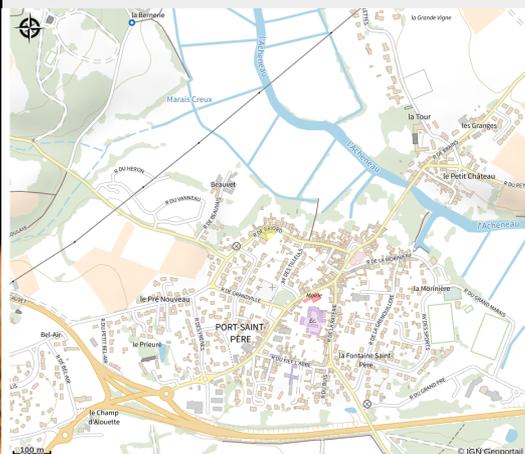


# SAKA SPIRITS



Crédit photo : (DR)



*Saka Spirits, entreprise familiale spécialisée dans la production de spiritueux vous ouvre ses portes. Participez à des visites et ateliers thématiques et découvrez son produit phare le rhum mafana, un rhum ambré offrant une sensation unique au monde !*

## Infos pratiques

Categorie : A voir

# Description

Un rhum botanique créé à partir d'un voyage... L'histoire de la maison Saka Spirits, c'est l'envie de deux frères, Julien et Anthony, de partager 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'île 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 dégustent 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, qui sont agréablement surpris par l'effet de ces précieuses fleurs. L'un d'entre eux décide alors de faire pousser la plante dans son jardin. Miracle, la pousse est possible en France ! Dans ce sens, début 2017, les deux frères décident de lancer la maison Saka Spirits. Après avoir longuement travaillé l'équilibre de la recette du rhum Mafana, dès juillet 2017, plus de 60 contributeurs pré-commandent le rhum Mafana sans même l'avoir goûté ! C'est alors le début d'une belle création familiale... Progressivement, la production de fleurs devenait de plus en plus importante. C'est alors que notre premier producteur Yannick a commencé à récolter les premières fleurs dans ses champs au sud de la Charente-Maritime. 1000 premières bouteilles allaient être assemblées chez notre partenaire, la distillerie Bercloux, une très belle maison de spiritueux basée à côté de Saintes (17). Désormais, nos fleurs de Brède Mafane sont produites un peu plus au Nord-Ouest, en Loire-Atlantique, entre Nantes et Pornic, à Saint-Hilaire-de-Chaléons qui se trouve à 20 minutes de la Loire et à 20 minutes du lac de Grand Lieu. C'est donc dans la Ferme à Cultures que nous avons trouvé un environnement humide idéal pour ce cresson. Nous avons confié la production en bio à Fabien, un jeune agriculteur basé à Saint-Hilaire-de-Chaléons, qui cultive nos fleurs sans produits chimiques, pour une qualité de fleur incroyable. VISITES D'ENTREPRISE Cueillez vos fleurs de brèdes mafane et assemblez votre rhum Visitez une ferme et réalisez votre cocktail Assemblez votre rhum Dates de visites et réservations via le site [www.wecandoo.fr](http://www.wecandoo.fr)

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Contact

29 rue de Briord  
44710 PORT-SAINT-PERE  
[anthony.gongora@sakspirits.com](mailto:anthony.gongora@sakspirits.com)  
<http://sakspirits.com>