

Saka Spirits 



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

SAKA SPIRITS PRÉSENTE LE MAFANA x CBD

L'alliance de deux fleurs
extraordinaires :
la Brède Mafane et le CBD

Sollicitée par sa communauté, la maison française Saka Spirits, connue pour ses rhums botaniques aux profils aromatiques intenses, innove en créant aujourd'hui le **premier rhum botanique au CBD** auquel s'ajoutent les fameuses brèdes de mafane du Mafana : Le **Mafana x CBD**.

Il est disponible en prévente en quantités limitées sur KissKissBankBank.



LES BIENFAITS DE LA FLEUR DE CBD



De Kim Kardashian à Joey Starr, tout le monde ne jure plus que par cette molécule tendance et bien-être : le CBD (cannabidiol), une substance active issue des fleurs du cannabis.

100% légal et utilisé en médecine pour ses nombreux bienfaits, cet antidouleur naturel, plébiscité par les sportifs, permet de soulager les troubles musculaires et articulaires, ainsi que les souffrances inflammatoires chroniques. Il est aussi un immunomodulateur qui équilibre le système immunitaire et ses vertus psychoactives aident l'organisme à lutter contre le stress émotionnel ou l'anxiété. Avec un avantage de taille : contrairement au THC qui a un effet psychotrope, le CBD n'a aucun effet secondaire. C'est d'ailleurs pour cela qu'il peut être librement vendu en France, à partir du moment où il est produit dans un Etat membre de l'Union Européenne ([source](#)).

Un produit #feelgood qui se décline désormais sous de multiples formes : huiles, tisanes, chocolats, glaces... ([source](#)). Les sodas au CBD sont devenus une des tendances phare des boissons de demain ([source](#)), notamment en raison des saveurs gustatives de certaines variétés de fleurs (ex : notes poivrées et acidulées de la Og kush). Et à Paris, le must est d'aller déguster un délicieux cocktail au CBD au resto californien Cali Sisters ([source](#)), au Rehab ou à la Mezcaleria.

LA COMBINAISON ULTIME

Entre le pétilllement du Mafana et l'effet de relaxation du CBD

La maison française Saka Spirits se différencie par sa gamme de rhums botaniques aux profils aromatiques intenses. Son produit phare, le Mafana en est l'exemple même.

Infusé de brède mafane, la fleur emblématique de Madagascar, ce spiritueux étonnant a pour particularité de faire pétiller la bouche : unique au monde, il offre une nouvelle expérience de dégustation qui permet de réinterpréter les classiques du bar et du cocktail.

A la demande de sa communauté, et grâce à l'expertise de la célèbre agricultrice experte du CBD Nathalie Pagé, Saka Spirits a imaginé le Mafana x CBD, un rhum botanique avant-gardiste. Il incarne l'alliance parfaite entre les fameuses brèdes de mafane du Mafana et les fleurs parfumées de CBD.

Un rhum original et savoureux, qui peut être consommé de diverses façons : sec, glacé, en long- drink avec un tonic ou un jus de pomme, ou en cocktail. Il constitue une excellente base pour revisiter le Mai Tai et le Ti Punch.

Mafana x CBD est un spiritueux caméléon qui enrichit ces grands classiques de son profil aromatique puissant, et leur donne un peps qui les transcende.



"Après la mise en place d'un protocole de tests, nous avons trouvé la combinaison idéale pour proposer une dégustation et une sensation hors du commun. Surprenante en bouche, la puissance du CBD sublime le pétilllement du Mafana et offre de délicieux effets relaxants... Une expérience inédite et incomparable."

**Anthony Gongora,
co-fondateur de Saka Spirits**

UNE CULTURE DE L'EXCELLENCE QUI VALORISE LA PRODUCTION BIO ET LOCALE



MAFANA x CBD est un rhum qui met l'accent sur la détente, la relaxation et le plaisir avec, toujours, la volonté de défendre de belles valeurs.

Disponible uniquement en quantités limitées, ce rhum ultra-qualitatif est créé à partir d'ingrédients sains, bio et locaux. Les fleurs sont cultivées dans une Ferme de CBD dans le Pays de Retz.

Tous les autres ingrédients qui composent le Mafana (miel, sucre de canne), ainsi que les fleurs de CBD, sont également issus de l'agriculture biologique. Les fleurs sont récoltées à la main, puis manucurées et enfin séchées.

Une démarche riche de sens puisqu'elle contribue à préserver la planète, à valoriser les savoir-faire et les produits qui ont du goût, à dynamiser les territoires et à préserver la santé des amateurs de rhum & de CBD.



