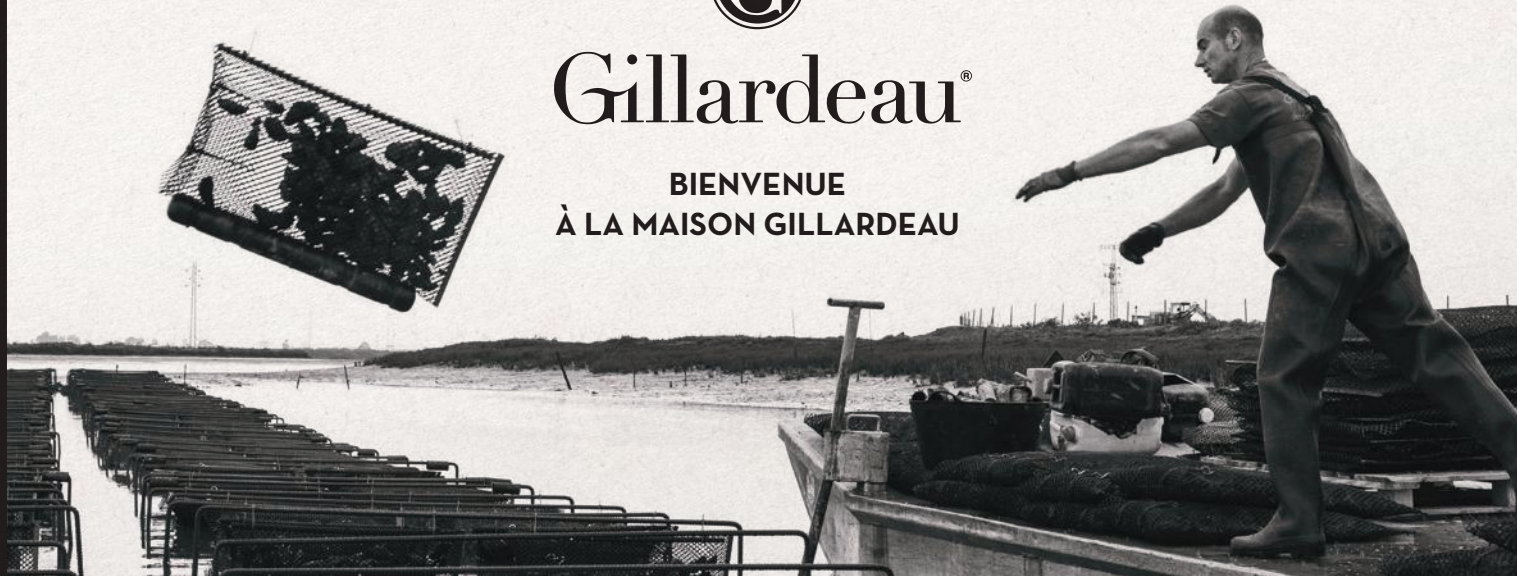
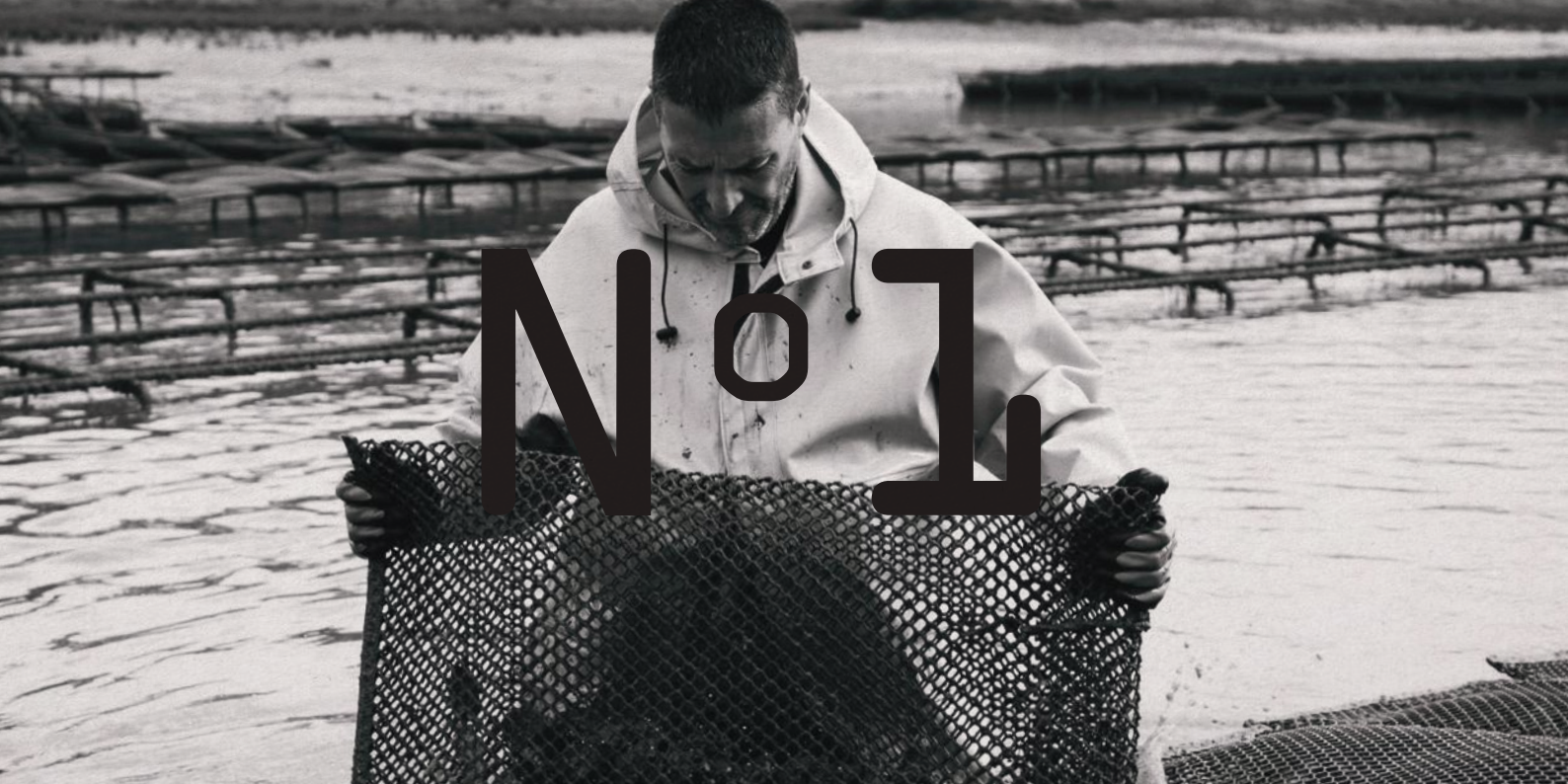




