

# Spumanti.

HOSPITALITY ENGINEERING

Spumanti Hospitality Engineering  
contact@spumanti.fr



320, Rue Saint Honoré . 75001 . Paris  
www.spumanti.fr

SPUMANTI HOSPITALITY ENGINEERING, est une société exclusive qui propose des services pluridisciplinaires Hôtelier à une dimension internationale.

Plus qu'une société de conseil, nous sommes à vos côtés pour vous accompagner dans les changements et vos projets. Nous pensons, créons, élaborons avec vous. Que vous soyez en France ou à l'étranger, nos compétences n'ont pas de frontières et nous sommes prêts à vous faire partager notre maîtrise des circuits et vous faire entrer dans cette nouvelle génération d'établissements, plus conformes aux attentes modernes, plus en phase avec l'environnement.

À la tête de SPUMANTI, Jérémy Quélin, issu du sérail hôtelier depuis 4 générations, baigné depuis la tendre enfance, dans les sillages d'un art de vivre qui se transmet de génération en génération, dans un établissement aussi typique que familial. C'est depuis son plus jeune âge, derrière le bureau de son père qu'il dessina son envie de perdurer la passion d'un savoir-faire, celui de donner du plaisir.

De la création de votre concept, en passant par l'assistance au recrutement, SPUMANTI vous aide à chaque étape de vos ambitions. Que vous soyez investisseur ou acteur de votre établissement en France ou à l'international, désireux de vous développer dans un marché en pleine croissance ou démarrer simplement d'une idée, nous vous aiderons à créer un concept sur mesure à forte valeur ajoutée, cibler la bonne clientèle et croître votre rentabilité.



En s'entourant de partenaires de choix, SPUMANTI vous garantit une méthodologie de qualité qui met le client au cœur des projets tout au long de notre action. L'équipe SPUMANTI, composée exclusivement de spécialistes dans leur domaine respectif, s'est retrouvée pour être le reflet d'un certain art de vivre avec leurs expertises du secteur. Orchestré par Jérémy Quélin, cette synergie de compétences permet de développer des projets uniques à travers le monde, pour apporter « la solution » au secteur de l'hôtellerie restauration.

Qu'il s'agisse d'artisans d'ameublement, de marques de Champagne ou de spiritueux ou de matériel d'exploitation, tous nos partenaires sont sélectionnés en fonction de leur expérience dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme

Ajuster notre stratégie à vos besoins en proposant une véritable plateforme novatrice qui offre des conseils et des services exclusifs et permet de bénéficier de la meilleure expertise sur un marché local comme international.

Soucieux de l'impact environnemental, les projets d'aujourd'hui sont conçus pour que les établissements de demain aient leurs rôles au sein du développement durable. La charte « Eco - Friendly » vise à engager une démarche progressive de nature à conduire à de nouveaux chantiers fondés pour un renforcement de la protection de l'environnement. D'une manière générale, cette action a pour ambition de dépasser les frontières de son domaine technique propre pour stimuler, par ses effets sur l'état d'esprit et le comportement de l'ensemble des personnels concernés.

Nos valeurs :

Entreprenariat Local – Marché Global – Vision Internationale – Solution Environnementale

Spumanti Hospitality Engineering  
contact@spumanti.fr



320, Rue Saint Honoré . 75001 . Paris  
www.spumanti.fr



### **JÉRÉMY QUÉLIN, Chef d'orchestre**

Issu du sérail hôtelier depuis 4 générations, baigné depuis la tendre enfance, dans les sillages d'un art de vivre qui se transmet de génération en génération, dans un établissement aussi typique que familial. C'est depuis son plus jeune âge, derrière le bureau de son père qu'il dessina son envie de perdurer la passion d'un savoir-faire, celui de donner du plaisir.

Diplômé d'une école hôtelière réputée pour ses formations opérationnelles, pour ensuite commencer sa carrière dans l'un des plus grand Palace de Paris. Une formation révélatrice, par le souci du détail, et de la passion du luxe. De là commença une aventure atypique, suivie d'expériences dans l'hôtellerie internationale hautes de gamme, de Londres à Tahiti, de Sydney à Hong Kong en passant par Courchevel pour revenir à Paris, où tout a commencé.

