



L'art de la mixologie *clé-en-main*

KUANTOM présente ORKESTRA, la machine à cocktails qui démocratise les cocktails de créateurs.



KUANTOM

révolutionne le monde du bar

5 dates clés de l'histoire KUANTOM

2015 : Le premier prototype de machine à cocktails KUANTOM voit le jour.

2017 : KUANTOM rejoint la French Tech – écosystème de startups, investisseurs et décideurs français – et réalise une première levée de fonds qui soutiendra ses investissements en R&D et le dépôt de 3 premiers brevets.

2019 : KUANTOM réalise une seconde levée de fonds. Moët Hennessy, filiale Vins et Spiritueux du Groupe LVMH, devient investisseur de KUANTOM et ouvre son catalogue de spiritueux à KUANTOM. Un partenariat de distribution avec Moët Hennessy Diageo est scellé pour la distribution des flacons en France.

La machine à cocktails ORKESTRA est présentée lors d'évènements référents : Roland Garros, le salon VivaTech, l'exposition «Geek mais Chic» au Bon Marché.

2020 : KUANTOM industrialise sa machine à cocktails ORKESTRA

- Développement d'un écosystème industriel d'une vingtaine de fournisseurs en France et en Europe
- Dépôt de quatorze brevets internationaux
- Création d'une carte cocktails signature en collaboration avec des mixologues de renom : Matthias Giroud, Florian Thireau, Mei Ho, Kévin Ligot et Rémy Rodriguez

2021 : Commercialisation de la solution ORKESTRA sur le marché français.

2022 : Signature d'un partenariat stratégique de distribution avec le groupe ECF (Ecotel, Chomette) et ouverture du marché suisse.

Déjà plus de cinquante partenaires équipés d'ORKESTRA parmi lesquels bars, restaurants, traiteurs, hôtels, clubs de vacances, casinos, navires de croisière et plus de 20 000 cocktails servis à date.



Une expérience de
dégustation réinventée



Dare to *move*

Autour d'un cocktail

avec Valentin Lecomte, CEO & co-fondateur de KUANTOM

Comment naît l'idée de KUANTOM en 2015 ?

KUANTOM est née d'une rencontre entre trois entrepreneurs aux savoirs faire complémentaires, animés d'une passion commune : celle de l'innovation. A l'époque les objets connectés étaient en plein essor et la tendance du cocktail se renforçait notamment portée par l'arrivée du Spritz. Nous avons réfléchi à comment la technologie pouvait apporter quelque chose de nouveau et de pertinent dans le monde du bar. L'univers du cocktail a toujours été nourri d'innovations dans les techniques et les ingrédients, mais c'est un domaine qui n'a jamais profité d'évolutions majeurs. KUANTOM est né de cette ambition de porter la révolution du monde du bar et de démocratiser les cocktails de créateurs.

À mi-chemin entre startup de la FrenchTech et nouvelle marque cocktail, comment définissez-vous KUANTOM ?

KUANTOM c'est le point de rencontre entre technologie et mixologie avec pour mission de démocratiser les cocktails de créateurs. C'est souvent difficile de pouvoir profiter des créations de mixologues en dehors des palaces et des speakeasy parisiens. En osant une approche technologique du cocktail nous facilitons l'accès à la mixologie pour tous. Cette approche on l'a imaginée dans le respect des traditions et avec l'exigence de ne faire aucune concession sur la qualité de l'expérience pour le consommateur. Nous sommes extrêmement attachés aux matières premières d'exception, à l'image des Maisons de spiritueux avec lesquelles nous travaillons.

Est-ce justement ce niveau d'exigence qui a permis à KUANTOM d'obtenir la confiance de Moët Hennessy ?

Nous avons la chance d'avoir un partenariat stratégique avec le leader mondial des vins et spiritueux de luxe qu'est le groupe Moët Hennessy. Lorsqu'en 2018 le comité de dégustation de la Maison Hennessy a validé notre concept et les recettes associées, c'est toute notre démarche d'excellence qui a été récompensée. C'est à cette étape que nous pris conscience que Kuantom participerait au futur de la tradition dans le monde du bar.

Aujourd'hui nous travaillons avec 3 Maisons du groupe : le cognac Hennessy, le whisky Glenmorangie et la vodka Belvedere. L'intégration d'une nouvelle Maison est prévue pour 2022.

