



Euro-Toques France

MARCEL LESOILLE
CHAMPION DU MONDE
D'OUVERTURE D'HÙITRES



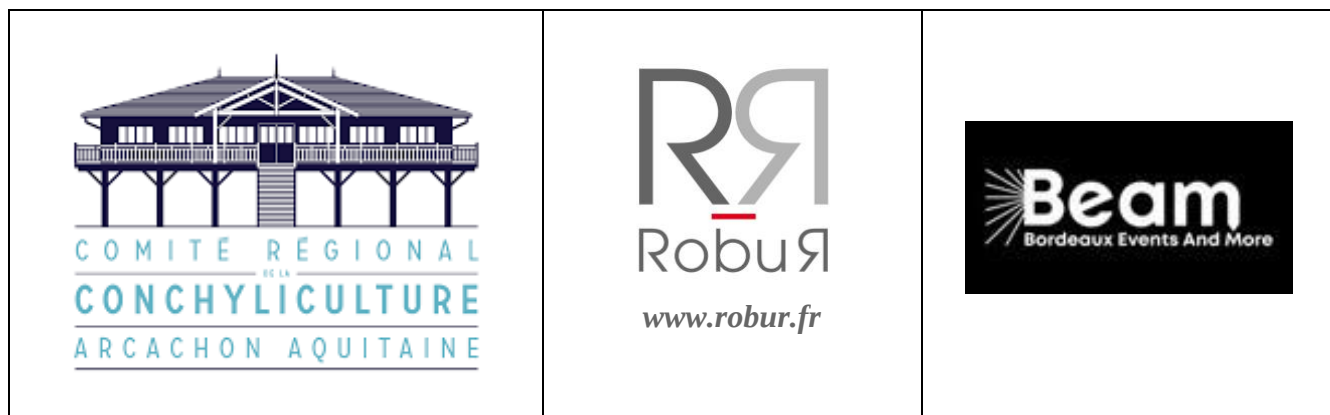
*Académie Culinaire de
France*



En la mémoire de Monsieur Joël ROBUCHON

1er OYSTER KING
(Championnat du Monde des Ecaillers (ères) d'ouverture d'huitres creuses) ®

Nos Partenaires encadrants



Organisateur du Cocktail déjeuner



L'objectif de ce 1er OYSTER KING (Championnat du Monde des Ecaillers (ères) d'ouverture d'huîtres creuses) ®

The objective of this 1st OYSTER KING (World Championship of Oyster Shuckers) ®

À l'instigation de **Marcel LESOILLE**, consultant et conseiller culinaire en produits de la mer, membre et Maître cuisinier de l'Association **EURO-TOQUES France** et de l'**Académie Culinaire France**, Ecailler par passion, Champion et détenteur de records du monde d'ouverture d'huîtres (vitesse et endurance),

ce concours du « **Oyster KING** » sera l'image de la profession au niveau international pour la première fois.

At the instigation of Marcel Lesoille, a seafood consultant and culinary advisor, member and Master Chef of the EURO-TOQUES France Association and the French Culinary Academy, a passionate oyster shucker, champion and world record holder for oyster shucking (speed and endurance),

This "Oyster King" competition will showcase the profession internationally for the first time.

Nom du concours : Oyster King (Championnat du Monde d'Ouverture d'Huîtres Creuses) ®

Competition name: Oyster King (World Oyster Opening Championship) ®

Date de l'épreuve : Dimanche 23 novembre 2025 de 9h à 13h

Lieu du concours : Parc des expositions de Bordeaux Lac

Organisateur : BEAM
Responsable : Marcel LESOILLE
Nombre de candidats : 8 candidats(es)

Date of the exam: Sunday, November 23, 2025, from 9 a.m. to 1 p.m.

Location of the exam : Parc des Expositions de Bordeaux Lac.

Organizer: BEAM.

Manager: Marcel LESOILLE.