FLASH BACK sur le mythique Mafana

La recette originale, née il y a plus de dix ans à la suite d'un voyage à Madagascar, confère un profil aromatique inédit au Mafana. Il possède une couleur ambrée, due au miel qu'il contient et à son passage en fût de chêne. Au nez, l'alcool est caché derrière des notes subtiles de miel et d'herbes fraîches. En bouche, c'est un véritable feu d'artifice. On perçoit tout d'abord le goût du miel, qui laisse place au rhum puis à des notes de menthes, de poivres, d'épices et de fleurs. Arrive ensuite une étonnante sensation de pétilllement, avec un final incroyablement long.

Pour créer son Mafana, Saka Spirits a misé sur des ingrédients de grande qualité avec du miel bio produit dans un petit village de Dordogne, et un sucre de canne bio d'Amérique du Sud.

Les fleurs de brède mafane sont cultivées à La "Ferme à Cultures" en Loire-Atlantique, à Saint-Hilaire-de-Chaléons, en permaculture et en agroforesterie, sans produits chimiques. Les fleurs, semées en avril, poussent sur un site exceptionnel labellisé LPO, sur une terre fertile et une forêt fraîchement plantée. Elles sont récoltées à la main.

Une fois assemblé et réduit à la distillerie Bercloux, le Mafana est mis en bouteille chez PCA Embouteillage, à côté de Cognac.



Botanical Rhum

SAKA SPIRITS,

Une maison familiale en plein développement



Derrière la maison Saka Spirits, il y a Julien et Anthony, deux frères qui partagent un projet commun : la création d'une entreprise portée sur le long terme, comme la relation entre deux frères.

Julien, ancien chef cuisinier globetrotter, pose ses casseroles il y a plus de 10 ans sur l'Ile de la Réunion. Il dirige la cuisine du restaurant "Au Ti Panier" à Saint-Gilles où il découvre toute la richesse des plats réunionnais.

Il s'amuse à créer et jouer avec le rhum arrangé avec d'excellents fruits exotiques locaux. Il en envoie une partie à son frère, resté en métropole. Anthony, qui sait difficilement résister aux créations de son frère, les déguste avec son entourage.

Un vendredi soir, Anthony découvre l'arrangement élaboré à partir de l'infusion des fleurs de brèdes Mafane. C'est une révélation pour les deux frères.

Anthony souligne :

"Nous avons été agréablement surpris par l'effet de ces précieuses fleurs. J'ai donc tenté de faire pousser la plante dans mon jardin... et, miracle, la pousse s'est avérée possible !"

Début 2017, les deux frères lancent la maison Saka Spirits. Ils travaillent longuement à l'équilibre de la recette du rhum Mafana et, dès juillet, plus de 60 contributeurs pré-commandent le rhum Mafana sans même l'avoir goûté. C'est alors le début d'une belle création familiale...

Au fur et à mesure, la production de fleurs devient plus importante. Yannick, le premier producteur, commence à récolter les premières fleurs dans ses champs à Cormes Ecluse, au sud de la Charente-Maritime. Les 1 000 premières bouteilles sont ensuite assemblées chez la distillerie Bercloux, une très belle maison de spiritueux basée à côté de Saintes (17).

C'est le début d'une belle aventure...

Portrait d'Anthony Gongora, co-fondateur de Saka Spirits

Anthony Gongora est un multi-entrepreneur qui s'efforce de proposer des innovations dans des secteurs très différents. Il a lancé la startup Sounderbox, qui a réinventé le jukebox, en streaming, avec une gestion collaborative de la musique dans des lieux privés ou publics.

Il a également accompagné une cinquantaine de startups en croissance dans les Pays de la Loire et en Bretagne. Avec Saka Spirits, co-fondé avec son frère Julien et Estelle, il s'est lancé dans une nouvelle aventure...



POUR EN SAVOIR PLUS

Campagne de prévente :

<https://www.kisskissbankbank.com/fr/projects/mafana-cbd>

Site web :

<https://sakaspirits.com>

Facebook : <https://www.facebook.com/sakaspirit>

Instagram : <https://www.instagram.com/sakaspirits/>

LinkedIn : <https://bit.ly/2Yjdw9Q>

Twitter : <https://twitter.com/Sakaspirits>

CONTACT PRESSE

Cléa FOUGERE

Email : clea@sakaspirits.com

Tél. : 06 82 69 85 07