La mixologie est d'ailleurs l'art de sublimer cette tradition. Comment une machine peut-elle égaler la précision du geste créatif du mixologue ?

KUANTOM reste fidèle à la tradition de la mixologie : un dosage précis, un mélange équilibré et une maîtrise parfaite des ingrédients. Tout le challenge a été de réconcilier l'univers craft du cocktail et la répétabilité rendue possible par la technologie. Pour cela on a associé notre savoir-faire d'ingénieurs avec les compétences de mixologues de renom que nous avons réuni dans un collectif autour des meilleurs ingrédients pour créer nos recettes signatures. Loin d'essayer de remplacer le barman, notre ambition est de travailler avec lui pour apporter son savoir-faire là où il n'est pas.

En quoi votre offre est-elle pertinente pour répondre aux enjeux actuels des CHR et des professionnels de l'hospitalité ?

Le secteur de la restauration élargi à tous les professionnels de l'hospitalité a été impacté durablement par la crise sanitaire. D'abord par les fermetures successives de 2020 et 2021 puis par la pénurie de main d'œuvre qui perdure actuellement. Pour répondre à la demande des consommateurs, notre offre est un moyen de faire face cette pénurie en proposant une offre de cocktails signature facilement déployable. KUANTOM est aussi l'opportunité de générer un revenu additionnel tout en captant et fidélisant une nouvelle clientèle : nous voulons participer au rebond de tout un secteur aux côtés des CHR en les accompagnant pour la saison estivale et au-delà.

Quel est votre cocktail préféré ?

Pour moi, le choix d'un cocktail ou d'un mocktail dépend du moment, du lieu et de la personne avec qui je vais le partager. Si je devais n'en choisir qu'un ce serait notre best-seller, le Marilyn Kiss : l'association de notre mixer Numéro 02 au profil floral avec la fraîcheur de la vodka Belvedere.

"Apporter le savoir-faire du barman là où il n'est pas."



ORKESTRA by KUANTOM

Oser écrire le futur du cocktail

Plusieurs années de R&D ont permis de développer et de perfectionner une technologie connectée capable de réaliser des cocktails signatures clé en main. L'objectif est d'apporter la mixologie et le savoir-faire du barman là où on ne le retrouve pas et de démocratiser les cocktails de créateurs.

Vendue 4 900€ HT, ORKESTRA est la première génération de machine à cocktails développée par KUANTOM. Pensée pour les professionnels, c'est une solution compacte, design et simple d'utilisation qui sait précisément doser, mélanger ou émulsionner pour servir cocktails et mocktails. 30 secondes suffisent pour servir un cocktail dans le respect de la tradition et l'art de la mixologie.

La solution se compose de 3 éléments :



ORKESTRA
La machine



Pods
Consommables



Tablette
Interface tactile

Leur alliance assure la réalisation de créations de grande qualité, partout et tout le temps.

Chaque machine est équipée d'une tablette connectée proposant la carte des cocktails et des conseils de service. La carte digitale se met automatiquement à jour en fonction des flacons insérés dans la machine. La fonction Dashboard permet de connaître en temps réel le volume des consommations, l'état des consommables et la gestion de la péremption.



Le pouvoir de la data

La connectivité de la solution Orkestra permet à KUANTOM d'aller au-delà de la fourniture d'une machine et de proposer aux clients CHR un accompagnement et une gamme de services.

Les données de consommation sont analysées par nos experts pour faire évoluer la carte en fonction des besoins de l'établissement ou de la saisonnalité. Les mises à jour proposées à distance permettent à la solution d'être en constante amélioration et de répondre aux besoins des clients au fil de l'eau. Enfin les diagnostics automatiques de la machine permettent la maintenance prédictive et la résolution des problèmes avant que ceux-ci n'impactent le service du professionnel.



Fabriquée en France

La solution Orkestra réuni **14 brevets internationaux** autour des systèmes de dosage, de la communication et de la connectivité des différents éléments ainsi que des multiples innovations constitutives du Pod : le format de **flacon unique** développé par KUANTOM.

Pour être capable de proposer un cocktail d'exception, répliquable à l'infini, KUANTOM a tissé un réseau de plus de **20 partenaires en France et en Europe** et a réuni des dizaines de savoir-faire différents de la production de jus à l'assemblage industriel.

