



## Un dîner dans le noir avec des serveurs déficients visuels à Toulouse

Samedi 9 octobre 2021 à 5:05 - Par [Maureen Suignard](#), [France Bleu Occitanie](#), [France Bleu](#)

[Toulouse](#)



Depuis le 1er octobre, un restaurant "Dans le noir ?" s'est installé à l'hôtel Pullman Centre de Toulouse. Un restaurant où les clients sont plongés dans le noir, sans connaître le menu et en étant servis par des guides malvoyants ou non-voyants.



Au restaurant Dans le noir ? les convives ne connaissent pas le menu qu'ils dégustent avant la fin de l'expérience - Visuel Dans le noir ?

"Vous êtes prêts ? L'expérience va commencer", annonce gaiement Sylvie, serveuse au restaurant "Dans le noir ?" de Toulouse. Ce restaurant très particulier s'est installé depuis une semaine à l'hôtel Pullman centre.

Comme les autres serveurs, Sylvie est déficiente visuel, pour sa part aveugle de naissance. Après avoir demandé aux clients de se mettre en file indienne, elle les guide à travers la salle complètement plongée dans l'obscurité. Elle les installe, leur indique où se trouve les couverts, la corbeille de pain, les bouteilles d'eau. *"Savez-vous comment on se sert de l'eau lorsque l'on ne voit pas ?"*, demande-t-elle *"En mettant le doigt dans le verre ?"*, tentent certains convives. *"C'est ça mais pas n'importe comment"*, explique Sylvie *"on met l'index de façon à ce que la première phalange soit dans le verre, vous allez sentir quand l'eau arrive à votre doigt."* Les rôles sont inversés, les serveurs guident les clients valides.

Les clients sont un peu perdus. *"C'est bizarre, on perd tous nos repères"*, raconte Katlheen qui travaille dans la restauration. *"On se retrouve face à un grand inconnu"*, poursuit-elle. Les convives tentent tour à tour de deviner ce qu'ils ont dans leurs assiettes. Certains pensent boire du vin rouge, d'autres du vin blanc, les sens sont bouleversés.

## Faire découvrir le handicap

Si l'expérience est évidemment payante (à partir de 54 euros le menu), l'objectif dépasse celui d'un restaurant classique assure Emilie Rifleu, la coordinatrice du restaurant Dans le Noir ? Toulouse. *"C'est une expérience sensorielle, conviviale mais aussi humaine. Les serveurs sont tous non-voyants ou malvoyants. Cela invite à se questionner sur le handicap en général. A se demander comment on peut intégrer des non-voyants ou mal-voyants dans une entreprise ? Comment interagir avec eux ? Cela aide à comprendre leur handicap parce que les clients se mettent à leurs places le temps d'une soirée"*, ajoute Emilie Rifleu.

Avant de commencer, les serveurs qui exercent pour la plupart une autre activité ont suivi une formation d'une semaine. Pour Sylvie qui est également enseignante de piano et de chant, il est important de partager son handicap. *"Servir regroupe tout ce que j'aime faire au plus profond de moi. J'aime accueillir, j'aime communiquer, rassurer le client, échanger. Et puis, j'ai toute ma vie œuvrer pour lutter contre les discriminations et prouver que les différences entre les gens sont des richesses. Dans le cadre du restaurant, c'est ce que nous montrons aussi"* affirme-t-elle.

Handicap

Restauration

