

# BETJEMAN & BARTON



## LE MATCHAFFOGATO BETJEMAN & BARTON RÉINVENTE LE TEA MOMENT VERSION GLACÉE AVEC ENZO & LILY

Une nouvelle tentation givrée au cœur de Paris

Et si le thé s'invitait là où on ne l'attend pas ? Pour la saison printemps-été 2026, **Betjeman & Barton** dévoile une création aussi inattendue que désirable : le Matchaffogato, une relecture du célèbre affogato italien, où le café laisse place à un matcha d'exception, versé sur une glace au sésame noir signée **Enzo & Lily**.

À découvrir en exclusivité à la boutique du 24 boulevard des Filles du Calvaire (Paris 11e), cette création glacée incarne à elle seule la vision de la maison : réenchanter le thé, le faire sortir de ses codes, et en faire un véritable art de vivre contemporain.

# BETJEMAN & BARTON

## Deux interprétations, deux expériences

Parce que choisir, c'est parfois renoncer, **Betjeman & Barton** propose deux lectures de son Matchaffogato, chacune révélant une facette du Matcha :

- Le Matchaffogato classique : un matcha pur, intense et végétal, pour une expérience franche et énergisante.
- Le Matchaffogato latte : réalisé à partir du Matcha Sencha Latte, alliance de matcha et de feuilles de sencha, pour une texture plus douce, presque crémeuse, aux notes végétales arrondies et légèrement lactées.

Dans les deux cas, le matcha fouetté chaud est versé sur une glace au sésame noir signée **Enzo & Lily**, créant un jeu de contrastes entre chaud et froid, puissance et rondeur.

Petit-fils de Raymond Berthillon, **Lionel Chauvin** continue de régaler tous les palais avec ses glaces hautes en couleur et en goût. Depuis 2025, il pense avec **Betjeman & Barton**, des créations autour des thés et tisanes de la Maison, et offre ainsi à tous les gourmands de nouvelles expériences culinaires. Sa glace au sésame noir est élaborée à partir de pâte de sésame japonaise, utilisée comme ingrédient central. Dépourvue de colorants, d'additifs et de sirop de glucose, elle se distingue par une richesse aromatique rare. **Lionel Chauvin** fait également le choix de ne pas recourir au foisonnement, contrairement à la majorité des maîtres glacières, afin de préserver une texture dense et particulièrement onctueuse, signature de ses créations. Sa glace sésame noir était la base idéale pour penser cette nouvelle version du traditionnel affogato.

Avec le Matchaffogato, **Betjeman & Barton** continue de faire évoluer le thé vers des formats plus libres, plus créatifs, plus contemporains. Une création à la croisée : du dessert et de la boisson, du bien-être et de la gourmandise, du rituel et de l'instant spontané.

## À vivre sur place... ou à recréer chez soi

Pensé comme un nouveau rituel, le Matchaffogato se découvre :

- Sur place, au Bar à Thé, Paris 11e

Le Matchaffogato glacé (classique ou latte) : 8 €

- À la maison, pour prolonger l'expérience

Avec le matcha **Betjeman & Barton** au choix :

- classique premium à 24,57€ les 100g
- sencha latte à 7,65€ les 100g

Et la glace sésame noir **Enzo & Lily** - 13€ le pot de 0,45L

# BETJEMAN & BARTON

## INFORMATIONS PRATIQUES

Le Matchaffogato est disponible au prix de 8€ TTC à déguster sur place  
au Bar à Thé **Betjeman & Barton**.

Il peut également être réalisé chez soi grâce au Matcha Classique  
(ou Matcha Sancha Latte) et à la Glace Sésame Noir **Enzo & Lily**,  
disponible en boutique.

## LE BAR À THÉ BETJEMAN & BARTON

24 Boulevard des Filles du Calvaire, 75011 Paris

01 48 05 07 36

## À PROPOS DE BETJEMAN & BARTON

Extraordinaires Marchands de Thé depuis 1919, Betjeman & Barton est bien plus qu'une maison de thé : c'est une véritable institution, la plus ancienne adresse de thé parisienne, emblème du raffinement, de l'élégance et du savoir-faire à la française, subtilement teintée d'une fantaisie *so British*. Depuis plus d'un siècle, les artisans sélectionneurs parcourent le monde avec exigence et passion à la recherche des plus belles feuilles, qu'ils assemblent avec une précision d'orfèvre pour donner naissance à des créations uniques, sur mesure - des thés d'exception, pensés comme de véritables œuvres d'art. Chaque produit Betjeman & Barton raconte une histoire, évoque un voyage, une émotion, une mémoire. Sa collection, entre grands classiques, mélanges exclusifs et créations audacieuses, est une ode à l'imaginaire et à l'excellence. Ils offrent ainsi une expérience unique, inspirée et inspirante, où chaque tasse devient un moment suspendu – un New Tea Moment cousu main, entre modernité, tradition et Haute Couture. Maison intemporelle et intergénérationnelle, Betjeman & Barton est devenue la référence des grandes maisons étoilées et des plus beaux palaces, en France comme à l'international. À l'image d'une maison de création parisienne, elle place la créativité, l'élégance et le savoir-faire au cœur de tout ce qu'elle fait.

Chez Betjeman & Barton, le thé est un art de vivre... Il est temps de faire salon et de ressentir un supplément d'âme sans égal...

[betjemanandbarton.com](http://betjemanandbarton.com)

## CONTACTS PRESSE

La Boutique RP +33 1 42 61 80 59

Sandrine Staub - [sandrine.staub@laboutiquerp.com](mailto:sandrine.staub@laboutiquerp.com)

Solène Baron - [solene.baron@laboutiquerp.com](mailto:solene.baron@laboutiquerp.com)