

TEKES

Au commencement, la rencontre.

Si, dit-on, l'aventure commence au coin de la rue, encore faut-il parfois la traverser. Au charme de Montorgueil, rue Saint-Sauveur, il y a d'abord la belle rencontre d'Arthur Benzaquen, Assaf, Tomer, Dan et Uri. Le premier, au n° 4 bis, créateur du Klay, club de sport hors norme, lieu de forme comme de vie, bulle de chic et d'oxygène. Les seconds, découverts au Balagan dans l'élan de la scène israélienne, avant de s'imposer au 19 bis rue Saint-Sauveur, dans leur Shabour d'amour, nouvelle manière d'une petite table en grand frisson. Aujourd'hui, l'instant d'une rue et d'une rencontre, Arthur, Assaf, Tomer, Dan et Uri rêvent ensemble d'une autre histoire, s'associent dans la force d'y croire et racontent Tekés.





Le verbe.



Rien d'innocent à baptiser un lieu, à se demander de quoi une maison est-elle le nom. Ce nom, le chercher, le trouver et soudain le dire pour mieux le partager. Du côté de chez Tomer et Dan, à chaque histoire, son mot et sa mémoire. Mémoire vive toujours puisée dans la langue du peuple du livre. Balagan annonçait le sens de la fête, Shabour l'envie de rupture. Pour cette fois, ce sera Tekés, enseigne manifeste à avouer la beauté de la cérémonie. Tekés pour mieux installer l'adresse dans le symbole et la promesse.

La promesse.

Cérémonie! Sile motest parfoistrop puissant, presque impressionnant, Tekés lui rend sa sensibilité et son humanité. Tekés, c'est la promesse de faire du repas contemporain un moment intense, fort, singulier. C'est cet irrésistible besoin de partage, ce désir de replacer le public au coeur du restaurant, de lui faire croiser les couverts comme s'il traversait un miroir, c'est penser le décor, la mise en salle, les attentions du service, les sens de la cuisine comme un éveil au bonheur et à la curiosité. Quoi de plus émouvant alors que d'y répondre en convoquant la terre et le vivant, le geste et l'humain, l'organique et l'originel lorsque soudain la table s'emploie à les civiliser. Tekés n'a qu'une ambition. Rappeler aujourd'hui que, depuis toujours, manger est une sensation.





Le lieu.

