

KODAMA

Alchimistes infuseurs

Kodama célèbre 10 années d'infusions théinées et révèle une identité audacieuse pour sa maison de thé



Cette année, **les alchimistes infuseurs de Kodama soufflent les 10 bougies de leur maison de thé** et marquent l'événement en faisant peau neuve. Fière d'annoncer une réaffirmation profonde de son identité, la marque dévoile de **nouveaux packagings et une esthétique résolument plus moderne**, colorée et artistique. Depuis 2015, Kodama n'a cessé de **réinventer l'univers des boissons infusées, fabriquées en France**, avec un concept unique alliant poésie des saveurs, **expertise d'un sommelier de thé** et respect des ingrédients naturels.





Dix ans d'innovation et de passion au cœur de Kodama

L'histoire de Kodama, c'est avant tout l'engagement de **Vincent Brunet, co-fondateur et sommelier de thé**, dont le savoir-faire est au cœur de chaque alchimie de saveurs et de poésie. **Avec ses associés Alix et Martin**, ils ont traversé dix ans jalonnés d'innovations qui ont marqué les esprits : **l'ouverture du premier bar à thé rue Tiquetonne en 2015, le lancement de l'infusion à froid pour les thés glacés en 2016, la création du concentré de chaï en 2020, l'introduction de la gamme "Grands Remèdes" en 2022, l'ouverture du deuxième bar à thé boulevard Beaumarchais en 2022 et les premiers chocolats au thé en 2023.**

"Dix ans, c'est l'occasion de regarder le chemin parcouru, les saveurs et les histoires que nous avons eu le plaisir d'imaginer et de partager," déclare Vincent Brunet, co-fondateur et sommelier de thé de Kodama. *"Cette nouvelle identité est le reflet de notre évolution, de notre désir constant d'infuser dans le quotidien de chacun de la nouveauté, de la couleur, une vision joyeuse de la créativité, tout en restant fidèles à nos valeurs d'authenticité et de respect."*

Une identité visuelle réaffirmée et une démarche engagée

Cette nouvelle identité vise à infuser quelque chose de nouveau, tout en conservant l'âme artisanale et les valeurs profondes de la marque. Kodama s'engage dans une démarche RSE globale, travaillant exclusivement des ingrédients naturels, des associations originales imaginées par un sommelier de thé, une production française et des emballages éco-responsables. La marque s'attache également à créer des lieux hybrides, pensés comme des abris, offrant des expériences humaines, authentiques et apprenantes, et des moments d'optimisme et réflexion positive. Chacun de ces lieux est également membre du réseau Le Carillon, qui favorise le lien social au travers de l'accueil de personnes en situation de grande précarité.

La nouvelle identité visuelle réaffirme Kodama en 2025. Les packagings arborent désormais une palette de couleurs plus expressive, colorée, artistique, apportant une modernité tout en conservant l'âme artisanale. Ce renouveau se reflète dans les noms des recettes, l'étiquette, les couleurs et les formes, offrant une expérience visuelle et gustative cohérente avec la mission de Kodama d'infuser quelque chose de nouveau.



Nouveauté : *Nouveau Départ*, l'infusion qui insuffle un souffle frais à la rentrée

Pour marquer cette décennie d'innovation, Kodama dévoile "Nouveau Départ", un thé inspiré de la fraîcheur et de la vivacité nécessaires aux nouveaux commencements. Ce thé vert 100% bio porte en lui la promesse d'un regard neuf sur le monde. Il concilie la vigueur du thé vert Sencha, l'énergie du gingembre et la fraîcheur du yuzu, complétés par des notes de citronnelle et de menthe verte. Un élixir 100% naturel, assemblé en France, idéal pour infuser de l'optimisme dans chaque journée.

Prix : 15€ la boîte rechargeable de 70g

Thé vert bio *Nouveau Départ* Kodama - En vente dans les boutiques Kodama à Paris et en ligne sur [kodamaparis.com](https://www.kodamaparis.com).