



# Huitres françaises à la Boqueria

Barcelone, 26 avril 2024



# Huîtres françaises à la Boqueria

## Type d'action Dégustation et masterclass

- Demi-journée de 4 masterclass pour découvrir l'huître et en apprendre plus sur sa production, sa conservation, ses saveurs et son ouverture.
- Masterclass animées par Marcel Lesoille, champion mondial d'ouverture d'huîtres.
- Au cœur du célèbre marché de La Boqueria à Barcelone, en Espagne. L'événement s'est déroulé dans une salle vitrée située au milieu du marché, le plus touristique de Barcelone, ce qui a permis une très bonne visibilité de l'événement et de la marque Taste France.
- Nous souhaitons poursuivre cette action l'année prochaine en participant à l'événement Mercat de Mercats à Barcelone (octobre 2025).



**+90**

participants aux  
masterclasses

**+100**

personnes à venir  
goûter les huîtres

**100 écrans**

qui ont promu  
l'action dans les marchés

**70 000**

Visiteurs à la Boquería le  
26/04

**67%**

de cofinancement  
par le MASA



# En images



# L'action en détail

# Rappel du contexte

## Budget de réserve MASA

**Sopexa** a fait part à Business France Iberica d'une enveloppe budgétaire supplémentaire pour réaliser des actions B2C en Espagne.

**Business France Iberica** a proposé d'en faire bénéficier le **Comité national de la conchyliculture** qui n'avait encore jamais participé aux campagnes Taste France.

Business France a trouvé un accord de collaboration avec la **Fédération des marchés municipaux** qui gère les marchés de Barcelone pour promouvoir les huîtres françaises. Ces derniers ont mis à disposition un espace au sein du marché de la Boqueria de Barcelone ainsi que leurs canaux de communication pour promouvoir l'événement. Ils ont également participé à l'invitation des cibles retenues.

Business France a profité de la célébration du salon Seafood Expo Global à Barcelone pour organiser cette dégustation le lendemain ainsi profiter de la présence des sociétés françaises encore présentes à Barcelone.

COMITÉ  
NATIONAL  
DE LA  
CONCHYLICULTURE



MMMMMM  
MM MM  
MM MM  
MM MM  
MMMMMM  
MM MM  
MM MM  
MM MM  
MMMMMM

Mercats  
de Barcelona



# Description de l'action

## Déroulé



- **4 masterclass d'une heure sur l'huître française** : sa production, sa conservation, ses saveurs et son ouverture. **Entre 20 et 30 personnes** par masterclass.
- Masterclass animées par **Marcel Lesoille, champion du monde d'ouverture d'huîtres**.
- Présence d'une **interprète pour assurer les traductions** entre le français, castillan et catalan.
- Dégustation **d'une grande variété d'huîtres françaises** (Gillardeau, Ostra Regal, Marennes Oléron, Saint Kerber, Le Gall, Le Gris et Mauger) pendant les masterclass mais aussi devant la salle **pour tous les visiteurs du marché**.
- **4 publics cibles principales** : grossistes, détaillants, écoles de cuisine et clients fidèles des poissonneries.
- Le vendredi 26 avril 2024, **le lendemain du salon Seafood Expo Global** de Barcelone dédié aux produits de la mer.
- Dans **le marché La Boqueria** à Barcelone

# Lieu de l'action

## Un marché emblématique de Barcelone

- Le marché de la Boqueria est le plus célèbre et touristique de Barcelone.
- Il accueille entre 20 000 et 60 000 personnes par jour et vient de recevoir le prix de Meilleur marché du monde ([source](#)).
- Il dispose d'une salle vitrée et équipée au cœur du marché, entre les commerces. L'action s'est déroulée dans cette salle bien visible des visiteurs.



# Invitations

## Publics cibles

Afin de faire venir les publics cibles, nous avons contacté :

- Des écoles de cuisine
- Des grossistes, notamment ceux de Mercabarna
- Les détaillants du marché et des autres marchés de Barcelone
- Les clients fidèles des poissonneries
- Des médias et influenceurs pour augmenter la visibilité de l'événement
- La communauté française de Barcelone




**Invitación**  
**Degustación de ostras**


El comité nacional francés de la cría de mariscos te invita a probar ostras francesas en una masterclass de una hora, presentada por Marcel Lesoille, campeón mundial de apertura de ostras.