ORKESTRA est fabriquée en France par un partenaire industriel basé à Nantes.

14
BREVETS

20
PARTENAIRES





Dare to *inspire*

Les pods

Des flacons intelligents et recyclables

La solution ORKESTRA permet d'accueillir jusqu'à 6 flacons, appelés «pods», positionnés sur la partie supérieure de la machine. Ces pods sont déclinés en une gamme de Signature Mixers et de Premium Spirits.

Chaque pod dispose d'une puce NFC qui permet l'identification de son contenu et garantit l'authenticité et la traçabilité des ingrédients. En verre, les flacons garantissent une conservation optimale des arômes et facilitent le recyclage.

Les Signatures Mixers

La gamme de Signatures Mixers imaginée par le collectif de mixologues KUANTOM réinvente les grands classiques de la mixologie contemporaine en ajoutant une note de chef. Issus d'ingrédients pur jus 100% naturels, ils sont sans conservateurs ni arômes de synthèse.



Véritable réinterprétation du légendaire Moscow Mule, le profil aromatique **Numéro 01** propose toutefois une alternative plus accessible. La note épicée du gingembre est contenue et s'imbrique harmonieusement avec la douceur de la fleur d'orange, très légèrement miellée.

Imaginée comme une promenade printanière sous les cerisiers du Japon, les mixologues KUANTOM proposent une signature unique avec le profil aromatique **Numéro 02**. La framboise est soulignée par la tonicité du jus de pamplemousse californien,

subtilement mixés avec la fleur de sureau plus communément appelée Elderflower et la fleur de cerisier.

L'orientation aromatique du profil **Numéro 03** s'appuie sur un pairing emblématique bien connu des bartenders, la menthe & le concombre. La dégustation débute sur une note très végétale qui se marie à une sensation de fraîcheur. La note finale lève le voile sur une note exotique grâce au poivre blanc du Penja.

Les Maisons partenaires

Symboles d'excellence et d'authenticité, les Maisons de Spiritueux partenaires de KUANTOM constituent un ensemble sans équivalent dans le monde. La vodka Belvedere, le cognac Hennessy ou encore le whisky Glenmorangie Single Malt ont été sélectionnés pour constituer les premiers Premium Spirits de KUANTOM.

Belvedere Vodka est élaborée dans une distillerie polonaise qui produit de la vodka depuis 1910. Aujourd'hui, son goût distinctif et sa qualité sans égale sont reconnus internationalement par les experts de la vodka, qui apprécient son caractère complexe. Fabriquée exclusivement à base de seigle de Pologne de qualité supérieure et d'eau purifiée, Belvedere Vodka ne contient aucun additif conformément à la stricte réglementation de l'Indication Géographique « Polish Vodka ».

Hennessy Very Special est l'un des Cognacs les plus populaires au

monde. Essentiellement élevé en fûts de chêne neufs, il conserve sa fraîcheur et son parfum. Il trouve sa place à toute époque. D'un caractère et d'une intensité qui lui sont propres, Hennessy Very Special présente des caractéristiques grillées et fruitées ainsi que des arômes riches et clairement définis en bouche.

Single malt de dix ans d'âge, qui révèle des arômes subtils et floraux, **Glenmorangie The Original** est un alcool délicat produit dans les alambics les plus hauts d'Écosse



et vieilli en fûts de chêne blanc d'Amérique neufs et de deuxième utilisation. C'est dans ces fûts ayant conservé du bourbon, séchés à l'air libre, que cet alcool brut vieillit dix ans et développe un équilibre subtil entre douceur et complexité, pour une boisson mûre à la fois douce et crémeuse.



La carte

Une première collection signature

Un premier catalogue de 12 recettes signatures a été élaboré par le collectif KUANTOM. Cinq mixologues ont été réunis lors d'un workshop créatif de 3 jours durant lequel ils ont travaillé des ingrédients originaux, de toutes provenances, en prenant soin de ré-interpréter des saveurs classiques tout en osant les bousculer par une originalité gustative, entre tradition et innovation.

Le résultat de ce travail d'émulation, de création et de recherche a abouti à une première collection de **12 recettes de cocktails signature by KUANTOM**.

