resilience has permitted them to live alongside their neighbours in harmony. Our history, so rich in adventures, tells us that the first inhabitants of our village were very fond of oysters, a shellfish that is still considered a delight today. Plenty of historical documents witnessed this taste for local oysters.

Neguac has a lot to tell, not only about its numerous historical links to the production of oysters, but also about the important place that oestreiculture holds in the village and the promise of it's bright future. The municipality of Neguac proudly heralds this industry that is internationally recognized for the excellent quality of its oysters. Oysters that are produced here in Neguac Bay are a delight sought after by renowned chefs and connoisseurs the world over.

We invite you to discover a rich history, dynamic business people and a proud culture that all contribute to proclaim Neguac as Atlantic Canada's Oyster Hub and the Pearl of Acadie.

*Georges R. Savoie, Mayor*

Où, au Nouveau-Brunswick,  
aura lieu votre instant  
magique?

Where will your  
New Brunswick moment be?



TourismeNouveauBrunswick.ca  
TourismNewBrunswick.ca

1-800-561-0123



# Le carrefour de l'huître du Canada atlantique

## Atlantic Canada's Oyster Hub



### Table des matières / Table of contents

Message du maire de Neguac / Message from the Mayor of Neguac .....	3
Nos huîtres des Maritimes / Our Maritime Oysters.....	6
Esgenoôpetitj .....	8
Moses H. Perley (1804-1862).....	9
Des huîtres au menu dans les premiers temps de l'Acadie coloniale/ Oysters on the Menu in Early Acadie .....	10
L'huître des millionnaires / The Millionaire's Oyster .....	12
Aubergiste, encore des huîtres! / Innkeeper, more oysters!.....	15
Les familles pionnières de Neguac, exportatrices d'huîtres sauvages / Neguac's Pioneer Families, Exporters of Wild Oysters .....	16
Le clergé et les huîtres d'Acadie au 19 <sup>e</sup> siècle / Clergy and Acadian Oysters in the 19 <sup>th</sup> Century .....	18
Un marché en plein expansion / A Rapidly Expanding Market.....	20
L'arrivée des bars à huîtres / Birth of the Oyster Bars .....	22
Les huîtres à la naissance du Canada / Witnesses to the Birth of Canada.....	24
Études et lois/ Studies and Laws .....	26
Un sénateur à la défense des huîtres de Neguac / A Senator Defends Neguac Oysters .....	28
Un nouveau départ... et une catastrophe naturelle / A New Beginning... and a Natural Catastrophe .....	30
Une industrie provinciale en pleine croissance / A Provincial Growth Industry .....	31
La perle de l'Acadie / The Pearl of Acadie .....	33
Pour en savoir plus / Further Readings.....	34



#### **DIRECTION :**

Daniel Hachey,  
*Directeur général /*  
*Chief administrator officer*  
Village de / of Neguac.

#### **RECHERCHE ET TEXTES / RESEARCH AND TEXTS :**

Maurice Basque

#### **DESIGN :**

[www.branchdesign.com](http://www.branchdesign.com)

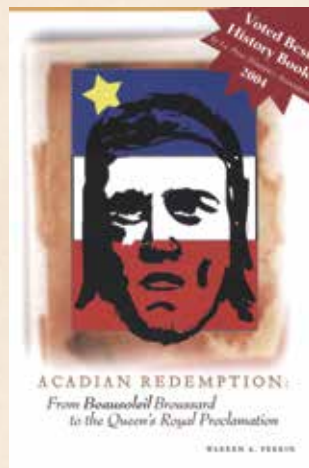
# Nos huîtres des Maritimes

L'huître que l'on retrouve sur la côte est de l'Amérique du Nord et dans la région de Neguac appartient à la grande espèce de l'huître américaine, dite de Virginie (*Crassostrea virginica*). Dès leur installation à Jamestown en Virginie en 1607, les pionniers anglais avaient commencé à pêcher l'huître sauvage de la région, d'où le nom scientifique d'aujourd'hui. De réputation internationale, les huîtres associées à Neguac sont appelées BeauSoleil en l'honneur d'un héros de la résistance acadienne durant les années de la Déportation des Acadiens de 1755 à 1763, Joseph Broussard dit Beausoleil (v. 1702-1765). Selon certains historiens, il aurait trouvé refuge dans la région de Neguac, fuyant les Britanniques pendant ces difficiles années.

# Our Maritime Oysters

The oysters found on the East Coast of North America and in the Neguac region belong to the *Crassostrea virginica* family of oysters. The origin of this species' name is linked to the early 17th-century settlement of Jamestown, in Virginia, where the first English settlers began fishing wild oysters soon after their arrival in 1607. Internationally renowned as a delicacy, the oysters associated with Neguac carry the name "BeauSoleil" in memory of Joseph Broussard dit Beausoleil (c.1702-1765), a hero who fought as part of the Acadian Resistance during the years of the Acadian Expulsion (1755-1763). Some historians suggest that, during these difficult years, he sought refuge from the British by coming to Neguac.

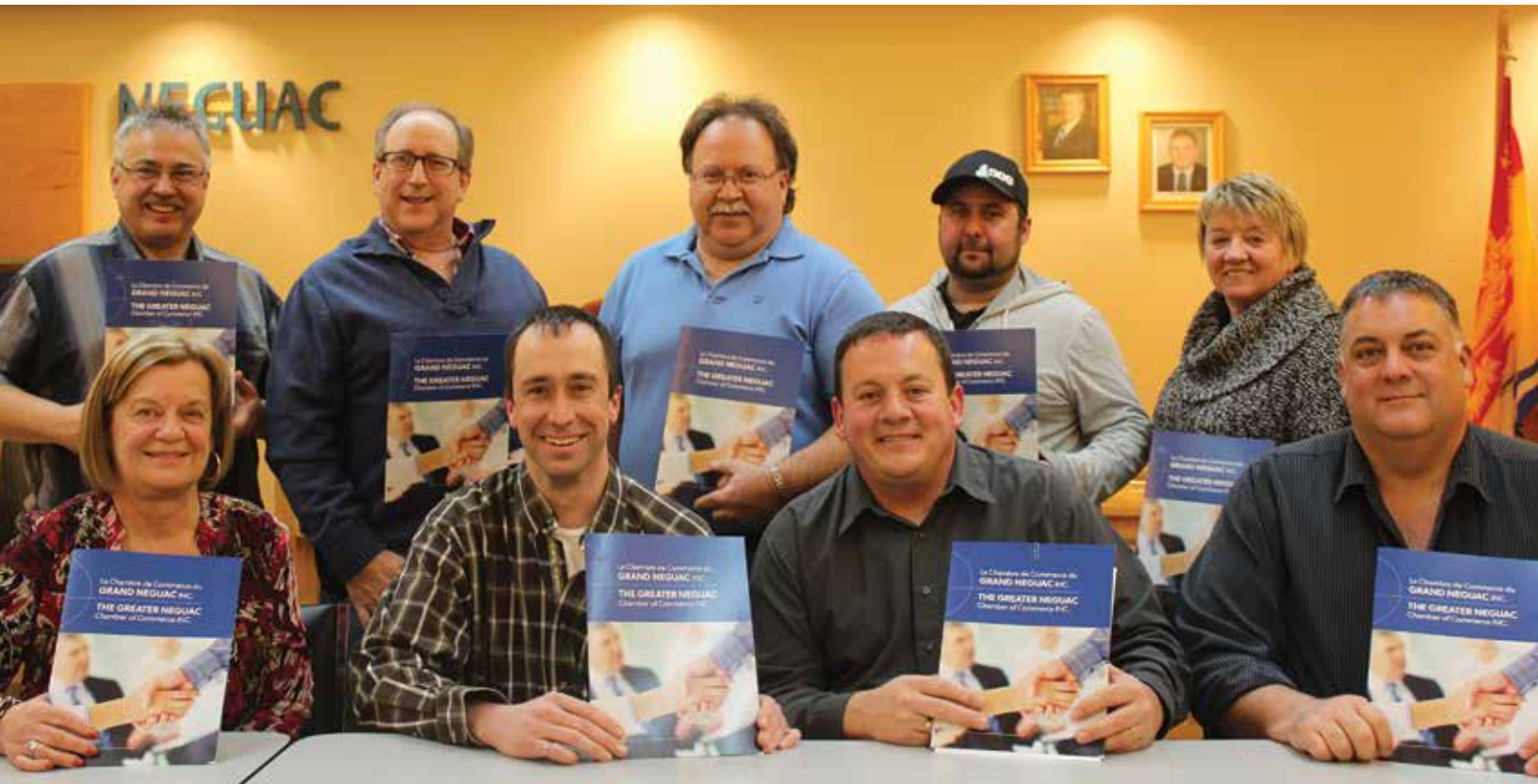
L'avocat louisianais Warren A. Perrin a publié une biographie de Joseph Broussard dit Beausoleil en 2005, traduite en français en 2009.



