



INSOLITE

PAR JEAN-JACQUES COURT

UN RESTO FONDÉ PAR DES NON-VOYANTS

MANGER DANS LE NOIR



PHOTOS: GAGNESEITE DU RESTAURANT DANS LE NOIR

Ce n'est pas à l'aveuglette qu'Edouard de Broglie a lancé son concept de restaurant, car il a fallu penser à beaucoup de détails. Eh oui! c'est à tâtons que vous pénétrez dans l'établissement parisien né de l'idée insolite et originale de M. de Broglie, car ici les aveugles sont rois. Ils vous font entrer dans leur univers, celui de la noirceur.

Monsieur de Broglie, expliquez-nous les origines du concept de ce restaurant.
C'est une connaissance à moi spécialisée dans le management qui m'a parlé de ces diners dans le noir auxquels on peut assister, notamment dans un restaurant de Zurich. Il s'agit d'un concept qui a été créé par une fondation de non-voyants. J'ai immédiatement trouvé l'idée géniale. Il nous a fallu quand même un peu plus d'un an pour surmonter tous les problèmes liés au financement, au recrutement et à la formation du personnel. **Il semble y avoir toute une formule pédagogique derrière cette structure, n'est-ce pas?**

C'est certain, puisque les non-voyants deviennent les guides. Ils se sentent privilégiés d'être, à leur tour, indispensables. Leur gentillesse et leur compréhension peuvent nous aider à percevoir leur handicap un peu différemment. Mais c'est surtout une expérience incroyable pour le visiteur, particulièrement sur le

plan de l'odorat et du goût. Notre chef cuisinière aime marier les saveurs, les herbes, les piments. Notre formule est effectivement "pédagogique". Il est important que nos visiteurs aient le sentiment d'avoir appris quelque chose sur le goût, mais surtout la sensation d'avoir démystifié la noirceur.

Apprivoise-t-on facilement cette ambiance?

C'est à notre avis une condition nécessaire pour que les gens aient envie de nous rendre visite régulièrement et ne vivent pas cela comme une expérience "gadget". Nous avons déjà commencé à expérimenter le "café philo" dans le noir et nous organiserons dès septembre des séances de lecture dans le noir.

Dites-moi, le barman et le personnel de service sont-ils complètement aveugles?

Seul le personnel de service en salle est aveugle. Ce qui est formidable dans cette idée, c'est que le travail du guide serveur ne peut être légitimement et pratique-

ment tenu que par des non-voyants. Un voyant deviendrait fou! Par contre, nous ne cherchons pas à mettre des non-voyants dans la cuisine et le bar, car ce sont des milieux qui peuvent présenter un danger.

À ce propos, avez-vous obtenu de la Ville des dérogations en ce qui concerne la réglementation de la sécurité?

Nous avons travaillé plusieurs mois avec la Ville de Paris et la préfecture de celle-ci pour arriver à des solutions de sécurité optimales. Je ne peux pas vous détailler tout cela, car cela fait un peu partie maintenant de nos "secrets de fabrication". Sachez simplement que l'installation est coûteuse et que les consignes ainsi que la formation du personnel sont strictes. Je dois d'ailleurs dire que l'administration française, la préfecture et la Ville de Paris se sont révélées extrêmement positives, bien que très droites, ce qui est normal puisqu'il s'agit de la sécurité des personnes.

Quel effet le client ressent-il lorsqu'il baigne dans l'obscurité la plus totale, assis devant son assiette?

En général, c'est un mélange d'appréhension et de curiosité, des sentiments que nos guides aveugles ont appris à gérer auprès des individus et des groupes. L'être humain recèle une capacité d'adaptation fantastique. Il va donc sans aucun problème s'organiser et gagner en autonomie. Déjà au bout d'une



dizaine de minutes, le visiteur se sent à l'aise. Pour des raisons de sécurité, aucun déplacement sans un guide n'est autorisé. Cependant, il faut signaler que 1 ou 2 % des clients ressentent des difficultés dans cet environnement.

Aucune lumière ne doit venir percer l'obscurité. Confisque-t-on les portables, les montres ou autres objets pouvant éclairer aussi peu soit-il la pièce?

Nous demandons simplement à nos visiteurs d'éteindre tout ce qui pourrait produire la moindre source lumineuse. Les objets fluorescents, comme les montres, doivent être mis dans les poches. L'obscurité absolue est une expérience à partager.

J'imagine que, dans le noir, les clients conversent plus aisément avec leur voisin

d'introduire notre concept dans les entreprises. Séances de créativité dans le noir, séminaires dans le noir, conférences dans le noir...

Est-il vrai que vous sollicitez la participation des clients en leur faisant deviner ou comparer des aliments?

Nous laissons les gens libres de vivre l'expérience comme ils l'entendent. Ils peuvent commander un menu précis, à la carte, ou bien, s'ils veulent pousser l'expérience plus loin, commander un "menu surprise" dont ils devront deviner les aliments, les mariages de saveurs, etc. Nous proposons aussi l'expérience du "bar dans le noir" en début de soirée, et la nuit, de minuit à 2 h du matin. C'est, en somme, une sorte d'université permanente du goût!

"TOUT LE PERSONNEL DE SERVICE EN SALLE EST AVEUGLE."

— Edouard de Broglie

de table en raison de l'expérience qu'ils vivent et de l'originalité du concept.

Effectivement, il est difficile de ne pas parler à ses voisins dans le noir. Cela établit une convivialité assez authentique et spectaculaire. Par ailleurs, nous avons aménagé un endroit confortable pour que les gens puissent, à l'issue de l'expérience, se retrouver en pleine lumière et continuer les échanges amorcés dans le noir. Le mardi sera aussi consacré "soirée des célibataires". Nous dresserons des tables d'hôte.

Le fait que vos visiteurs perdent momentanément le sens de la vision leur permet-il de développer un peu plus celui de l'odorat?

Oui, comme tous les autres sens. Les gens ont aussi l'esprit plus concentré. Mes collaborateurs et moi avons l'inten-

Vous avez réussi à former une association qui, à première vue, semble impossible: celle entre des non-voyants et une entreprise privée. Qu'en pensez-vous?

Je crois que nous avons créé un des concepts de restauration les plus originaux à Paris ces dernières années. Comme vous dites, cette initiative est aussi une démarche exemplaire de collaboration entre un groupe de non-voyants et une entreprise. Nous allons tenter de prouver qu'une entreprise avec une philosophie éthique peut être durable et profitable. Nous espérons ainsi contribuer modestement à faire évoluer positivement la perception des handicaps en France. Je pense, en définitive, que cette idée est un peu folle. Je crois aussi que c'est exactement pour cela qu'elle sera couronnée de succès! **DH**