



MIKE AND BECKY

Mike and Becky, tu ne connais pas ? Derrière ce nom se cachent deux amoureux du chocolat qui réalisent un travail fantastique « bean to bar », de la fève à la tablette. Ici, il n'est absolument pas question de chocolat transformé à partir d'un produit de couverture, non, toute la production est maîtrisée de la fève à la tablette ! Leur boutique est située avenue Brugmann, à deux pas du centre Champaca... Et voici l'histoire de cette belle rencontre.

Hier, j'ai participé au magnifique marché de Noël organisé chez Champaca. Si tu ne connais pas, Champaca, c'est un centre de bien-être où des thérapeutes de toutes disciplines se partagent des cabinets dans une ambiance zen et apaisante. Catherine, la directrice du centre, a imaginé rassembler des exposants mus par une même passion : le travail artisanal, fait avec passion et distillé avec amour. Le genre d'événement où tu te dis que le monde est beau et peuplé de belles personnes. J'avais préparé des tonnes de pots de citrons confits. Et même si je n'en ai pas vendu autant que j'en avais préparés, j'ai rencontré des gens fantastiques avec des parcours de vie atypiques et des histoires passionnantes. Et ça, les belles histoires, j'adore. A commencer par celle de Björn et Julia de Mike and Becky. Le temps du marché, Björn était mon voisin de stand, et je n'ai pas pu résister à ses chocolats délicieux.

L'histoire de Mike and Becky est un conte moderne : Julia et Björn, respectivement Russe et Allemand, vivent à Bruxelles depuis une quinzaine d'années et, comme pour tous les Belges, d'origine ou d'adoption, le chocolat fait partie de l'alimentation de base. Lors d'un voyage à Prague, ils tombent sur un bar à chocolat chaud, avec des fèves de différentes origines. Ils trouvent le concept extra, et se rendent compte qu'un tel endroit est pour ainsi dire inexistant à Bruxelles, capitale du pays du chocolat ! Arrivés à un moment de leur existence où il faut faire un choix : continuer dans la même voie encore pour deux décennies ou plus, ou opérer un tournant majeur, la seconde option est envisagée sérieusement. Ils se lancent dans l'aventure : fabriquer un chocolat sans arômes artificiels, émulsifiants ni ganaches, mais avec des ingrédients bio et un sucre naturel, non raffiné, et équitable ! Au début, ils vendent exclusivement via leur site internet, et ensuite, ils ouvrent leur boutique sur l'avenue Brugmann, où, paraît-il, le chocolat chaud est un must incontournable et qui figure en tête de ma liste des beaux endroits à tester.

Le nom, Mike and Becky, est la contraction de leurs noms de famille (Björn Becker et Julia Mikerova), donc, comme dirait Björn avec beaucoup d'humour : « je suis Becky et Julia est Mike ».



Les tablettes sont emballées dans des magnifiques pochettes en carton au design irrésistible, et petite touche écolo supplémentaire : si tu ramènes la pochette lors de ton prochain achat, tu bénéficies d'une réduction de 0,50 €.

La générosité de Björn et de Julia se ressent aussi dans leur ouverture à d'autres chocolatiers du monde entier. Ces derniers sont d'ailleurs largement mis en valeur, non seulement dans leur boutique, mais aussi dans la box « chokola club » qu'ils ont lancée. Tous les deux mois, tu reçois une boîte avec 5 à 7 tablettes de chocolat provenant de fabricants « bean to bar » du monde entier. Infos concernant cette action : www.chokolaclub.com.

Un concept pensé et exécuté dans les moindres détails, avec un seul et même leitmotiv : proposer des produits de qualité pour que tous les intervenants soient contents de prendre part à l'aventure (du producteur de fèves, à Julia et Björn, jusqu'au consommateur final).

J'ai craqué pour trois variétés : République Dominicaine (mon préféré), Inde et Belize.

A la question : « est-ce parfois difficile de travailler à deux ? », Björn répond : « les plus belles journées au travail sont celles passées avec Julia ! »

Mike and Becky

Avenue Brugmann 243 - 1180 Bruxelles

+32 498 44 06 40 - www.mikeandbecky.be



ZAABÄR - UN ATELIER TOUT CHOCOLAT

Bruxellois ou non, tu connais probablement le chocolatier Zaabär si tu te balades parfois du côté de la chaussée de Charleroi. Une grande vitrine donne sur la rue, à travers laquelle tu peux souvent apercevoir des artisans chocolatiers en herbe tenter de créer pralines et autres mendiants sous le regard sévère mais non moins compatissant du maître chocolatier.

Je suis Zaabär depuis le début car j'apprécie particulièrement son concept et son image et en plus, l'atelier est situé juste en face de chez Mmmmh! où j'aime bien flâner. J'ai eu la chance de m'y rendre jeudi dernier avec une poignée d'autres blogueurs pour un atelier chocolat et cette fois-ci, c'est nous qui avons animé la vitrine !

J'avais bien envie de te proposer une recette avec le chocolat Zaabär comme l'ont magnifiquement exécuté Greg de [Cook'n roll](#) et Giusi de [Like pie in the sky](#) mais j'ai préféré croquer goulûment dans les plaquettes de chocolat en lisant leurs belles recettes que d'en créer une moi-même. Tu connais certainement cela : il y a des périodes chocolat et des périodes moins chocolat. Disons que je traverse la première... Du coup, cet atelier tombait à point nommé pour assouvir cette pulsion chocolatière.