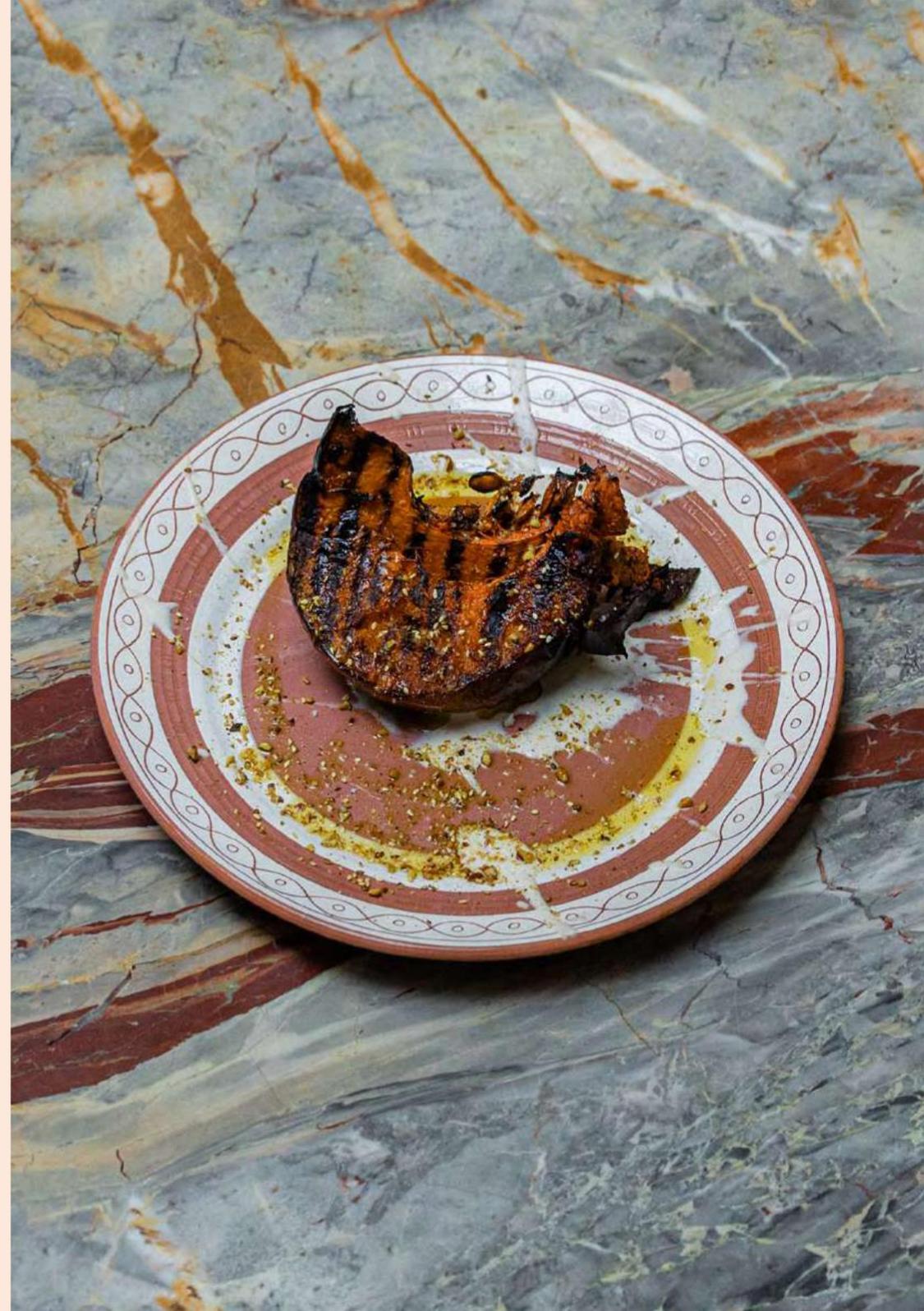
Comme une première invitation au partage, Tekés ouvre les paupières de ses grandes vitres sur la rue. Autant dire sur la ville, sur la vie. Par où entre-t-on ? Deux portes selon l'humeur. La première, côté club, avec en préface du Klay, le ciel de Paris qui s'invite en puits de lumière et sous la verrière, un espace du matin comme du soir. Le jour, une façon de serre, saine et tonique à disposer nourritures nomades et à presser fruits et légumes. La nuit, voilà comme un bar au jardin propice aux cocktails, aux nonchalances, aux rencontres.

L'autre porte, dans les pas de Montorgueil et Tekés qui se dévoile soudain côté restaurant, dans l'audace d'une salle en terre battue. Le sol, les murs, les banquettes semblent surgir de la matière pour trouver en écho les bois, le marbre, la pierre bleue, le recyclable et le récupéré, l'humus et la racine, le verre soufflé et le métal frappé, le brut et l'ancestral. Révélé par l'intelligence de la main - celle d'artisans rares, celle de procédés uniques, Tekés se fait climat, éloge de la nature, réconcilie le citadin et les voyages et puisqu'il n'y a jamais loin, de la terre au feu, installée au vif du restaurant, place à la cuisine dans toutes ses flammes.

Le végétal.



Une célébration de la nature. Ainsi se veut et ainsi va Tekés. Inviter le végétal dans toutes ses formes, toutes ses couleurs, ses textures, ses parfums et ses saveurs, cueillir au meilleur de la saison légumes, herbes, plantes, aromatiques, graines, céréales, les composer enfin avec audace, autour de recettes, tout à la fois, renversantes et régalandes. Convier alors chaque convive à une odyssée végétarienne, mélange de gourmandise et d'étonnement. L'instant d'un grand repas, rendre à la terre ce qu'elle a la bonté d'offrir. Et le lui rendre avec respect, superbe, dans l'opulence et l'aventure. Tekés, c'est un imaginaire qui deviendrait réalité. Celle d'un marché vivant, sonore, où se croiseraient une petite foule de légumes et d'épices, ceux d'ici, ceux de plus loin. Un marché caché dans la ville et qui soudain installerait ses tables, ses larges plateaux, ses grandes assiettes pour ouvrir un banquet comme on commence les contes et les belles histoires. Un dîner où, avant de vous promettre un bel appétit, on vous murmurerait : il était une fois...





