

## Monochrome culinaire

Mais à Paris, on peut également se découvrir soi-même autrement: si vous n'avez pas prévu le pique-nique, allez dîner à l'endroit incontournable du moment, le restaurant Dans le noir. Le concept est simple, vous mangez dans le noir complet. Pas de lumière tamisée, pas de petite bougie, pas d'éclat de réverbère aux fenêtres... on vous enlève même vos montres à aiguilles phosphorescentes ou vos téléphones portables à écran lumineux. Vous devenez l'espace d'un repas, non-voyant.

Lancé en 2004, le restaurant de la rue Quincampoix, juste entre les Halles et Beaubourg, ne désemplit pas. Il faut dire que l'idée est originale. Elle s'inspire d'une expérience menée par une association suisse il y a une dizaine d'années. Ponctuellement, l'association de mal-voyant invitait la famille et les amis de ses membres, des invités voyants, pour leur faire découvrir leur univers le temps d'un dîner. Un restaurant associatif a été lancé en Allemagne mais le restaurant français, commercial, est une première mondiale. "Le concept commercial est important, insiste Sébastien Fernandez, directeur du restaurant parisien. L'établissement est ainsi contrôlé, au niveau de la qualité et de la sécurité. En plus, le restaurant fournit des emplois à des personnes non-voyantes. La moitié de nos effectifs sont des personnes non-voyantes." Ces dernières seront vos guides dans la pièce obscure.

Une fois débarrassé de vos effets personnels (impossible de récupérer un porte-feuille tombé dans le noir complet), et après les consignes d'usage

données dans le bar, déjà tamisé, vous entrez dans un autre monde. Votre guide vous installera à une table, pas "votre" table mais une table d'hôtes, à partager avec vos voisins que vous ne verrez pas, évidemment. "Souvent les gens sympathisent, dans le noir complet, beaucoup de tabous se lèvent, souligne Sébastien Fernandez. Une personne nous a même rapporté qu'elle avait trouvé du travail dans le noir! Ils ont discuté avec les gens d'à côté, or c'était un chef d'entreprise. Ils ont échangé les cartes de visite à la sortie et voilà!".

Si vous voulez pousser l'expérience jusqu'au bout, vous aurez pris soin de choisir la formule "surprise" comme 95% des convives. Vos sens olfactifs, gustatifs et du toucher sont-ils vraiment aiguisés? Pas si sûr: dans le noir, beaucoup de clients ne font pas la différence entre vin rouge et vin blanc... pas facile parfois de discerner blanc de poulet légèrement grillé ou cabillaud surmonté d'une délicate couche de fines herbes également grillé. Et les cuisiniers en rajoutent: les frites ne sont plus à la pomme de terre mais à la carotte...