

# Pimeys houkuttelee asiakkaita Pariisissa

Minna Nalbantoglu  
HELSINGIN SANOMAT

**PARIIISI.** Ravintolan strutsipihvi on hieman sitkeää, ja lisäksi havaitsen jatkuvasti sahailevani veitsellä lautasta pihvin asemesta. Kun vihdoinkin saan palan huulilleni, se on aivan liian iso. Ei auta muu kuin ottaa sormet syömisen avuksi.

No, sikailtu tässä on jo muutenkin. Vastikään lorotin viiniä paitsi housulleni myös kenkäni. Viime töikseni noustessani pöydästä onnistun vielä kaatamaan koko pullon.

Onneksi se on jo tyhjä. Ja onneksi kukaan ei näe.

**Pariisilaisessa** Dans le Noir -ravintolassa on täydellisen pimeää. Uuden ravintolan yksi tarkoituksista on näyttää asiakkaille, minkälaisessa maailmassa sokeat elävät. Ravintolan seitsemän tarjoilijaa ovat sokeita, mutta keittiöhenkilökunta näkee.

Tahallani en ole pimeässä porsastellut. Ravintolan hengen mukaisesti sitä pitäisi välttää: eiväthän sokeatkaan syö pihviä käsin tai loiski viiniä vltvmpäri.

Pimeän ravintolan asiakkaita sen sijaan keskimäärin kattausta kohden yksi toholoi viinipullon kumoon, kertoo tarjoilija **Susanna de Brito** myöhemmin. Pahempia vahinkoja hänen mukaansa ei ole sattunut.

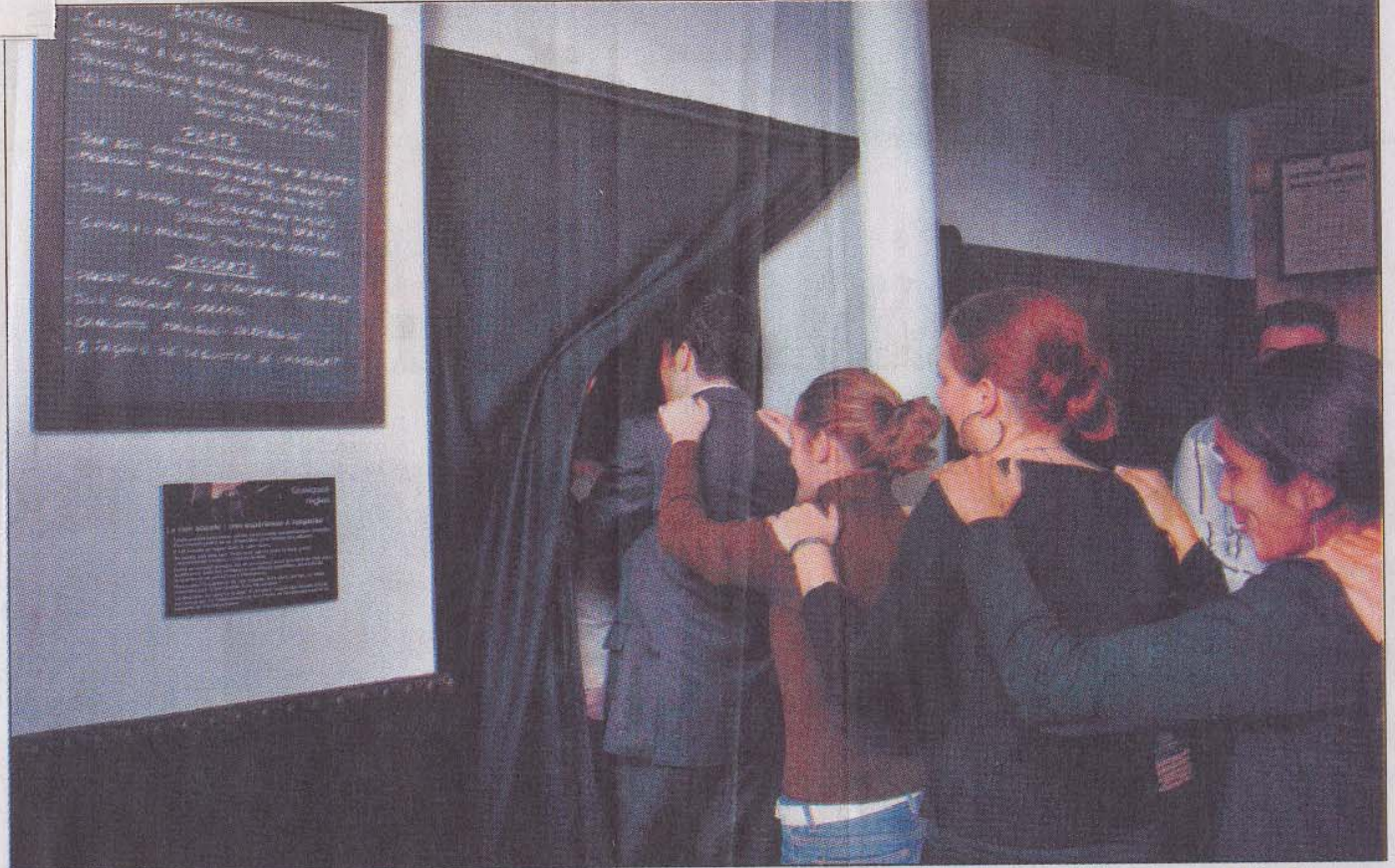
Heinäkuussa Pariisiin keskustaan avatusta ravintolasta on tullut erittäin suosittu. Siellä on vajaat 60 paikkaa, ja sunnuntai- sekä maanantai-iltoja lukuun ottamatta se on yleensä täynnä.