Number of candidates: 8 candidates

ARTICLE 1 – ORGANISATEUR DU CONCOURS

ARTICLE 1 – COMPETITION ORGANIZER

BEAM Parc des Expositions de Bordeaux, représentée par Madame Léna LAULAN **Responsable Événementiel**, **Marcel LESOILLE**, **Caroline PAILLOTTET VIBERT (société Ops Event)** **organisateurs du Oyster King**, avec le soutien du Comité National de la Conchyliculture, représenté par son Président Monsieur Philippe LE GAL.

BEAM Parc des Expositions, represented by Mrs. Léna LAULAN, Events Manager, Marcel LESOILLE, Caroline PAILLOTTET VIBERT (Ops Event), organizers of the Oyster King, with the support of the National Shellfish Farming Committee, represented by its President, Mr. Philippe LE GAL.

COMPOSITION DU BUREAU DU COMITE D'ORGANISATION :

COMPOSITION OF THE OFFICE OF THE ORGANIZING COMMITTEE:

☐ Léna LAULAN	Responsable Événementiel- <i>Event Manager</i>
☐ Caroline PAILLOTTET VIBERT	Responsable du Oyster King - <i>Oyster King Manager</i>
☐ Gérard BAUD,	Animateur micro (TF1) - <i>Host (TF1)</i>
☐ Pierre IGLESIAS	Commissaire de justice - <i>Judicial Commissioner</i>
☐ Florent VERDIER	Avocat - <i>Lawyer</i>
☐ Martial DUCOIN	Officier police judiciaire - <i>Judicial Police Officer</i>
☐ Fabrice PROCHASSON	Président ACF - <i>President of the ACF</i>
☐ Marcel LESOILLE	Organisateur du Concours – <i>Competition Organizer</i>

ARTICLE 2 – OBJET DU CONCOURS :

ARTICLE 2 – PURPOSE OF COMPETITION :

1^{er} Oyster King:

Les candidat.es devront ouvrir proprement des huîtres creuses N°3 sans mettre de coquilles sur le poisson. Il sera nécessaire de couper le pied de l'huître et de la placer sur un plateau de glace écaillé et d'algues préparé par les membres du jury sélectionnés.

La durée limite sera d'une demi-heure.

La personne qui aura ouvert le plus d'huîtres en une demi-heure sera déclarée gagnante.

1st Oyster King:

Candidates must cleanly open No. 3 cupped oysters without leaving any shells on the fish. They will need to cut off the oyster's stem and place it on a tray of flake ice and seaweed prepared by the selected jury members.

The time limit will be half an hour.

The winner will be the person who opens the most oysters in half an hour.

REGLEMENT DU CONCOURS

COMPETITION RULES

A – Hygiène : *Hygiene*

Les candidats/candidates devront travailler dans le respect de l'hygiène et de la sécurité ; ceux-ci seront évalués par le jury tout au long de l'épreuve (de la remise des huîtres à la fin du temps imparti) et seront visibles de tous côtés par le public.

Le port d'une coiffe est obligatoire : casquette, béret ou autre. Cette coiffe doit impérativement englober l'ensemble de la chevelure afin que rien ne puisse tomber dans les aliments.

Candidates must work in compliance with health and safety regulations; their performance will be assessed by the jury throughout the competition (from the delivery of the oysters to the end of the allotted time) and will be visible from all sides by the audience. A head covering must be worn: a cap, beret, or other head covering, but one that covers the hair so that no hair falls into the food.

B – Pièces défectueuses : *Defective parts*

Seules les pièces défectueuses seront remplacées avant le coup d'envoi.

Les candidats/candidates devront faire constater par un commissaire avant le début du concours que la pièce était bien altérée avant d'avoir été travaillée par le candidat.

Le remplacement sera alors effectué.

Une fois le concours commencé, aucun changement ne sera possible.

Si une huître sent mauvais, elle ne sera pas mise sur le plateau et sera considérée comme ouverte correctement.

Si tel était le cas, vous vous devez d'avertir le jury qui vous suit pendant le déroulement du concours.

Only defective pieces will be replaced before the start of the competition.

Candidates must have a steward certify before the start of the competition that the piece was indeed damaged before being worked on by the candidate.

The replacement will then be made.

