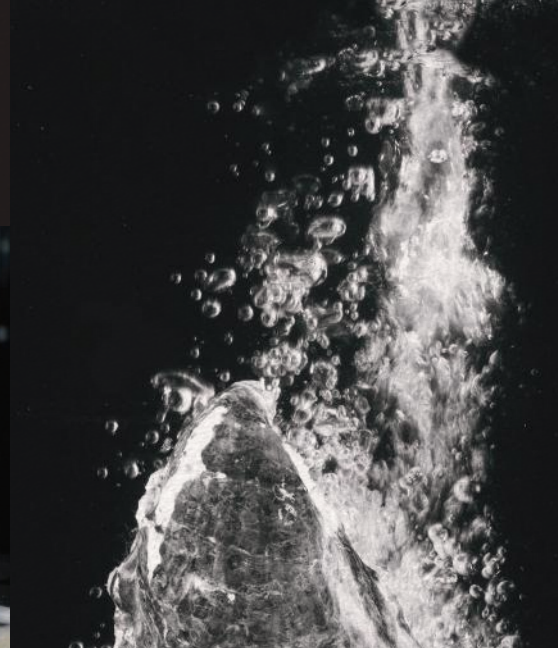
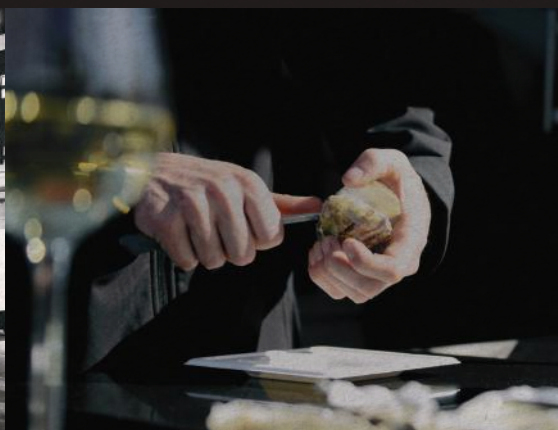


Logistique
& assistance

Formation écailler
Gillardeau®

SPÉCIALES

Gillardeau®



Notre équipe commerciale est à votre écoute pour répondre à toutes vos demandes. Nous vous proposons une offre tarifaire personnalisée, accompagnée d'une logistique sur mesure, adaptée à vos besoins spécifiques. N'hésitez pas à nous contacter pour toute information.

✓ **MAÎTRISE DU GESTE**
Écailler rapidement et dans les règles de l'art, afin de garantir une présentation parfaite à vos clients.

✓ **SAVOIR EN PARLER**
Parfaire vos échanges clientèle en découvrant les 3 à 4 années de travail pour façonner une huître Gillardeau®.

✓ **CONSEILS DE CONSERVATION**
Les bons gestes pour optimiser la conservation des huîtres.

✓ **LES VALEURS DE LA MAISON**
En engageant son nom de famille pour devenir une marque, la Maison grave une promesse : l'Excellence. De la production à la commercialisation, cette valeur résonne et nous vous la partagerons.

La formation écailler Gillardeau est gratuite, sur demande.

LA SPÉCIALE GILLARDEAU®

La Spéciale Gillardeau est l'emblème du savoir-faire de la Maison Gillardeau. Chaque huître est gravée du "G", symbole d'excellence et d'authenticité. En bouche, elle révèle une chair généreuse et ferme, aux saveurs équilibrées mêlant douceur et délicate salinité.

MÉTHODE D'ÉLEVAGE | FRANCE - IRLANDE

Élevées avec un soin artisanal dans des parcs marins rigoureusement sélectionnés, les huîtres Spéciales Gillardeau profitent d'un affinage minutieux, signature de la Maison.



SPÉCIALES

Gillardeau®


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


Gillardeau®

Depuis 1898



LA TIA MARAA

Croquante et généreuse en chair, l'huître Tia Maraa séduit par sa texture plutôt ferme. Son immersion prolongée dans les eaux riches de l'Irlande lui confère des saveurs marines raffinées, aux nuances iodées délicates.

MÉTHODE D'ÉLEVAGE | IRLANDE

Élevées pendant plus de 3 ans dans des eaux irlandaises d'une grande richesse, les huîtres Tia Maraa tirent leur caractère exceptionnel de ce terroir marin. Les marées dynamiques et les courants puissants enrichissent leur chair d'une salinité équilibrée.



LA BEIA MARAA

La Beia Maraa séduit par sa chair généreuse et son parfum iodé unique. Son caractère singulier provient directement des côtes sauvages d'Irlande, où les eaux riches et les marées puissantes façonnent une huître d'exception.

MÉTHODE D'ÉLEVAGE | IRLANDE

Élevées au cœur des paysages marins irlandais, les huîtres Beia Maraa bénéficient de courants intenses aux saveurs celtiques. Ce brassage naturel constant confère à chaque huître un saveur riche et un goût iodé qui reflètent toute la puissance du terroir irlandais.



L'UTAH BEACH

L'huître Utah Beach, perle des côtes normandes, révèle une chair généreuse et délicate. Ses notes marines offrent une expérience gustative unique, imprégnée des marées et courants qui rythment son environnement.

MÉTHODE D'ÉLEVAGE | FRANCE

Élevées dans les eaux riches et vivantes de Normandie, les huîtres Utah Beach profitent d'un brassage naturel exceptionnel. Les marées puissantes et les courants constants, favorisent leur croissance. C'est ce terroir unique qui confère à ces huîtres leur caractère distinctif.



LA JOSÉPHINE

La Joséphine est distinguée. En bouche, vous découvrirez une huître ferme et ronde, à la salinité harmonieuse, accompagnée par l'incroyable croquant de son muscle.

MÉTHODE D'ÉLEVAGE | PORTUGAL

Les huîtres Joséphine sont élevées grâce à la méthode des poches auto-virantes. Ce procédé innovant repose sur des poches spécialement conçues pour se retourner naturellement au gré des courants, assurant un brassage optimal des huîtres 2 fois par jour.

