

# Et si on éteignait, LA LUMIÈRE ?



**Vingt ans que ça dure et cet étonnant concept n'a pas pris une ride ! L'idée ? Se laisser surprendre le temps d'un déjeuner ou d'un dîner en dégustant un menu 100 % surprise, dans le noir absolu. Tentée depuis longtemps, j'ai enfin testé pour vous.**

*Carine Bruet*

« **B**onsoir, je suis Véronique et je serai votre guide durant ce dîner. Pour vous servir, je vous appellerai tout simplement par votre prénom. » La consigne est claire et me voilà impatiente de poursuivre l'aventure derrière la grande porte de la salle noire. Comme pour les autres clients, c'est le directeur, Samy Berriri, qui m'a chaleureusement accueillie dans le hall joliment décoré de son restaurant parisien, le premier du genre à avoir lancé, en 2004, ce concept original. Toute source lumineuse (montre connectée, portable) doit être déposée dans les casiers à notre disposition et le lavage des mains est obligatoire. Je choisis avec lui ma formule en « 4 plats, 2 boissons » (une dégustation de vins). Vais-je déceler, au palais, arômes et saveurs dans l'assiette ? Nous serons huit à table, car c'est aussi la bonne idée du lieu : de grandes tables d'hôtes, à partager. Avec agilité, Véronique, malvoyante comme ses collègues serveurs ici, nous place en file indienne. La main sur l'épaule de l'autre pour « rester groupés » et les yeux fermés, nous rentrons, ça y est, « Dans le noir ? »...

## COMPLÈTEMENT DÉSORIENTÉE !

En ouvrant les yeux, je suis saisie par l'obscurité profonde : ni bougie ni le moindre rai de lumière où poser mon regard. Nulle idée du nombre de personnes que j'entends parler, de-ci de-là, ni même de la configuration de la salle. Pour évaluer l'espace, je tends les bras devant moi. Une bouteille d'eau chancelle, rattrapée en extremis à l'instinct, et c'est le nez de mon voisin d'en face que je touche, gênée. Nous rions aux éclats en nous présentant : voilà Arthur, ostéopathe,

Zineib, à ma gauche, et Mathieu, son ami informaticien en face d'elle. Nous parlons tous en même temps et très fort, l'ouïe prenant le relais, faute d'y voir... L'entrée servie, je tâtonne dans l'assiette. J'expérimente avec la fourchette (bien la remplir est un challenge), en y trempant mon pain ou avec les doigts, réflexe des plus pratiques ! C'est tiède et bombé, croustillant dessus, fondant dedans et cela dégouline, forcément. Un pressé de poulet à la tomate ? Je perds ma fourchette, pique le pain de ma voisine que je pensais mien, renverse deux fois mon verre de vin. Mes sens en alerte, j'apprécie autrement cette nourriture. Dans ce noir désormais apaisant, saveurs, odeurs et textures prennent un relief particulier, et je réalise que la vue influence au quotidien toutes nos perceptions et sensations. Prouesse, me servir à boire sans y voir (l'astuce, c'est de plonger son doigt dans le verre comme repère) me semble, à la fin, plus facile.

## LA SURPRISE EST TOTALE

De retour dans le hall, en compagnie de mes nouveaux amis de tablée, je reste abasourdie à la vue des photos du menu que j'ai dégusté. À la place du thon que je pensais avoir décelé (entre autres), un moelleux de bœuf de Normandie, citron confit et olives, risotto d'épeautre aux herbes sauvages (j'avais tout de même reconnu les olives). Une chose est sûre : à voir nos regards heureux, cette expérience conviviale, gourmande et sensorielle n'a laissé personne indifférent. Une immersion unique que je vous recommande, à coup sûr... les yeux fermés !



**JE RÉSERVE !**  
DANS LE NOIR ?  
51 RUE QUINCAMPOIX, 75004 PARIS.  
TÉL. 01 42 77 98 04. DANSLENOIR.COM  
L'ENSEIGNE EST AUJOURD'HUI PRÉSENTE  
DANS 10 PAYS ET 15 VILLES.

# ON AIME

**LA CUISINE CRÉATIVE d'Imed Nasri, le chef des lieux : « Nos plats sont tous testés dans le noir pour éveiller les sens et optimiser le ressenti organoleptique, et oui, cela surprend toujours ! » Menu enfant, végétarien, halal, sans gluten ou lactose, la carte (de 62 € à 119 €) change tous les trois mois. Produits frais, locaux, de saison, ils sont aussi à 80 % bio. L'enseigne est copropriétaire d'une ferme agroécologique au cœur de l'Essonne, à Brétigny, d'où proviennent fruits, aromates et légumes, et les déchets organiques du restaurant sont recyclés et compostés en engrais : un modèle d'économie circulaire antigaspi, vertueux et rentable !**

**À souligner que les enseignes reversent 10 % de leur chiffre d'affaires en parrainant le programme « Dans le Noir ? A light for Africa », qui électrifie des écoles en Afrique.**

**L'ENGAGEMENT SOCIAL ET SOLIDAIRE de la marque depuis vingt ans : les restaurants emploient plus de 80 guides serveurs déficients visuels dans le monde, soit plus de 50 % de leur personnel. Un modèle du genre où l'inclusion n'est pas un mot nouveau !**