The competition begins; no changes will be allowed.

If an oyster smells bad, it will not be placed on the platter and will be considered properly opened.

Notify your jury, who will be monitoring you throughout the competition.

C – Remplacement de certains produits :

C – Replacement of certain products:

L'organisateur se réserve le droit de supprimer, de remplacer et rajouter des huîtres selon la nécessité du concours.

Cette modification serait alors notée sur le rapport du Commissaire de justice et du jury.

The organizer reserves the right to remove, replace, or add oysters as required by the competition.

This change will then be noted in the report of the Commissioner of Justice and the jury.

ARTICLE 3 – MATERIELS ET PRODUITS A APPORTER PAR LE CANDIDAT *ARTICLE 3 – MATERIALS AND PRODUCTS TO BE PROVIDED BY THE CANDIDATE*

Tenue vestimentaire :

Dress code :

Le candidat portera la tenue conçue par notre sponsor ROBUR : T-shirt rayé/tablier.

(Ceux-ci seront fournis sur place par les organisateurs.)

Pantalons : Les pantalons en jean sont autorisés.

Chaussures : Chaussures de sécurité ou sabots ; tennis et baskets interdites.

The candidate will wear the outfit designed by our sponsor ROBUR:

Striped top/apron. (These will be provided on-site by the organizers.)

Pants: Denim pants are permitted.

Shoes: Safety shoes or clogs; no tennis shoes or sneakers.

Matériel :

Material :

Le candidat ou la candidate devra apporter, le matériel nécessaire à la réalisation de l'ouverture des huîtres : couteaux, planches de découpe, essuies tout, (gants conseillés),

Il sera aussi à la charge du candidat(e) les éléments nécessaires à la désinfection des mains et du matériel.

The candidate must bring the necessary equipment for shucking oysters: knives, cutting boards, paper towels (gloves recommended).

The candidate will also be responsible for providing the necessary items for disinfecting hands and equipment.

ARTICLE 4 – MATERIELS ET PRODUITS MIS A DISPOSITION

ARTICLE 4 – MATERIALS AND PRODUCTS PROVIDED

Plateaux :

Trays :

Les tailles de plateaux utilisés (50 cm de diamètre) uniquement et sans limite de nombre.

The sizes of trays used (50 cm diameter) only and without limit of number.

Table de travail et de présentation :

Work and presentation table :

Le candidat travaillera sur une seule table de 200 cm x 80 cm, protégée avec un plastique transparent.

The candidate will work on a single table measuring 200 cm x 80 cm, protected with transparent plastic.

Produits fournis par le CRCAA : HUITRES N°3

Algues, Glace écaïlle, Citrons.

Products supplied: By the CRCAA OYSTERS No. 3

Seaweed, Flake ice, Lemons

ARTICLE 5 – ACCEPTATION DU REGLEMENT

ARTICLE 5 – ACCEPTANCE OF THE REGULATIONS

Préalablement à toute participation au concours, le participant ou la participante doit prendre connaissance du principe du concours et accepter sans aucune réserve le présent règlement.

Prior to any participation in the competition, the participant must read the principle of the competition and accept these rules without reservation.

ARTICLE 6 – PARTICIPANTS(TES)

ARTICLE 6 – PARTICIPANTS

Le concours est réservé uniquement aux **écaillers professionnels**, femme ou homme, exerçant une activité ayant un rapport avec les produits de la mer (conchyliculture et pêche côtière) dans un établissement alimentaire de type poissonnerie, restaurant, ostréicole ou ayant un lien avec la profession d'écailler(ères).

Un seul candidat, candidate par PAYS sera retenu.

Il ou elle devra fournir un certificat de travail de son employeur, sa nationalité.

Le Comité d'Organisation sélectionnera 8 candidats(es) parmi les bulletins d'inscription reçus.

The competition is open only to professional oyster fishers, men and women, working in a seafood-related field (shellfish farming and coastal fishing) in a food establishment such as a fishmonger, restaurant, or oyster farm, or related to the oyster fisher profession.

Only one candidate per country will be accepted.