Warren A. Perrin, a Louisiana lawyer, published a biography of Joseph Broussard dit Beausoleil in 2005. The book was published in French in 2009.

# *La Chambre de Commerce du Grand Neguac Inc.*

## *The Greater Neguac Chamber of Commerce Inc.*



De gauche à droite, première rangée / From left to right, first row:  
**Albertine Savoie, secrétaire / Secretary, Philippe J. Breau, président / President,**  
**Pierre Godin, vice-président / Vice President, Gérard Godin, trésorier / Treasurer,**  
Directeurs, de gauche à droite, 2<sup>e</sup> rangée / From left to right, 2<sup>nd</sup> row:  
**Bernard Savoie, Paul LeBreton, Amédée Savoie, Ghislain Breault, Annette Comeau.**

1175, rue Principale St., Suite 1, Neguac N.B. E9G 1T1  
Téléphone / Telephone: 776-3950 Télécopieur / Fax: 776-3975  
village@nb.aibn.com  
www.neguac.com

# Esgenoôpetitj

LES MI'KMAQ CONSOMMENT  
DES HUÎTRES DEPUIS DES  
MILLINÉNAIRES...

Des fouilles archéologiques ont démontré que les Amérindiens mi'kmaq, premiers habitants de notre région et toujours présents dans la communauté voisine de Esgenoôpetitj (Burnt Church), consomment des huîtres sauvages depuis des millénaires. En effet, on retrouve souvent des coquilles d'huîtres parmi les artefacts d'anciens campements amérindiens. L'huître faisait ainsi partie de la grande panoplie de mollusques et de fruits de mer consommés par les Mi'kmaq avant l'arrivée des Européens au 16<sup>e</sup> siècle.



Peinture réalisée par le capitaine Harvey Smyth représentant la mission catholique mi'kmaq de Burnt Church avant sa destruction par les Britanniques en 1758 durant la Déportation des Acadiens.

Captain Harvey Smyth painted this scene of the Mi'kmaq Catholic mission of Burnt Church before its destruction by a British raid in 1758 during the Acadian Expulsion.

FOR THE MI'KMAQ, OYSTERS  
HAVE BEEN A POPULAR  
SEAFOOD FOR THOUSANDS  
OF YEARS...

Archaeological excavations have revealed that, for the past thousands of years, the Mi'kmaq First Peoples – the first inhabitants of our region who are still present today in the neighbouring community of Esgenoôpetitj (Burnt Church) – had included wild oysters as part of their diet. Indeed, oyster shells have been discovered among the artifacts of ancient Mi'kmaq settlements. The oyster was among the great variety of shellfish and seafood consumed by the Mi'kmaq before the arrival of the Europeans in the 16th century.



Peinture d'un campement mi'kmaq, vers 1820.  
Artiste inconnu.

Painting of a Mi'kmaq camp,  
c. 1820. Artist unknown.





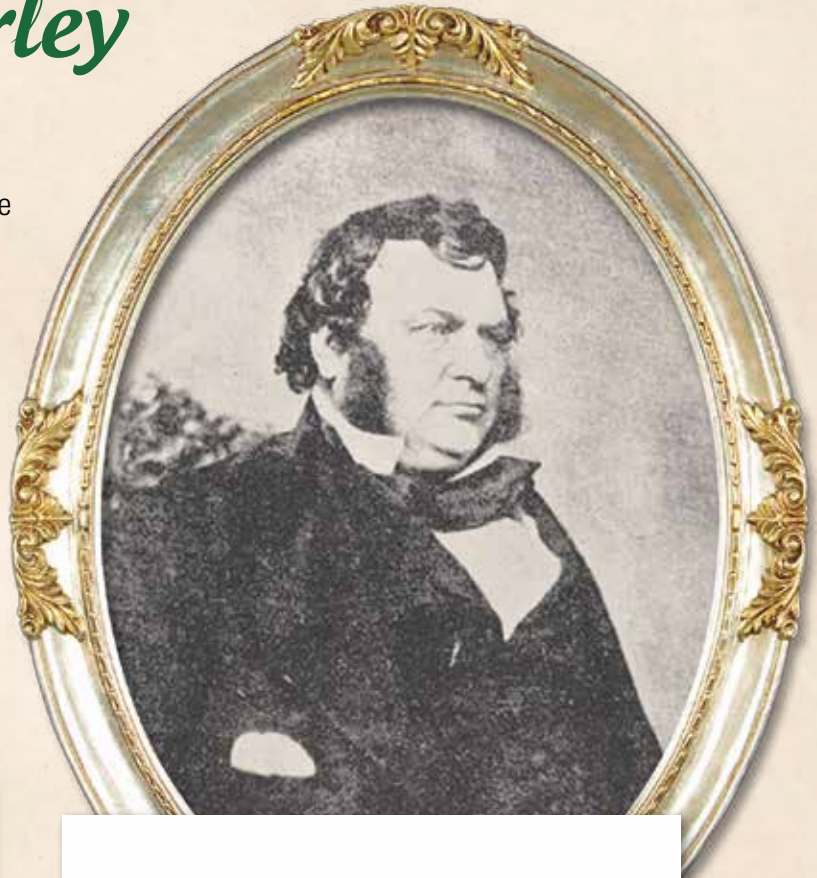
# Moses H. Perley (1804-1862)

Perley fit souvent état de la grande quantité d'huîtres dans la région de Burnt Church dans ses rapports sur les pêches au Nouveau-Brunswick au milieu du 19<sup>e</sup> siècle.

Perley's reports on the state of New Brunswick fisheries in the mid-19th century often mentioned large quantities of oysters located in the Burnt Church region.

Tout près de Neguac, on retrouve la rivière Oyster dont le nom en mi'kmaq était Nemdimmoogwash, lieu où l'on ramasse des huîtres.

Not far from Neguac is Oyster River whose name in Mi'kmaq – Nemdimmoogwash – means "oyster picking place".



REPORT  
ON THE  
SEA AND RIVER FISHERIES  
OF  
NEW BRUNSWICK,  
WITHIN  
THE GULF OF SAINT LAWRENCE  
AND BAY OF CHALEUR,

BY  
M. H. PERLEY, Esquire,  
HER MAJESTY'S EMIGRATION OFFICER AT SAINT JOHN, NEW BRUNSWICK.

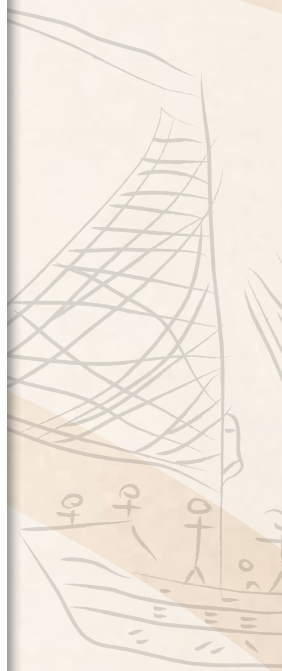


Laid before the House of Assembly by command of His Excellency the Lieutenant Governor, and ordered to be Printed.

FREDERICTON :

J. SIMPSON, PRINTER TO THE QUEEN'S MOST EXCELLENT MAJESTY.  
1850.

A handwritten signature in black ink that reads "M. H. Perley".



## Des huîtres au menu dans les premiers temps de l'Acadie coloniale

Au tout début de l'histoire de l'Acadie, dans les premières années du 17<sup>e</sup> siècle, les auteurs Samuel de Champlain et Marc Lescarbot ont remarqué avec bonheur la présence d'excellentes huîtres dans les eaux acadiennes. L'auteur et commerçant français, Nicolas Denys (1603-1688), dont le fils Richard Denys de Fronsac (1647-1691) fut seigneur de notre région, en témoigne dans sa *Description géographique et historique des costes de l'Amérique Septentrionale*, publiée à Paris en 1672. En voici un extrait :

*J'ai parlé des huîtres au premier livre, mais je ne vous aie pas dit que c'est une grande manne pour l'hiver que le temps ne permet pas d'aller à la pêche. Elles sont dans les anses ou à la côte proche de terre. Pour les avoir on casse la glace, on fait une grande ouverture, puis on a de petites perches assez longues pour toucher au fonds de l'eau. On en lie deux ensemble par la moitié, puis on ouvre et ferme cela comme des tenailles. L'on les tire de l'eau et les jette sur la glace. On ne va point à cette pêche que l'on ne soit plusieurs, les uns pêchent, un autre fait du feu, l'autre écale pour en ficasser, d'autres les mettent sur les charbons deux ou trois grandes coquilles, avec leur eau, de la mie de pain, et un peu de poivre ou muscade. On les fait cuire comme cela et c'est un bon manger.*