Et il faut dire que tu as vraiment envie d'en manger : tout l'univers Zaabär est là pour te rappeler que tu es faible devant le dieu cacao et que tu ne ressortiras pas de là avant d'avoir goûté à toutes les tentations de cet éden qui s'offre à toi. Aaargh, rien qu'à y repenser, j'irais bien y refaire un tour...



Nous avons fabriqué, de nos petites mains, des truffes, des mendiants et une tablette de chocolat et nous sommes tous repartis avec nos créations que j'ai fait goûter chez moi sous le regard ébahi du mini sceptique.

L'atelier peut être privatisé, si tu veux mesurer tes talents à ceux de tes amis par exemple ou à ceux de ton patron, mais des cours libres y sont aussi organisés le samedi matin. Enfin, les enfants ne sont pas oubliés puisque tu peux y planifier l'anniversaire de ton adorable descendance à partir de 7 ans avec ses adorables copains qui, cette fois, ne repeindront pas les murs de ton salon, mais ceux de l'atelier Zaabär, une super idée, n'est-ce pas ?

Zaabär, tout comme la plupart des chocolatiers, utilise du chocolat de couverture (en y réfléchissant bien, seuls Marcolini, Benoit Nihant, Laurent Gerbaud et Jean-Philippe Darcis torréfient leurs fèves si je ne me trompe pas). A ce chocolat sont ajoutées des épices qui en font la signature de Zaabär . Ce que j'ai particulièrement apprécié, c'est la grande variété de chocolat noir. Parmi mes préférés, j'ai pointé celui aux noix de macadamia, ou encore à la cannelle et enfin, aux fèves de tonka. Si tu vas sur place, tu peux goûter tous les chocolats avant de les acheter. Attention à l'indigestion ! Autre petit détail que je trouve ludique, les chocolats sont emballés sous vide, ce qui donne à la tablette de chocolat, non seulement un chouette look, mais surtout garantit une fraîcheur de très longue durée !



Comme j'ai vécu le moment intensément, j'ai bien sûr oublié de prendre des photos pendant l'atelier pour pouvoir t'en parler correctement. Heureusement, d'autres blogueurs, très sympas, on

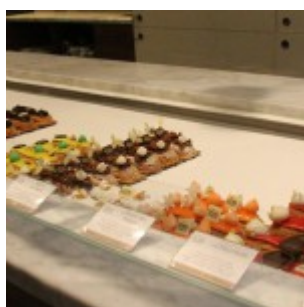
documenté leurs propos bien mieux que moi. Alors, tu peux toujours jeter un œil sur [Ma blog attitude](#) ou encore sur les [Miams de Mathilde](#)... J'adore ces rencontres entre blogueurs !!

Bref, si comme moi tu es à la recherche de goûts qui changent pour traverser tes crises chocolatières, je te conseille vivement d'aller faire un tour chez Zaabär.

Zaabär

Chaussée de Charleroi 125 - 1060 Bruxelles

Tél. : 02 533 95 80 - [Site](#) et boutique en ligne



ECLAIRS ET GOURMANDISES

Je t'avais annoncé la couleur : pendant les fêtes, il est question de se faire plaisir, on se retrouve en famille ou entre amis et normalement, on mange autre chose qu'un bouquet de carottes. Profites-en parce que dès après cette période festive, on se reprendra très sérieusement en mains !

Aujourd'hui, je voudrais te présenter le paradis de l'éclair : Eclairs et gourmandises. On continue de surfer sur cette vague du produit unique décliné à l'envi. Les éclairs, ce petit gâteau classique à base de pâte à chou prend de grands airs et vole assez haut sur la sphère des pâtisseries incontournables. En version salée ou sucrée, tu peux être sûr de vivre un bon moment gourmand !

Tu retrouveras l'enseigne à trois endroits de la capitale : le centre ville (rue du Marché aux Herbes 5, juste en face d'un autre paradis, celui du merveilleux, mais on en reparlera plus tard), Stockel (rue de l'Eglise 177 A) et rue Xavier de Bue 67. C'est précisément à cet endroit qu'a été installé l'atelier qui absorbe la production de tous les points de vente. Les pâtisseries évoluent dans un cube en verre et on ne se lasse pas de les observer. Le premier à avoir mis au point les recettes et donné un coup de main dans l'élaboration du concept, c'est Julien Alvarez, fier détenteur du prestigieux titre de champion du monde de pâtisserie 2011. Lui ont succédé Guillaume Mabillean, Quentin Bailly, et aujourd'hui, c'est David Gébert qui laisse son empreinte gourmande sur les nouvelles créations.



La production d'éclairs suit les grandes périodes de l'année. Si tu y vas maintenant, tu pourras découvrir quatre éclairs de la collection fêtes, dont deux ont été imaginés par David Gébert. J'ai goûté un blanc de blanc (le mélange de la noix de coco et du confit banane passion est plutôt heureux) de ces spéciaux fêtes et un Saint-Honoré de la collection permanente (ah cette crème à la vanille !!). Les deux m'ont laissé un souvenir ému. La pâte est à la fois très moelleuse et légère. Elle croustille un peu mais est très facile à couper. Tous les produits sont frais et réalisés dans la maison quotidiennement.

Alors, prêt à troquer ta bûche contre un éclair ?

Eclairs et gourmandises

[site internet](#) - [Page Facebook](#)