They must provide a work certificate from their employer and their nationality.

The Organizing Committee will select eight candidates from the registration forms received.

ARTICLE 7 – CONDITIONS DE PARTICIPATION

ARTICLE 7 – CONDITIONS OF PARTICIPATION

A – Inscription :

A – Registration :

Les candidats(es) devront remplir un bulletin d'inscription (joint en fin de ce document) (Critère de sélection).

La réception de la lettre sera numérotée par la représentante de BEAM, suivant la date d'arrivée.

Candidates must complete a registration form (attached at the end of this document) (Selection criteria).

The BEAM representative will number the letter received based on its arrival date.

BEAM / EXP'HOTEL

1^{er} OYSTER KING® (Championnat du Monde d'ouverture d'huîtres creuses)

Parc des Expositions de Bordeaux

Rue Jean Samazeuilh

CS 20088

33000 Bordeaux

Léna LAULAN, Responsable Evènementiel, +33665368503, l.laulan@beam.fr

B – Date limite d’inscription :

B – Registration deadline :

Le **1er septembre 2025** après réception du dossier (cachet de la poste faisant foi).

Dossier à retourner de préférence avant le mardi 1^{er} juillet 2025,

September 1, 2025, upon receipt of the application (postmarked as proof).

The application should preferably be returned before Tuesday, July 1, 2025.

Il faudra joindre obligatoirement à ce dossier :

The following must be attached to this file:

- Une photo d’identité

- Photocopie du passeport et du visa.

- Un chèque de caution de 200 € à l’ordre de : BEAM / EXP’HOTEL

Ce chèque vous sera restitué le jour de l’épreuve, sauf en cas de désistement non justifié auprès de l’organisateur 10 jours avant le concours (ce chèque serait alors encaissé).

- A passport photo

- Photocopy of your passport and visa.

- A € 200 security deposit check payable to: BEAM / EXP’HOTEL

This check will be returned to you on the day of the competition, unless you cancel without providing a valid reason to the organizer ten days before the competition (in which case, the check will be cashed).

C – Confirmation d’inscription :

C – Registration confirmation :

Les candidats(es) sélectionnés au concours, recevront une confirmation d’inscription par BEAM entre **le vendredi 5 et le vendredi 26 septembre 2025 par email.**

Candidates selected for the competition will receive confirmation of registration from BEAM between Friday 5 and Friday 26 September 2025 by email.

D – Désistement d’un (e) candidat (e) :

D – Withdrawal of a candidate :

En cas de désistement d’un ou de plusieurs concurrents (es), le comité d’organisation se réserve le droit de faire appel à un ou plusieurs remplaçants(es) figurant parmi les candidats (es) non retenus dans un premier temps.

In the event of withdrawal of one or more competitors, the organizing committee reserves the right to call upon one or more replacements from among the candidates not initially selected.

ARTICLE 8 – CONSTITUTION DES MEMBRES DU JURY

ARTICLE 8 – CONSTITUTION OF JURY MEMBERS

Les membres du jury seront sélectionnés par le comité d’organisation.

Aucune contestation ne sera admise sur les choix effectués.

Jury members will be selected by the organizing committee.

No appeals will be allowed regarding the selections made.

A – Président et Membres du jury :

A – President and Members of the Jury:

Président d'Honneur :

Olivier **LABAN** Président du CRCAA

Président du Jury :

Fabrice **PROCHASSON** Président de l'Académie Culinaire de France MOF Cuisine.

Jury :

Sonia **BICHET** MOF Ecaillère Vainqueur de la Coupe du Monde 2020

Mickael **LENOIR** Ecailler Vainqueur de la coupe du Monde 2018

Cristian **PERRIA** Ecailler Vainqueur de la coupe du Monde 2012

Christian **BOUVIER** Ecailler Vainqueur de la coupe du Monde 2016

Fabrice **SIBILLA** Ecailler Vainqueur de la coupe du Monde 2014

Diago **JESUS** Ecailler Vainqueur de la coupe du Monde 2022

Joël **DUPUCH** Ostréiculteur Ecailler

Laurent **BIDART** Ostréiculteur Ecailler

B – Discretion :

B – Discretion:

Les membres du jury ne devront avoir aucun contact avec les candidats(es), commanditaires, partenaires, invités, avant et pendant le déroulement de l'épreuve.