Gillardeau®

BIENVENUE
À LA MAISON GILLARDEAU





Us *Nous*

The Gillardeau family has been breeding oysters since 1898, located on the French Atlantic coast, at the foot of Oléron Island in the Charente Maritime. For over a century, our priority has been to produce high-quality oysters, the result of four years of care and attention. Today, our company is a global leader in premium oysters and food safety, with products served on the finest tables in France, Europe, and around the world. Gillardeau® is now a registered trademark, and 250 passionate employees work daily to produce and distribute exceptional oysters worldwide.

La famille Gillardeau cultive des huîtres depuis 1898. Elle se situe sur la côte Atlantique française, au pied de l'île d'Oléron en Charente Maritime. Depuis plus d'un siècle, notre priorité est de produire des huîtres de haute qualité, fruit de quatre années de soin et d'attention. Aujourd'hui, notre société est un leader mondial des huîtres de qualité et de la sécurité alimentaire, avec des produits présents sur les plus belles tables de France, d'Europe et du monde. Aujourd'hui Gillardeau® est une marque déposée. 250 employés passionnés travaillent chaque jour pour produire et distribuer des huîtres d'exception à travers le monde.

No 2



L'Huître Gillardeau®

The Gillardeau® oyster stands out for its generous, round shape - bringing true elegance to your plates. When opened, it reveals plump flesh that fills the entire shell, along with a particularly well-developed muscle. The unique, refined structure of a Gillardeau oyster® delivers a distinctive taste: firm and flavorful with a harmonious salinity and the incomparable crunch of its muscle.

L'Huître Gillardeau® se distingue par sa forme généreuse et ronde - et embellira vos assiettes. À l'ouverture, elle révèle une chair pleine, qui remplit toute la coquille, accompagnée d'un muscle particulièrement développé. Cette structure unique offre un goût distinctif : une huître ferme et savoureuse, avec une salinité harmonieuse, et le croquant incomparable du muscle.

La Spéciale Gillardeau® is the flagship product of the Maison, representing 125 years of expertise. We cultivate “creuse” oysters, scientifically known as Magallana Gigas, during 3 to 4 years in carefully selected marine parks rich in natural resources. They grow in rhythm with the seasons and tides. Our teams work day and night, especially during low tide, to uphold the strict standards we have established for our production.

