



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