Fort de son expérience en terme de management et d'entreprenariat à un niveau international, son ouverture d'esprit l'a amené à s'intéresser aux différents marchés et aux nouvelles prestations hôtelières modernes.

Par passion du design, et par souci de perfection, c'est en véritable chef d'orchestre, qu'il dirige aujourd'hui Spumanti Hospitality Engineering afin que chaque établissement soit un subtil cocktail de passion, d'esthétisme et de rentabilité.

C'est aujourd'hui, en véritable globe trotteur épicurien et novateur, qu'il trouve les ressources pour dynamiser vos projets



**SACHA LAKIC, l'architecture émotionnelle.**

SACHA LAKIC, designer, passionné par la gastronomie, le vin et un certain art de vivre, a réalisé d'ambitieux projets dans le domaine de l'ameublement, l'hôtellerie et la restauration.

Attentif au bien être et au plaisir que ses créations procurent, Sacha Lakic anticipe les tendances et signe des lieux intelligents, d'une personnalité unique.

C'est en véritable esthète, que Sacha Lakic s'intéresse au monde de l'hôtellerie de luxe. Son objectif : faire rimer esthétique et modernité, confort et élégance, technologie et émotion.

Rares et intemporels, les lieux imaginés par Sacha Lakic ont une âme.



### **WILLIAM ROLLET, Créateur de saveur**

Dès son enfance, il retient une affection toute particulière pour la cuisine de sa mère et de sa grand-mère. De son Auvergne natale, il garde un goût prononcé pour le produit de terroir. Et c'est cette exigence qualitative qui l'entraîne sur un parcours jalonné de maisons plus luxueuses les unes que les autres.

William Rollet s'offre une expérience européenne à Constance, en Allemagne, sur le lac, au très chic Krone. Il fait ensuite le Festival de Cannes au Carlton et Roland Garros pour Potel & Chabot. C'est en 2003, aux côtés de Thierry Vaissière chef à la Maison Blanche et de la réputation hautement créative de Jacques et Laurent Pourcel où il découvre cette cuisine qui dépoussière l'ancien, guidé par un soupçon d'anticonformiste; une cuisine novatrice, qui n'a pas peur d'oser l'acidité, l'amertume, grâce à des alliances bien équilibrées.

C'est en tant que Chef de cuisine à l'Hôtel Murano Resort, qu'il a pu laisser sa création s'exprimer. Toujours dans le respect des produits haut de gamme, il va réussir à convaincre les clients et les journalistes que la création est son créneau.

C'est dans cette optique que William Rollet compte mettre ses compétences, modernes tout en restant ancrées dans la haute tradition culinaire, au service de vos projets de restauration.



**HUBERT LAINÉ, Conseil & audit Financier**

Hubert Lainé, Consultant financier, a rejoint l'équipe de Spumanti Hospitality Engineering en 2011, véritable passionné de la stratégie d'entreprise et de la gestion financière, il apporte les solutions idéales en terme de rentabilité pour achever vos objectifs.

Spécialisé dans le conseil financier aux entreprises, il a su développer une réelle expertise dans le secteur de l'hôtellerie restauration.

Diplômé de Sup de Co Reims, en finance d'entreprise, Hubert Lainé a réalisé dans le cadre de son Master of Finance un mémoire de recherche sur le financement de la reprise d'entreprise dans le secteur de l'hôtellerie restauration.

Hubert Lainé a su cultiver son expertise financière en tant que Banquier d'affaire chez Natixis puis en Corporate Finance pour le développement des PME à Paris et à Nantes.

Gestionnaire trilingue, ses différentes expériences professionnelles l'ont amené à travailler avec de nombreux entrepreneurs du secteur autant en France qu'à l'étranger.

Sa connaissance des marchés à forte croissance, lui permet de vous guider dans le développement économique de votre entreprise.