

# Saka Spirits présente le Mafana, le premier rhum qui fait pétiller naturellement la bouche

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.



## Un véritable feu d'artifice en bouche

La maison Saka Spirits est spécialisée dans la confection de spiritueux infusés de fleurs aux profils aromatiques incroyables, découvertes en voyage. [Le Mafana](#) est son produit phare. Il est composé de quatre ingrédients : du rhum ambré de la République Dominicaine (35°) vieilli 5 ans en fûts de chênes américains, du sucre de canne bio d'Amérique du Sud, du miel bio d'Issigeac, et des fleurs de brède mafane bio.

Cette 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.

## Des ingrédients sains et bio



*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.*

*Le Mafana est une nouveauté mondiale : c'est le premier rhum qui fait pétiller naturellement la bouche !*

Anthony Gongora, co-fondateur de Saka Spirits

## Le rhum qui réveille la mixologie

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

Il est également une source d'inspiration pour les professionnels de la mixologie, et donne naissance à de nouveaux cocktails : c'est donc une nouveauté indispensable pour le secteur du bar et de la restauration.



La maison Saka Spirits est d'ailleurs impliquée auprès des professionnels du bar, des caves et de la restauration. Elle est notamment partenaire officiel du plus grand concours de cocktails pros français, le Bartenders On Line Challenge, avec 158 professionnels inscrits sur l'édition en cours de 2021.

## Aux origines de Saka Spirits et de son Mafana

Saka Spirits est née de l'envie de deux frères, Anthony et Julien Gongora, de s'investir dans un projet entrepreneurial commun. Le premier est un habitué de l'entrepreneuriat, et le second un chef cuisinier globe-trotteur, qui a installé une ginguette "Cuisines du Monde" à Mornac sur Seudre en Charente-Maritime, classé "plus beaux villages de France".

Le déclic est venu il y a une douzaine d'années, alors que Julien avait posé ses casseroles sur l'île de la Réunion. Avec des fruits exotiques locaux, il commence à créer des rhums arrangés qu'il envoie à son frère.

Lors d'un voyage dans l'île voisine de Madagascar, Julien découvre la brède mafane, une plante utilisée dans le plat national malgache, le romazava. Il décide de la faire infuser dans du rhum, et c'est une révélation : les deux frères et leurs amis sont impressionnés par la saveur du rhum, et par la pétillance qu'il crée en bouche.

Anthony et Julien retravaillent l'équilibre de la recette, et se rendent compte qu'il est possible de faire pousser la brède mafane en France. En 2018, ils créent Saka Spirits à Nantes.

Depuis, la maison de spiritueux a fait du chemin. Ses produits sont aujourd'hui distribués à l'échelle nationale, et sont également disponibles au Luxembourg.

Elle vise désormais un développement international : « Les premiers retours de l'étranger sont excellents et nous invitent à accélérer notre développement », explique Anthony Gongora.

Agasta est le nom de leur seconde création, suite à la découverte des fleurs d'agastaches anisées, appelées aussi Hysopes anisées, originaires de l'état de l'Alberta au Canada. Infusé dans un rhum ambré, ces fleurs délivrent un profil aromatique entre l'anis et la réglisse, pour un final légèrement mentholé. Un spiritueux en rupture suite aux très nombreuses précommandes du réseaux cavistes et qui reviendra en force en fin d'année, juste avant les fêtes.



## 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 se lance dans une nouvelle aventure.

### Pour en savoir plus

Site web : <https://sakaspirits.com>

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

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

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/sakaspirits>