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

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

Quant aux *gravettes*, je dois avouer que je les trouvai 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 huîtres 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 huîtres prises à l'embouchure de la rivière du même nom. Mais il ne faut pas confondre; il y a miramichi et miramichi, comme il y a fagot et fagot. Celles qui proviennent du côté de Nigaoéque et de Tabisintac, ou même de la Pointe-Chimnâque, 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.