

INSOLITE

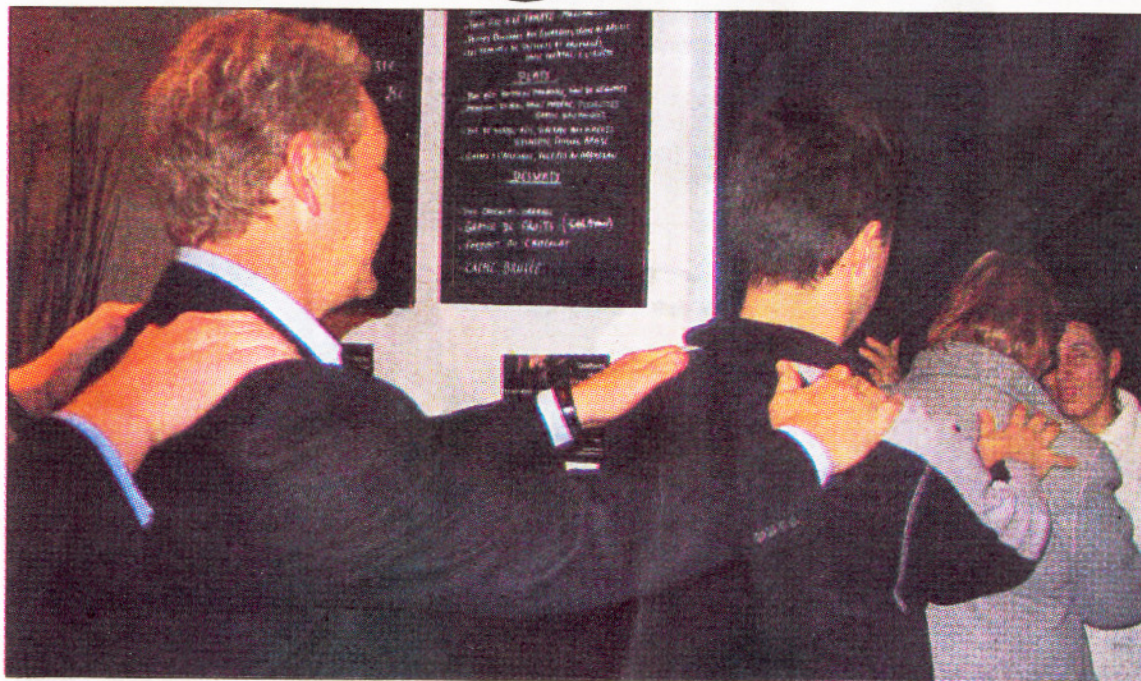
# Pour être zen, faites vous masser et mangez dans le noir...

**C**eux qui DÉTESTENT manger dans les bruyantes brasseries enfumées ont désormais une nouvelle alternative. Depuis quelques jours, le restaurant Dans le noir ? propose des « déjeuners zen ». Avec ce nouveau concept, la pause de midi n'aura plus du tout la même saveur...

Dans une salle plongée dans l'obscurité totale, deux masseurs professionnels non voyants se déplacent de table en table pour faire profiter les clients de leur savoir-faire. Le tout dans une ambiance musicale très douce agrémentée de senteurs exhalées par des diffuseurs aromatiques. « L'idée, c'est vraiment d'établir une rupture dans la journée, explique Edouard de Broglie, le fondateur du restaurant. On décompresse tellement que l'on est d'attaque pour reprendre le travail ! »

**Ambiance douce**

Ouvert en juillet dernier, le restaurant avait déjà fait parler de lui avec une formule totalement inhabituelle : ici, on mange dans le noir absolu, afin de stimuler le goût, l'odorat, l'ouïe, le toucher... La version zen donne encore une autre dimension à cette expérience tout à fait particulière. « C'est formidable !, témoigne Nathalie en train de se faire



**DANS LE NOIR, RESTAURANT, 1<sup>er</sup>.** Les clients s'engouffrent à la queue leu-leu, guidés par une serveuse, dans la salle à manger plongée dans le noir. (LP/ANNE LAURE ABRAHAM.)

masser par Hélène, je suis complètement détendue, je n'ai pas envie que ça s'arrête ! » Mais toutes les bonnes choses ont une fin et les masseurs laissent la place aux serveurs. Avec autant de

bonheur. Les convives peuvent choisir leur menu en commandant à la carte avant d'entrer dans la salle ou bien se laisser étonner par le « menu surprise », concocté par la patronne des cuisines, Anne-Marie di Lo-

renzo, en partenariat avec un nutritionniste : « Nous proposons un repas équilibré. Le but, c'est que le client soit rassasié sans pour autant être surchargé en sortant de table. J'utilise beaucoup d'herbes aroma-

tiques comme le thym, le romarin... C'est une cuisine méditerranéenne, saine. J'essaie juste de faciliter la tâche des clients en proposant des viandes très tendres, sans os, des poissons sans arêtes... »

Céline, une voisine de table, peine à couper sa viande. Pas évident, en effet, de respecter toutes les règles du savoir-vivre à table lorsque l'on n'y voit rien. Du coup, on tâtonne un peu pour savoir ce que l'on a dans son assiette, on écoute aussi beaucoup les conversations voisines, ce qui permet parfois d'assister à des rencontres, comme cette dame qui s'adresse à Nathalie : « J'ai entendu que vous étiez sculptrice, je peux vous demander où vous fondez vos œuvres parce que moi... »

Mais tout a une fin. Le dessert englouti, il faut bien se rendre à l'évidence : il est temps de sortir dans la foule et de retrouver le rythme effréné de la rue.

ANNE-LAURE ABRAHAM

*Déjeuner zen de 12 h 30 à 14 h 30 du lundi au vendredi. Restaurant Dans le noir ?, 51, rue de Quincampoix, Paris (IV<sup>e</sup>). Métro Rambuteau. Tél. 01.42.77.98.04. Réservation conseillée. Addition : de 30 à 35 € en moyenne.*