

Internet

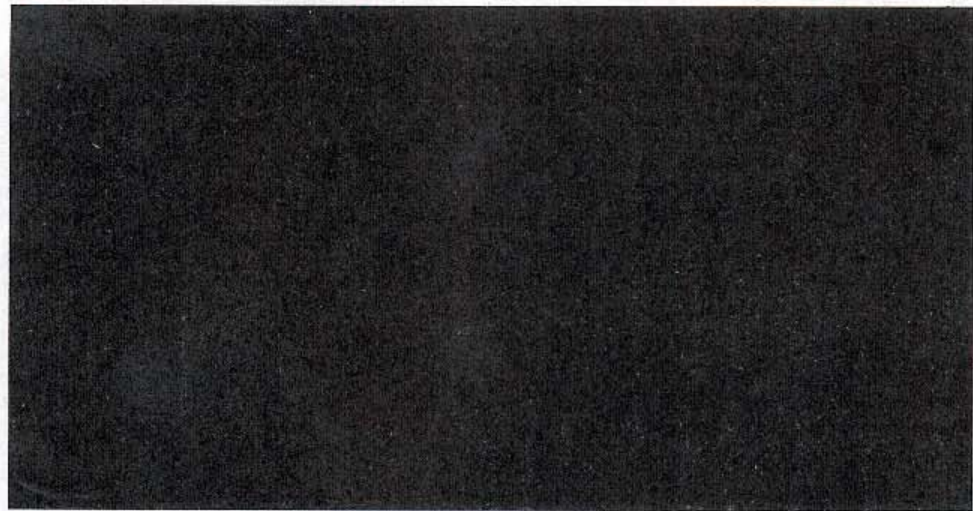
Wi-fi rallye

Quatre équipes de quatre personnes pour une mission : recenser le maximum de points d'accès publics et gratuits à l'internet sans fil. C'est le petit jeu, baptisé Wifiledefrance, qu'a organisé le conseil régional d'Ile-de-France, le 3 juillet, pour promouvoir la technologie wi-fi dans la région. Munie d'un ordinateur portable avec carte wi-fi, d'un appareil photo numérique et d'un plan, chaque équipe a parcouru la capitale afin de se connecter et de photographier les points d'accès publics. Après chaque repérage d'un nouveau « hotspot » (lieu très fréquenté et desservi par l'internet sans fil), les équipes devaient prendre une photo du lieu en question et l'envoyer au QG de l'opération, situé dans le 18^e arrondissement. Au total, une cinquantaine de zones de couverture ont été repérées à Paris. Les réseaux HotCafé, McDonald's, Fnac, ainsi que la ligne de métro Météor, tous équipés d'accès au wi-fi, ont été passés au crible notamment dans les 5^e, 6^e, 13^e et 18^e arrondissements. Une carte géographique des points d'accès à l'internet sans fil a déjà été établie. Certes, pour le moment, les hotspots y semblent assez clairsemés. Mais ce document, loin d'être exhaustif, devrait encore s'enrichir. D'autant qu'à la rentrée, la Région Ile-de-France prendra à sa charge 80 % de l'équipement en bornes wi-fi des lieux culturels franciliens qui en feront la demande. Entre 80 et 120 nouveaux espaces devraient ainsi être équipés avant la fin de l'année. **HÉLÈNE DELYE**

Alterrestauration

Couleur café (serré)

Dans le noir ? est un nouveau restaurant qui reprend l'idée des repas dans le noir créés par une association de non-voyants.



Un inédit de Malevitch ? Non, la toile de fond du restaurant « Dans le noir ? ».

Le noir intégral. On pénètre à tâtons et par un escalier en colimaçon dans la salle principale. Un guide, non-voyant comme tous ses collègues, nous prend la main, et c'est comme une bouée au milieu de l'océan. Notre sauveur s'appelle Yves et il se marre : « Pourquoi es-tu si crispée ? Fais-moi confiance et laisse-toi faire ! » On réalise que la vue a pris le pas sur tous nos autres sens. L'ouïe d'abord : qui parle à qui ? Plaisanteries et premières impressions rebondissent dans le vide. L'espace paraît immense, sans dimensions. L'expérience se déroule dans les locaux de l'association de déficients visuels Paul-Guino. L'assoce, qui organise des repas dans le noir depuis 1999, a apporté son expertise technique au restaurant Dans le noir ? qui va être le premier à Paris à servir des repas dans le noir intégral, à partir du 12 juillet. Tous les membres de l'équipe de l'établissement se sont rendus à Paul-Guino. Nous aussi, pour tester le concept avant l'ouverture du resto.

Blind test. Les guides essaient de détendre l'atmosphère. « Celui qui m'affirme qu'il n'a pas d'angoisses, je ne le crois pas. Dans le noir, vos yeux veulent voir des choses que votre cerveau ne peut percevoir. Et vous craquez », diagnostique plus tard Tony, l'un des accompagnateurs. D'emblée, tout le monde se tutoie. On demande au guide des détails sur son travail, sa vie quotidienne, les causes de sa cécité. Puis le sujet s'épuise, car le handicapé n'est plus celui qu'on croit. A table, chacun se concentre sur son assiette. Il y en a toujours un pour faire déborder son verre de vin rouge. Première leçon :

mettre un doigt dans le verre, pour vérifier la montée des eaux. Il faut aussi être habile de ses mains pour récupérer, à tâtons, les couverts qui sont tombés. Avant de réaliser que ces mains servent aussi à palper la chose molle qui se révélera être une terrine de poisson. D'autres s'en sortent très bien. En tout cas, c'est ce qu'ils affirment.

Business expérimental. Le resto va ouvrir ses portes après plus d'un an de tractations, de recherches de financement en négociations administratives. « Les banques, certains proches m'ont pris pour un fou, s'amuse le fondateur, Edouard de Broglie, spécialiste du business éthique. C'est pourtant la plus belle idée d'entreprise que j'ai jamais eue. » Dans la salle de 50 couverts, les serveurs seront des non-voyants, « les seuls capables de servir dans ces conditions. On ne fait pas dans le marketing de l'aveugle, leur travail est ici parfaitement légitime », précise le fondateur de l'établissement. Mais, au-delà de la sensibilisation au handicap visuel, de Broglie veut offrir une expérience inédite : « Les clients seront réunis à des tables de huit personnes et pourront, s'ils le souhaitent, faire connaissance. Sans les a priori visuels qui régissent notre société. »

Au bout d'un moment, on s'habitue au noir, on commence à distinguer les voix, on parle de soi, on interroge les autres. On perçoit les personnalités, on apprécie les rires et les silences. Des liens invisibles se tissent. Au retour à la lumière, ils s'éclairent d'un nouveau jour. Mais ils persistent, et chacun s'attarde longuement avant de reprendre sa route.

CAROLINE COQ-CHODORGE