

Dîner dans le noir total, quelle drôle d'idée ! Avant de passer à table, petites caresses aux chiens assis sagement à l'accueil. Mais que font ces chiens dans l'entrée ? Ils attendent simplement leurs propriétaires : les serveurs. Car ici, outre le fait de dîner dans le noir, vous êtes servi par des non-voyants. Avant de passer derrière le grand rideau, on choisit son menu sur l'ardoise, ou le menu surprise, à éviter si vous êtes allergique ou végétarien. Puis, le rideau s'écarte et apparaît Céline, serveuse non-voyante qui vous prend la main et vous fait entrer dans une salle totalement noire.

C'est à cet instant précis que vous comprenez son handicap et que vous vous rendez compte que, sans elle, vous ne pouvez plus rien faire et surtout pas demi-tour. **Une fois assis, vous tentez à tâtons de repérer le verre, la bouteille de vin, la corbeille de pain, la serviette et, surtout, vous essayez de verser le vin dans le verre... Un exercice périlleux.** C'est avec un sens en moins que vous attaquez le repas tout en débutant une conversation avec la table voisine, chose que vous n'auriez sans doute jamais osé dans un restaurant "normal". Chacun y va de son commentaire sur le contenu de l'assiette : "Y aurait pas de la pomme ?" – "Y en a..." Et c'est là que le bât blesse : la cuisine. Avec un sens en moins et ce menu à découvrir, on aurait aimé plus d'épices, que l'exercice soit plus corsé, que notre odorat et notre goût soient mis à rude épreuve, que l'on se rende compte que, sans la vue, il est difficile de deviner ce que l'on mange.

Ce soir-là, le duo de poissons, bar et saumon, était facile à trouver comme le baba au rhum (trop sec), mais peut-être que l'assiette de charcuterie italienne, le tartare de poissons à la japonaise et enfin le carpaccio d'ananas ou le duo de chocolat caramel en ont perturbé plus d'un. Etre plongé dans l'univers des aveugles pendant deux heures reste un moment bouleversant, même si on ne souhaite pas forcément le prolonger. P.T.



Dans le Noir : 51, rue Quincampoix,
4^e. M° Les Halles. Tél. : 01 42 77 98 04.
A l'ardoise : 23 à 37 €. Brunch le di-
manche, bar de 17h30 à 19h30, et
de minuit à 2h. www.dansle noir.com