## Oysters on the Menu in Early Acadie

In early 17th-century Acadie, Samuel de Champlain and Marc Lescarbot, two French authors, noted with delight the presence of excellent wild oysters in Acadian waters. Nicolas Denys (1603-1688) – the French merchant and author – whose son, Richard Denys de Fronsac was a seigneur in our region (1647-1691) wrote about the wild oysters of the Maritimes in his book titled *Description géographique et historique des costes de l'Amérique Septentrionale* (*The Description and Natural History of the Coasts of North America*), published in Paris in 1672. Here is an excerpt:

*I have spoken of the oysters in the first book, but I have not told you that they are a great manna for the winter when the weather does not permit going on the hunt. They are in the coves or on the shore near the land. To obtain them the ice is broken, and a large opening is made. Then one has little poles long enough to reach to the bottom of the water. Two of them are tied together about half-way up then this arrangement is opened and closed like pincers. The oysters are drawn from the water and thrown upon the ice. Men never go to this fishery except [when] there are several of them. Some fish, another makes the fire, another shells oysters for a ficassee, others place them upon the coals, two or three in a large shell with their water, crumbs of bread, and a little pepper or nutmeg. They are cooked in this way, and are good eating.*

*The Description and Natural History of the Coasts of North America*, translated from the French original and edited by William F. Ganong, Toronto, The Champlain Society, 1908, p. 359-360.



Samuel de Champlain (1577-1635)

*Samuel de Champlain*

Carte de la Nouvelle-France, par Samuel de Champlain, 1632  
Map of New France, by Samuel de Champlain, 1632

Faite l'an 1632 par le sieur de Champlain

## L'huître des millionnaires

Des nombreuses recettes associées aux huîtres, celle qui porte le nom de Rockefeller est l'une des plus populaires. Elle a été créée en 1899 à la Nouvelle-Orléans par le restaurateur Jules Alciatore. La richesse de sa sauce lui valu le nom de Rockefeller en l'honneur de John D. Rockefeller, l'homme le plus riche de l'époque aux États-Unis. Les préparations varient, mais habituellement, l'huître Rockefeller est recouverte d'une sauce béchamel avec du persil, des croutons, le tout gratiné au four. La recette de Jules Alciatore prévoyait que le tout était recouvert d'épinards.



## The Millionaire's Oyster

Rockefeller oysters are probably one of the most famous recipe for enjoying oysters. The recipe was created in New Orleans by restaurant owner Jules Alciatore. The sauce that he used was so rich that the recipe was named Rockefeller in honour of John D. Rockefeller, the richest man in the United States at the time. Preparations vary but Rockefeller oysters are usually served on the half-shell, with a rich béchamel sauce, bread crumbs, parsley, then baked or broiled. The original recipe calls for a top of spinach.



**Caisse populaire  
de Néguaac**

**Pour tous vos  
besoins financiers**  
**For all your  
financial needs**

617 rue principale, Néguaac  
5720 Route 11,  
Rivière-du-Portage  
cp.neguac@acadie.com  
(506) 776-8313



Lun/Mon - Mer/Wed: 10 am - 4 pm  
Jeu/Thurs - Ven/Fri: 9:30 am - 5 pm  
Sam/Sat: 9 am - 1 pm\*

\* Services conseil sur rendez-vous  
Financial services by appointment only

Lloyd Ross

Diane  
Robertson

Lyne  
Francoeur

Carole  
Savoie

Nadia Comeau  
CFP / PFC®

# Chez Raymond

[www.chezraymond.ca](http://www.chezraymond.ca)



*Venez déguster les succulentes  
huîtres de notre région !  
Come enjoy our Region's  
delicious oysters.*



## RESTAURANT

486, rue Principale / Main St., Neguac

506-776-9000

Téléphonez pour réservation

Ouvert toute l'année

Call for Reservations

Open year round



## MOTEL BEAUSEJOUR

506-776-8718

Téléphonez pour réservation

Ouvert toute l'année

Call for Reservations

Open year round



## Aubergiste, encore des huîtres!



Armoiries du roi de France.  
Coat of arms of the King of France.

## Innkeeper, more oysters!

On connaît peu de choses sur la consommation d'huîtres par les Acadiens avant les années du Grand Dérangement. Cependant, dans la ville forteresse de Louisbourg au Cap-Breton, voisine de l'Acadie coloniale, les huîtres sauvages étaient consommées à la fois par la haute société des administrateurs, des marchands et des officiers militaires, ainsi que par les marins, les pêcheurs, les ouvriers, les soldats et autres habitants de la ville. On retrouve la présence de barils d'huîtres dans des inventaires après décès, ainsi que dans les produits comestibles offerts par les auberges de la ville. Il est fort possible que les plus pauvres en mangeaient par nécessité, alors que pour les plus aisés, les huîtres étaient une manifestation d'un goût raffiné. Un lieutenant français de Louisbourg, Jean-François Eurry de la Perelle, écrira dans un rapport en 1729 que les huîtres du Cap-Breton étaient très bonnes.

Little is known about the consumption of oysters by the Acadians before the Grand Dérangement. However, in the neighbouring fortified city of Louisbourg, in present-day Cape Breton, wild oysters were eaten by members of high society, such as administrators, merchants and officers, as well as by fishermen, laborers, seamen, soldiers and other inhabitants of the city. We find traces of oyster barrels in estate inventories, and oysters were also served in the inns which dotted the city's landscape. It is possible that the less fortunate ate oysters out of necessity, whereas for the elites, oysters were a symbol of refined taste. In a report drafted in 1729, Jean-François Eurry de la Perelle, a French lieutenant, wrote that Cape Breton oysters tasted very good.

View of Louisbourg in 1731. The large building in the centre is the King's Bastion (bastion du roi) which housed, among others, the governor and the officers.

Vue de Louisbourg en 1731.  
Le grand édifice au centre  
est le bastion du roi, où  
logeaient, entre autres, le gou-  
verneur et les officiers.

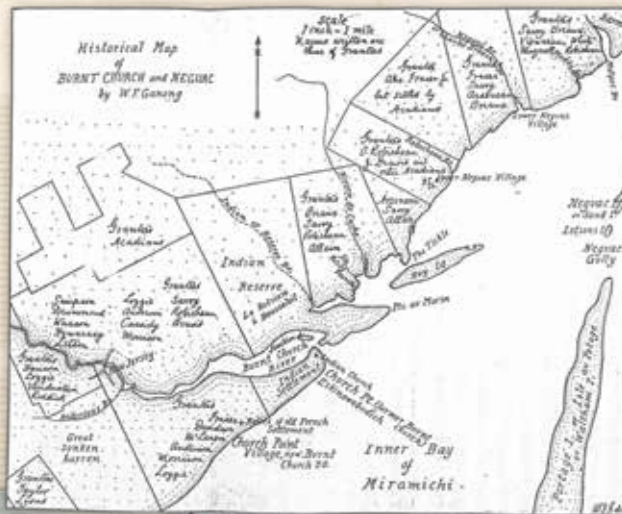


## Les familles pionnières de Neguac, exportatrices d'huîtres sauvages

Dans les années qui suivent le Grand Dérangement, les familles acadiennes qui s'installent dans la Péninsule acadienne vont commencer à consommer des huîtres sauvages et à les exporter vers le marché de la ville de Québec où elles sont fort prisées. Par exemple, Alexis Landry (1721-1798) de Caraquet et Jean-Baptiste Robichaud (v. 1751-1808) de Shippagan en sont du nombre. À Neguac, Michel Allain (v. 1754-1827) et Otho Robichaud (1742-1824) exportent régulièrement des huîtres vers Québec où la sœur d'Otho, Vénérande Robichaud (1753-1839), les écoulent sur le marché local.

## Neguac's Pioneer Families, Exporters of Wild Oysters

In the years following the Great Upheaval, Acadian families who settled in the Acadian Peninsula began consuming wild oysters and exporting them to the Quebec City market where they were much sought after. For example, Alexis Landry (1721-1798) of Caraquet, and Jean-Baptiste Robichaud (c. 1751-1808) of Shippagan, were among the Acadians participating in the wild oyster trade. In Neguac, Michel Allain (c. 1754-1827) and Otho Robichaud (1742-1824) exported wild oysters to Quebec City where Vénérande Robichaud (1753-1839), Otho's sister, sold them on the local market.



Transport de barils d'huîtres en hiver, vers 1870.

Oyster barrels on a sleigh, c. 1870.



