




AL-KĪMIYĀ
e-potions & e-philters





Au cœur d'un sanctuaire voilé
de brumes mystiques
situé à Toulouse, l'Al-Khemist,
gardien des arcanes étherés,
façonne la Gamme des Elixirs
en des rituels alchimiques
transcendants.

En tête, les Liquid Luck, dévoilent un ballet
enivrant de gin, évoquant des soirées célestes.
À leurs côtés, les Love Philter, à la pomme
d'amour, invitent à une foire sucrée, tandis que les
Spirit Tonic emprisonnent les souvenirs dans des
vapeurs riches et boisées de classics.

Les adorateurs de menthes s'extasieront
sur les Mana Agua, alors que les audacieux
s'aventureront dans les bouffées ensorcelantes
des alcools des Power Potion.

Ainsi, l'Al-Khemist fusionne les énergies
de saveurs originales aux plus simples,
offrant des e-potions qui transcendent le simple
acte de vapoter pour devenir des incantations
sensorielles mystiques.



Al-Kimiya



alkimiya_epotions



www.al-kimiya.fr



MANA AGUA

MENTHE GLACIALE - MIEL - ROMARIN



ORIGINAL EDITION

PRÉPARATION

1. Sur la base d'une eau récoltée à la suite d'une fonte de neige.
2. Ajouter le Miel polyfloral d'une ruche sauvage.
3. Quelques brins de Romarin cueillis au petit matin.
4. Pêches de vignes pour sucrer et aromatiser.
5. Un bouquet de Menthe piperita pour glacer la préparation.
6. Laisser reposer, le temps d'un hiver.
7. Tracer le cercle de transmutation à la craie.
8. Al-Kīmiyā.

HERBORIST EDITION

PRÉPARATION

1. Placer les feuilles de Menthe dans un mortier.
2. Ajouter le jus d'un Kiwi pour faire office de solvant.
3. Préparer l'extraction de Chlorophylle.
4. Broyer le tout jusqu'à obtention d'une pâte verte marquée.
5. Le jus de deux Citrons fera ici l'effet d'une décharge électrique.
6. Une gousse de Vanille et quelques étoiles d'Anis à laisser infuser.
7. Tracer le cercle de transmutation à la craie.
8. Al-Kīmiyā.



MENTHE CHLOROPHYLLE - KIWI - ANIS

BOTANIST EDITION

PRÉPARATION

1. Dans un mortier, placer une poignée de feuilles de Menthe Spicata (verte).
2. L'essence Vanilles sera ici un diluant parfaitement adapté.
3. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.
4. Deux poignées de Fruits des Bois divers et variés.
5. Pour ses vertus toniques et aromatiques, garnir de Basilic.
6. Arroser de rosée du matin.
7. Tracer le cercle de transmutation à la craie.
8. Al-Kīmiyā.

MENTHE VERTE - FRUITS DES BOIS - BASILIC



LOVE PHILTER

ORIGINAL EDITION

Préparation

1. Cueillir des *Pommes* de 3 couleurs.
2. Cueillir la *Poire* lorsque le soleil est au zénith.
3. Cristalliser les fruits dans l'*Or liquide (Caramel)*.
4. Remuer le mélange dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il devienne *Vert*.
5. Ajoutez une gousse de *Vanille*.
6. Laisser frémir le mélange jusqu'à ce qu'il devienne *Rose*.
7. Tracer le cercle de transmutation à la craie.
8. *Al-Kīmiyā*.



POMME D'AMOUR - POIRE - CARAMEL

FROZEN HEART EDITION

Préparation

1. Cueillir les *Pommes* des trois couleurs lors de la phase de premier contact.
2. Cueillir la *Poire* lorsque le disque lunaire est complètement entouré par le disque solaire.
3. Cristalliser les fruits dans l'*Or liquide (Caramel)*.
4. Remuer dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le disque solaire se détache du disque lunaire.
5. Exposer la préparation aux *Astres*.
6. Laisser reposer jusqu'à ce que le tout devienne *Pourpre*.
7. Tracer le cercle de transmutation à la craie.
8. *Al-Kīmiyā*.