Ils seront reçus par un membre de l'organisation à l'entrée du salon EXP'HOTEL à 9 heures pour un avant briefing le dimanche 23 novembre 2025.

Il est demandé aux membres du jury de porter la vareuse noire de la coupe du monde.

Pour le bon déroulement de l'épreuve, seul le Président du jury sera en relation avec l'animateur et le coordinateur.

Jury members must have no contact with candidates, sponsors, partners, or guests before or during the competition. They will be met by a member of the organization at the entrance to the EXP'HOTEL culinary fair at 9:00 a.m. for a pre-briefing on Sunday, November 23, 2025. The jury members are requested to wear the black jersey of the World Cup. For the smooth running of the competition, only the Jury President will be in contact with the facilitator and coordinator.

ARTICLE 9 – ETAPES DU CONCOURS

ARTICLE 9 – STAGES OF THE COMPETITION

Etape 1 : Arrivée du candidat ou de la candidate.

Step 1: Arrival of the candidate.

Le candidat (e) sélectionné devra se présenter : Le **Dimanche 23 novembre 2025 à 9 heures précises** sur le site du concours avec sa confirmation d'inscription, une pièce d'identité, un certificat de travail justifiant de l'établissement qu'il ou elle représente ainsi que son badge préalablement transmis par BEAM.

Accueil des candidats ou candidates près de l'Espace Concours par un membre de l'organisation.

The selected candidate must appear: Sunday, November 23, 2025, at 9:00 a.m. sharp at the competition site with their registration confirmation, proof of identity, a work certificate from the institution they represent, and their badge, previously provided by BEAM.

Candidates will be welcomed near the Competition Area by a member of the organization.

Temps imparti : **30 minutes de 11h30 à 12 heures.**

Time allowed: 30 minutes from 11:30 a.m. to 12:00 a.m.

ARTICLE 10 – CRITERES DE NOTATION :

ARTICLE 10 – RATING CRITERIA:

Objet	Points à attribuer	Points attribués	Commentaires <i>comments</i>
Tenue vestimentaire au début de l'épreuve	0/15		<i>Dress code at the start of event</i>
Coiffe présente	2		<i>Headdress present</i>
Veste propre	3		<i>Clean jacket</i>
Tablier propre	3		<i>Clean apron</i>
Pantalon présentable	2		<i>Safety shoes</i>
Chaussures de sécurité	3		<i>Safety shoes</i>
Absence de bijoux hors alliance	2		<i>Absence of jewelry other than wedding rings</i>

Pendant et en fin d'épreuve	0/20		<i>During and at the end of the test</i>
Coiffe présente	5		<i>Headdress present</i>
Veste propre et présentable	5		<i>Clean and presentable jacket</i>
Tablier propre et présentable	5		<i>Clean and presentable apron</i>
Pantalon propre et présentable	5		<i>Clean and presentable pants</i>
<u>Maintien de la propreté du poste de travail</u>	0/20		<i>Maintaining the cleanliness of the workstation</i>

Tableau général :

General table:

	Points attribués	Nombre d'huîtres
--	-------------------------	-------------------------

	<i>Points awarded</i>	<i>Number of oysters</i>
--	-----------------------	--------------------------

A- Fin du concours

A- End of the competition

B - Délibération du jury :

B - Jury deliberation

Le jury se réunira de 12 h 00 à 12 h 30

The jury will meet from 12:00 AM to 12:30 AM

ARTICLE 11- DESIGNATION DU VAINQUEUR (e)

ARTICLE 11- DESIGNATION OF THE WINNER

Après le décompte des fiches techniques effectuées par les membres du jury, le commissaire de justice Maître Pierre IGLESIA, le Président du jury, proclamera les résultats avec les animateurs, Gérard BAUD et Théo ROBACHE (en partant du 3^e au 1^{er}).