Dans une lettre, Vénérande Robichaud mentionne Judith et Marie Allain. Ces deux sœurs avaient épousé respectivement les frères Bruno et Laurent Dugas de Caraquet. Vénérande avait donc accès à la fois aux huîtres de la région de Neguac ainsi qu'à celles de la baie de Caraquet grâce à son réseau familial.

*Je vous écrit ces peu de linge pour vous informer que J'ai reçu vos deux lettres ainsi que deux louis douse chelin que vous avez eu la bonté de donné à Mr Joyer pour moi. Il n'est arrivée ici que le 24 octobre, c'est ce qui fait que Je n'est pu faire ce que Je me proposais de faire. Mr Joyer avait mis mes cinq nic de boites à bord des Albert (navire). Ils ont fait naufrage à la pointe d'Emond. Le monde c'est sauvé, et mes boites ont été ramassé avec le butin de Mr Genet. Je les ai reçu sans enveloppe. Elles [sont] si gâté que je ne pourai rien en [tirer]. Judith et Marie (filles de Michel) avait mis deux [quarts] d'huîtres pour moi qui sont aussi [perdus]...*

Extrait d'une lettre de Vénérande Robichaud de Québec à Michel Allain de Neguac, 29 octobre 1806.

*Notre très affectueux  
Venerande Robichaux*

Vénérande Robichaud habita pendant quelques années dans cet immeuble de la rue Saint-Jean dans le Vieux Québec. C'était chez l'orfèvre François Ranvozzé, l'époux de sa cousine, Vénérande Pellerin.

Silversmith François Ranvozzé lived and worked in this building on Saint-Jean Street, in old Quebec City. Vénérande Robichaud rented rooms here for a few years, since Ranvozzé was married to her cousin, Vénérande Pellerin.



In a letter, Vénérande Robichaud mentions the names of Judith and Marie Allain. These two sisters had respectively married Bruno and Laurent Dugas, two brothers from Caraquet. Thanks to her extended family ties, Vénérande had access to oysters from the Neguac region as well as from Caraquet Bay.

*I am writing you these few lines to inform you that I received your two letters and the money that you had the kindness to send me through Mr. Joyer. He only arrived here on 24 October, which explains why I was unable to do what I had planned. Mr. Joyer had placed five boxes aboard the Albert's ship that sunk at Emond's Point. No one drowned but my boxes, salvaged along with Mr. Genet's booty, were so spoiled that they are useless. Judith and Marie [Michel's daughters] had sent me two barrels of oysters that also sank with the ship...*

Excerpts from a letter written by Vénérande Robichaud of Quebec to Michel Allain of Neguac, 29 October 1806.

## Le clergé et les huîtres d'Acadie au 19<sup>e</sup> siècle

Au 19<sup>e</sup> siècle, les prêtres catholiques de la côte acadienne du Nouveau-Brunswick envoyaient de temps à autre des barils d'huîtres à leurs confrères du Québec, surtout aux membres influents du clergé à l'évêché de Québec. Par exemple, l'abbé Louis-Joseph Desjardins, responsable des missions de la baie des Chaleurs fit parvenir des huîtres de Caraquet en 1795 à l'abbé Jean-Baptiste-Marie Castanet, professeur au Séminaire de Québec. En 1830, l'abbé Antoine Gagnon, responsable des missions et paroisses du sud-est de la province, envoya des barils d'huîtres de Bay-du-Vin au secrétaire de l'archevêque de Québec, l'abbé Charles-Félix Cazeau. Ce dernier reçut aussi des huîtres de Caraquet en 1841, expédiées par l'abbé Hector-Antoine Drolet, curé du lieu. Ces cadeaux contribuaient, entre autres, à mieux faire connaître les huîtres d'Acadie, fort appréciées à Québec depuis le 18<sup>e</sup> siècle. Lors d'une tournée pastorale en Acadie en 1811, l'évêque de Québec, Mgr Joseph-Octave Plessis, fut même le premier à donner une bonne description de la pêche aux huîtres dans la baie de Caraquet.

*(Voir page suivante)*

## Clergy and Acadian oysters in the 19th century

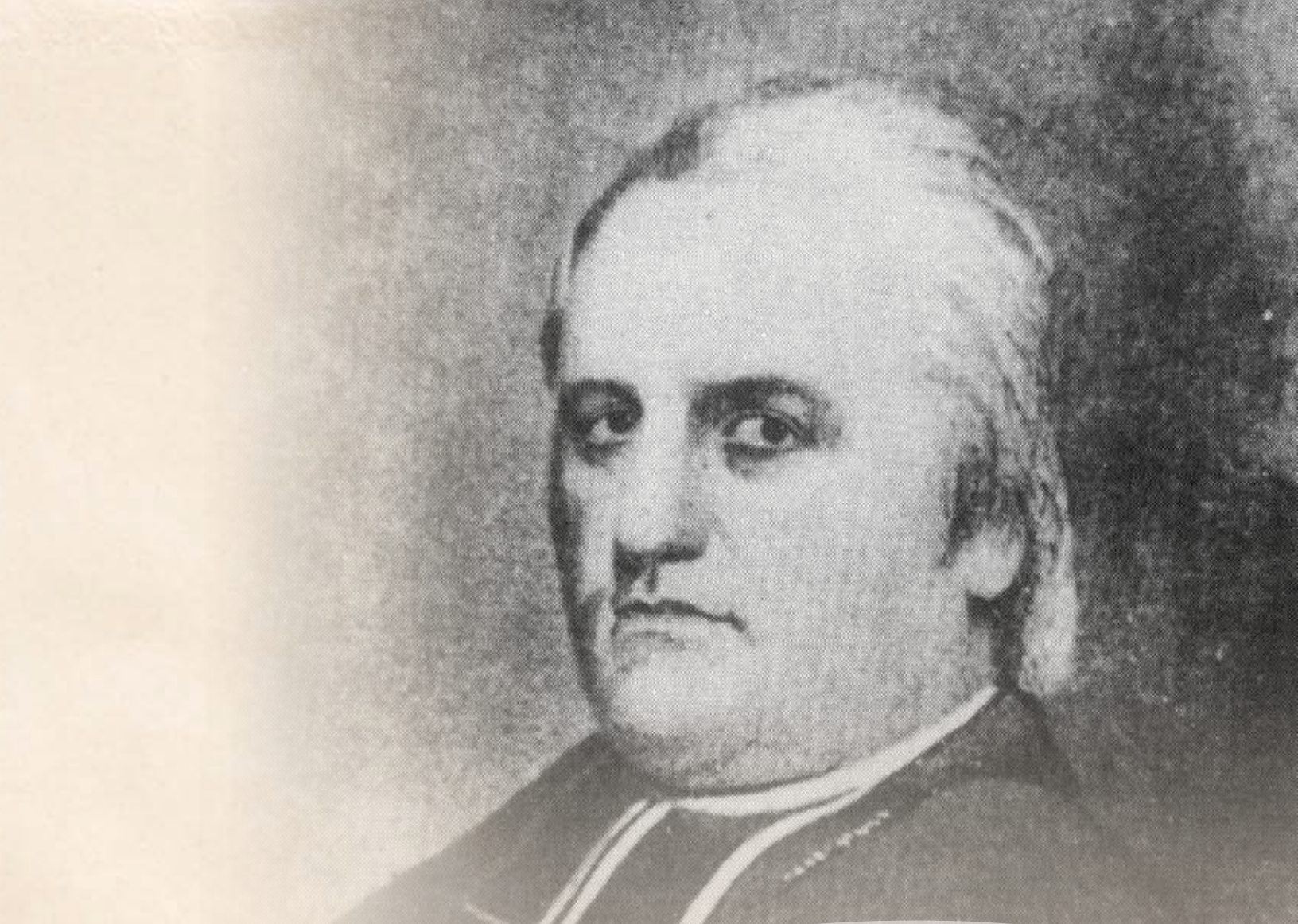
In the 19th century, Catholic priests from the Acadian shores of New Brunswick would occasionally send oysters to their Quebec colleagues, especially those in the entourage of the bishop of Québec. In 1795, for example, Father Louis-Joseph Desjardins, who was responsible for the Catholic missions of Chaleur Bay, sent some Caraquet oysters to

Father Jean-Baptiste-Marie Castanet, professor at the Quebec City Seminary. In 1830, Father Antoine Gagnon, the missionary priest responsible for most of Southeastern New Brunswick, sent barrels of Bay-du-Vin oysters to the secretary of the archbishop of Quebec, Father Charles-Félix Cazeau. Cazeau also received some Caraquet oysters in 1841 from this village priest's, Father Hector-Antoine Drolet. In 1811, while visiting Acadie, Mgr Joseph-Octave Plessis, bishop of Québec, was the first to



*L'abbé / Father Antoine Gagnon (1785-1849)*

describe the oyster fishery in the Bay of Caraquet. He described the rake-like tools that were used to collect the oysters and the existence of other oyster banks in Southeastern New Brunswick, most notably in the Cocagne and Shediac areas.



