

# BOUT D'ESSAI

Un produit ou un service  
testé par nos soins

## Dîner au resto à tâtons

Ce n'est pas l'obscurité, mais les ténèbres. Un noir total et angoissant règne dans la salle de ce nouveau restaurant parisien qui veut «sensibiliser au monde des non-voyants par une expérience humaine, sensorielle et ludique». Une serveuse, aveugle comme tous les autres, rassure et guide. Une fois assis, chacun prend ses repères, tâte la géométrie de sa table. Le dialogue se noue vite avec des voisins qui parlent fort, comme pour compenser un manque. «On se sent seul. Il n'y a pas de regards, de connivence», s'étonne une cliente.

Le «menu surprise» oblige à identifier les plats: dix bonnes secondes pour reconnaître un cœur d'artichaut; cinq bouchées pour le supposé thon. Alors que le pain réclamé se trouve déjà sur la table, la confusion sel/poivre donne un goût trop épicé aux pommes de terre. Dans un restaurant classique, la qualité des plats ne retiendrait pas la moitié de l'attention qu'on leur porte ce soir-là. Mais cela reste suffisamment bon pour vouloir finir son assiette. Seul souci: plus elle se vide, plus il est compliqué d'user de ses couverts. On laisse d'abord tomber son couteau. Et quand les coups de fourchette ne ramènent plus rien à la bouche, on utilise ses doigts. Cochon mais pratique. Celui qui prétend ne pas s'en servir risque d'être trahi par l'odeur de poisson quand il caressera la joue de sa compagne. Car l'endroit permet une intimité gestuelle inhabituelle dans un lieu public. Mais très réduite pour la discussion: tout le monde écoute les autres. Entre tablées, on s'amuse à deviner les âges à la voix. En pure perte. Et puisque tout est noir, l'humour l'est aussi. «Avec les économies d'électricité et de décoration qu'ils font, cela pourrait coûter moins cher!» A 35 euros le menu (boisson non comprise), il serait en effet étonnant que le lieu soit un jour noir de monde. ◀

MICHAËL HAJDENBERG

Dans le noir,  
51, rue Quincampoix,  
75004 Paris  
01 46 78 11 86