



IL FAIT DRÔLEMENT NOIR...

DANS LE NOIR



Dîner dans le noir total, quelle drôle d'idée ! Il se murmurait dans Paris que c'était possible, incroyable, épatant, époustouflant, renversant, perturbant... bref, que c'était un moment à vivre au moins une fois dans sa vie. Soit, allons voir (façon de parler) cet endroit, et testons ce nouveau lieu. 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. Ensuite, passage obligé par le vestiaire, où vous êtes prié de laisser tout ce qui est susceptible d'être lumineux : briquets, montres, portables... On récupère la clé de son cadenas et l'on rejoint le maître de maison en liaison permanente – version oreillette à la Delarue – avec ses serveurs à qui il annonce les nouveaux arrivants.

Avant de passer derrière le grand rideau, on choisit son menu. Celui écrit sur l'ardoise ou le menu surprise, à éviter si vous êtes allergique ou végétarien. Tentons l'expérience jusqu'au bout, ce sera le menu surprise. Puis, le rideau s'écarter 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 bou-

teille 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 les spaghettis de concombre, le toast de brandade de morue, le filet de rascasse et la tarte sablée aux figues et son sorbet lavande de la semaine passée en ont perturbé plus d'un. Cela étant, l'expérience est inédite. Etre plongé dans l'univers des aveugles pendant deux heures reste un moment bouleversant, même si, étrangement, on ne souhaite pas le prolonger. On appelle donc Céline pour qu'elle nous raccompagne au point de départ. Au bar, on demande à voir le plan de la salle pour comprendre le chemin parcouru et deviner l'emplacement des autres tables et, surtout, on lit le menu surprise pour vérifier que nos papilles sont encore en état de marche. Puis, après une ultime caresse aux chiens, on regagne la rue. Dehors, il fait nuit noire. P.T.

Dans le noir : 51, rue Quincampoix, 4^e. M° Les Halles. Tél. : 01 42 77 98 04. Menu surprise : 21 à 35 €. A l'ardoise : 23 à 37 €. Brunch le dimanche, bar dans le noir tous les jours de 17h30 à 19h30, puis de minuit à 2h. www.danslenoir.com

Photo Toru Tokikawa



Dîner Dans le noir, une expérience inédite et troublante, pas forcément gastronomique.