PAR MICHEL VERLINDEN / PHOTOS : DIANE HENDRIKX

ALTANO

Douro, Quinta do Ataide.
12 euros
chez Delhaize.
www.delhaizewineworld.com

ALINE GÉRARD BONHEUR ET PARTAGE

Il y a des intérieurs qui en disent plus long que les mots. C'est vrai de celui d'Aline Gérard, où il règne un art de vivre à la fois simple et raffiné. On aimerait rester des heures dans cet endroit en forme de parenthèse où, sur les étagères, la littérature tutoie des livres de recettes choisis avec beaucoup de soin : *Ripailles* de Stéphane Reynaud, *La cuisine libanaise* de Salma Hage ou encore *Les légumes* de Wilkinson. Puis il y a ces trois pièces en enfilade qui racontent une douceur de vivre toute bruxelloise. Namuroise d'origine, Aline est photographe et illustratrice. Face à la difficulté d'en faire un métier, elle a opté pour un travail faisant la part belle à son autre passion, la cuisine. Elle est passée par plusieurs cantines emblématiques de la capitale: Les Filles, le food truck El Camion, le Garage-à-Manger... Aujourd'hui, elle préfère se réserver pour les tables d'hôtes qu'elle anime chez elle tous les deux mois. Inspirée par la Méditerranée et par la figure tutélaire de sa « taty qui lui a donné le goût des bonnes choses », ce rendez-vous est ouvert à tous. Cette jeune femme de 36 ans consacre également beaucoup de temps à son blog, La Table d'Aline, vraie petite perle en son genre. On y retrouve son amour pour une cuisine qui se tient loin des projecteurs. On peut y lire des textes, toujours pertinents, sur des produits, des restos, des recettes qui lui tiennent à cœur. Ainsi d'un récent ajout sur l'ail des ours qui commence de la sorte : « Il y a quelques jours, j'ai été chasser l'ours à l'ombre des sous-bois ardennais... Bon, j'vais arrêter de frimer, il s'agit ici plus de l'ail des ours que de la grosse bête en question. » On aime autant ce ton sincère que ce salutaire refus de se prendre au sérieux.

Envie de partager vos talents culinaires dans ces pages ? Ecrivez à weekend.levif@levif.be