



## DEUX CUISINES EN MOUVEMENT : EVIATAR PRIMAT & ZAC GANNAT SE RENCONTRENT CHEZ TEKÉS



*Le lundi 1er juin, Tekés accueille un dîner à quatre mains réunissant le chef Eviatar Primat et le chef invité Zac Gannat. Pensée comme une rencontre culinaire éphémère, cette collaboration donne naissance à un menu inédit en cinq temps, construit autour d'un dialogue entre deux écritures contemporaines.*

Dans l'univers de **Tekés**, la cuisine se développe par textures, températures et gestes. Le cru rencontre la flamme, les céréales répondent aux sauces, les cuissons prolongent les épices et les herbes fraîches.

Pour cette soirée, cette approche devient le terrain d'expression commun de deux chefs aux sensibilités distinctes mais complémentaires.



### DEUX ÉCRITURES CULINAIRES EN RÉSONANCE



À la tête des cuisines de **Tekés**, **Eviatar Primat** développe une approche instinctive et précise, profondément tournée vers **le produit, les équilibres aromatiques et les jeux de textures**. Sa cuisine végétale, libre et expressive, s'inscrit dans l'identité du restaurant : une lecture contemporaine des influences levantines, portée par **le mouvement, la générosité et la spontanéité**.

À ses côtés, **Zac Gannat**, passé notamment par Deviant et Lolo Cave à Manger, s'est imposé sur la scène parisienne avec une cuisine directe, lisible et contemporaine. Son travail se distingue par une grande attention portée à la **netteté des saveurs, aux tensions en bouche et à la précision des assaisonnements**.



Cette rencontre ne cherche pas à juxtaposer deux signatures, mais à construire un langage commun. Les plats ont été pensés à quatre mains, dans une logique d'échange permanent entre techniques, intuitions et sensibilités.



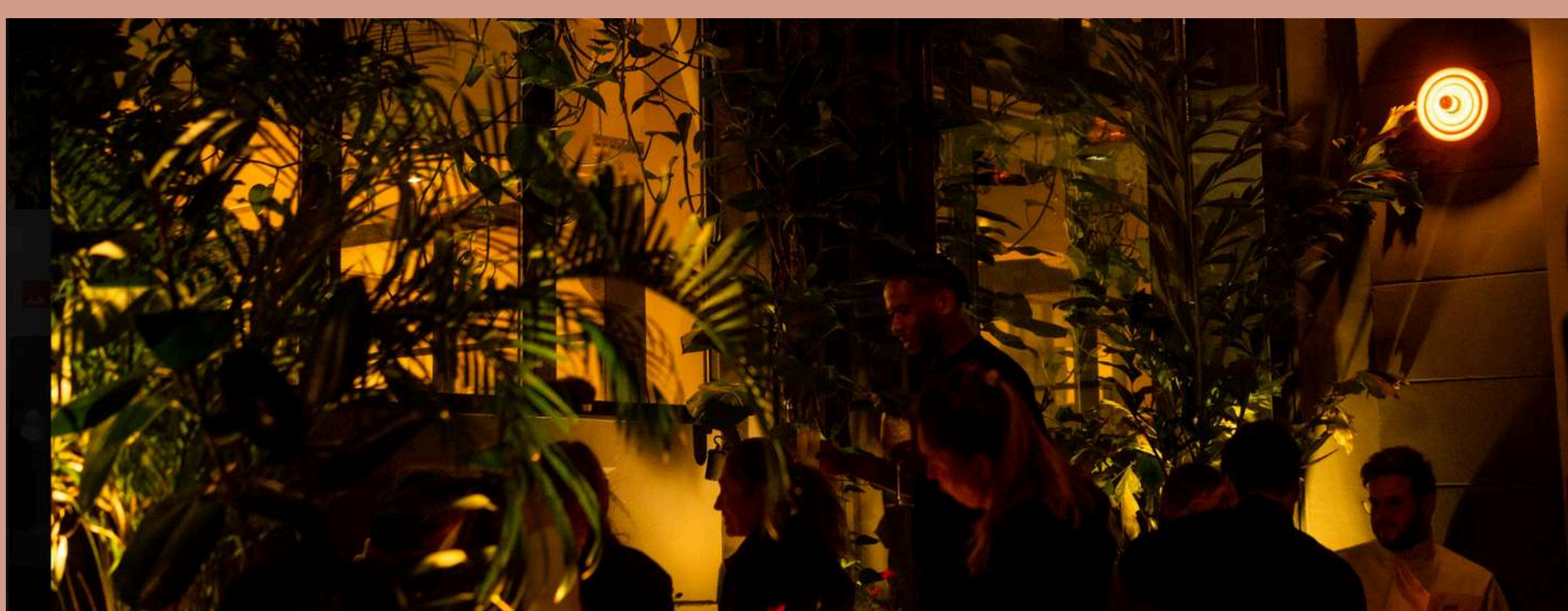
### TEKÉS COMME TERRAIN D'INTERPRÉTATION

Chez **Tekés**, le menu s'articule autour de **quatre stations de la cuisine** :

- Céréales & Ba'ktana
- Cru & Froid
- Sable & Bois
- Flammes

Chacune fondée sur **une méthode de cuisson différente, en écho aux techniques ancestrales de Jérusalem**, comme une ode aux gestes et aux feux originels. Pour ce dîner, chacune devient un terrain d'interprétation confié aux deux chefs, qui y développent ensemble des **créations originales pensées spécialement pour l'occasion**.

Le parcours se conclura par un **dessert inédit**, imaginé dans la continuité de cette logique de co-création.



À travers ce dîner à quatre mains, **Tekés** poursuit une réflexion plus large autour de la cuisine comme espace de rencontre et de mouvement.

Ici, la collaboration ne repose pas sur l'effacement des identités mais sur leur mise en résonance. **Les assiettes naissent d'un dialogue continu entre deux approches, où les gestes, les produits et les cuissons se répondent librement**.

L'expérience proposée s'inscrit ainsi dans la vision portée par **Tekés : une cuisine vivante, collective et sensible**, qui laisse coexister plusieurs récits au sein d'un même repas.

### [VISUELS ICI](#)



**TEKÉS** :  
61 rue des Gravilliers, 75003  
Paris