

BETJEMAN & BARTON

GIVRÉE ET RAFFINÉE, UNE COLLECTION INÉDITE DE GLACES ET SORBETS ENZO ET LILY AVEC LES THÉS BETJEMAN & BARTON

Betjeman & Barton, les extraordinaires marchands de thé, s'associent à Enzo & Lily pour créer une collection éphémère de glaces et sorbets artisanaux infusés au thé, offrant une nouvelle expérience gustative à savourer dès la mi-mai. Une édition limitée de glaces et sorbets d'exception, imaginée par Lionel Chauvin, maître glacier et créateur de la marque Enzo & Lily, qui sublime l'aromatique complexe des thés Betjeman & Barton dans des recettes aussi audacieuses qu'élégantes.



CHAUD ET FROID

Avec l'arrivée des beaux jours, l'expert du thé invite ses visiteurs à faire salon autour de glaces et sorbets, offrant une nouvelle manière d'apprécier le thé : dans une version glacée, onctueuse et intensément parfumée. Ce *New Tea Moment* promet une expérience sensorielle unique.

En infusant les meilleurs thés et tisanes dans des glaces artisanales, Betjeman & Barton casse les codes et transforme le plaisir glacé en un rituel d'exception. Cette collection inédite met à l'honneur des saveurs subtiles et raffinées, jouant sur le chaud et le froid, l'audace et la gourmandise.

Cette collection exclusive se compose de :

- 3 Sorbets - Thé noir *Pouchkine Noir*, Thé noir *Autumn Blend*, Thé vert *Si Nancy m'était conté*
- 5 Glaces - Thé noir *Eden Rose*, Thé noir *Autumn Blend*, Thé noir *Chai*, Thé noir *Violette*, Thé vert *Jasmin Chung Hao*

Chaque création sublime les notes complexes du thé dans une texture onctueuse et rafraîchissante. Un voyage gustatif qui défie la saisonnalité et fait de ces glaces bien plus qu'un simple dessert : un moment de dégustation unique, à savourer dès les premières chaleurs...



L'ATTENTION ET LE GOÛT

Les glaces sont préparées avec du lait, de la crème, des jaunes d'œufs, du sucre et du thé, soigneusement infusé pour en révéler toutes les nuances. Les sorbets, quant à eux, misent sur la simplicité : fruits, sucre, eau, jus de citron et thé. Une composition épurée pour une fraîcheur éclatante et une intensité aromatique à nulle autre pareil.

Lionel Chauvin accorde une importance primordiale à la sélection de ses matières premières. Chaque ingrédient fait l'objet d'un sourcing approfondi, le glacier apprenant à connaître personnellement les producteurs afin de s'assurer que leurs méthodes de travail correspondent à ses exigences de qualité. Cette démarche garantit des glaces élaborées à partir de vrais ingrédients, sans additifs ni colorants, reflétant une éthique de production et de consommation raisonnée et de saison.

Betjeman & Barton explore les plantations les plus emblématiques du globe à la recherche de thés d'exception, issus de terroirs nobles et cueillis à la main selon les méthodes les plus exigeantes. Chaque feuille sélectionnée reflète un savoir-faire ancestral et une richesse gustative unique. Les Maîtres Assembleurs de la Maison œuvrent tels de véritables artisans pour composer des mélanges subtils et équilibrés. Certains crus sont rehaussés d'ingrédients naturels rares – pétales de fleurs, zestes d'agrumes, épices précieuses – qui décuplent la complexité aromatique de chaque infusion. Cette exigence constante, entre art, sur-mesure et excellence, incarne l'ADN de Betjeman & Barton, pour offrir aux amateurs de thé des instants de dégustation inoubliables.

BETJEMAN & BARTON

Fils de la maison Berthillon, Lionel Chauvin a grandi dans l'univers exigeant et raffiné des glaces artisanales. Aujourd'hui à la tête de sa propre maison, Enzo & Lily, il perpétue cette tradition d'excellence tout en y insufflant une vision résolument contemporaine. Maître dans l'art des textures, des températures et des équilibres, il conçoit ses créations comme une véritable "mathématique des glaces", où chaque ingrédient est respecté dans ses spécificités pour révéler le meilleur de sa nature.