*Mgr Joseph-Octave Plessis  
(1763-1825)*

*« Caraquet a, exclusivement aux autres parties de la baie, une batture d'environ deux milles de long sur un mille de large, couverte d'une abondance d'huîtres que l'on peut pêcher l'hiver comme l'été au moyen d'une ouverture dans la glace. La manière de les puiser est la même en tout temps. Deux rateaux de bois liés par un clou ou par une cheville vers le milieu des bâtons, forment une espèce de pinces, qu'il ne s'agit que d'ouvrir et fermer et qui serrent entre leurs dents autant d'huîtres que le bras du pêcheur en peut tirer à chaque fois et jeter soit sur la glace, soit dans le canot. On trouve encore des huîtres aux Chipêgans, c'est-à-dire à l'entrée sud de la baie; de là il faut aller jusqu'à Cocagne et Gêdaic pour en trouver. Celles-ci sont beaucoup plus grandes, mais moins délicates que celles de Caraquet dont le banc en fournit chaque automne environ 1000 ou 1200 barriques, pour l'exportation. Ce sont les habitans même du lieu qui les puisent pour les navigateurs, et ceux-ci leur payent leurs peines, le plus souvent en marchandises du Canada, sur le pied d'une piastre la barrique. Or 1000 ou 1200 piastres répandues dans un petit endroit pauvre, devient quelque chose de considérable. »*

*« Voyage de 1811 en Acadie de Mgr Plessis », dans Le journal des visites pastorales en Acadie de Mgr Joseph-Octave Plessis : 1811, 1812, 1815, Cahiers de la Société historique acadienne, vol. 11, n° 1-2-3 (mars-juin-septembre 1980), p. 31.*

## *Un marché en pleine expansion*

*A* partir de la moitié du 19<sup>e</sup> siècle, la pêche aux huîtres connaît une forte croissance dans notre région, même si certains bancs d'huîtres de la Péninsule acadienne produisent moins d'huîtres annuellement. Des pêcheurs d'huîtres de Caraquet, Shippagan, de la Miramichi et d'ailleurs viennent dans la région de Neguac pour exploiter ses riches bancs d'huîtres. Ainsi, en 1844, le port de Miramichi exporte 2 100 boisseaux d'huîtres, alors que celui de Caraquet en exporte 6 000.

## *A Rapidly Expanding Market*

*F*rom the mid-19th century onward, the oyster fishery in our region grew significantly while, at the same time, certain oyster beds of the Acadian Peninsula were producing fewer oysters on an annual basis. The Neguac region, thanks to its rich oyster beds, attracted fishermen from Caraquet, Shippagan, the Miramichi, and elsewhere. Thus, in 1844, 2,100 bushels of oysters left the port of Miramichi while another 6,000 bushels left the port of Caraquet.



*Staple Articles Exported from Saint John and its Out-Stations in 1844.—Continued.*

PORT.	QUANTITY EXPORTED.	DESCRIPTION OF ARTICLES.	PORT.	QUANTITY EXPORTED.	DESCRIPTION OF ARTICLES.
Saint John, Miramichi, Bathurst, Caraquet,	604 1,080 20 50	HERRINGS. (Salted.)	Saint John, Bathurst, Caraquet, Richibucto,	1,884 1,215 2,579 66	COD OIL.
<i>Total,...</i>	1,754 Barrels.		<i>Total,...</i>	5,744 Gallons.	
Saint John,	7,308 Boxes.	HERRINGS. (Smoked.)	Saint John, Caraquet,	2,149 240 1,721	GRINDSTONES.
			<i>Total,...</i>	3,870 Pcs. 240 Tons	
Saint John,	12,782 Bushels	POTATOES.	Caraquet, Richibucto, Miramichi,	6,000 8,000 2,100	OYSTERS.
			<i>Total,...</i>	16,100	
Saint John, Bathurst,	1,453 Hhds. 100 Bbls.	LIME.	Saint John,	6 Kitts.	Salted Lobsters.
Saint John, Miramichi, Dalhousie,	9 4 1	FURS.	Caraquet,	4 Barrels.	HALIBUT.
<i>Total,...</i>	14 Pack'gs				
Dalhousie,	240 Gallons.	SEAL OIL.	Saint John, Dorchester,	360 28	GYPSUM.
			<i>Total,...</i>	388 Tons.	

*Custom House, Saint John, N. B., 5th January, 1845.*

H. BOWYER SMITH, Collector.



À partir du 19e siècle, la popularité des huîtres de la Péninsule acadienne ne se dément pas, comme l'indique cette illustration du journal *L'Opinion Publique* de Montréal du 19 novembre 1874.

From the 19th century onward, the popularity of Acadian Peninsula oysters on the Quebec market continued to grow as shown by this illustration published in the 19 November 1874 edition of *L'Opinion Publique*, a Montreal newspaper.

## L'arrivée des bars à huîtres

Vers le milieu du 19<sup>e</sup> siècle, un nouveau phénomène devient à la mode dans les grandes villes américaines comme Boston et surtout New York, les bars à huîtres. La popularité des huîtres s'empare aussi des grandes villes canadiennes comme Montréal. Exportateur d'huîtres, le Nouveau-Brunswick n'est pas en reste et à partir des années 1860-1870, de nombreux bars à huîtres font leur apparition à Fredericton et Saint-Jean et de nombreux magasins généraux commencent à en vendre également. Certains pêcheurs d'huîtres de la côte acadienne profitent de ce boom mais la diminution importante des stocks et le manque d'infrastructures efficaces dans le domaine des transports pénalisent plusieurs entrepreneurs. L'arrivée de l'ostréiculture va venir transformer radicalement cet état de chose.

## Birth of the Oyster Bars

Around the middle of the 19th century, a new phenomenon sweeps the great cities of the United States like Boston and especially New York: oyster bars or oyster saloons. New Brunswick, an exporter of oysters, was also part of this new trend with oyster bars opening in Fredericton and Saint John and with general stores now selling oysters to their customers. A few oyster fishermen from the province's Acadian Shore would benefit from this boom but an important decrease in local stocks and the lack of efficient transportation infrastructure penalized potential oyster entrepreneurs. The introduction of oyster farming would transform the world of oyster production in New Brunswick.

*Caricature du Canadian Illustrated News de Montréal du 4 octobre 1873.*

*Cartoon, Canadian Illustrated News, Montreal, October 4 1873*



WOODSTOCK ADVERTISEMENTS.

976

**BENJAMIN JOHNSON,**  
 KING STREET, WOODSTOCK.

**RESTAURANT,**

KEEPS CONSTANTLY ON HAND

Biscuit, Confectionery, Fruit of all kinds; Pickles,  
 Sauces, Jellies of all descriptions; Raisins, Nuts,  
 Cheese, Ham, Maple Honey and Sugar,  
 Christmas Toys, &c., &c.

Also, Oysters and Clams constantly on hand, and ser-  
 ved up to suit customers; Sardinés, Lobsters,  
 Cakes, Pies, &c., &c.

W. M. LINDSAY,  
 Woodstock,

Main Str

Harb

S.

DRACOSTV.] CARLETON COUNTY. 800

**D. W. BERNARD,**  
**OYSTER AND EATING SALOON,**  
 MAIN STREET,  
(NEXT DOOR ABOVE "SENTINEL" OFFICE)  
 WOODSTOCK, N. B.

ICE CREAMS, CONFECTIONERY, PASTRY, CAKE, FRUIT,  
**ROOT AND SINGER BEER,**  
 AND ALL THE DELICACIES OF THE SEASON.

**OYSTERS,**  
 STEWED, FRIED, ROASTED AND RAW,  
SERVED AT SHORTEST NOTICE.  
 MEALS AND LUNCHEONS AT ALL HOURS.

**DONALDSON HOUSE,**  
 WOODSTOCK, N. B.  
 ROBERT DONALDSON WOOD, Proprietor.

few minutes' walk  
 Market affords  
 their patron-

**ROBERT LAW'S**  
**OYSTER DEPOT,**  
 GERMAIN STREET,  
 (Opposite Country Market.)

Always on hand OYSTERS of a superior quality, sold by the barrel and  
 put up in 1 and 2 gallon kegs for export; also retailed by the  
 bushel and on the shell.

**FRUITS OF ALL KINDS IN THEIR SEASON.**

ALSO

**GROCERIES**

Of all descriptions sold at the lowest market rates for cash.