**Viernes 26 de abril 2024 a las 10h**  
**Mercado de la Boqueria (Espai Boqueria)**

Se ruega confirmar asistencia antes del 19/04.

Con la colaboración de:




**Invitació**  
**Degustació d'ostrès**

El comitè nacional francès de la cria de mariscos, us convida a provar ostrès franceses en una masterclass d'una hora, presentada per Marcel Lesoille, campió mundial d'obertura d'ostrès.

**Divendres 26 d'abril 2024 a les 13h**  
**Mercat de la Boqueria (Espai Boqueria)**

Es prega confirmar assistència abans del 19/04.

Amb la col·laboració de:







# Participations

## +90 participants aux masterclass

<b>Grossistes</b>	<b>3 grossistes</b> dont Ortesfish de Mercabarna
<b>Détailants</b>	<b>12 détaillants</b> : 1 bar et 11 poissonneries
<b>Écoles de cuisine</b>	<b>1 école de cuisine</b> : 2 personnes de l'école BELLART (directrice de l'école et l'un de ses chefs)
<b>Médias et influenceurs</b>	<b>1 média</b> : Magazine Equinox (Aurélie Chamerois et Myryam Benchekroun) <b>5 influenceurs</b> : Anita Jiménez (@barcelonainspira: 47,8K) ; Jorge Luis Gando (@foodybarcelona: 18,9K) ; José Maria Toro (@boghedonista: 56,7K) ; Roby et Jeniffer (@foodgordidos: 23,8K)
<b>Clients fidèles</b>	<b>11 clients fidèles</b> des poissonneries et marchés de Barcelone
<b>Grand public</b>	<b>+50 personnes du grand public</b> dont une 15aine de la communauté française
<b>Divers</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Le Consul français de Barcelone</b> Olivier Ramadour et 3 membres de son équipe</li> <li>- Une dizaine de personnes de <b>la mairie de Barcelone</b> dont <b>le chef du cabinet du maire de Barcelone</b></li> <li>- <b>5 professionnels présents sur le Seafood Expo Global</b> (Premium Island)</li> </ul>



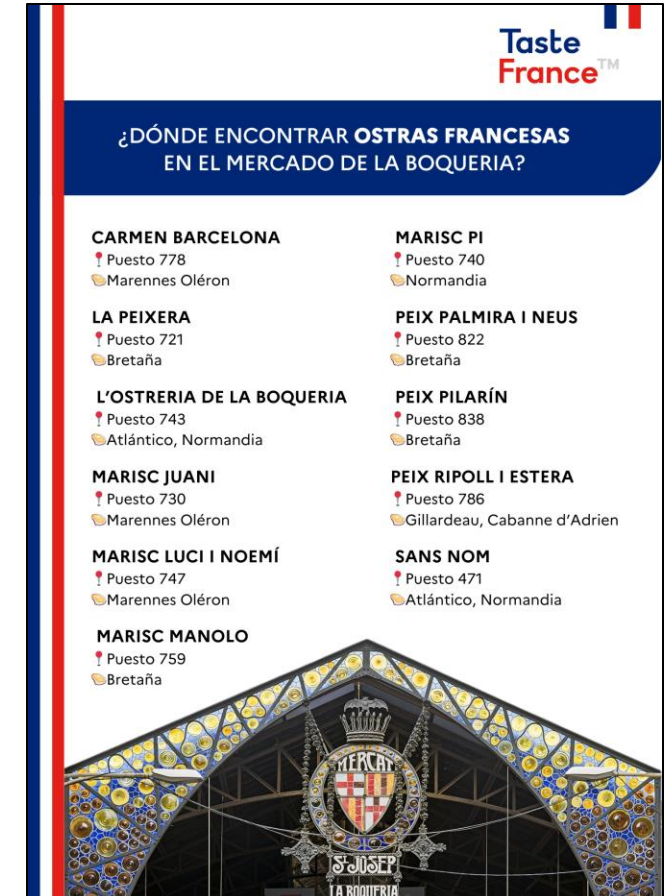
## +100 personnes venues déguster des huîtres devant la salle directement avec les producteurs

