

EXPÉRIENCE

Les yeux pleins la bouche

Le restaurant Dans le noir ? propose de manger dans l'obscurité totale.

« Tu m'as mis de la nourriture sur le visage ! »

Pour Christelle et Sylvain, vingt-huit ans tous les deux, pas facile de dîner en amoureux et de s'échanger les mets dont on ne connaît même pas la composition. Car comme son nom l'indique, au restaurant Dans le noir ?, on mange dans le noir. Aucune source de lumière n'est autorisée. Pas même une montre phosphorescente. Les serveurs, eux, ne sont pas gênés : ils sont aveugles. Au-delà de l'aspect ludique non négligeable, le repas devient une redécouverte des quatre autres sens qui relaient la vue. Mais l'expérience dépasse également l'intérêt sensoriel. Elle questionne le regard et sa prédominance dans notre relation au monde qui nous entoure. Plus de jugement physique, plus de personne handicapée si ce n'est soi-même. Ici, les voisins de table comme le personnel n'ont ni boutons sur le visage ni vêtements à la mode. Ils ne sont que voix, souffle ou odeur. Les aliments n'ont ni forme ni couleur, simplement une saveur, un aspect au contact des lèvres.

Pour jouer le jeu jusqu'au bout, l'équipe propose un menu surprise dont il faut deviner la constitution. Lorsque les clients arrivent, un non-voyant les fait passer dans le sas, en file indienne, un bras sur l'épaule de la personne qui précède. Dernières secondes dans le monde éclairé. L'excitation se mêle à l'angoisse. « Il y a des gens qui ont dû ressortir car ils ne supportaient pas », raconte Carole, trente-deux ans, serveuse. « Les toilettes aussi sont dans le noir ? » s'interroge une cliente inquiète. Derrière le rideau, la nuit est tombée. L'aveugle devient guide, le voyant dépendant. La serveuse Susanna conduit trois nouvelles personnes à la table de Christelle et Sylvain. Un par un, elle place Charles, Anne-Laure et Patrick devant leur chaise. « Pour vous servir à boire, mettez votre doigt au bord du verre, quand il est mouillé, c'est bon », conseille Susanna.

À présent, il s'agit de repérer son assiette, son verre, son couteau, sa fourchette, la bouteille de vin, la carafe d'eau, le pain... tous les gestes familiers nécessitent soudain une réflexion voire un effort. Et cette purée de légumes qui fond sous la langue mais qu'on est incapable de reconnaître ! La viande ? Peut-être bien de l'agneau mais personne n'y met sa main à couper... Ce n'est pas le moment de perdre un membre aussi précieux.

Tout comme ce couteau qui, à deux reprises, glisse des mains. Le retrouver relève de l'expédition. Après avoir tenté la position à quatre pattes, une main accrochée à la chaise, l'autre tâtonnant le sol, la salvatrice de la situation s'appelle encore Susanna.

Dans cette salle dont on ne connaît ni la taille ni la capacité, un brouhaha fait office de musique de fond. Privés de leurs yeux, les gens (se) parlent plus facilement. Chaque mouvement émet un son, chaque passage d'un serveur près d'une chaise est ressenti comme un frôlement. Tout est amplifié. Paradoxalement, la décontraction aussi puisque tout est permis : manger avec les doigts, mettre les coudes sur la table et même se curer le nez. Tout cela, en plein cœur de Paris, à deux pas de Beaubourg et du Forum des halles.

À l'origine de l'aventure, l'Association Paul-Guinot, déjà initiatrice de l'émission télévisée *Le Goût du noir*, diffusée sur la Cinquième et présentée par Gérard Miller. Créée au lendemain de la Première Guerre mondiale, l'association organisait des repas ponctuels dans toute la France dès 1999, avant de trouver un lieu permanent dans la capitale. Le premier du genre, en France, mais qui existe depuis quatre ans à Zurich. Pour Fabrice Roszczka, responsable du projet, il s'agit « de prouver que cela ne correspond pas à une simple mode et surtout que le restaurant permet d'offrir un travail stable et gratifiant à des personnes déficientes visuelles qui, malheureusement, rencontrent trop souvent des problèmes d'emploi ».

Le premier à avoir organisé ce type de repas se nomme Michel Reilhac, aujourd'hui directeur de l'unité cinéma d'Arte France. Enfin, la société Ethik Investment, spécialisée dans les entreprises socialement utiles, est le partenaire financier du restaurant. En sortant de son école de management en restauration et hôtellerie, Alain Mazoyer, directeur de Dans le noir ? voulait « créer un nouveau concept, partager autre chose, apprendre le savoir être ».

Le repas se termine pour Christelle, Sylvain, Charles, Anne-Laure et Patrick. Susanna les raccompagne de l'autre côté du rideau. La lumière éblouit et l'addition n'est pas en braille. Rien de tel pour vite retrouver la vue.

Ludovic Tomas

Restaurant-bar Dans le noir ?
51, rue Quincampoix, 75004
Paris. Tél. : 01 42 77 98 04.