Le candidat ou candidate ayant obtenu le plus grand nombre de points sera déclaré vainqueur du 1^{er} OYSTER KING et les suivants (es) seront classés en fonction des points obtenus.

En cas d'égalité entre les deux premiers(ers) candidats(es), c'est la meilleure note du critère de notation qui déterminera le ou la gagnant(e). Le nombre d'huîtres ouvertes déterminera le classement pour la deuxième et la troisième place

Le (la) vainqueur ne pourra plus concourir à l'OYSTER KING.

Il ou elle sera nommé(e) Présidene (e) du jury du 2^{ème} OYSTER KING en 2027 au Parc des Expositions de Bordeaux Lac et fera partie des membres du Comité d'Organisation.

After the jury members have counted the technical sheets, the judicial commissioner, Maître Pierre Iglesia, the jury president, will announce the results with the moderators, Gérard Baud and Théo Robache (from 3rd to 1st).

The candidate with the highest number of points will be declared the winner of the first OYSTER KING, and the following candidates will be ranked based on the points obtained.

In the event of a tie between the first two candidates, the highest score on the judging criteria will determine the winner. The number of oysters opened will determine the ranking for second and third place.

The winner will not be eligible to compete in this event again.

He or she will be appointed President of the jury for the second OYSTER KING in 2027 at the Parc des Expositions de Bordeaux lac and will be a member of the Organizing Committee.

ARTICLE 12 – LES PRIX :

ARTICLE 12 – PRIZE :

Les candidats seront récompensés comme suit (trophée, prime, diplôme) :

Candidates will be rewarded as follows (trophy, bonus, diploma):

Classement	Trophée Oyster King Joël ROBUCHON	Prime	Diplôme

Premier	Trophée avec un liseré d'or	1.500 €	1 diplôme
Deuxième	Trophée avec un liseré d'argent	1.000 €	1 diplôme
Troisième	Trophée avec un liseré de bronze	500 €	1 diplôme
Du 4^{ème} au 8^{ème}		200 €	1 diplôme

ARTICLE 13 – RESPONSABILITE

ARTICLE 13 – LIABILITY

L'organisation décline toute responsabilité si, en cas de force majeure, d'évènements indépendants de sa volonté ou de nécessités justifiées, elle était amenée à écourter, prolonger, reporter, modifier ou annuler le concours.

The organization declines all responsibility if, in the event of force majeure, events beyond its control or justified necessity, it is forced to shorten, extend, postpone, modify or cancel the competition.

L'organisation ne saurait être tenue pour responsable de tout fait qui ne lui serait pas imputable, notamment en cas de mauvais acheminement du courrier, de mauvais fonctionnement des lignes téléphoniques, de mauvais fonctionnement des transports et/ou des voies de circulation quels qu'ils soient de défaillance technique rendant impossible la poursuite du concours.

The organization cannot be held responsible for any event for which it is not responsible, in particular in the event of poor delivery of mail, malfunction of telephone lines, malfunction of transport and/or traffic routes of any kind, or technical failure making it impossible to continue the competition.

La participation au concours des établissements se fait sous leur seule responsabilité.

Participation in the competition by establishments is at their sole responsibility.

Il est rigoureusement interdit de modifier ou de tenter de modifier le dispositif de concours proposé. L'organisation se réserve le droit d'exclure de la compétition et de poursuivre en justice toute personne qui aurait tenté de tricher ou de troubler le bon déroulement du concours.

It is strictly forbidden to modify or attempt to modify the proposed competition system. The organization reserves the right to exclude from the competition and to prosecute any person who attempts to cheat or disrupt the smooth running of the competition.

À tout moment, le participant ou inscrit est responsable de l'exactitude des informations qu'il a communiquées.

At all times the participant or registrant is responsible for the accuracy of the information he or she has provided.

La participation au concours implique l'acceptation, par le participant ou l'inscrit, de l'intégralité du présent règlement. L'organisation pourra donc exclure tout participant qui ne respecte pas le présent règlement. Cette exclusion pourra se faire à tout moment du concours et sans préavis.

