



Paris Tea Festival : l'alchimie du latte Kodama à savourer au Bar à nuages



À l'occasion du **Paris Tea Festival** les 13 et 14 juin, **les alchimistes infuseurs de Kodama, s'associent en exclusivité à Oatly** pour proposer une expérience inédite : **le Bar à nuages**.

Fidèle à sa mission de réinventer les rituels de l'infusion, Kodama casse les codes en affirmant que mettre du lait dans son thé ne dénature pas la boisson, mais est au contraire, une manière de révéler de nouvelles saveurs.

Une carte exclusive de 4 lattes créatifs

Dans un univers onirique où le rêve et l'évasion sont au centre de la scénographie, Kodama présente une sélection de quatre boissons signatures, préparées avec l'expertise de son sommelier de thé, Vincent Brunet.



Genmaïcha Matcha Bio :

Une alliance réconfortante de poudre de thé vert et de riz grillé pour des notes céréalières et umami.

Prix : 27 € la pochette de 50 g

L'éllixir de Chaï Bio :

Un concentré artisanal de thé noir et de 7 épices, idéal pour un Chaï Latte Bio chaleureux prêt en un instant.

Prix : 12,90 € la bouteille de 25 cL





Épices Alchimiques Bio pour Golden Latte :

Un mélange d'épices sans théine, idéal pour une pause solaire et épicée.

Prix : 14 € la pochette de 50 g

Matcha Bio pour Latte :

Un matcha de qualité pâtissière, sélectionné pour son vert éclatant et sa douceur en bouche.

Prix : 27 € la pochette de 50 g



Le Bar à nuages par Kodama

Paris Tea Festival, 13 et 14 juin 2026

Samedi 13 juin de 11h à 18h : 31 rue Péclet 75015, Paris - Gratuit

Dimanche 14 juin de 10h à 19h : 17 boulevard Jourdan 75014, Paris - Prix : 22 €

À propos de Kodama : Kodama, alchimistes infuseurs depuis 2015, est une maison de thé guidée par la passion de créer des recettes naturelles et originales. Avec l'expertise de Vincent Brunet, son cofondateur et sommelier de thé, Kodama conçoit des alchimies de saveurs et de poésie, dédiées à offrir des moments privilégiés. La marque s'inscrit dans une démarche RSE globale en s'engageant pour une production française, en sélectionnant des matières premières naturelles et en concevant des emballages durables. À l'occasion de ses 10 ans, Kodama fait peau neuve et dévoile une identité plus moderne et créative, réaffirmant son désir d'infuser quelque chose de nouveau.