# Promotion de l'action

# Flyer

## Création et distribution de flyers

- Pour promouvoir les points de vente d'huîtres françaises dans le marché de la Boqueria
- 200 exemplaires distribués pendant l'événement en espagnol et catalan



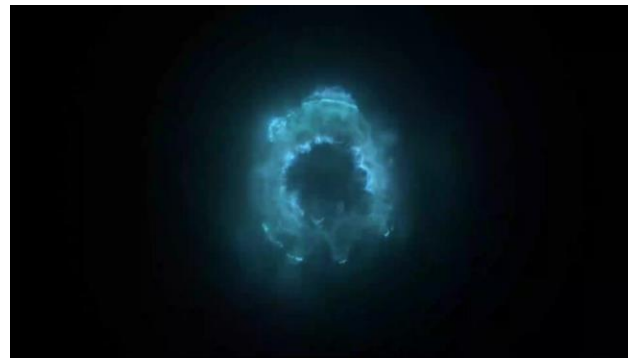


# Écrans digitaux dans les marchés



« Canal TV Mercats » est une chaîne d'information sur les produits et services des marchés ainsi que sur d'autres activités et initiatives de la ville. Ce canal de communication est transversal à tout le réseau des marchés de Barcelone, puisqu'il est diffusé sur 100 écrans de télévision installés dans 39 marchés et 2 « videowalls », un à la Boqueria et l'autre à Encants-Fira de Bellcaire. Le public cible de la chaîne est à la fois les commerçants et la clientèle des marchés.

**Durant deux semaines, Canal TV Mercats a diffusé deux vidéos de promotion des huîtres françaises, fournies par le CNC et dont le format et la langue ont été adaptés par le bureau Business France.**



# Réseaux sociaux

## LinkedIn @Business France Ibérica



Destacamos las ostras francesas en el [Mercat de la Boqueria](#) para cerrar una semana dedicada a los productos del mar en Barcelona 🍷

...ver más



con Marcel LESOILLE y 4 personas más

*Clic sur l'image pour voir la publication*

1542 impressions

534 clics

578 engagements

38 réactions

**34,63% taux de clics**

**37,48% taux d'engagement**

# Réseaux sociaux

## Facebook @mercatsbcn

Mercats de Barcelona  
24 avril à 12:24 · 🌐

👉 T'agraden les ostres? Tenim el millor pla! 🍷

✅ Participa en la masterclass de Marcel Lesoille, campió mundial d'obrir ostres.

👉 Bé, no només això, 3 dels records els ha fet amb una bena als ulls 👁️ i obre 36 ostres en un minut i més de 2.000 en una hora.

👉 T... En voir plus

Voir la traduction



998 impressions / 974 personnes atteintes  
11 réactions / **3,18% de taux d'engagement**

**Mercats de Barcelona**  
21 K J'aime · 21 K followers

Mercats de Barcelona  
29 avr à 11:24 · 🌐

👉 Quin gran matí que vam passar divendres a La Boqueria Mercat! 🍷

👉 La masterclass de Marcel Lesoille va ser tot un èxit.

👉 El rècord mundial, capaç d'obrir més de 2.000 ostres en una hora, ens va explicar tots els seus secrets i les seves tècniques.

👉 ... En voir plus

Voir la traduction



878 impressions / 854 personnes atteintes  
9 réactions / **4,09% de taux d'engagement**

Mercats de Barcelona · Suivre  
Reels · 24 mai · 🌐

**Marcel Lesoille**  
Campió mundial i rècord d'obrir ostres

Vaig tenir aquesta oportunitat mentre treballava per al Sr. Bocuse a Lió,

👉 Parlem d'ostres amb Marcel Lesoille! 🍷

👉 És el campió mundial i rècord d'obertura d'ostres.