Participation in the competition implies acceptance by the participant or registrant of all of these rules. The organization may therefore exclude any participant who does not comply with these rules. This exclusion may occur at any time during the competition and without prior notice.

Enfin, les participants ne pourront en aucun cas contester les choix et/ou décisions du jury et /ou exiger de quelque manière que ce soit une justification de la part des jurys sur leurs choix et/ou décisions.

Finally, participants may not under any circumstances contest the choices and/or decisions of the jury and/or demand in any way a justification from the juries on their choices and/or decisions.

En cas de blessure, l'organisateur ne sera pas responsable. Le candidat sera donc sous son assurance responsabilité civile, ou celle de son employeur.

L'exclusion sera automatique en cas de grosse blessure saignante.

In the event of injury, the organizer will not be liable. The candidate will therefore be covered by their own liability insurance, or that of their employer.

Disqualification will be automatic in the event of a major bleeding injury.

ARTICLE 14 – MODIFICATION DU CONCOURS

ARTICLE 14 – MODIFICATION OF THE COMPETITION

L'organisation se réserve le droit, pour quelque raison que ce soit, de prolonger, écourter, suspendre, modifier (notamment à remplacer les lots en nature gagnés par des lots de valeur équivalente ou de caractéristiques proches) ou annuler le concours sans préavis, sans que sa responsabilité soit engagée de ce fait. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les

participants. Dans ces hypothèses, une modification sous forme d'avenant au présent règlement sera alors déposée auprès du Commissaire de Justice, Maître Pierre IGLESIES au 38 rue Frantz

Despagne - 33000 – BORDEAUX - Tél : 05 57 81 27 07 - Fax : 05 56 51 42 59 - contact@ibhso.fr, informant les participants des changements opérés.

The organization reserves the right, for any reason whatsoever, to extend, shorten, suspend, modify (including replacing prizes in kind won with prizes of equivalent value or similar characteristics), or cancel the competition without notice, without incurring any liability. Participants may not claim compensation for these reasons. In these cases, an amendment to these rules in the form of an amendment will be filed with the Commissioner of Justice, Maître Pierre IGLESIES, at 38 rue Frantz Despagne - 33000 – BORDEAUX - Tel: 05 57 81 27 07 - Fax: 05 56 51 42 59 - contact@ibhso.fr, informing participants of the changes.

ARTICLE 15 – LE DROIT A L'IMAGE

ARTICLE 15 – IMAGE RIGHTS

Les participants seront filmés et pris en photos pendant le concours. Ils autorisent l'organisateur à exploiter gratuitement, pour la promotion du salon, toute image, sur quelque support que ce soit, prise pendant le concours où apparaîtraient le ou les participants sans restriction ni réserve et sans que cela leur confère un droit à rémunération ou un avantage quelconque autre que l'attribution de leur lot. Cette autorisation est limitée à une durée d'un an, à compter du début du concours. Les utilisations ne peuvent pas porter atteinte à la vie privée et ne sont pas de nature à nuire ou à causer un quelconque préjudice.

Participants will be filmed and photographed during the competition. They authorize the organizer to use, free of charge, for the promotion of the show, any image, on any medium whatsoever, taken during the competition in which the participant(s) appear without restriction or reservation and without this conferring on them any right to remuneration or any advantage other than the awarding

of their prize. This authorization is limited to a period of one year, from the start of the competition. Uses may not infringe on privacy and are not likely to harm or cause any damage.

ARTICLE 16 – LOI INFORMATIQUE ET LIBERTE

ARTICLE 16 – DATA PROTECTION ACT

Conformément à la loi informatique et liberté n°78-17 du 06/01/78, les participants et gagnants au concours disposent d'un droit d'accès, d'opposition, de rectification et de suppression aux informations les concernant communiquées aux organisateurs dans le cadre du concours. Les participants peuvent exercer ce droit, et/ou s'opposer à ce que leurs données soient cédées à des tiers, par simple demande écrite, adressée à l'organisateur à l'adresse figurant dans l'article 1 du présent règlement.

