

La Croix

mardi 8 juin 2004

## UNE IDÉE POUR AGIR

### Un repas en aveugle

■ Le 10 juillet, le premier restaurant de France servant des repas dans la plus totale obscurité ouvrira ses portes à Paris au 51, rue de Quincampoix (3<sup>e</sup>). Son nom : Dans le noir. Il aura une capacité d'une soixantaine de couverts et proposera midi et soir une cuisine, plutôt française, où les serveurs feront l'objet d'une attention particulière. Il poursuivra deux objectifs pédagogiques : développer le goût, tout en faisant connaître aux voyants le monde de ceux qui ne voient pas. Les clients choisiront leurs plats à l'accueil, avec la possibilité de prendre un menu surprise avant de passer à table dans le noir le plus complet. Ils prendront leur café dans un espace convivial, éclairé, où ils feront enfin connaissance visuellement avec la personne qui les aura servis. Le prix des repas devrait tourner autour de 35 €. Deux chefs et un barman (un bar fonctionnera sur le même principe) ont déjà été engagés ainsi que les huit serveurs aveugles qui assureront le service en salle.

Cet établissement sera créé par Ethic Investment, une société qui

**«L'ambition est de faire se rencontrer des voyants et des non-voyants.**

**Dans le noir, tout bascule.**

**Une empathie se crée.»**

veut mettre le social au cœur de ses activités, en partenariat avec l'association Paul-Guinot, de Villejuif (Val-de-Marne), qui se consacre à la formation

professionnelle de déficients visuels. «*Mais attention, ce sera une véritable entreprise. Les non-voyants seront des salariés normaux*», insiste Fabrice Roszczka, responsable du projet et membre de Paul-Guinot, qui en sera le directeur adjoint. C'est lui qui les a sélectionnés à partir d'une centaine de candidatures. L'ouverture de ce restaurant se situe dans le droit fil d'une démarche entamée en 1994. En effet, Paul-Guinot organise dans ses locaux, tous les deux mois, des dîners surprises dans l'obscurité appelés «le Goût du noir». «*L'ambition est de faire se rencontrer des voyants et des non-voyants. Dans le noir, tout bascule. Une empathie se crée.*» C'est aussi une expérience sensorielle. Nos quatre autres sens sont sous la domination de la vue, on ne les utilise pas assez. Les convives sont accueillis pour l'apéritif dans un salon à la lumière tamisée. Chaque table est placée sous la responsabilité d'un non-voyant que l'on n'a pas vu avant. «*Faire connaissance avec des personnes sans les voir, sans a priori physique, permet une communication plus intense.*» À l'issue du repas qui dure deux heures, tout le monde ressort à la lumière en compagnie de son guide, pour boire le café, et là, tout bascule à nouveau : les convives, à leur tour, deviennent serveurs.

**FRANCIS GOUGE**

La prochaine session à Paul-Guinot aura lieu les 26, 27, 28 et 29 juin.

Prix : 31 € tout compris.

Renseignements : 01.46.78.11.86.