La rencontre entre Betjeman & Barton et Lionel Chauvin s'est imposée comme une évidence. Deux maisons passionnées, deux héritages familiaux nourris d'audace, de transmission et de quête d'excellence. Au fil des échanges, une complicité humaine et créative est née, portée par le même goût de la précision, de la matière noble et du geste juste. Ensemble, ils ont rêvé d'un nouveau territoire sensoriel, où le thé se fait dessert, et la glace, moment de contemplation.

De cette collaboration rare est née une collection qui allie la subtilité aromatique des thés Betjeman & Barton à la maîtrise technique et poétique de Lionel Chauvin, pour offrir aux gourmands un voyage inédit au croisement du chaud et du froid, du thé et du plaisir glacé.



BETJEMAN & BARTON

LES 8 PARFUMS DE LA COLLECTION

Eden Rose Marie thés de Chine et de Ceylan à des notes délicates de lavande, de bergamote, de vanille et de rose. Une glace florale et élégante, comme une promenade d'été au cœur d'un jardin de roses.

Pouchkine Noir Un sorbet profond et intense, mêlant un thé noir de Chine aux notes d'agrumes et de bergamote. Rafraîchissant, tonique, et subtilement parfumé.

Autumn Blend Disponible en glace et en sorbet, ce mélange évoque les premiers frissons d'automne : un thé noir aux touches de figue, coing, raisin et fruits secs.

Si Nancy m'était conté Un clin d'œil à la Lorraine et ses douceurs. Ce sorbet révèle des notes de mirabelle, de bergamote et de coquelicot sur une base de thé vert. Délicieusement fruité et floral.

Chai Une glace corsée et enveloppante, aux épices chaudes et au thé noir. Cannelle, gingembre, cardamome et clou de girofle s'y fondent dans une texture onctueuse.

Violette Une glace subtile et délicate, où la fleur de violette se mêle à un thé noir léger. Un parfum d'antan, entre élégance et nostalgie.

Jasmin Chung Hao Un thé vert chinois parfumé au jasmin, transformé en glace fraîche et florale. Léger, pur, presque aérien.

INFORMATIONS PRATIQUES

Les glaces et sorbets sont disponibles dès mi-mai chez Betjeman & Barton sur commande et dans la boutique Enzo & Lily.

Pots de 0.45L /4pers, 14.00€ TTC

Édition limitée : 30 pots par parfum

BETJEMAN & BARTON

LA BOUTIQUE HISTORIQUE BETJEMAN & BARTON

23 Boulevard Malesherbes, 75008 Paris

01 42 65 86 17

LE BAR À THÉ BETJEMAN & BARTON

24 Boulevard des Filles du Calvaire, 75011 Paris

01 48 05 07 36

ENZO & LILY

2 Rue Auguste Maquet, 75016 Paris

01 42 88 10 73

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 que nous faisons. 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

A PROPOS D'ENZO & LILY A la tête de la marque Enzo & Lily créée en 2021, se trouve Lionel Chauvin. Après plusieurs années à turbiner chez son grand-père, le grand et l'unique glacier Raymond Berthillon, et son père Bernard Chauvin, il lance sa propre marque et surtout ses recettes uniques et originales « à sa façon ». Fin 2022, il ouvre sa première adresse au 2 rue Auguste Maquet dans le 16ème arrondissement de Paris. Pour dealer les meilleures glaces de Paris, Lionel Chauvin a un mot d'ordre : travailler de vrais ingrédients sans ajouts d'additifs en tout genre ! Exit, les colorants, le sirop de glucose et autres E230... enzoetlily.com

CONTACTS PRESSE BETJEMAN & BARTON

La Boutique RP +33 1 42 61 80 59

Sandrine Staub - sandrine.staub@laboutiquerp.com

Solène Baron - solene.baron@laboutiquerp.com

CONTACTS PRESSE ENZO & LILY

Melrose press +33 6 25 57 50 81

Aurélié Beaudenon - aurelie@melrosepress.fr