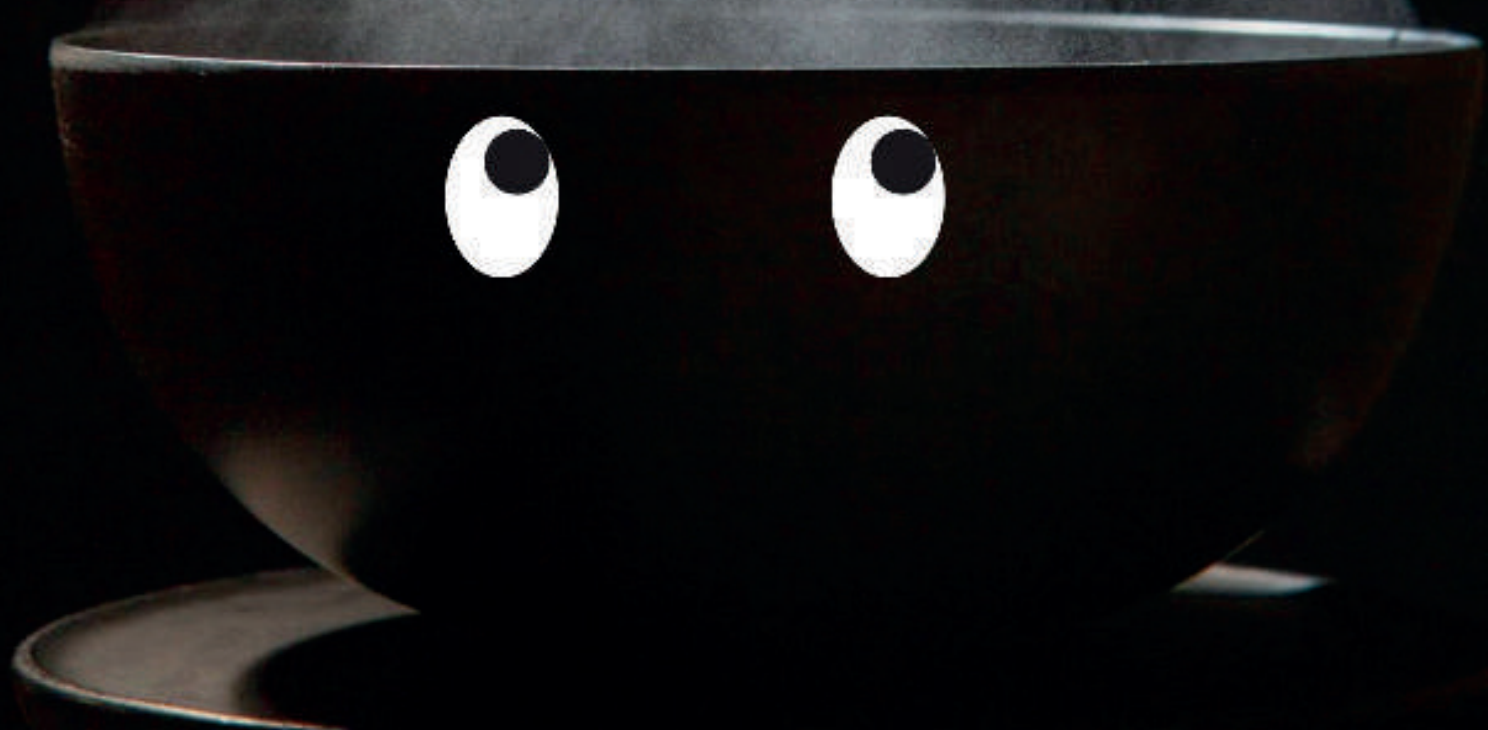


La Table — **Tendance** Exit les dîners assis devant son plat, avec interdiction de poser les coudes sur la table. Avec l'eatertainment, le repas se vit comme un jeu où tous les sens sont convoqués. Des repas à l'aveugle du restaurant Dans le Noir? aux escape games culinaires de l'association Stamtish, le concept fait son bout de chemin à Strasbourg.

Par Tatiana Geiselmann / Photo Séverine Voegeli

Les sens en ébullition



La tendance a commencé dans les restos étoilés, sous l'impulsion de l'Ultraviolet, le restaurant ouvert en 2012 à Shanghai par le chef triplement étoilé Paul Pairet. Le principe: 10 convives sont amenés en fourgonnette dans un lieu tenu secret pour une « *expérience gastronomique multisensorielle* ». Chacun des 20 plats s'accompagne d'une mise en scène particulière, avec projections lumineuses à 360 degrés, musique et diffusion d'odeurs. Le nec plus ultra de l'eatertainment – contraction de « *eat* », manger, et « *entertainment* », divertissement en anglais – où comment un simple dîner se transforme en expérience ludique. Comme nous n'avons pas tous 1 300 dollars à déboursier pour la soirée (sans compter le billet d'avion vers la Chine), il existe des alternatives à prix plus réduits, dont certaines émergent à Strasbourg: le restaurant Dans le Noir? et l'escape game culinaire de Stamtisch.