---

**C. SPARROW,**

**ROYAL SALOON,**

**18 CHARLOTTE STREET, SAINT JOHN, N. B.,**  
 Dealer in Foreign and Domestic

**Fruits, Vegetables, & Produce of all kinds,**  
 Bourrier bed, Bouchés and Prince Edward's Island Oysters, sold by the bushel or  
 gallon, and served up at his Saloon in every style; also

**Ladies and Gents Hair Dressing Saloon.**

The Subscriber will supply Ships, Steamers and Private Families with ICE at the  
 lowest rates.

## Les huîtres à la naissance du Canada

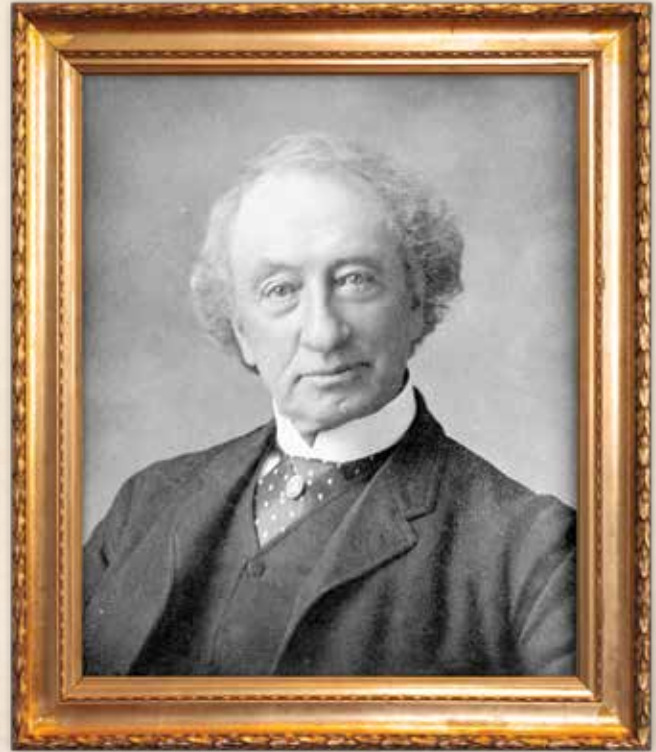
Les célèbres huîtres de la baie de Malpèque furent très présentes lors de la Conférence de Charlottetown de 1864. Les délégués de l'Ontario et du Québec en servirent à leurs invités lors d'une grande réception organisée à bord du vapeur *SS Queen Victoria*, le navire qui les avait transportés à Charlottetown. Ces huîtres furent dégustées avec une grande quantité de champagne. L'un des hôtes de la Conférence de Charlottetown, le politicien et Père de la Confédération William Henry Pope, servit également les fameuses huîtres de son île aux délégués dans sa demeure nommée Ardgowan, aujourd'hui un site historique national du Canada.

## Witnesses to the Birth of Canada

Malpeque Bay's famous oysters could often be found at the great receptions that were held during the Charlottetown Conference of 1864. Delegates from Ontario and Quebec served them to their guests aboard the *S.S. Queen Victoria*, the steamship that had brought them to Charlottetown. These oysters were savoured along with several bottles of Champagne. A leading Island politician and Father of Confederation, William Henry Pope, also presented his guests with the famous Island oysters when he held a reception at his Charlottetown residence, called Ardgowan. The house is now a National Historic Site of Canada.







*Grand amateur d'huîtres et participant à la Conférence de Charlottetown, Sir John A. Macdonald (1815-1897), devint le premier premier ministre du Canada en 1867.*

*Sir John A Macdonald (1815-1897), who became Canada's first Prime Minister in 1867, was a lover of oysters and attended the Charlottetown Conference.*

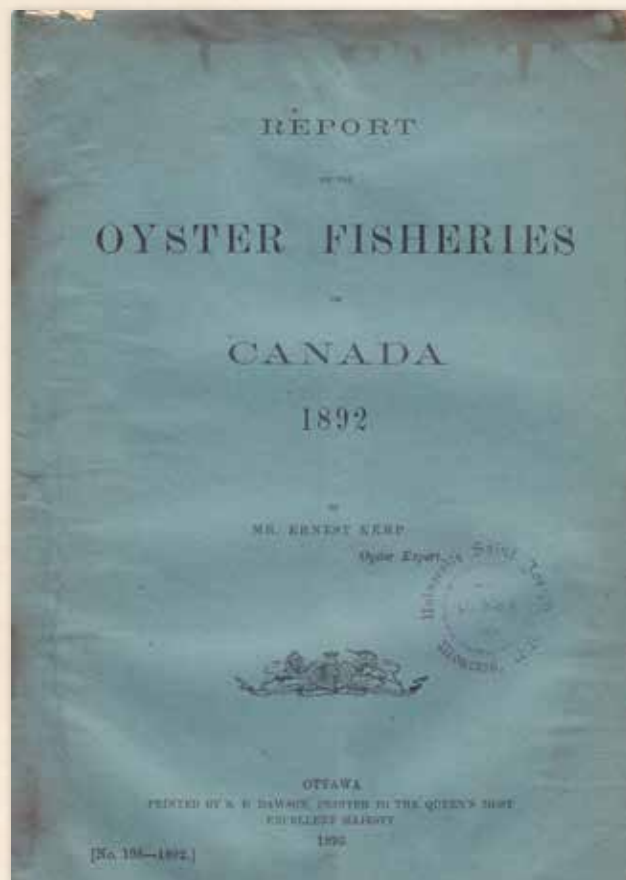


## Études et lois

La popularité croissante des huîtres sur les marchés américains et canadiens au 19<sup>e</sup> siècle va entraîner une surexploitation des bancs.

Dès 1810, le gouvernement du Nouveau-Brunswick vote une loi visant la préservation des huîtres des comtés de Northumberland et de Westmoreland, ces deux comtés comprenant toute la côte est de la province à l'époque. À partir des années 1820, plusieurs observateurs remarquent le déclin de la production d'huîtres dans les régions de Caraquet, Maisonnette et surtout à Shédiac où l'on a épuisé les battures. L'ensemencement des battures d'huîtres est prévue par une loi provinciale de 1865 puis, avec la création du Canada en 1867, ce sera

le gouvernement fédéral qui va intervenir. Dorénavant, les pêcheurs d'huîtres devront se procurer un permis du fédéral et pêcher dans des zones désignées et pendant les mois permis. Ces interventions du fédéral mettront du temps à être respectées car tous les pêcheurs ne s'y plieront pas de bon gré.



Reprinted from Bulletin No. VIII. of the  
of New Brunswick.

ST. JOHN, N. B.:  
BARNES & CO., PRINTERS.  
3<sup>rd</sup> 1889.

## Studies and laws

The growing popularity of oysters on the American and Canadian markets in the 19th century led to the overexploitation of existing oyster beds. Already in 1810, the New Brunswick government adopted a law for the preservation of oysters in the Northumberland and Westmorland counties which, at the time, spanned the entire eastern coast of the province. From the 1820's onward, observers began reporting on the decline of oyster production in the regions of Caraquet and Maisonnette as well as Shediac, where oysters had become especially rare. The sowing of oysters was proposed by a provincial law promulgated in 1865 and, after the creation of Canada in 1867,

the federal government became an important actor in the preservation and sowing of oyster banks. Henceforth, oyster fishermen were required to obtain a federal permit and to fish oysters in designated areas and during specific months of the year. It took some time for these new regulations to be respected as they were met with a certain amount of resistance by local fishermen.

THE  
ECONOMIC MOLLUSCA  
OF  
ACADIA.

BY  
W. F. GANONG.

Natural History Society

*Marine Mollusca of New Brunswick.* 17

ARTICLE II.

THE MARINE MOLLUSCA OF NEW BRUNSWICK.

BY W. F. GANONG.

PART I.—INTRODUCTION.

(Read November 2nd, 1886.)

Probably the very earliest published reference to the Invertebrate Zoology of this region occurs in "Les Voyages du Sieur de Champlain," written by Champlain, and published in Paris in 1613. He found on St. Croix Island (now Neutral or Dochet Island), in 1604, cockles, mussels, sea-urchins and sea-snails. His own words are: "Autour de notre habitation il y a de basse mer quantité de coquillages, comme coques, moules, ourcins & bregaux qui faisoient grand bien a chacun." \* Another interesting early reference to our invertebrates is that of Nicholas Denys, who, in his "Description Géographique et Historique des Costes de L'Amérique Septentrionale," published at Paris in 1672, mentions the abundance of shell-fish (coquillages) upon our North Shore, and of oysters (huîtres) at Cocagne.

Many early books on New Brunswick give short lists of the edible species of mollusca and crustacea, with an occasional isolated reference to the radiata. The greater number of these books, however, having been intended merely as guides for the information of immigrants, such a subject as the zoology of the Province could be treated only in the briefest and most practical way; but their writers evidently had no conception of the richness of marine life in our waters, and knew nothing of its study in a scientific sense. The chief lists, bearing marks of having been copied more or less the one from the other, occur in works by Robert Cooney (1832),

\* A still earlier publication (Lescarbot's History of New France, 1609), in describing Champlain's voyage, mentions the abundance of mussels at St. Croix Island.

