

Lördag.

Featureredaktionen: tel 035-14 75 05
E-post: feature@hallandsposten.se

Smaksensationer i avsaknad av ljus

FRANKRIKE. Känner du smaken om du inte ser vad du äter? Den frågan konfronteras gästerna med på nya Paris-krogen Dans Le Noir – I det svarta – som också kallas de blindas restaurang.



Guide. Den blinda servitören Susanna leder in gästerna i matsalen.

Jag står i entrén på Dans le Noir och tittar på menyn. Grillade gambas i anissås lockar mest och under det att jag beställer tas ett par gästers blindhundar om hand av personalen.

Servitören Susanna är blind. Hon ber mig att ta av den självlysande klockan och lägga mobiltelefonen i ett skåp.

– **I restauranglokalen** är det totalt mörkt så gästen ska kunna leva sig in i de blindas värld, förklarar Susanna och räcker mig handen för att leda mig in i den mörklagda matsalen. En gäst håller sina händer på mina axlar och följer efter.

Dans le Noir har 55 platser. Sju blinda servitörer är heltidsanställda. Nyligen kom Frankrikes premiärminister Jean-Pierre Raffarin på besök. Succén är som given och man får beställa bord fyra dagar i förväg.

De två flickorna vid bordet bredvid mitt har fått en överraskning i förrätt. De har svårt att skilja på smaker som sött, salt, bittert och surt. Efter ett tag blir de dock säkra på att det är fisk de äter.

– **Smak eller smaksinne** är vår förmåga att känna smakförmågelser och det gör vi med tungan, med sina smaklökar i kombination med näshålans sinnesceller.

Men det som ändå får oss mest smakhandikappade är att vi inte kan se vad vi äter, säger de båda flickorna, som inte kan gissa att det är tre olika skalldjurspatéer som serveras.

Susanna kommer med vattenflaskan. Hon säger att jag ska hålla fingret vid glasets

kant. När det känns blött är glaset fyllt. Hon sätter tallriken på bordet och efter ett tag hittar jag gaffel och kniv.

Jätteräkorna känner jag igen, liksom anissåsen. Grönsakerna smakar sött och jag gissar först att det är gröna bönor, men får senare veta att det är morötter kryddade med kummin. Det hade jag aldrig kunnat tänka mig.

Idén med att äta i mörkret kommer från Schweiz. I våras öppnades Dans Le Noir i Paris av affärsmännen Edouard de Broglie och Etienne Boissond som inte är blinda.

Deras mål med restaurangen på rue Quincampoix nära kulturcentrat Beaubourg, är inte bara att skapa en bro mellan blinda och seende. Utan här vill man också få gästerna att återupptäcka smaken.

För som kökschefen Anne-Marie di Lorenzo säger, så är det synd att vi förlitar oss för mycket på synen.

– Det gör att vi har svårt för att känna igen smaker och dofter, säger kökschefen, vars kokkar i köket inte är blinda.

Efter en god chokladtårta till dessert är det dags att betala notan och Susanna leder mig ut från matsalen till entrén. Ljuset sticker i ögonen. Min kostym har fått flera fläckar och jag brister ut i skratt. Att äta i mörkret var trots allt inte det lättaste.

JOHAN TOLLGERDT



På rad. Gästerna tar varann om axlarna och leds av den blinda servitören in i salen.

Bild: TORU TOKIKAWA