

—Mais que me chantez-vous là avec vos *nigaouèques*, et vos *miramichis* et vos *bees-soie*, 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 cacha 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 *nigaouèques*, ne sont cependant égalées par aucune de vos huitres de France.

—Comment dites-vous ?

—Je dis que vous n'avez pas d'huitres en France qui vailent nos *malpèques*, quoique celles-ci soient manifestement inférieures aux *tatamagouches* et aux *malagâches*, dans le comté de Colchester, Nouvelle-Ecosse, et aux *pugwâches*, dans le comté voisin. Mais au-dessus de tout cela, continuai-je en m'échauffant, et il me semblait que mon enthousiasme gagnait mon interlocuteur, au-dessus de tout cela, il y a la *bouc'touche*, véritable perle entre les huitres ; la *Saint-Simon*, seule digne d'être