POIRE D'AMOUR - POMME - CARAMEL - FRAIS



HEAVY HEART EDITION

Préparation

1. Dans la même démarche que pour les autres philtres, les *pommes* aux trois couleurs demeurent vos alliées.
2. La *Poire*, comme bien souvent, aime les accompagner.
3. La cristallisation des fruits dans l'*Or liquide (Caramel)* reste une étape incontournable.
4. De quelques noix et fruits à coque vous devrez vous munir : le *Pécan*, la *Macadamia* et la *Noisette* sont vivement recommandées !
5. De certaines vous ferez des brisures, d'autres un nappage, le secret étant de tout bien incorporer.
6. Pour finaliser, *noisette de beurre* doit être épicée puis fondue sous les premiers rayons de soleil.
7. Le philtre correctement réalisé devrait dégager des effluves d'amour.
8. Tracer le cercle de transmutation à la craie.
9. *Al-Kīmiyā*.

POMME D'AMOUR - NAPPAGE MACADAMIA - NOIX DE PÉCAN



Liquid Luck

GIN - CONCOMBRE - GRENADE



Original Edition

PRÉPARATION

1. Faire chauffer l'extrait de Gin dans un grand chaudron.
2. Ajouter le jus d'une Grenade et remuer vigoureusement.
3. Écraser les graines de Concombre, et les ajouter à la préparation.
4. Verser 3 gouttes d'extraits de Vanille.
5. Zester le citron vert, une pincée.
6. Porter le chaudron à ébullition.
7. Tracer le cercle de transmutation à la craie.
8. Al-Kīmiyā.

Félicis Edition

PRÉPARATION

1. Ajouter l'extrait de Gin dans le chaudron puis chauffer.
2. Rôtir la Pastèque à la flamme afin de gélatiner la chair.
3. Extraire, tamiser et ajouter au chaudron.
4. Un bouquet de Menthe Verte fraîchement cueillie, pour parfumer.
5. La gousse de Vanille restera toujours votre meilleure alliée.
6. Remuer vigoureusement.
7. Tracer le cercle de transmutation à la craie.
8. Al-Kīmiyā.



GIN - PASTÈQUE - MENTHE VERTE

GIN - MÛRE - SUREAU



Félix Edition

PRÉPARATION

1. Ajouter l'extrait de Gin dans le chaudron puis chauffer.
2. Écraser la Mûre jusqu'à l'obtention d'une pâte.
3. À feu doux, ajouter la Fleur de Sureau et laisser parfumer.
4. Extraire la gousse de Vanille, ajouter.
5. Zester le Citron vert, une pincée.
6. Remuer vigoureusement.
7. Tracer le cercle de transmutation à la craie.
8. Al-Kīmiyā.

POWER POTION



MANGUE - TAMARIN - RHUM

RHUMERIE EDITION

PRÉPARATION :

1. Emincer la **mangue** et la placer dans un grand bocal.
2. Épépiner le **Tamarin** et ajouter.
3. Zester le **citron jaune**, une pincée.
4. Noyer dans le spiritueux (**Rhum Blanc**).
5. Couvrir le bocal d'un carré de soie.
6. Exposer la préparation 53 Lunes.
7. Tracer le cercle de transmutation à la craie.
8. Al-Kimiya.

BRASSERIE EDITION

PRÉPARATION :

1. Placer les grains de **Houblons** et de **Malt** dans une cuve puis porter à ébullition.
2. Presser le **Pamplemousse** et ajouter le jus à la cuve.
3. Récupérer la pulpe du **fruit de la passion** et ajouter à la mixture.
4. Couper le feu puis ajouter un filet de jus de **Citron**.
5. Post ébullition, ajouter une gousse de **Vanille** puis laisser reposer.
6. Passer au mélangeur lent pendant une nuit pour épaissir la mousse.
7. Tracer le cercle de transmutation à la craie.
8. Al-Kimiya.



BIÈRE - FRUIT DE LA PASSION - PAMPLEMOUSSE



CRÈME DE WHISKY - EXPRESSO - PÉCAN



DISTILLERIE EDITION

PRÉPARATION :

1. Verser la **crème de Whisky** dans une cuve puis laisser frémir.
2. Écraser la **noix de Pécan** et ajouter.
3. Agiter vigoureusement pour marier les saveurs.
4. Ajouter l'extraction de café (**Expresso**) et laisser reposer.
5. Filtrer la mixture dans une coupe en or et d'une gousse de vanille agrémenté.
6. Ajoutez de la **noix de coco** séchée.
7. Tracer le cercle de transmutation à la craie.
8. Al-Kimiya.



