

L'épreuve vise à évaluer les capacités du candidat à :

- maîtriser les connaissances relatives à :
 - . la politique et/ou la stratégie de l'entreprise hôtelière ;
 - . l'analyse du marché hôtelier ;
 - . la connaissance du consommateur et son comportement ;
 - . l'ensemble des variables mercatiques, prises isolément ou intégrées au plan de marchéage;
- mobiliser ses connaissances pour exploiter le ou les documents qui lui sont fournis ;
- illustrer ses connaissances par des exemples récents tirés de l'environnement professionnel hôtelier et touristique ;
- communiquer avec la commission d'interrogation.

Le déroulement de l'épreuve ponctuelle comporte les phases suivantes :

- remise au candidat d'un ou plusieurs documents d'actualité et/ou professionnels correspondant au thème d'étude proposé, accompagné de questions d'élargissement et/ou d'approfondissement ;
- exposé sur le thème d'étude (15 minutes maximum) ;
- interrogation.

SUJET n° 7

Thème : se repositionner sur son marché

À l'aide de vos connaissances théoriques et pratiques, de votre culture mercatique, de vos acquis professionnels et de la documentation jointe, il vous est demandé de présenter un exposé structuré répondant aux travaux à faire ci-dessous. Vous les traiterez dans l'ordre qui vous convient. Les explications de vocabulaire seront, dans la mesure du possible, intégrées à votre exposé.

- Exploitez le document fourni en annexe et présentez-le de façon structurée, dans le cadre du thème proposé.
- Expliquez les objectifs du positionnement pour un hôtel ou un restaurant. Exposez les moyens qui permettent de donner un positionnement haut de gamme à un hôtel-restaurant.
- Expliquez et illustrez les termes et/ou expressions suivants :
 - marque ombrelle,
 - client mystère,
 - servuction.

Session 2017	EXAMEN	Durée	30 min
	BTS Hôtellerie-Restauration Option A : Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	2
ÉPREUVE	Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière ORAL	SUJET 7	1/2

ANNEXE SUJET n° 7

Thème : se repositionner sur son marché Dominique Loiseau repositionne ses restaurants parisiens

Source : L'Hôtellerie-Restauration n°3501 - 2 juin 2016

Les brasseries parisiennes du groupe Bernard Loiseau changent de nom afin de bien incarner la nouvelle offre gastronomique plus haut de gamme.

Fin des années 1990, le groupe Bernard Loiseau investissait la capitale avec Tante Louise, institution parisienne datant de 1929 avec ses vitraux classés de Maître Lardeur. Bernard Loiseau avait alors décidé de conserver son nom, en hommage à sa fondatrice Louise-Blanche Lefeuve. Une année plus tard, en 1999, le second restaurant parisien racheté par le chef-patron 3 étoiles de Saulieu fut baptisé Tante Marguerite, clin d'œil à une princesse bourguignonne. *« Ce n'étaient pas des bistrots mais des brasseries de cuisine bourgeoise, de goût et de terroir, dans le respect des traditions culinaires, explique Dominique Loiseau, présidente du groupe Bernard Loiseau. Nous avons décidé de proposer une cuisine gastronomique plus haut de gamme. Oui, nous espérons avoir une étoile Michelin dans ces restaurants. »*

Loiseau des Vignes à Beaune et Loiseau des Ducs à Dijon ont déjà une étoile. Aussi, pour affirmer le positionnement gastronomique des établissements parisiens, le groupe a décidé de leur attribuer, comme en Bourgogne, le nom « Loiseau » suivi de leur lieu géographique : Loiseau Rive Droite et Loiseau Rive Gauche. *« Cela correspond à un réel changement qui devient ainsi plus visible par la clientèle ».*

« Une cuisine inventive »

Une montée en gamme qui s'est traduite par l'arrivée de nouveaux chefs, Maxime Laurenson à Loiseau Rive Gauche et Ichiei Taguma à Loiseau Rive Droite (ex David Toutain). *« Les chefs passent par Saulieu, mais aussi par nos restaurants bourguignons 1 étoile où ils se familiarisent avec les produits, les gammes de prix, la culture maison... Mais c'est bien leur cuisine et leur créativité qui sont attendues dans l'assiette. Nous sommes désormais dans une cuisine inventive, subtile, dans l'air du temps »*, souligne Dominique Loiseau.

Autre nouveauté, l'arrivée des sommeliers, Benoît Bouquin et son homologue en cours de recrutement, sous la houlette d'Éric Goettelmann, chef sommelier exécutif du Relais Bernard Loiseau de Saulieu. Chacun dans son établissement est chargé de conseiller les clients en mettant en valeur les accords avec la nouvelle carte et d'animer des soirées œnologiques et inédites autour des accords mets-rhums, whiskys ou bières... Par ailleurs, le nombre de places assises a été réduit. Quant aux jours d'ouverture, ils ont changé pour passer désormais du mardi au samedi inclus. *« Loiseau Rive Gauche et Rive Droite défendent les valeurs chères à Bernard Loiseau, l'innovation dans la continuité, la mise en avant du savoir-vivre et du savoir-faire à la française, dit Dominique Loiseau. Aussi, gardons-nous à la carte toujours un plat ou un dessert qui s'inspire du patrimoine que Bernard nous a laissé ».*

Nadine Lemoine

Session 2017	EXAMEN	Durée	30 min
	BTS Hôtellerie-Restauration Option A : Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	2
ÉPREUVE	Analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière ORAL	SUJET 7	2/2