In accordance with the Data Protection Act No. 78-17 of 06/01/78, participants and winners of the game have the right to access, oppose, rectify and delete information concerning them communicated to the Organizers as part of the game. Participants may exercise this right, and/or object to their data being transferred to third parties, by simple written request, addressed to the organizer at the address given in article 1 of these rules.

ARTICLE 17 – DEPOT DU REGLEMENT ET CONSULTATION

ARTICLE 17 – FILING OF THE REGULATIONS AND CONSULTATION

Le règlement complet de l'**OYSTER KING (Championnat du Monde des Ecaillers (ères) d'ouverture d'huîtres creuses)** ® est déposé auprès du Commissaire de Justice Maître Pierre IGLESIES au 38 rue Frantz Despagnet - 33000 – BORDEAUX - Tél : 05 57 81 27 07 - Fax : 05 56 51 42 59 - contact@ibhso.fr,

Une copie du présent règlement est consultable sur le site exphotel.fr et pourra être délivrée gratuitement sur simple demande écrite à l'organisateur à l'adresse figurant à l'article 7, le timbre ayant servi à cette demande sera remboursé au tarif lent en vigueur sur simple demande écrite.

Le présent règlement est déposé à l'Etude des Commissaires de Justice SUD/EST Bordeaux

The complete rules of the OYSTER KING (World Championship of Oyster Shuckers) ® are filed with the Judicial Commissioner, Maître Pierre Iglesias, at 38 rue Frantz Despagnet - 33000 – Bordeaux - Tel: +33 5 57 81 27 07 - Fax: +33 5 56 51 42 59 - contact@ibhso.fr.

A copy of these rules is available on the exphotel.fr website and may be issued free of charge upon written request to the organizer at the address listed in Article 7. The stamp used for this request will be refunded at the current postage rate upon written request.

These rules are filed with the Office of the Judicial Commissioners of South/East Bordeaux

BULLETIN D'INSCRIPTION

REGISTRATION FORM

1^{er} OYSTER KING « Championnat du Monde d'ouverture d'huîtres Creuses » ®.

PHOTO d'identité. <i>ID photo</i>	A retourner avant le : 1er septembre 2025 <i>To be returned before</i> <i>September 1, 2025</i> BEAM / EXP'HOTEL 1^{er} OYSTER KING® Parc des Expositions, Rue Jean Samazeuilh CS 20088 33000 - Bordeaux Cedex Léna LAULAN, Responsable Evénementiel +33665368503 l.laulan@beam.fr	
--------------------------------------	---	---

Prénom et Nom : <i>First and last name:</i>	
Date et lieu de naissance : <i>Date and place of birth :</i>	
Adresse personnelle : <i>Personal address:</i>	
N° Passeport : <i>Passport No.:</i>	
Coordonnées téléphoniques : <i>Telephone contact details:</i>	
	

Email :	@
Adresse de l'Etablissement : <i>Address of the Establishment:</i>	

Je soussigné(e)certifie et accepte les conditions de mon inscription définitive au :

I, the undersignedcertify and accept the conditions of my definitive registration at:

1er OYSTER KING
(Championnat du Monde des Ecaillers (ères) d'ouverture d'huîtres creuses) ®
1st OYSTER KING (World Championship of Oyster Shuckers) ®

Une confirmation d'inscription me sera envoyée par e-mail par BEAM, l'organisateur du Salon EXP'HOTEL, entre le vendredi 5 et le vendredi 26 septembre 2025 à la suite de la réunion du bureau du comité d'organisation.

A registration confirmation will be sent to me by email by BEAM, the organizer of the EXPOTEL Show, between Friday, September 5 and Friday, September 26, 2025 following the meeting of the organizing committee office.

Important : les frais de déplacement et d'hébergement sont à la charge du candidat ou de la candidate.

Important: travel and accommodation costs are the responsibility of the candidate.

Fait à : Done at:

Signature avec la mention manuscrite « **lu et approuvé, bon pour accord** »

Signature with the handwritten note "read and approved, good for agreement"

--	--