SPIRIT TONIC

ORIGINAL EDITION

PRÉPARATION

1. Sécher au soleil, puis broyer de belles feuilles de **tabac Sumatra**.
2. Mêler à de la poudre de **Habano** plus riche en épices.
3. Des tranches de **pommes séchées**, caramélisées, puis broyées pour parfumer.
4. Un mélange de noix pour corser.
5. Une cuillère de **miel** pour tout lier.
6. Au fumoir, une journée, laisser reposer.
7. Tracer le cercle de transmutation à la craie.
8. **Al-Kīmiyā**.



CLASSICS - MIEL - POMME D'AMOUR

SHAMAN EDITION

PRÉPARATION

1. Mettre les feuilles de **tabac** à sécher.
2. Suspendre au-dessus d'une bassine de **Bourbon ambré**.
3. Ajouter la **noix de coco**, caramélisé pour parfumer.
4. Un mélange de **fruits à coque** pour corser.
5. Une cuillère de **miel** pour le tout, lier.
6. Au fumoir, une journée, puis laisser reposer.
7. Tracer le cercle de transmutation à la craie.
8. **Al-Kīmiyā**.

CLASSIC - BOURBON - NOIX DE COCO



COMING
SOON



GAMME ASTRONOMIA

Barbe à papa · Fruit du dragon · Goyave



THE MOON

Invocation :
Prière à la Lune

1. Récupérer la pulpe d'un fruit du Dragon.
2. Ajouter une fleur de Kiwi.
3. Écraser une poignée d'épines de Cactus et ajouter une cuillère de purée de Goyave.
4. Monter en filage de sucre cristallisé, sur le même principe qu'une Barbe à Papa.
5. Exposer à l'astre Lunaire et laisser fondre.
6. Tracer le cercle de transmutation à la craie, invoquer.
7. Al-Kīmiyā.

THE STAR

Invocation :
Exposition à l'Étoile

1. Fermentation du Yuzu, extraction de la liqueur.
2. Découper une branche de cactus, récupération de la sève.
3. Ajouter une gousse de vanille à la mixture.
4. Par la nuit la plus étoilée, recouvrir la fiole de neige et laisser reposer.
5. À obtention d'une crème glacée, recouvrir de pulpe de Framboise.
6. Tracer le cercle de transmutation à la craie, invoquer.
7. Al-Kīmiyā.



Sorbet · Yuzu · Framboise

THE SUN

Invocation :
Salutations au Soleil

1. Écraser le Kaki jusqu'à obtention d'une forme visqueuse.
2. Extraire le jus de Passion.
3. Flamber les gousses de Vanille et incorporer à l'or liquide.
4. Placer la fiole à la base d'un cadran solaire, laisser assimiler.
5. Pendant un tour complet de l'astre, laisser assimiler.
6. Tracer le cercle de transmutation à la craie, invoquer.
7. Al-Kīmiyā.

Kaki · Fruit de la passion · Vanilles



GAMME ANIMALIS

NAJA

Préparation:

1. Afin d'obtenir une gelée, le Litchi doit être bien écrasé.
2. Pour un peu de légèreté, Citron vert, d'une lichette arroser.
3. Un pétale de Rose vient ici, sublimer puis accompagner.
4. Pour l'acidité, de Framboises, agrémenter.
5. Pour le croquant, la Pomme verte est votre meilleure alliée.
6. Avec l'or liquide (Caramel) venir finaliser.
7. Tracer le cercle de transmutation à la craie.
8. Al-Kīmiyā.

Litchi - Rose - Framboise



CERVUS

Préparation:

1. Tout commence par une crème de Citron.
2. Dessus, presser le jus d'une Clémentine.
3. Pour le zest et l'amertume, le Citron Vert est un excellent choix.
4. Une Liqueur au Beurre, pour un peu de chaleur.
5. La Cardamome, à la saveur citronnée et poivrée est la clef.
6. Ne JAMAIS oublier l'or liquide (Caramel). Flamber!
7. Tracer le cercle de transmutation à la craie.
8. Al-Kīmiyā.

