

BETJEMAN & BARTON

INFUSIONS AUX COQUES DE FÈVES DE CACAO :
BETJEMAN & BARTON RÉVÈLE SES ACCORDS
GOURMANDS POUR PÂQUES



Depuis sa création, en 1919 à Paris, Betjeman & Barton n'a cessé d'allier savoir-faire et esprit pionnier. Maison de Thé à l'identité singulière, elle cultive l'excellence du geste et l'audace créative afin d'offrir au plus grand nombre des thés et tisanes d'exception.

Ici, le chocolat ne se décline ni en tablette ni en praliné. Il se sélectionne, se source, s'assemble avec la précision d'un grand atelier. Travaillé comme une matière première rare, il donne naissance à quatre infusions puissantes et gourmandes, pensées comme autant de variations autour du cacao.

®COCAO, LE DÉLICIEUX RÉCIT DE PÂQUES PAR BETJEMAN & BARTON

Dénicheuse de thés et infusions rares, créatrice d'assemblages et conceptrice de recettes sur-mesure, la Maison Betjeman & Barton inscrit les infusions ®COCAO dans la continuité naturelle de son patrimoine. Cette collection célèbre le savoir-faire sélectionneur de la Maison, fidèle à ce qu'elle cultive depuis plus d'un siècle : l'art de comter des histoires à travers le goût.

À l'image de ses thés de terroirs et de ses créations parfumées, la Maison applique au cacao la même exigence. Sélection des coques, équilibre des notes, longueur en bouche : chaque infusion répond aux codes d'une maison centenaire où qualité et rigueur constituent des fondamentaux.

Les créations ®COCAO sont aussi des invitations au voyage. Des plantations lointaines aux typicités gourmandes inspirent des profils aromatiques singuliers. L'infusion **bio** ®COCAO **Plantation Los Ancones (Saint-Domingue)** affirme une personnalité chaude et ronde, relevée d'une subtile touche herbacée. L'infusion ®COCAO **Plantation Mangaro (Madagascar)** révèle une trame légèrement fruitée et acidulée, presque sucrée. Plus corsée, elle évoque la profondeur d'un grand chocolat noir. D'autres chemins, plus inattendus, viennent enrichir la collection : la régressive ®COCAO **Vanille-Caramel**, aux accents enveloppants, et la délicatement épicée ®COCAO **Orange-Épices**, où le cacao dialogue avec des notes vibrantes.

La gamme évoque les souvenirs réconfortants de l'enfance, les chasses aux œufs dans le jardin, les instants partagés autour d'une table familiale. Une manière plus subtile et moins attendue de célébrer Pâques, où le cacao s'apprécie dans sa dimension aromatique et texturale, libéré du sucre et de la densité du chocolat traditionnel.

L'esprit de Pâques se réinvente dans une tasse. Quatre créations pour succomber à la tentation chocolatée et vivre un *New Tea Moment* :



Travaillée à partir de fèves issues de la plantation Mangaro à Madagascar, cette infusion révèle les notes florales des fèves de cacao brutes. En tasse, la robe brun clair libère des effluves chaleureux et chocolatés. En bouche, la texture est douce, naturellement sucrée, évoquant le souvenir d'un chocolat noir d'exception, sans la lourdeur. Une expérience gourmande et légère, idéale pour savourer Pâques autrement.

®COCAO
Plantation Mangaro (Madagascar)
6,80 € les 100g



Mariage vibrant du cacao et de l'orange subtilement épicée, cette infusion séduit par son équilibre entre sa fraîcheur zestée et sa profondeur chocolatée. Les arômes s'ouvrent sur des touches lumineuses, relevées d'une pointe d'épices qui viennent réveiller les sens. En bouche, la gourmandise reste légère et intensément parfumée. Une façon audacieuse et raffinée de célébrer les fêtes pascales.

®COCAO orange - épices
14,70 € les 100g



Alliance fondante du cacao et de la vanille, relevée par une touche de caramel, cette création déploie une infusion suave et enveloppante. Les notes délicatement sucrées s'entrelacent dans une tasse réconfortante, révélant un cacao pur, intense et délicatement aromatique. Une promesse irrésistible qui évoque les douceurs de l'enfance, à déguster comme une parenthèse cosy au cœur du printemps.

®COCAO vanille - caramel
8,90€ les 100g



Issue de la plantation Los Ancones à Saint-Domingue, cette infusion biologique révèle un cacao authentique profond et délicatement boisé. La tasse, d'une belle robe brune, libère des effluves aux saveurs cacaoétées intenses, relevées d'une subtile touche naturellement sucrée. Une expérience pure et enveloppante, idéale pour s'offrir une parenthèse réconfortante tout en légèreté, qui remplace à merveille le chocolat chaud.

®COCAO bio
Plantation Los Ancones, Saint-Domingue
6,80 € les 100g

A CUP OF [®]COCAOCOCAO, PLEASE!

Un écrin à composer pour célébrer Pâques avec élégance

Fidèle à son attention portée aux objets et aux rituels, la Maison propose également sa boîte "Biberon" [®]Cocao, vendue vide, à composer selon la sélection choisie.

Un contenant pensé comme un écrin, prolongeant l'expérience sensorielle et inscrivant l'infusion dans un art de vivre et de recevoir où chaque détail compte.

Biberon [®]COCAO - 18,90 € la boîte vide de 125g

UNE NOUVELLE TRADITION À PARTAGER

Avec plus de 200 références de thés et infusions, des mélanges signature et des collections saisonnières au charme singulier, Betjeman & Barton confirme son talent pour transformer chaque dégustation en rituel.

À Pâques, la Maison invite à ralentir, à savourer autrement, à remplacer la tablette par la théière. [®]COCAO incarne cette gourmandise légère et sophistiquée, où les arômes chocolatés se déploient en douceur, sans lourdeur, dans une tasse élégante.

Une alternative moderne et raffinée pour célébrer la fête avec subtilité, parce que Pâques peut aussi se vivre en version infusée.



* Les prix indiqués sont ceux du site internet betjemanandbarton.com

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

CONTACTS PRESSE

La Boutique RP +33 1 42 61 80 59

Sandrine Staub - sandrine.staub@laboutiquerp.com

Solène Baron - solene.baron@laboutiquerp.com