## Un sénateur à la défense des huîtres de Neguac

Dans le dernier quart du 19<sup>e</sup> siècle et dans les premières décennies du 20<sup>e</sup> siècle, la pêche aux huîtres devient de plus en plus réglementée par le gouvernement fédéral canadien afin de protéger l'espèce qui avait déjà connu un déclin important. Des leaders acadiens de premier plan vont se porter à la défense de l'industrie huîtrière du Nouveau-Brunswick dont le sénateur Pascal Poirier (1852-1933), premier sénateur acadien et grand amateur d'huîtres, étant lui-même originaire de Shédiac, un haut lieu de la pêche aux huîtres. En 1884, il publie dans une revue nationale canadienne-française, *Nouvelles Soirées Canadiennes*, un article sur les huîtres dans lequel il défend les huîtres de Neguac face à un Français qui doute de la qualité des huîtres acadiennes.

## A Senator defends Néguac oysters

In the last quarter of the 19th century and in the first decades of the 20th century, the oyster fishery became increasingly regulated by the Canadian federal government in an effort to protect this species whose numbers had already declined significantly. Prominent Acadian leaders publicly intervened in order to defend the province's oyster industry. Among them was Senator Pascal Poirier (1852-1933), the first Acadian senator. A native of Shédiac, a community well known for its oyster beds, Pascal Poirier was also a great oyster connoisseur. In 1884, he published an article on oysters in a French-Canadian literary magazine titled *Nouvelles Soirées Canadiennes*. In it, he defended Neguac oysters against the criticisms of a Frenchman who had serious doubts regarding their overall quality.



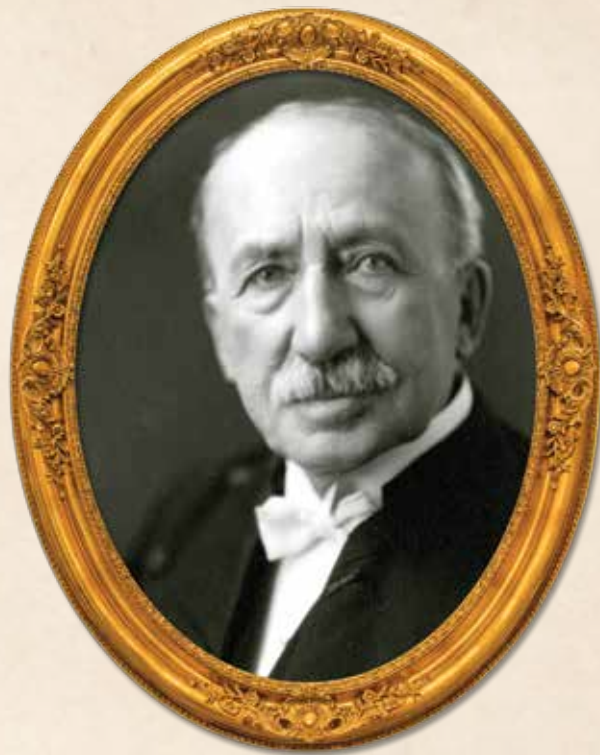
## LES HUITRES

Un soir, au café Procope, après avoir épuisé un sujet de comparaison entre la France et le Canada—il s'agissait de savoir lequel, de Paris ou de Montréal, avait le meilleur service de pompes à incendie,—mon contradicteur, un auteur inédit, vivant de sa plume, me dit très sérieusement : "Votre service du feu et vos pompes à incendie sont supérieurs aux nôtres, soit. Je ne le conteste plus. Quand on arrive de Montréal, il est entendu que rien sous le soleil n'est comparable à vos raquettes, et que les douze pieds de neige sous lesquels vous êtes ensevelis pendant six mois de l'année, vous donnent des jouissances transies, dont nous autres, pauvres Français, nous n'avons aucune idée. Il est cependant un point sur lequel nous l'emportons certainement sur vous."

—C'est très possible, répondis-je, en songeant au dernier incendie de Québec, dont, heureusement, il n'avait jamais entendu parler.

—Pour vous prouver ma thèse, continua-t-il, je n'emploierai point d'arguments que vous puissiez contester ; ma dialectique sera telle, que Socrate lui-même, le père de la dialectique, ne la désavouerait pas. Garçon, deux douzaines de *gravettes*.

Il faut vous dire que les *gravettes* sont des huitres



Le sénateur Pascal Poirier (1852-1933) fut au long de sa longue carrière, écrivain, historien et linguiste.

Senator Pascal Poirier (1852-1933) had a long career as a writer, an historian and a linguist.

provenant du banc de la Hillon, et sont réputées les meilleures de France.

J'avais déjà goûté à des huitres françaises, aux *vertes* qui ne sont pas très excellentes, et aux *marennes* que j'aurais grand tort de mépriser.

Quant aux *gravettes*, je dois avouer que je les trouvais délicieuses, arrosées qu'elles furent d'un petit vin de Chablis, créé et mis en bouteille pour la plus grande délectation des gourmets, mais non pas délicieuses au point de me faire trahir pour elles mon pays.

—Eh bien ! me dit mon amphytrion, manifestement convaincu du succès de sa dialectique, qu'en pensez-vous ?

—Tout le bien possible. Vos huitres sont à la hauteur de la plus enviable réputation. Selon moi, elles vont presque de pair, ce qui n'est pas peu dire, avec nos *miramichis*.

—Vos *miramichis*, qu'est-ce que c'est que ça ?

—De très bonnes huitres prises à l'embouchure de la rivière du même nom. Mais il ne faut pas confondre ; il y a *miramichi* et *mirami-chi*, comme il y a *fagot* et *fagot*. Celles qui proviennent du côté de Nigaoéque et de Tabisintac, ou même de la Pointe-Chimnaque, c'est-à-dire de la région où la rivière se confond avec les eaux du golfe Saint-Laurent, sont de beaucoup préférables aux autres, comme saveur et comme goût. Les vôtres ressemblent plutôt à celles que nous trouvons en remontant la rivière, en amont de l'île aux Becs-scie, lesquelles, quoique inférieures, ont certes aussi leur prix.

—Mais que me chantez-vous là avec vos *nigaoéques*, et vos *miramichis* et vos *becs-scie*, s'écria-t-il exaspéré ?

—Je veux vous faire connaître nos huitres, comme vous venez de me faire connaître les vôtres. Le procédé n'est pas le même, voilà tout. Par exemple, avez-vous jamais mangé des *malpèques* ?

—Jamais de la vie.

—Les *malpèques*, selon moi, n'ont qu'un défaut, c'est d'être pêchées, ainsi que les *bedèques*, et toutes les huitres de l'île du Prince-Edouard, au reste, sur un fond vaseux, glaiseux, ce qui fait que leur coquille est sale au toucher. Mais si jamais rude écorce cache de nobles entrailles, c'est bien ici le cas de le dire. Je voudrais connaître le procédé de conservation qu'employa Apicius, lorsqu'il fit parvenir à Trajan, alors en Perse, des huitres d'Italie, aussi fraîches qu'à leur sortie des eaux de Lucrin, et, à mon retour en Amérique, je vous expédierais un baril de nos *malpèques*. Vous les déclareriez, j'en suis sûr, les plus délicieuses huitres du monde. Car les *malpèques*, pour n'être pas supérieures aux *nigaoéques*, ne sont cependant égalées par aucune de vos huitres de France.

## *Un nouveau départ... et une catastrophe naturelle*

*A*u 20<sup>e</sup> siècle, la pêche aux huîtres continue de se pratiquer à Neguac même si, par exemple, elle laisse peu de traces dans les journaux de l'époque. Un homme d'affaires originaire de Neguac, Marcel Allain (1873-1959), installé à Montréal, importait des huîtres de Caraquet et du homard de Neguac dans la métropole canadienne. Pourtant, les huîtres de la région continuaient à être pêchées. Des anciens de Neguac se souviennent qu'au moment de la prohibition, dans les années 1920, le rhum blanc de Saint-Pierre-et-Miquelon que l'on faisait flamber dans une huître ouverte était un véritable délice. Au milieu des années 1950, la maladie de Malpeque, qui avait déjà presque anéanti l'industrie hui-trière à l'Île-du-Prince-Édouard au début du 20<sup>e</sup> siècle, frappe de plein fouet les bancs d'huîtres du Nouveau-Brunswick. Cette catastrophe naturelle entraîne la fermeture de la pêche aux huîtres, privant plusieurs personnes de Neguac et d'ailleurs sur la côte acadienne de revenus.