élémentine - Citron vert - Cardamome



FĒRA

Préparation:

1. Extraire à froid le jus d'une Poire noire.
2. Ajouter l'Or liquide (Caramel).
3. Faire infuser une gousse de Vanille dans la mixture.
4. Faire mousser le tout avec un ajout de Lait chaud.
5. La magie est dans l'épaississement, ajouter le Chocolat liquide.
6. Liqueur de Beurre, une pipette, flamber.
7. Tracer le cercle de transmutation à la craie.
8. Al-Kīmiyā.

Poire - Caramel - Chocolat



GAMME KARTOMANCIA

Melons - Miel - Papaye



Le Monde

INCANTATION :

1. Extraire le jus de trois variétés de **Melons**.
2. Ajouter une cuillère de **Miel** épais.
3. Incorporer la purée d'une **Papaye**.
4. Ajouter un carré de **Beurre** et une gousse de **Vanille**.
5. Mélanger les cartes et tirer la lame qui semble vous appeler.
6. Le Monde est à vous.
7. Tracer le cercle de transmutation à la craie.
8. Al-Kīmiyā.

Le Jugement

INCANTATION :

1. Faire fondre le caramel Anglais.
2. Ajouter une louche de crème de Menthe.
3. Recouvrir de sirop d'Érable.
4. Mélanger les cartes de la main gauche.
5. Couper et tirer la lame qui vous fait le plus vibrer.
6. Le Jugement est passé.
7. Tracer le cercle de transmutation à la craie.
8. Al-Kīmiyā.



English Toffee - Crème de Menthe - Sirop d'érable

L'Amoureux

INCANTATION :

1. Sur une base liquoreuse et légère, infuser des grains de Poivre.
2. Ajoutez les gousses et l'essence de vanilles.
3. L'or liquide (caramel) est toujours le meilleur des amis.
4. Immerger les bananes roses pour parfumer.
5. Mélangez les cartes et sans hésitation, tirez.
6. Laissez votre cœur vous guider, l'Amoureux vous a visé.
7. Tracer le cercle de transmutation à la craie.
8. Al-Kīmiyā.

Vanille Poivrée - Caramel - Banane Rose



GAMME KARTOMANCIA

L'Impératrice

INCANTATION :

1. Préparer une base de crème infusée aux multiples vanilles.
2. Toujours l'or liquide (caramel) est votre meilleur ami.
3. Colorer et parfumer à la liqueur de **Violette**.
4. D'une épaisse **crème de Citron**, venir napper.
5. Tirer la carte dont l'énergie vous attire.
6. L'Impératrice vous sourit.
7. Tracer le cercle de transmutation à la craie.
8. Al-Kīmiyā.

Éclair - Violette - Crème de Citron



L'Empereur

INCANTATION :

1. Érigez la base crémeuse d'un Flan Libanais.
2. Harmoniser, à la fleur d'oranger, vous devez.
3. Pour le croquant, de Pistache, saupoudrez.
4. Pour la touche impériale, d'une pincée de Cannelle, décorez.
5. L'énergie de l'une des lames résonne avec harmonie.
6. Genou à terre ! Ici, va l'Empereur.
7. Tracer le cercle de transmutation à la craie.
8. Al-Kīmiyā.

Flan Libanais - Pistache - Cannelle



Le Fou

INCANTATION :

1. Fondre la pâte de Guimauve.
2. Ajouter les miettes d'une Corne de Gazelle.
3. Quelques pétales de Fleur de Lys.
4. Un bouchon de lait d'Amande pour arrondir.
5. Mélanger les cartes et tirer la lame la plus inclinée.
6. Le Fou vous sourit.
7. Tracer le cercle de transmutation à la craie.
8. Al-Kīmiyā.

Corne de Gazelle - Guimauve - Fleur de Lys



Arthémisia Infused Potion

Arthémisia n°1

Développé sur la base d'un thé noir, agrémenté de morceaux de Pommes, de Poires et de Caramel.

Ce thé mêle avec audace la rondeur de plusieurs fruits séchés, associée à des notes subtiles d'épices.



3-5 min



100°



15-20g



Arthémisia n°2

Une recette raffinée de thé blanc mélangé et sublimé par des notes subtiles de fruits et plantes.

Le tout s'agrémenté de morceaux de pommes, de poire, de caramel, de bergamote et de cannelle.