La cuisine.



Il y a du feu sacré dans cette cuisine qui accueille le convive, s'impose au premier regard, déclare immédiatement sa flamme. A Tekés, ceux du Shabour invitent le goût de Jérusalem. Jérusalem, ville des villes, cité monde, carrefour des rues et des cultes, des hommes et des Dieux. Sa cuisine lui ressemble autant qu'elle la dépasse. Une cuisine d'Orient, d'Occident, dans le mélange et le dialogue, biblique à conjuguer le cru, le cuit, l'épice et le naturel, le végétal et la braise. Formidable à inventer une modernité en s'inspirant des héritages de techniques passées.

A Tekés, la cuisine jérusalemite se fait un impératif du cycle, de la saison, du produit dans sa source. Elle a cette joie de l'abondance lorsque les pains se parfument aux épices, à la tomate brûlée, à l'origan, au sumac, lorsque le mezze déroule olives syriennes, tahini d'amandes, babaganoush, massabaha d'haricots blancs, lorsque poireaux, oignons, pois chiches, citrouilles, citrons offrent cette corne d'abondance que les chefs de Tekés étoffent en manière gourmande, lorsque les pâtes s'enrobent d'alliances neuves, lorsque les sauces et les parfums se mêlent en plaisir sorcier, lorsqu'enfin les cuissons ancestrales, ici, retrouvées et réinventées viennent offrir des sensations inédites.

Le geste.

La salle est une scène. La scène, c'est l'échange et l'échange, c'est le geste. Voilà tout le mouvement, toute l'énergie de Tekés. Remettre les beaux gestes au cœur battant du restaurant.

Gestes de cette cuisine ouverte, au vif de l'action, où l'équipe dévoile les recettes en même temps que son talent, jusqu'à circuler en salle pour cueillir un produit, déposer un plat, éveiller l'appétit.

Gestes du service où une jeune troupe, ravie d'être là, orchestre le repas dans un élan heureux. Celle-là ne porte pas les assiettes, ni ne passe les plats. Elle va, vient et, à chaque mouvement, habille la table, la garnit, l'étoffe, l'ornement, la métamorphose en un petit théâtre des plaisirs.

Gestes enfin du public prolongé par cet art lorsqu'il se fait outil. Ces verres dans la haute tradition de l'artisanat syrien, ces couverts inspirés des premières civilisations, fourchettes à trois pics, cuillères larges, ces assiettes aux formes quasi primitives et pourtant si contemporaines. Chaque objet, chaque pièce, chaque détail ont été choisis, dessinés, fabriqués pour éprouver imagination et sensation.





L'esprit.

Tekés, c'est un climat qui offre à étonner, à surprendre, à vibrer aux sons du monde, aux musiques éclectiques, aux cordes d'une guitare. C'est rappeler encore, toujours que le moment d'un déjeuner comme d'un dîner est ce temps rare, précieux, délicieusement suspendu. Vivre Tekés, c'est vivre la table comme une scène, comme une fête, déguster en entrant dans la danse, tous ensemble tourné vers le bonheur, se laisser chavirer et profiter, profiter, profiter pour que, plus tard, plus loin, sur le bord intime de nos mémoires, reste l'empreinte d'un merveilleux souvenir.



Au commencement,
il y a **TEKÉS** qui n'attend plus que
vous pour se donner une suite.

