

LIFESTYLE

LA TABLE DE LA SEMAINE



2

1



3



4



# Åke

**Åke, prénom suédois, se prononce Au Quai**, comme le nom historique de cette cave située à deux jets du canal Saint-Martin. Alain Hing, le patron d'origine chinoise, y a recueilli Linda Granebring en intermitten l'hiver dernier, avant de lui laisser toute la place. Ses casiers à bouteilles (d'auteur) déménagés à un pas-de-porte, l'elfe suédois formé au Fumoir et au Broken Arm a établi sa salle à manger entre les murs brique. C'est meublé simplement, loin des diktats de la mode. Et cuisiné avec une rare allégresse: enivrante salade d'asperges vertes crues et piments doux grillés à la noix de coco; montagne de trop bonnes boulettes porc/bœuf dégoulinantes de jus de cuisson sur tartine au levain, ou rafraîchissant tartare de bonite aux fèves, crème de haricots blancs et minitomates. La petite carte (cinq assiettes) pousse, à plusieurs, à recommander son plat préféré – vive les boulettes – avant de passer au dessert, de craquants morceaux de cookies avec mascarpone vanillé. Comme ici on ne se la raconte pas, en plus des délicieux vins d'Alain, on vous sert sans salamalec un des meilleurs cafés du monde (Geisha du Panama). •

Par **Julie GERBET**

15, rue Alibert, Paris 10°. Tél.: 01 42 08 79 60. Akeparis.fr Du mardi au samedi, de 19 heures à 23h30. Assiettes de 7 à 13 €.

NOS ADRESSES EN +

**1 MINGWAY**

Dans le hall du Centre national de la danse, cette cantine démocratise la gastronomie. Menu midi à 16 € et le soir, grignotages sur la terrasse qui surplombe le canal de l'Ourcq.

1, rue Victor-Hugo, Pantin (93).

**2 TROIS B**

Entre le bassin de la Villette et les Buttes-Chaumont, ce bistrot bobo mise sur des boulettes bio bien roulées: bœuf ail des ours; lieu noir, olives, câpres, citron et menthe; riz pecorino.

48, avenue Jean-Jaurès, 19°.

- 1 Une décoration simple et de bon goût pour l'ancienne cave à manger Au Quai, devenue Åke (même prononciation), en écho aux origines suédoises de la cheffe.
- 2 Linda Granebring a étudié la diététique avant de devenir cheffe.
- 3 La cuisine de Linda se démarque par des accords hardis et gourmands. Ici, les courgettes brûlées, burrata, pomelo et basilic.
- 4 Les bocaux de pickles, dont elle se sert pour relever ses assiettes à fort accent végétalien.