👉 ... En voir plus

Mercats de Barcelona · Audio



# Réseaux sociaux

## X @mercatsbcn

**Mercats de Barcelona** @MercatsBCN · 24 avr. ...  
 🍽️ T'agraden les ostres?

✅ Participa en la masterclass de @ostreide, campió mundial d'obrir ostres.

📅 26/04 de 10 a 11 h a @la\_boqueria.

🗣️ També es podran degustar diverses ostres franceses.

🖱️ Inscriviu-vos a: [ow.ly/5yGj50RmZ5E](https://ow.ly/5yGj50RmZ5E)

...  
[Voir plus](#)



159 impressions / 159 personnes atteintes

4 réactions (likes et RT) / **8,18% de taux d'engagement**

## X @laboqueria

**La Boqueria** @la\_boqueria · 26 avr. ...

🇫🇷 Lesoille ha parlat sobre les diferents varietats d'ostres franceses i ens ha ensenyat la millor manera d'obrir-les.

😊 En acabar, hem pogut gaudir d'una degustació d'ostres de les regions de Normandia, Bretanya i Nova Aquitània.



↳ Mercats de Barcelona a reposté

**La Boqueria** @la\_boqueria · 26 avr. ...

🍽️ Aquest matí hem gaudit d'una masterclass i degustació d'ostres franceses a càrrec del campió mundial d'obertura d'ostres, Marcel Lesoille (@ostreide).

@CNCFrance  
 @MercatsBCN





# Réseaux sociaux

## Instagram @laboqueria - Stories



la\_boqueria

Suivre

Contacter



2 405 publications

36,3 k followers

631 suivi(e)s

La Boqueria & Sant Josep

IG Oficial del Mercat de La Boqueria - Sant Josep de Barcelona

[linktr.ee/mercatboqueria](https://linktr.ee/mercatboqueria)

Suivi(e) par foodybarcelona



> Stories relayées par @mercatsbcn



# Réseaux sociaux

## Instagram – Stories des participants (non exhaustif)



@clemensboqueria / 1600 followers  
Bar au sein de la Boqueria



@barcelonainspira / 47,8K followers  
Influenceuse Food & Lifestyle



# Bilan

# Bilan et recommandations

## Réussites :

- Une très belle opération dans un lieu emblématique de Barcelone offrant une grande visibilité.
- Des publics variés qui ont montré un large intérêt pour le produit.
- Des participants très satisfaits à la fois sur la forme et le contenu des masterclass.
- Une belle promotion sur les réseaux sociaux avec de très bons taux d'engagement.
- Une relation de confiance entre le marché et BF Espagne qui permettra d'organiser d'autres actions.

## Améliorations possibles :

- Réitérer l'opération dans un ou plusieurs marchés de Barcelone avec un visitorat plus local et moins touristique pour vraiment s'ancrer dans le territoire.
- Participer à l'événement Mercat des Mercats en octobre 2025, qui réunit l'ensemble des marchés à la Plaça Catalunya de Barcelone.
- Le salon Seafood Global Expo avait été identifié comme une opportunité de communication mais s'est finalement révélé comme un frein pour faire venir les cibles professionnelles déjà très mobilisées par le salon.



# Contacts

## **Astrid Charpentier**

Cheffe de pôle Agrotech

Business France España - Bureau de Madrid

+34 662 010 228 | [astrid.charpentier@businessfrance.fr](mailto:astrid.charpentier@businessfrance.fr)

## **Sarah Bejaoui**

Chargée de développement commercial Agrotech

Business France España - Bureau de Madrid

+ 34 91 837 78 80 | [sarah.bejaoui@businessfrance.fr](mailto:sarah.bejaoui@businessfrance.fr)

## **Laura Mesnage**

Responsable Communication Espagne-Portugal

Business France España - Bureau de Barcelone

+34 605 355 136 | [laura.mesnage@businessfrance.fr](mailto:laura.mesnage@businessfrance.fr)





**Taste**  
**France**<sup>TM</sup>

**MERCI**