

INAUGURATION DU QUINTESSIA LE 23 JUIN 2023

APRÈS UN CHANGEMENT DE PROPRIÉTAIRE ET 2 ANS DE TRAVAUX : LE NOUVEAU VISAGE D'UNE INSTITUTION NANTAISE

Le Quintessia est un des rares établissements indépendants situés aux portes de Nantes à Orvault. C'est la seule institution nantaise qui regroupe une offre hôtelière 4*, un restaurant, un spa et un espace séminaire.

Repris en avril 2021 par Maxime LEFEBVRE, un jeune passionné de l'hôtellerie habitué des grands établissements, le Quintessia s'est offert une seconde vie. Son père, ancien chef d'entreprise dans le secteur industriel et dorénavant Business Angel, s'est associé à l'aventure.

En 2020, la crise sanitaire agit comme un déclencheur chez Maxime LEFEBVRE, réveillant en lui le désir de s'inscrire dans des projets plus personnels. Il cherche à acquérir un établissement à Nantes.

Malgré l'état extrêmement dégradé du Quintessia à cause des fermetures COVID, Maxime LEFEBVRE a perçu tous le potentiel de ce lieu qui était à vendre par Sylvain LEJEUNE, gérant depuis 20 ans. Il a trouvé un écho à ses convictions personnelles dans la politique familiale antérieure de l'établissement.

Pour conserver cet esprit impliqué et solidaire, il a décidé de garder tout le personnel du Quintessia tout en réorganisant les rôles de chacun. L'établissement peut ainsi s'appuyer sur des équipes jeunes, fidèles, passionnées, multilingues et engagées au service de la satisfaction client.

LE DÉFI D'AUJOURD'HUI

Placer toutes ses économies dans un établissement qu'il n'a jamais vu tourner, pour cause de crise sanitaire. Redonner au Quintessia toutes ses lettres de noblesse et redevenir un établissement de référence dans les secteurs du tourisme & de la restauration de l'agglomération nantaise.

Un challenge qu'il était prêt à relever grâce à sa jeunesse, sa passion et le soutien de son père.

HISTORIQUE

1976 - 1999

L'Hostellerie du Domaine d'Orvault

9 collaborateurs - 28 chambres
350 000 € de chiffre d'affaires
Aucun investissement en 20 ans

1999 - 2011

Rachat par Sylvain LEJEUNE

Nouveau nom : Domaine d'Orvault

26 collaborateurs
2 millions d'euros de chiffre d'affaires
Création de 12 chambres
Création d'un espace séminaire
Création d'un espace bien-être/spa de 600m²
2.9 million d'euros d'investissement

2012 - 2021

Changement de nom : LE QUINTESSIA

30 collaborateurs
2,5 millions de chiffre d'affaires
1 million d'investissement

2021 à aujourd'hui

Rachat par Maxime LEFEBVRE & Didier LEFEBVRE

UNE NOUVELLE GERANCE



Maxime LEFEBVRE

5 ans d'étude dans l'hôtellerie & restauration
8 ans d'expérience dans l'hôtellerie de luxe
5 ans à Paris
Expérience à l'étranger
Dernière expérience : directeur adjoint d'un hôtel 5 étoiles



Didier LEFEBVRE

Ingénieur de formation
39 ans de management, de gestion et de direction d'entreprise
Chef d'entreprise depuis 2005 (Entreprise industrielle et promotion immobilière)
Expériences de création/cession/acquisition d'entreprises
Activité Business angel et conseil

1.5 MILLION D'INVESTISSEMENT EN 2 ANS

Rénovation & restructuration complète

De l'hôtel : 40 chambres
Des espaces séminaires
Du restaurant
Du SPA

Création d'une nouvelle activité "LE SALON"

ÉTAPES CLÉS DEPUIS LE RACHAT : UNE REMISE EN MARCHÉ DIFFICILE

Avril 2021

Reprise du Quintessia
23 Employés
Couvre-feu 21h
Établissement fermé



Mai 2021

Réouverture de l'hôtel
(excepté 12 chambres car trop dégradés)
Réouverture des massages
Réouverture du restaurant le midi

Juin 2021

Nouveau site internet QUINTESSIA
Remise en état de la machinerie totale
du SPA : réouverture de l'espace balnéo
Réouverture du restaurant le midi