Dîner les yeux fermés

Comme son nom l'indique, au restaurant Dans le Noir?, vous dînez à l'aveugle. « *L'idée c'est de revenir à l'essentiel, de déguster un repas autrement qu'avec la vue, pour solliciter ses autres sens* », explique Aurore Lépy, responsable communication de la marque. Et pas moyen de tricher: dès l'arrivée à l'hôtel Hilton, où se déroulent les dîners, l'équipe récupère votre téléphone, pour éviter toute pollution lumineuse, puis un serveur vous guide à travers une série de portes et de rideaux jusqu'à la grande salle obscure où vous êtes attablés. « *On partage sa table avec des gens qu'on ne connaît pas, ça fait partie de l'expérience*, précise Aurore Lépy, *comme on ne se voit pas, les échanges sont plus simples et spontanés.* »

Les serveurs sont tous aveugles ou malvoyants, « *il y a un fort aspect social dans notre ADN, mais l'idée ce n'est pas de faire le marketing du handicap, ils sont là parce que ce sont les meilleurs pour faire ça!* » Eux savent par exemple que pour se servir de l'eau sans tout faire déborder, il faut garder un doigt dans le verre, pour mesurer le niveau. En revanche, ils ne vous diront rien du contenu de votre assiette, tout le jeu consistant à le deviner. « *Nous avons tout un processus pour créer des recettes avec des textures différentes et où il n'y a pas de produits à couper* », explique Elodie Houillon, manager du restaurant. Les plats, type gastronomiques, sont concoctés par le chef du Hilton, Thierry Lazarus, et changent tous les trois mois. « *Comme c'est un menu surprise, les clients testent parfois des choses qu'ils n'auraient pas mangées en temps normal* », indique la responsable.

Ces soirées rencontrent un vif succès. Depuis l'ouverture du premier restaurant Dans le Noir? à Paris il y a tout juste 20 ans, une quinzaine de filiales a vu le jour en France, dont celle de Strasbourg, ouverte à l'été 2021, qui affiche désormais complet sur trois à cinq semaines. « *La demande est telle qu'on va peut-être ouvrir des jours supplémentaires* », confesse en souriant Elodie Houillon.

Migration des papilles

Même engouement pour les escape games de Stamtish, l'association strasbourgeoise d'insertion des migrants par la cuisine. En plus de proposer des événements pop-up avec des restaurants partenaires (souvent des brunchs, préparés en duo par un migrant et la brigade), l'association s'est lancée dans les escape games culinaires. « *C'est le même principe qu'un escape game classique, il y a des énigmes à résoudre, sauf que quand on trouve la solution, on ne débloque pas une salle, mais un plat* », explique Agathe Mairesse, co-coordinatrice chez Stamtish. Les plats en question sont le fruit d'une collaboration entre un migrant formé par l'association et le chef du restaurant qui accueille les joueurs. Selon le migrant-cuisinier aux fourneaux, les plats sont d'inspiration marocaine, géorgienne, congolaise ou syrienne, pour un menu en trois actes, style bistronomie.

Comme pour le restaurant Dans le Noir?, les clients sont regroupés par tables de six, pour favoriser l'échange, et certaines places sont ouvertes gratuitement aux personnes en situation de précarité. « *On joue et on mange ensemble, ça crée du lien et ça casse les barrières, tout le monde est au même niveau* », se réjouit Agathe Mairesse. Une manière aussi de sensibiliser aux questions migratoires de manière ludique et détournée.

Lorsqu'elle a développé le concept, en 2021, l'association Stamtish n'avait qu'un seul scénario, créé en partenariat avec une entreprise spécialisée dans l'événementiel culinaire. Pour permettre à ceux qui ont déjà testé de revenir jouer, elle vient d'en finaliser trois autres, à la durée variable: menu en quatre actes pour une soirée complète, cocktail dinatoire ou simple apéro. Des formules qui plaisent aux entreprises, notamment pour les fêtes de fin d'année ou pour le team building. « *Ce sont des moments clefs en main, où on a à la fois un repas et une expérience ludique* », justifie Agathe Mairesse. Un combo idéal aussi pour les anniversaires ou les EVJF.

Restaurant Dans le Noir?

Sur réservation, les jeudis, vendredis et samedis soir.
→ 58 € par personne, 69 € avec l'accord mets-vins.
Au Hilton Strasbourg
1, avenue Herrenschmidt
strasbourg.danslenoir.com
@danslenoirgroup

Escape game culinaire de Stamtish

Une fois tous les deux mois en moyenne, dans des restaurants partenaires.
→ 30-38 € par personne.
Sinon, sur réservation pour un séminaire d'entreprise, un EVJF ou un anniversaire.

Une session à prix libre est organisée à la Tour du Schloessel le 6 avril.
stamtish.com
@stam_tish
