



Elsa Leblanc

Elsa Leblanc est fondatrice de Zéma : marque Marseillaise qui propose des Kombuchas et des Cocktails à la pression de saison. Elle a commencé sa carrière en tant qu'analyste auprès de startups, avant de se consacrer aux boissons en 2018 au sein du bar à cocktail Combat à Paris.

Elle est spécialiste de cocktails et de fermentation.

Elsa met en valeur le terroir local Marseillais comme une signature aromatique distinctive. Elle partage son expertise et sa créativité à travers des ateliers, des missions de consulting, et la création de recettes de cocktails originales en collaboration avec des chefs renommés.

Pierre Ambrosini

Diplômé d'une école de commerce et fort d'une expérience de 9 ans dans le marketing digital, Pierre a entrepris une reconversion professionnelle en mixologie en 2020. Certifié par l'EBS, il a co-fondé une entreprise de cocktails "prêts-à-boire" Cocktail Citrus. En 2021, Pierre part au Mexique pour se spécialiser en spiritueux d'agave, où il travaille derrière le bar de Criollo (groupe Pujol). A son retour en France, Pierre se forme au monde du vin avec le WSET 2. Son objectif est de promouvoir la culture mexicaine en France tout en offrant le meilleur accord possible, avec ou sans alcool, pour chaque occasion de dégustation et chaque expérience.

Il rejoint à l'été 2023 l'aventure Zéma.



Photo : David Girard



Cocktails en pression

Des boissons élaborées et préparées avec précision en laboratoire, conditionnées en fûts de **4 à 20 litres** (30 à 138 cocktails).

Tous les ingrédients, hors alcool, sont faits maison.

Aucune mise en place n'est nécessaire, les cocktails n'ont qu'à être servis sur glace : **simple et très rapide.**



Les tarifs cocktails HT

4 litres 30 cocktails	5 litres 38 cocktails	10 litres 76 cocktails	18 litres 138 cocktails
80 €	90 €	140 €	180 €

Sont inclus dans la prestation :

- La création de votre cocktail
- La mise à disposition de votre fût
- La mise à disposition du matériel de service dont le CO2

Ne sont pas inclus dans la prestation :

- Les matières premières
- La livraison et retour du matériel

Bien boire

La composition de cocktails en laboratoire et conditionnés en fût permet de **réduire drastiquement les pertes** lors de la composition des boissons : optimisation des matières premières utilisées et zéro déchet sur place.

Les produits frais sont sélectionnés auprès de producteurs impliqués dans une économie **durable** avec une agriculture sans pesticide et **locale**.

Les spiritueux conditionnés **en vrac** sont préférés, afin de limiter l'usage unique du verre. Les bouteilles en verre sont réutilisées pour les préparations : infusions, sirops, etc.



Kombucha

Des boissons aromatiques et festives, **sans alcool, tout fait main**. Une Kombucha à base de thé et de fruits bio et locaux (6 recettes annuelles). Nos produits sont issus d'une agriculture raisonnée et varient avec les saisons.

Ce sont des boissons naturellement fermentées à **faible teneur en sucre**.

Elles sont issues du savoir faire ancestral de fermentation et de techniques contemporaines issues de l'univers de la mixologie, pour proposer une **expérience aromatique unique**.



Les tarifs kombucha HT

Bouteille 33cl	Bouteille 75cl	Fût prix au L	Cauton matériel
2,37 €	5,69 €	5,69 €	300 €

Nous privilégions l'utilisation de fûts pour les événements, dans la mesure où ceux-ci sont réutilisables. Vous pouvez évidemment choisir d'utiliser des bouteilles.

Points forts

Un savoir faire unique.

Maîtrise de la composition des boissons, de la fermentation naturelle et de l'assemblage.

Un produit naturel sans alcool, non pasteurisé.

Fabrication artisanale à Marseille.





Elsa Leblanc
& Pierre Ambrosini

06 03 35 32 60

06 85 18 25 14

@zema.potions

zema.potions@gmail.com