Itse Ranskan pääministeri **Jean-Pierre Raffarin** illasti siellä syyskuussa.

"Kun muutaman hetken ajan näkökykyä ei ole, muut aistit herkistyvät, etenkin maku- ja tuntoaisti tulevat tarkemmiksi", pääministeri kommentoi kokemusta uutistoimisto AFP:n mukaan.

Samankaltaisia ravintoloita toimii myös Berliinissä ja Zürichissä.

**Pariisilaisravintolan** pimeään ravintolasaliin mennään sisään valaistusta baarista, jonka nurkassa nukkuu tarjoilijoiden opaskoiria. Kaksi kultaistanoutajaa ja yksi musta villakoira



Tarjoilija johdattaa Dans le Noir -ravintolan asiakkaat pimeään ravintolasaliin jonossa, jossa jokainen pitää edellisen hartiasta kiinni.

odottavat, että niiden emäntien ja isäntien työvuorot loppuvat.

Baarissa tehdään myös tilaukset. Asiakas voi valita aterian joko listalta tai ottaa yllätysmenun, jolloin annoksen sisällön selvittäminen jää vain maku- ja hajuaistin varaan.

Kaikki valoa tuottavat esineet, kuten kännykät ja kellot, on jätettävä lukolliseen kaappiin baarin viereen. Myös tupakointi on salissa kielletty.

Baarimikko esittelee kunkin seurueen oman tarjoilijan ja kertoo tälle, mitä asiakkaat ovat valinneet. Sen jälkeen tarjoilija vie pöytäkunnan saliin ja

istuttaa heidät paikoilleen.

Salissa vallitseva pimeys on niin täydellinen, että silmät eivät totu siihen koskaan. Niissä pyörii vain samankaltaisia valolujuvia kuin silloin, kun puristaa luomensa tiukasti kiinni.

**Tarjoilija de Brito** kertoo, että tärkeä osa hänen työtään on saada asiakkaat tuntemaan olonsa mukavaksi.

"Joitakin täydellinen pimeys pelottaa hiukan, jotkut tuntevat ahtaan paikan kammoa", de Brito sanoo. Iloinen tarjoilija saa juttelemalla asiakkaat kuitenkin yleensä rauhoittumaan.

Ravintolan johtajan **Alain Mazoyerin** mukaan vain seitsemän kahdeksan asiakasta on pelännyt niin paljon, että he ovat joutuneet poistumaan kesken ruokailun.

Tarjoilijoiden kyky kuljettaa oikeat ruuat oikeisiin pöytiin herättää kunnioitusta, mutta de Brito väittää ettei se ole erityisen vaikeaa. Tarjoilijat ovat kiertäneet kosketellen koko salin ja luoneet mieleensä kuvan siitä. Siihen he sijoittavat kunkin asiakkaan.

De Brito sanoo, ettei ole kertaakaan toimittanut väärää annosta asiakkaalle.

**Pimeässä ravintolassa** myös kuuloaisti korostuu. Vieraatkin ihmiset ryhtyvät helposti juttelemaan keskenään, sanoo jo toista kertaa ravintolaan tullut pariisilainen **William Korso**.

"Ulkonäön merkitys häviää, kaikki pinnallisuus häviää", muotialalla työskentelevä Korso hehkuttaa.

"Pois lähtiessä tuntee olonsa erittäin hyväksi."

► Restaurant Dans le Noir, 51 rue Quincampoix, 75004 Pariisi. Lounas ma-la klo 12.30, illallinen ma-su klo 20, ma-la myös klo 22. Su brunssi klo 12-17.