La Spéciale Gillardeau® est le produit phare de la Maison, représentant le savoir-faire accumulé au cours de 125 années d'activité. Nous élevons des huîtres dites « creuses », de nom scientifique Magallana Gigas, pendant 3 à 4 ans, dans des parcs marins choisis pour leur richesse naturelle. Elles se développent en fonction des saisons et des marées. Nos équipes travaillent jour et nuit, en particulier lors des marées basses, afin de respecter les normes strictes que nous avons établies pour notre production.

The production

La production

№ 3



RELEVÉ DES TEMPÉRATURES DES BASSINS DE: Mai

A black and white photograph of a clipboard with a French document titled "RELEVÉ DES TEMPÉRATURES DES BASSINS DE: Mai." The document is a data table with columns for "HEURE", "PRESSION EAU GLYCEREE", "PRESSION AIR", and "REMARQUES". The table is filled with handwritten numerical data. A large, bold, black "No 4" is superimposed over the center of the page. The clipboard is resting on a dark, textured surface.

**Quality and
hygiène**
*Qualité
et hygiène*

From breeding to packaging, excellence is our core value. We implement rigorous quality controls to ensure a perfect and consistent oyster. In addition to French sanitary standards, we conduct analyses on every batch to detect viruses and bacteria. With our extensive experience in exportation, we comply with the specific sanitary requirements of each country's authorities.

De l'élevage à la mise en bourriche, l'exigence est notre valeur. Nous appliquons des contrôles de qualité rigoureux afin d'assurer une huître parfaite et régulière. En complément des normes sanitaires françaises, nous effectuons des analyses sur chaque lot pour détecter les virus et bactéries. Forts de notre expérience dans l'exportation, nous respectons les exigences sanitaires spécifiques des autorités de chaque pays.

The Gillardeau® brand is renowned worldwide and instantly recognizable, thanks to its laser engraving. Engraved to remain unique - in 2014, the Maison equipped its packaging lines with a laser and began engraving each oyster with the House logo. A “G” is visible on the lower shell. Originally introduced to combat counterfeiting, the engraving has now become a mark of quality.

La marque Gillardeau® est mondialement connue, elle est aussi reconnaissable au premier coup d’œil, grâce à sa gravure au laser. Graver pour rester unique, en 2014 la Maison équipe ses lignes de conditionnement d’un laser et grave chacune de ses huîtres du logo de la Maison. Un « G » est visible sur la coquille inférieure. Initialement destiné à lutter contre la contrefaçon, la gravure est désormais un gage de qualité.

Unique
engraving
*Marquage
unique*

№ 5





NOL

Logistics and support *Logistique et Assistance*

Our bilingual sales team is at your disposal to assist with your requests, with a dedicated export team managing all export procedures: quotes, formalities and sanitary regulations, coordination with air freight forwarders, etc. Don't hesitate to contact us for any information or specific request.

Notre équipe commerciale bilingue se tient à votre disposition pour répondre à vos demandes, avec une équipe dédiée à l'export qui gère l'ensemble des démarches d'exportation : devis, formalités et réglementations sanitaires, mise en relation avec les transitaires aériens, etc. N'hésitez pas à nous contacter pour toute information ou demande spécifique.

Office +33 (0)5 46 85 03 84	WhatsApp +33 (0)6 79 62 17 16	E-mail administration@gillardeau.fr
--------------------------------	----------------------------------	--

1898

**Début de
l'ostréiculture
par la famille
Gillardeau** The year that
the Gillardeau
family started
oyster breeding

1%

**des huîtres
mondiales
répondent
aux standards
Gillardeau** of oysters
worldwide meet
Gillardeau's
premium
quality

100%

**Triées et
sélectionnées
à la main** Hand-graded
and selected
for quality

4+ans

**pour qu'une
huître Gillardeau
atteigne la
perfection** 4+ years -
to grow a
Gillardeau oyster
to perfection



5

tailles : sizes:
de N°5 (plus No. 5
petite) à N°0 (smallest) to
(plus grande) No. 0 (largest)

50+

pays où des countries –
millions where millions
d'huîtres sont of oysters are
exportées exported each
chaque année year

100%

de filtration natural water
naturelle filtration by
améliorant les oysters, improving
écosystèmes marine
marins ecosystems

24/48h

Délai de livraison The delivery
des huîtres time for
Gillardeau – Gillardeau oysters
partout dans anywhere in the
le monde world





Maison Gillardeau

Baie de Sinche

17560 Bourcefranc-le-Chapus

France

WhatsApp +33 (0)6 79 62 17 16

Office +33 (0)5 46 85 03 84

administration@gillardeau.fr

maisongillardeau.fr

@maison_gillardeau