

L'ALCHIMISTE

Citron Bella

Verveine au Gingembre

Rose

Vert Matcha

lalchimiste-artisan-siropier.com

Contact

Evelyne COUTURA

(+33) 1 30 45 18 87

lalchimiste.siropier@gmail.com



L'entreprise

L'entreprise l'Alchimiste est composée de trois salariés Marc Chenue, Manon Goullard et Evelyne Coutura. Son chiffre d'affaires s'élevait à 305 000 € en 2024.

Les 90 créations de l'Alchimiste sont réparties en six gammes de saveurs : fruitées, épicées, florales, aromatiques, torréfiées et « potagées ».

Les sirops sont fabriqués sans arôme naturel, sans arôme artificiel et sans conservateur.

Nous travaillons exclusivement des matières premières fraîches (fruits, légumes, plantes aromatiques) ou sèches (épices, fruits à coques).

Les fabrications respectent les saisons et sont réalisées avec une très grande exigence quant à la qualité et la maturité des ingrédients. Nous collaborons avec un large réseau de producteurs maraîchers locaux, notamment dans la Plaine de Versailles, qui nous fournissent en fruits rouges, légumes et plantes fraîches selon la saison.

→ [Voir le film sur notre activité](#)

PORTRAIT CHEF D'ENTREPRISE

Marc Chenue est Maître Artisan Siropier.

Son parcours a débuté dans le domaine des plantes et il s'est rapidement passionné pour la création de sirops artisanaux, élaborés à partir d'ingrédients naturels soigneusement sélectionnés.

Récompensé par une médaille d'or et une médaille d'argent pour deux de ses créations, Marc cherche à faire reconnaître son savoir-faire unique.

L'attribution récente du Prix d'Excellence vient confirmer la qualité exceptionnelle et la finesse de ses compositions, conçues pour émerveiller les papilles de ses clients.

TERRITOIRE

Notre entreprise est située dans la Vallée de Chevreuse à 15 km de Versailles et 30 km de Paris. Nous servons une clientèle locale qui aime les produits fabriqués à proximité et une forte clientèle touristique qui vient de Versailles et Paris pour passer un moment bucolique et gourmet qu'offre notre belle région. Notre terrasse et notre salon de thé accueillent beaucoup de randonneurs et de visiteurs toute l'année.

Depuis 10 ans, l'Alchimiste fait partie intégrante du tissu social et commercial de la région IDF.

MARCHÉS INTERNATIONAUX

Ponctuellement, nous expédions nos sirops vers des épiceries fines européennes (Belgique, Suisse, Pologne). Majoritairement, nous approvisionnons beaucoup de professionnels à travers toute la France.



L'ALCHIMISTE

Citron Bella

Verveine au Gingembre

Rose

Vert Matcha

lalchimiste-artisan-siropier.com

Contact

Evelyne COUTURA

(+33) 1 30 45 18 87

lalchimiste.siropier@gmail.com



Produits phares

Parmi nos 90 variétés, le **Citron Bella**, le **Verveine au Gingembre**, la **Rose** puis notre dernier-né le **Vert Matcha** sont nos produits phares très demandés par nos clients (particuliers et professionnels).

Le sirop « **Citron Bella** » est une composition de citron vert, citron jaune et menthe fraîche. Très rafraichissant l'été, il peut aussi agrémenter des plats de poisson en l'utilisant pur après la cuisson.

Le sirop « **Verveine au Gingembre** » est une composition subtile de verveine fraîche et de pur jus de gingembre frais. Il est utilisé en boisson fraîche ou chaude et pur, sur des salades de fruits ou sur un mets de noix de St Jacques.

Le sirop de **Rose** est fabriqué avec de l'eau de rose bio. Sa saveur délicate agrmente des boissons fraîches ou chaudes. Pur, il agrmente parfaitement les laitages et les fruits frais.

Le sirop **Vert Matcha**, dernier-né parmi nos aromatiques, est devenu rapidement un produit phare parmi les sirops à boire. Composé de thé vert Matcha provenant du Japon, de pur jus de citron et de sucre, ce sirop est une vraie révélation.

Cette création peut se boire chaude ou froide, diluée dans de l'eau, du lait ou composer un délicat cocktail.



CARACTÉRISTIQUE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

La caractéristique de nos sirops est que nous fabriquons des produits peu sucrés et avec l'exigence que chaque saveur soit identique au vrai goût du produit frais.

NOMBRE DE POINTS DE VENTE

Une cinquantaine

LIEUX DES POINTS DE VENTE

- ▶ France
- ▶ Belgique
- ▶ Pologne

CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Nous vendons nos bouteilles dans notre boutique, pour des épicerie fines, des grossistes, pour des restaurants, des cavistes, des fromagers, des fleuristes et dans la grande distribution.

Nous fabriquons aussi des sirops sur mesure pour des établissements (chefs étoilés, hôtels) qui désirent un produit culinaire haut de gamme représentant l'image de marque de leur entreprise.

EXPOSITION

Nous avons exposé nos créations au Salon du MIF le 8 novembre 2024

ENVOI D'ÉCHANTILLONS POSSIBLE ✓