Grâce à la richesse de sa carte cocktails, KUANTOM offre des opportunités de dégustation à tous moments de la journée : mocktails en matinée, cocktails à l'apéritif, en accompagnement des repas ou en fin de soirée.

De nouvelles recettes viendront complétés régulièrement le catalogue pour offrir une sélection adaptée à tous les établissements quelle que soit la saison.



Les professionnels donnent leur point de vue

« Avec la solution ORKESTRA, nous avons quasiment triplé nos ventes cocktails. Nous étions aux alentours des 200 cocktails par mois, une activité plutôt basse... Aujourd'hui avec la solution ORKESTRA, nous sommes passés à plus de 600 cocktails par mois. »

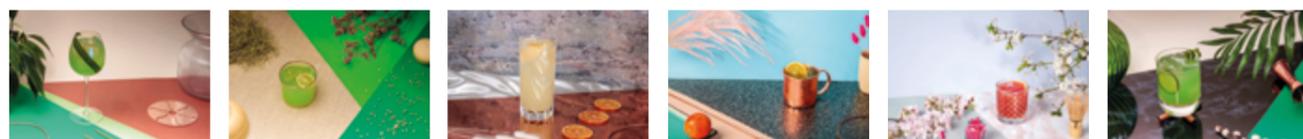
Xavier Breteau, Responsable Restauration - HÔTEL NIEPCE 4 ETOILES, PARIS

« KUANTOM c'est une façon facile de faire des cocktails sans avoir le savoir-faire du barman. La machine est très facile d'utilisation et on bénéficie d'un vrai suivi, en cas de problème on a tout de suite une personne au téléphone »

Lucie Loi, Propriétaire et Responsable - RESTAURANT LE COMPTOIR DE LA GASTRONOMIE, PARIS 75001

ORKESTRA by KUANTOM est également installée chez Sapid (Paris 10e), Hotel Alfred Sommier (Paris 8e), La Table de La Grand Épicerie (Paris 7e), ... mais aussi à Bordeaux, Marseille, Lille, Monaco, Aix en Provence, Toulouse, Nice, Angoulême, Reims, Caen etc. où plus de 20 000 cocktails ont déjà été servis.

Cocktails signatures



Boréal

Green Comet

Space Cliff

Roling Stars

Queen in Pink

Supernova



Marilyn Kiss

Astral

Carmen

Geisha Says No !

Moscow Moon

Cosmic Garden

Découvrez les recettes sur :
www.kuantom.com

Tendance cocktails

Des consommateurs curieux en quête d'expérience et de goût

Alors que 40% des Français disent s'intéresser à la mixologie, cet art venu d'outre-Atlantique séduit à mesure que la notoriété des bartenders des grands établissements augmente et que les concours nationaux se multiplient.

Le cocktail séduit une nouvelle clientèle en quête d'authenticité pour qui la découverte de goûts et d'ingrédients est déterminante dans l'expérience de dégustation. Le succès du cocktail est aussi porté par l'innovation à l'image de la cuisine moléculaire des années 2000 : il emprunte, par exemple, les techniques issues de la chimie pour offrir de nouvelles expériences gustatives. Enfin le cocktail trace aussi son sillon du fait de l'engouement pour le sans alcool. Le mocktail d'avant est devenu « spirit free » : bien plus qu'un mélange sans alcool de jus de fruit, il requiert un véritable savoir-faire de la part des bartenders.

Boosté par les confinements successifs, les cocktails ready-to-drink consommés à domicile se démocratisent au point que l'offre se « premiumise » en revisitant

les grands classiques de la mixologie. Un nouveau mode de consommation, qui, au sortir de la crise, s'étend à la consommation hors domicile.

A l'image de la mode, l'art du cocktail affiche, selon les années et les saisons, des tendances et une offre de plus en plus pointue qui prouvent qu'il fait désormais partie intégrante de la culture gustative des Français.



40%

des Français disent s'intéresser
à la mixologie

source : figaro.fr

crédit photo : @cottonbro



Dare to *Play*



KUANTOM

6 rue des Quatre Vents - 75006 Paris
www.kuantom.com

Contact presse : BEYOND

Nicolas BRODIEZ nbrodiez@beyond-pr.com - 06 15 93 52 10
Ilham BOUGROUM ibougroum@beyond-pr.com – 07 56 97 78 12