Août 2021

Rénovation des espaces séminaires

Septembre 2021

Création du service "Communication"

Octobre 2021

Abandon de poste - chef de cuisine
Fermeture du restaurant - 1 mois
Rénovation de la cantine des employés
Changement des menuiseries

Novembre 2021

Arrivée du nouveau chef de cuisine,
Allan GOICHON

Décembre 2021

Nouvelle charte graphique

LE
QUINT
ESSIA

Nom donné au restaurant

LE
JARDIN

Janvier 2022

32 Employés
5ème vague COVID
Travaux du restaurant

Février 2022

étage par étage
Création du service "Technique"

Juillet 2022

Fin des travaux chambres R+1
Peintures au SPA
Entrée du JARDIN dans le guide
"Les tables de Nantes"



Août 2022

Les 40 chambres sont rénovées
Entrée du JARDIN dans le guide
"Le petit futé"



Octobre 2022

Création d'un espace privatisable :
le Club 24

Novembre 2022

Refonte totale de la e-boutique
Avis favorable pour les 4 étoiles
Entrée du JARDIN dans le guide
"Gault et Millau régional"



Décembre 2022

Création d'un site internet dédié
au restaurant LE JARDIN

Janvier 2023

40 Employés

Avril 2023

Nouveau sauna & hammam

Mai 2023

Création de l'espace LE SALON

- Bar / Carte de mets "à partager"
- Bibliothèque
- Jeux de société

Installation de la terrasse LE SALON

- Jeux d'extérieurs
- Nouveaux mobiliers

Juin 2023

Rénovation de la réception
Inauguration du Quintessia
Terrain de pétanque

ÉVOLUTION DANS UNE DÉMARCHÉ RSE COMMUNE A L'ÉTABLISSEMENT

Responsabilité économique

- Soutien aux producteurs & fournisseurs locaux
- Paiement des factures dans les délais légaux

Responsabilité sociale

- Organisation d'une journée du bien-être 2 fois par an pour les salariés. L'établissement est uniquement ouvert pour le personnel. Au programme : massages, SPA, cours de sport, cours de nutrition, jeux vidéos & de société, déjeuner, ongles...
- Équité salariale homme - femme
- Respect du droit du travail & dialogue social instauré
- Embauche d'apprentis & stagiaires dans chaque service pour assurer une continuité du savoir
- Définition des valeurs avec l'ensemble du personnel : RESPECT, CONFIANCE, AMBITION / ASPIRATION, HARMONIE

Responsabilité environnementale

- Changement des menuiseries
- Incitation au tri sélectif
- Produits hygiéniques biologiques & locaux (Sarmance)
- Gestion chauffage / climatisation / lumière / machinerie
- Réutilisation du mobilier en bon état & repensée en fonction. Ex : têtes de lit, tableaux séminaire ...
- Installation de bornes électriques
- Achat de tablettes reconditionnées

MODERNISATION DE L'OUTIL DE TRAVAIL

- Installation de la climatisation dans les chambres et espace séminaire
- Installation de la fibre
- Mise en place de carte pour l'ouverture des chambres à la place de clé

Restructuration complète de l'architecture intérieure SIGNÉE MAXIME LEFEBVRE

Refonte totale de l'ambiance, de l'atmosphère : CHIC, COSY & NATURELLE

La fusion entre la nature & la modernité / l'intimisme & la convivialité

NOUVEAU CONCEPT DU LIEU : COMME A LA MAISON

LA MAISON



Avant



Après



Une restructuration totale de l'hébergement

- Réfection totale des 40 chambres (hormis 28 salles de bain)
- Réfection des couloirs
- Redéfinition des catégories de chambre
- Réflexion des espaces dans la chambre
- Ambiance cocooning, chic & naturelle
- Création du poste "réceptionniste de nuit"

La priorité donnée au confort

- Installation de la climatisation
- Literie 5 étoiles

Une démarche RSE

- Suppression du chauffage gaz
- Room directory dématérialisé
- Achat de matériels pour faciliter le travail difficile des équipes chambre

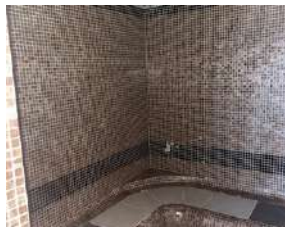
LES BAINS



Avant



Après



Une remise en état totale de l'espace bien-être

- Réparation complète de la machinerie au rachat, durant 3 mois
- Installation d'une Centrale de Traitement d'Air
- Un nouveau sauna & hammam
- Travaux de peintures
- Travaux peintures et décoration des espaces pour rendre le lieu chaleureux et axé sur la détente : plantes, cadres, fleurs ...