*Marcel Allain  
(1873-1959)*

## *A New Beginning... and a Natural Catastrophe*

*I*n the 20th century, the oyster fishery remained a fixture in Neguac, even though newspapers at the time made little mention of it in their pages. Marcel Allain (1873-1959), a Neguac-born businessman, imported Caraquet oysters for the Montreal market, where he resided, while only purchasing lobster from his native Neguac. And yet, oysters were still part of our region's economy. Neguac elders recall that, during the Prohibition era of the 1920s, white rum from Saint-Pierre-et-Miquelon was poured on a half shell and then flambéed, a real delight. In the mid 1950's, the Malpeque disease, which had almost completely destroyed the oyster industry of Prince Edward Island in the beginning of the 20th century, hits the Acadian coast of New Brunswick with a vengeance. The province's oyster fishery is declared closed as the oyster beds are annihilated. Many Neguac inhabitants as well as others on the Acadian coast lost their income because of this disease.

## Une industrie provinciale en pleine croissance

Grâce à des huîtres résistantes à la maladie de Malpègue importées de l'Île-du-Prince-Édouard, les bancs d'huîtres du Nouveau-Brunswick vont reprendre vie et l'industrie huître est relancée progressivement à la fin des années 1960. Afin d'encourager la consommation d'huîtres, des concours d'ouvreurs d'huîtres sont organisés et le village de Maisonnette, voisin de Caraquet, met sur pied en 1972 un Festival des Huîtres.

Après les années 1970, alors que les huîtres cultivées devenaient beaucoup plus répandues grâce à la collaboration entre les différents niveaux de gouvernement et les producteurs, l'ostréiculture (l'élevage d'huîtres) relance l'industrie huître. La région de Neguac va bénéficier de ce nouveau départ avec des huîtres destinées à une histoire exceptionnelle, les *BeauSoleil*.

## A Provincial Growth Industry

At the end of the 1960's, the New Brunswick oyster industry is reborn when oysters resistant to the Malpeque disease are imported from Prince Edward Island and give a new life to the province's oyster beds on the Acadian coast. To promote a new image, oyster opening contests (shucking) are organized and the village of Maisonnette, close by to Caraquet, creates an annual oyster festival in 1972.

After the 1970s, cultivated oysters became more widespread, thanks in large part to a greater collaboration between different levels of government and oyster producers. As a result, oyster farming gave a new boost to the province's oyster industry. Neguac and its region would benefit from this new beginning with a soon-to-be famous oyster: *the BeauSoleil*.



# Les Huîtres de Neguac Ltée

19 rue L. Allain, Neguac, NB E9G 1J4

779-5006 (Cell) 776-5763 (Fax)  
skipper3@nb.sympatico.ca



Propriétaire / Owner : Émile Basque, *Ostréiculteur / Oyster Farmer*





## *La perle de l'Acadie*

*E*n 1999, l'homme d'affaires de Neguac, Amédée Savoie, son collègue Maurice Daigle et le biologiste Léon Lanteigne fondent la Maison BeauSoleil, une entreprise d'huîtres d'élevage qui jouit aujourd'hui d'une réputation internationale. Montréal, Toronto, Los Angeles, la Nouvelle-Orléans, la France, tous ces lieux ne sont plus étrangers aux maintenant célèbres huîtres de la Maison BeauSoleil. L'entreprise a conquis de nouveaux marchés grâce à son huître au goût des plus exquis, avec sa coquille épaisse et propre, fort appréciée lors des cocktails. Fruit d'un élevage très particulier à quelques centimètres de la surface de l'eau, dans des poches flottantes, les huîtres sont ensuite transférées dans des différents sites d'élevages pendant la saison estivale et ensuite en eau profonde pour l'hivernage. L'entreprise a pignon sur rue chez nous, à Neguac, et renoue avec notre longue tradition de pêche et de consommation des huîtres qui remonte à la présence plus que millénaire de nos voisins mi'kmaq. Aujourd'hui, le Village de Neguac est fier de participer activement dans cette industrie dont le rayonnement international contribue véritablement à faire de notre communauté :

## *Le carrefour de l'huître du Canada atlantique*

## *The Pearl of Acadie*

*I*n 1999, Amédée Savoie, a Neguac businessman, his colleague, Maurice Daigle, and biologist Léon Lanteigne founded the Maison BeauSoleil, an oyster farming company whose reputation, today, is world renowned. Montreal, Toronto, Los Angeles, New Orleans, France, all of these place are no longer strangers to the now famous oysters produced by the Maison BeauSoleil. The company has conquered new markets with an oyster of exquisite taste in a thick and clean shell, making it a cocktail favorite. The oyster is the product of a special farming technique which consists of placing oysters in floating bags located a few centimeters below the surface of the water. They are then transferred to different sites during the summer months and in deeper waters during the winter. The Maison BeauSoleil is headquartered right here, in Neguac, and has reconnected us with our long tradition of fishing and eating oysters, a tradition that, among our Mi'kmaq neighbors, dates back over a thousand years. Today, the Village of Neguac is proud to actively participate in this industry which, with its international reputation, really makes us :

## *Atlantic Canada's Oyster Hub*



## Pour en savoir plus / Further Readings

*Les récoltes de l'Île-du-Prince-Édouard: l'histoire de l'industrie des huîtres Malpèque*, [www.museevirtuel.ca](http://www.museevirtuel.ca)

BASQUE, MAURICE, *Entre baie et péninsule. Histoire de Néguac*, Néguac, Village de Néguac, 1991.

BASQUE, MAURICE, *Des hommes de pouvoir. Histoire d'Otho Robichaud et de sa famille, notables acadiens de Port-Royal et de Néguac*, Néguac, Société historique de Néguac, 1996.

BOGHEN, ANDREW D., (sous la direction de), *Cold-Water Aquaculture in Atlantic Canada*, Moncton, deuxième édition, Institut canadien de recherche sur le développement régional/The Canadian Institute for Research on Regional Development, 1995.

GANONG, WILLIAM FRANCIS, « History of Neguac and Burnt Church »  
*Acadiensis*, vol.8, no.4 (octobre 1908), p. 267-286.

LANDRY, NICOLAS, « La pêche aux huîtres à Caraquet, 1795-1946 »,  
*Cahiers de la Société historique acadienne*, vol.34, no.4, (décembre 2003), p.165-184.

LANDRY, NICOLAS, « Déclin et réglementation de la pêche aux huîtres au Nouveau-Brunswick : le cas de Caraquet, 1828-1944 », *Revue de l'Université de Moncton*, Vol.35, no. 2, 2004, p.203-229.

LANDRY, NICOLAS, *Éléments d'histoire des pêches : la péninsule acadienne du Nouveau-Brunswick, 1890-1950*, Sillery, Septentrion, 2005

LAPLANTE, SR CORINNE, « Allain, Marcel », *Dictionnaire biographique du Nord-Est du Nouveau Brunswick*, *Revue d'histoire de la Société historique Nicolas-Denys*, vol.15, no.1, (janvier-avril 1987), p. 6-7

LAPLANTE, SR CORINNE, « Vénérande Robichaud, 1753-1839, Présentation et analyse sommaire de la correspondance d'une déportée acadienne », *Revue d'histoire de la Société historique Nicolas-Denys*, Vol, XXV, no.3, (septembre-décembre 1997), p. 1-140.

NIGRO, CARMEN, *History on the Half-Shell : The story of New York and its oysters*.  
[www.nypl.org/blog/2011/06/01/history-half-shell-intertwined-story-new-york-city-and-its-oysters](http://www.nypl.org/blog/2011/06/01/history-half-shell-intertwined-story-new-york-city-and-its-oysters)

PICHETTE, ROBERT, *La « Science de gueule » en Acadie : ce qu'on mangeait aux xvii<sup>e</sup> et au xviii<sup>e</sup> siècles*, Moncton, 2012

RAYBURN, ALAN, *Geographical Names of New Brunswick*, Ottawa, Énergie, Mines et Ressources Canada, 1975.



Vivez l'expérience gastronomique  
des huîtres BeauSoleil

Enjoy the gourmet experience  
of BeauSoleil oysters



Maison  
BeauSoleil

[www.maisonbeausoleil.ca](http://www.maisonbeausoleil.ca)





*Le carrefour de l'huître  
du Canada atlantique*

*Atlantic Canada's Oyster Hub*



1175, rue Principale Street, Suite 1  
Neguac, NB E9G 1T1

T: (506) 776-3950  
Tourist line (May to September)  
Ligne touristique (mai à sept) :  
(506) 776-3838  
Fax : (506) 776-3975

VILLAGE DE NEGUAC  
info@neguac.com  
www.neguac.com