**BELLE ET FORTE COMME
L'INATTENDU.**



Céréales & Ba'ktana

COURONNE 8

HUILE D'OLIVE DE JÉRUSALEM EST, SEL DE GUÉRANDE

LAFFA 6

GALETTE DRUZE, AIL ET ZAATAR

SCORDILYA 4

CRÈME D'AMANDES, POIVRON ROUGE, FÊTA SÉCHÉE

OEUFS 5

AÏOLI BAHARAT, HERBES, VIGNAIGRE DE SAPIN

MARDUMA 3

CAROTTES CARAMALISÉES, PAPRIKA, CORIANDRE

FENOUIL 3

FENOUIL CROQUANT, HARISSA, LABNEH DE BREBIS

FATAYER 5

ÉPINARD, TOMME, CRÈME DE SÉSAME NOIR

Cru & Froid

ÉRIC FRECHON 9

MOUSSELINE, CAVIAR

SALATOMER 19

SUCRINE BRAISÉE, POIRE, BAIE ROSE

LA BRULÉE DE CÉCILE 11

CRÈME DE TOPINAMBOUR, TARTARE DE CÉLERI RAVE

Sable & Bois

KUSSA 12

COURGETTE, LABNEH CANNELÉ, MIEL POIVRÉ

LA ROUTE DE LA SOIE 23

CÉLERIE, CLÉMENTINE, CAFÉ TURC

CHAUD PATATE 14

ESPUMA DE PARMESAN, CIBOULETTE, DOHA

CHACHLIK 21

BETTRAVE, HERBES, MEZCAL

Les Flammes

MARSHI 16

BLÈTE, OIGNON, CHATAÏGNE

HAMOUSTA 24

ARICOT BLANC, CÉLERIE, ÉPINARDS

FOIE DE VOLAILLE BALAGAN 14

CHAMPIGNON, MOUTARDE, MÉLASSE DE GRENADE

SVETLANA 22

AUBERGINES, LUAN, MLOUKHIA

Motek

MALBEC 8

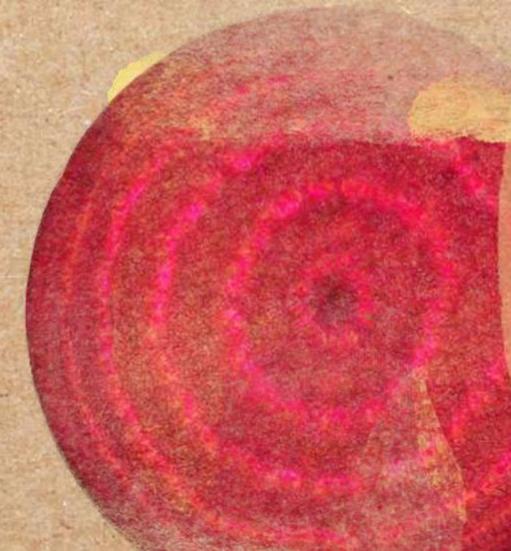
MOUSSE AUX CHAMPIGNONS 9

BASSBOUSSA 16

LA FAMILLE : CHEFFA CÉCILE, PAUL, TIM CARDASHIAN, LUCIE, DIMITRI, CHRIS, YORAM, YOVEL, ANNA, MIRO, POPSY, CATHERINE, ZAIRA, AXEL, LORENA, EMMA, SACHA, MILOS, MOUSSA, RUHUL, DAN & TOMER



Menu
TEKÉS





NOM DU CHEF : CÉCILE LEVY

ARCHITECTES :

RODOLPHE ALBERT CENT15

ARCHITECTURE **CAPACITÉ DU**

RESTAURANT :

INTÉRIEUR : 66 PLACES ASSISES

TERRASSE : 22 PLACES ASSISES

ADRESSE :

4 bis rue Saint-Sauveur 75002, Paris

ADRESSE MAIL :

contact@tekesrestaurant.com

TÉLÉPHONE : +33 7 81 42 54 74

SITE INTERNET :

tekesrestaurant.com

INSTAGRAM : @tekes_paris

Ouvert du lundi au samedi uniquement

au diner de 19h00 à 2h

Tekés ouvrira en avril le bar à jus, le **grab**

& go, le lunch et le bar à cocktail