Une nouvelle offre

- Refonte de la carte de soins
- Massage proposé en chambre
- Proposition d'une infusion CBD en tisanderie
- Partenariat avec Palais des thés

Une démarche RSE

- Études, mise en place d'installations et d'actions pour une économie d'énergie notable
- Soins réalisés à base de produits naturels (Baija et Estime & Sens)

LES ATELIERS



Avant



Après



Création d'un lieu à géométrie variable & atypique

- Restructuration des zones de circulation offrant plusieurs espaces d'échange & de réflexion
- Rénovation totale des salles, couloirs, hall, toilettes et toitures
- Création d'une 4ème salle : l'ERDRE
- Création d'une salle sur le thème "brainstorming"
- Achat de tout le mobilier permettant une adaptabilité à chaque demande (TV, fauteuils, chaises, tables...)

Une démarche RSE

• Matériels fournis durant les réunions mesurés
Mise à disposition de feuilles et non d'un bloc note
Crayon en bois

Club 24



Avant



Après

Donner du sens à un lieu : rénovation du salon LU

- Nouveau nom : CLUB 24
- Lieu intimiste & privé pour un repas ou une réunion
- Ambiance chic & raffinée

LE JARDIN



Une restructuration totale du restaurant

- Réfection totale de la salle
- Décoration moderne & végétale à base de matériaux bruts
- Réaménagement de la terrasse ombragée
- Un nom donné au restaurant pour lui donner sa propre image : LE JARDIN

Un nouveau chef, Allan GOICHON / Une nouvelle vision

- Allan Goichon (30 ans) : après avoir parcouru les cuisines du monde, il est revenu sur ses terres natales pour exprimer sa cuisine
- Cuisine intuitive, créative et moderne
- Produits frais et de saison
- Une nouvelle offre :

Menu RACINES le midi accessible (20€)

Menu ORIGINES le samedi midi et le soir (39.90€). Plats élaborés.

Menu LE NOTRE le soir (49.90€). Mets prestigieux tendant vers la gastronomie

Brunch le dimanche midi sous forme de buffet

Une nouvelle carte des boissons

- Des cocktails inventifs & uniques
- Une carte des vins alliant classicisme et originalité

Une démarche RSE

- Politique anti-gaspillage (ex : compost ; création de pudding avec les viennoiseries du matin ; utilisation du produit dans son intégralité ; pickles d'épluchures ...)
- Produit de saison & frais
- Confort au travail (ex : suppression des coupures)

LE SALON

LA DERNIÈRE NOUVEAUTÉ : CRÉATION D'UN LIEU DE VIE MULTIGÉNÉRATIONNEL



Création d'un lieu à géométrie variable / Repensée complète du lieu

- Un véritable bar
- Un piano comme pièce principale
Cocktails & mocktails faits "minute", inventifs & uniques
Une carte des digestifs diverses & variées (ex Helfest Cognac Reserve)
Une carte de mets à partager salés (rillettes, coppa, burrata ...) & sucrés
- Ambiance lecture : 1000 livres à disposition de toutes catégories
 - Jeux de société intérieurs et extérieurs pour un moment de convivialité
 - Le concept : Créer un lieu où il est aussi agréable de s'amuser, de se détendre que de travailler.

Démarche RSE

- Politique anti-gaspillage (ex : la nourriture non vendue est proposée au brunch)
- La nourriture provient exclusivement de producteurs locaux et est en grande majorité BIO



ET DEMAIN ...

- Se préparer à accueillir la clientèle étrangère
- Mettre en place un marché nocturne BIO avec des producteurs & fournisseurs locaux
- Être récompensé davantage sur LE JARDIN
- Obtenir le label Clef Verte
- Faire du Quintessia un véritable lieu de vie pour les locaux
- Améliorer notre e-réputation suite aux antécédents de l'établissement