



Restaurante "Dans le Noir?" Comunicar no escuro

Jantar na obscuridade total. Para os que procuram uma experiência inovadora que apela ao desenvolvimento dos sentimentos, o restaurante Dans le noir? oferece essa possibilidade. Situado em pleno centro de Paris, perto do centro Beaubourg, este estabelecimento é um dos primeiros na Europa onde os clientes jantam no escuro completo. Até ao momento, mais de mil pessoas já foram tentadas pela nova experiência.

Neste restaurante é um empregado cego que consegue reconfortar e garantir um bom jantar ao cliente. Pode parecer estranho à primeira abordagem, mas aqui o único capaz de guiar o cliente é o invisual. Funcionários que têm toda a formação da Associação Paul Guinot, um dos parceiros do restaurante. E a maioria dos empregados invisuais do restaurante já tem experiência de serviço ao público. Grande parte dos funcionários participou nos jantares do "Goût du Noir", organizado pela associação. Um projecto que pretende "educar" e sensibilizar as pessoas ao mundo dos invisuais.

O Dans le noir? é assim uma porta aberta ao mundo sensível que é o dos cegos. Para Alain Mazoyer, director do restaurante, o objectivo é iniciar o público a uma experiência gustativa e emocional única.

No Dans le noir? o momento é dedicado ao encontro, troca e partilha. Com um ambiente desconhecido, onde o escuro predomina, os clientes só podem falar com os vizinhos do lado para tentar construir um ambiente mais seguro.

Construído a partir de um antigo armazém, o antigo restaurante, Le Pacific Palissade, conheceu dias de glória nos anos 80. É agora a vez do Dans le noir?. O estabelecimento tem ainda o Bar e o Lounge, iluminados, para a troca de experiência depois do jantar.

O restaurante Dans le Noir? surgiu de uma parceria entre a empresa Ethik Investment e da associação Paul Guinot. Um trabalho que pretende a reinserção das pessoas cegas no mundo do trabalho.

O despertar dos sabores

Adivinhar e perceber através do cheiro e do gosto os pratos, é o desafio do restaurante. Uma cozinha sem preconceitos,

onde a análise é isenta e sem a priori. Com uma carte simples, o cliente pode escolher entre o menu do dia dedicado à frescura ou o menu surpresa, para os mais curiosos. À frente da cozinha está a Chefe Anne-Marie di Lorenzo, que começou pela cozinha provençal e italiana, guiada pela própria mãe. Mas no Dans le noir? come-se cozinha tradicional francesa. Os vinhos da casa foram também seleccionados por amadores invisuais. "No Dans le noir? não há batota com os rótulos. Um vinho a provar à cega!".

A Chefe de cozinha vê neste restaurante um desafio: conseguir passar o verdadeiro sabor dos alimentos. "No meu prato, as pessoas vão fazer um esforço para encontrar o que têm à sua frente e qual o sabor". Assim, a cozinha de Anne-Marie pode ser caracterizada como pedagógica, onde os sentidos estão em alerta para aprender a distinguir os sabores e

Ficha Técnica:

Restaurante Dans le Noir?

Data de abertura: 14 de Julho de 2004

Director: Alain Mazoyer

Chefe de cozinha: Anne-Marie di Lorenzo

Número de lugares: 50/60 pessoas

Número de funcionários: 13 dos quais 7 invisuais

Preço médio: menu surpresa: 35 euros (jantar); 29 euros (almoço)

Horário: Restaurante Dans le noir?

De segunda a sábado às 12:30, 20:00 e 22:00

Domingo - Brunch das 12:00 às 17:00 e outro serviço às 20:00

Bar Lounge:

Todos os dias das 12:00 às 2:00 Domingo encerra às 00:00

Restaurante Lounge:

Todos os dias das 12:30 às 15:30 e das 19:30 às 23:30

Bar Dans le noir?:

Todos os dias das 17:30 às 19:30 e das 00:00 às 2:00

Domingo das 22:00 às 00:00

Morada: 51 rue Quincampoix - Paris

Telefone: +351 42 77 98 04

Site: www.dansle Noir.com