

Taverne Poirier

Située à Caraquet (secteur de la Pointe-Rocheuse), la taverne Poirier ouvre ses portes au public vers 1880. À la taverne Poirier on sert du rhum de la Jamaïque, du gin (surtout du De Kuyper) qui provient de la Hollande, du whisky et du brandy qui pouvaient provenir des îles Saint-Pierre et Miquelon ou bien être de fabrication locale. Enfin, le vin que l'on y consommait venait habituellement de France. On ne retrouve pas de bière, car cette boisson n'est connue dans la région qu'au 20^e siècle.



La taverne ouvre vers 8 heures pour fermer vers 18 heures et même parfois jusqu'à 23 heures si les discussions de l'après-midi sont intéressantes. Les gens se rendent à la taverne pour y acheter leur boisson en bouteille et retourner chez eux. De plus, et il semble que ce soit là l'utilisation principale de la taverne, les gens consomment leur alcool sur place tout en jasant, en jouant aux cartes ou aux dames.

L'édifice semble en effet avoir servi de magasin à ses débuts, mais cet usage fut de courte durée puisque la tradition orale ainsi que plusieurs documents officiels réfèrent toujours à Louis Poirier comme propriétaire d'une taverne et non d'un magasin. Très peu de modifications sont apportées à la taverne lorsque Georges Haché s'en porte acquéreur en 1922. Il a transporté le bâtiment de l'autre côté de la route et l'a transformé quelque peu pour ses besoins.

Particularités:

- Charpente recouverte de planches posées à la diagonale
- Deux portes d'entrée sur la façade
- Volets extérieurs
- Comptoir et étagères
- Bardeaux attachés avec des clous à bateau