1,5-2 min



60°



12-15g

Arthémisia n°3

Le rooibos est à l'image de son nom, tout en rondeur et en douceur. Une fois infusé, il vous invite à savourer une boisson aux arômes de litchis, framboises et de pétales de roses. Puis vous embarque jusque dans son pays d'origine l'Afrique du Sud, le seul où il accepte de pousser...



7-10 min



100°



12-15g

Le concept du Topping

L'hibiscus, au-delà de sa beauté, est chargé de vertus bénéfiques pour la santé. Avec une infusion, on peut créer de nombreuses recettes délicieuses et bienfaitantes.

Méthode 1

RECETTE KARKADÉ CHAUD

Faite bouillir de l'eau pour l'infusion dans une casserole.

Ajoutez les fleurs d'hibiscus séchées de votre topping. Versez l'eau bouillante, sucrez et laissez infuser au moins 15 min.

Filtrez le liquide avec un chinois ou une étamine pour retirer les fleurs et ne conserver que le liquide.

Servez aussitôt, si vous souhaitez boire le karkadé chaud comme en Égypte.

Ps : pour plus de gourmandise, ajoutez une gousse de vanille.

Méthode 2

RECETTE BISSAP THÉ GLACÉ

Faite bouillir à 80°C pendant environ 10 minutes, 1,5 litre d'eau filtrée et y ajouter 3 bonnes cuillères à soupe de fleurs d'hibiscus séchées.

À l'obtention d'une couleur rouge, ajoutez un bouquet de feuilles de menthe. Sucrez au goût.

Une fois la boisson arrivée à température ambiante, versez-la dans une carafe et placez-la au réfrigérateur avec quelques glaçons, puis servez dès qu'elle est bien fraîche.

Ps : pour plus de gourmandise, personnalisez votre recette avec du sirop de framboise, du miel ou une à 2 cuillères d'eau de fleur d'oranger.

Méthode 3

RECETTE DE L'AL-KHEMIST

Commencez par faire infuser l'Arthémisia n°2 pendant 1,30 minutes. Retirez les feuilles de thé et ajoutez une cuillère à soupe de notre topping d'hibiscus pour une infusion supplémentaire de 1,30 minutes, jusqu'à obtenir une couleur rosée. Pressez le jus d'un demi-citron et d'une demi-orange dans la préparation.

Ajoutez 2 cuillères à soupe de miel et 1 cuillère à café de cassonade pour équilibrer les saveurs. Mélangez bien et laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 heure, servir frais.



EDITIONS LIMITÉES



HEAVY NECTAR

N°2022

70 ML

CONCOCTÉ EN FÛT DE CHÊNE

POMME D'AMOUR - NAPPAGE

MACADAMIA - NOIX DE PÉCAN

200 ML

LOVE PHILTER
HEART OF GLASS



POMME D'AMOUR - POIRE - CARAMEL

40 ML

ECLIPSE SOLARIS

ANANAS RÔTI -

VANILLE - CAFÉ



NAUTILUS PRIME X AL-KIMIYA EDITION

RETRO
SILVER



RETRO
BRASS



Lorsque l'Al-Khemist se penche sur le design de la Nautilus prime X, cela donne naissance à une œuvre d'art. Deux modèles somptueux avec un effet brossé merveilleux !



Rahim Abdallah
DIRECTEUR GÉNÉRAL

07 68 13 21 64
rahim@al-kimiya.fr

Où appelé l'Al-Khemist, Après un long voyage dans l'univers de la vape, de la création à la vente, il maîtrise l'extraction des saveurs. À la suite de nombreuses recettes à succès au sein d'une marque Toulousaine, il se réinvente pour partager les secrets d'une science aux allures d'art occulte, réservé à quelques initiés.

Sarah Hélingon
DIRECTRICE MARKETING
07 86 86 50 68
marketing@al-kimiya.fr



Gautier Garcia
RESPONSABLE COMMERCIAL
06 74 43 26 30
gautier@al-kimiya.fr

Julie Bonsignori
CHARGÉE DE COMMUNICATION
julie@al-kimiya.fr



Miléna Rohm
ASSISTANTE COMMERCIALE
06 58 96 86 72
milena@al-kimiya.fr

Justine Bruneau
COMMERCIALE
06 99 53 00 90
justine@al-kimiya.fr

