

Maison BeauSoleil

Simplement unique



profil *la Maison BeauSoleil*

La Maison BeauSoleil Inc. est une entreprise canadienne établie au Nouveau-Brunswick depuis 1999. Les huîtres BeauSoleil sont produites le long de la côte Atlantique, à la limite nord du territoire naturel de l'espèce.

Une industrie verte



La Maison BeauSoleil est consciente de l'importance de la santé de l'écosystème côtier sur sa rentabilité et la qualité de son produit. C'est pourquoi en partenariat avec nos producteurs nous cherchons à travailler le plus possible en harmonie avec notre environnement. De ce fait, notre intervention consiste simplement à placer nos huîtres dans des conditions idéales de croissance et nous travaillons selon le code de pratique de l'Association des conchyliculteurs professionnels du Nouveau-Brunswick.

La désignation commerciale « La Maison BeauSoleil » rappelle la tradition des grands producteurs de vin français qui entourent leur produit de soins afin d'en tirer les saveurs les plus recherchées et les plus raffinées. C'est sur cette même philosophie de distinction que repose notre travail et celui de nos partenaires. Ainsi, nous pouvons offrir à notre clientèle, un produit de haute gamme tout au long de l'année et qui fait notre fierté.

BeauSoleil nous rappelle que la culture d'un produit aussi recherché que l'huître repose en partie sur un environnement sain, propre et propice à l'espèce. Nos sites de production répondent à ces conditions et nous tenons à les maintenir.



Nos huîtres sont élevées à quelques centimètres sous la surface de l'eau, dans des poches flottantes. Le brassage des huîtres sous l'action des vagues et des manipulations quotidiennes, combinés à un contrôle étroit des densités d'huîtres en poches, permettent d'améliorer la forme de l'huître BeauSoleil tout en produisant une coquille épaisse et propre. L'huître BeauSoleil présente, à maturité, un rendement en chair élevé et un goût des plus exquis.

Le cycle de production débute par le captage du naissain (petites huîtres) dans la mer. Les huîtres sont par la suite transférées sur

technique *élevage en surface*



nos sites d'élevage où elles sont maintenues à proximité de la surface de l'eau pendant la saison estivale. Elles doivent toutefois être transférées en eaux profondes pour l'hivernage. C'est donc dire que l'huître BeauSoleil est un produit complètement naturel et c'est simplement en exerçant un contrôle étroit sur les conditions d'élevage que nous arrivons à en faire un produit haut de gamme si raffiné.



qualité *huîtres raffinées*

L'efficacité de la technique d'élevage mise au point par la Maison BeauSoleil tient du fait que l'huître se trouve à une profondeur optimale pour bénéficier d'un excellent apport de nourriture et d'oxygène. Les mouvements de la masse d'eau, en surface, permettent également un nettoyage naturel qui favorise la production d'une huître très propre et agréable à manipuler.

Nos efforts pour s'assurer de la qualité de l'huître BeauSoleil s'étendent également à l'usine. Aussitôt livrée à l'usine, nos huîtres sont calibrées par un procédé de

numérisation visuelle afin de s'assurer une bonne uniformité et emballées. Toutes les étapes de la transformation sont suivies selon un programme certifié de gestion de la qualité HACCP (analyse des risques et maîtrise de contrôles critiques) pour s'assurer qu'un produit de qualité se rend jusqu'au consommateur. Les normes de contrôle de la qualité du milieu d'élevage sont très rigoureuses au Canada. Plusieurs agences gouvernementales et privées participent d'ailleurs à l'inspection de nos sites de production, de nos huîtres, de nos procédés de transformation et du transport.

entreposage *la conservation de l'huître*

Nous emballons nos huîtres une à une, valve creuse en dessous, pour minimiser la perte de liquide corporel et pour en assurer la meilleure qualité possible. Ainsi, quand elle sort de nos installations, l'huître BeauSoleil est à son meilleur. Afin que les consommateurs puissent en apprécier pleinement la saveur, nous recommandons leur consommation dans les deux semaines qui suivent l'emballage.

Rappelons que l'huître, tout comme d'autres mollusques, est un organisme vivant qui a besoin d'être maintenue dans des conditions évitant sa détérioration. Il faut donc la laisser respirer sans emballage, sacs ou pellicules de plastique et la conserver dans un endroit frais (entre 0 et 4°C ou 32 à 39° F). Le réfrigérateur est un endroit idéal à condition de les recouvrir d'un tissu humide.



La Maison BeauSoleil est aujourd'hui un des plus importants négociants d'huîtres en Atlantique. L'huître BeauSoleil est connue sur les marchés comme un produit haut de gamme destiné aux fins connaisseurs.

La Maison BeauSoleil s'est dotée de mesures de contrôle des plus strictes. C'est cette rigueur et cette recherche constante de la qualité qui se retrouvent dans l'assiette des consommateurs de l'huître BeauSoleil.

Maison BeauSoleil

Négociant en huîtres produites en suspension
Suspension-grown oyster producer

42, rue Otho
Neguac, N.-B.
Canada E9G 4H3

1 866.269.6873
506.776.4545 (tél.)
506.776.4548 (télééc.)

info@maisonbeausoleil.ca

Consultez notre site Web
www.maisonbeausoleil.ca

