**Transcription du reportage d’EcoPlus Tv du 26.10.2012 sur le dîner au restaurant « Dans Le Noir ».**

Bonjour. Je m’appelle Mohand. Je suis guide serveur au restaurant Dans Le Noir. Donc une expérience humaine, sensorielle et culinaire. Voilà, le restaurant est ici.

On y va ? C’est parti.

Plus qu’un restaurant, plus qu’un endroit où vous pouvez organiser un événement, c’est une expérience. Le plus important c’est le moment que vous allez partager avec un non-voyant. Ce non-voyant n’est pas seulement un serveur, il est votre guide. Il va donc, on va dire, vous guider dans la salle noire, vous aider à manger.

Est-ce que c’est vrai que vous voyez des choses que nous on ne voit pas ?

Non, j’aurais pu vous faire marcher. Nos autres sens, on les développe. On n’a pas la vision, peu ou pas du tout. Donc on utilise des…on a des possibilités que tout le monde a.

D’habitude, dans la rue, on est quand même le pauvre aveugle qui est aidé par une personne très gentille qui l’accompagne tandis que là, c’est un peu le contraire.

Dans le noir, on est déstabilisé, on n’est plus dans son élément naturel. Vous ne pouvez pas vous lever, aller prendre une carafe de l’autre côté de la table. Ça vous pouvez pas. Donc vous êtes obligé de demander, vous êtes dépendant des autres. Donc il y a une certaine solidarité. Donc pour moi, c’est… l’opportunité de travailler ici c’était quand même quelque chose de primordial pour moi parce que j’avais pas d’autre travail.

Le déclic est en fait la volonté de prouver qu’il n’y a pas d’handicap dans le monde du travail, que tout le monde peut travailler. Sans les guides, je peux fermer cet établissement car je suis perdu comme vous dans le noir. L’idée de prouver qu’une entreprise pouvait être utile et en même temps, on va dire, « profitable » en anglais, rentable.

On fait aussi du conseil en entreprise. Ça veut dire que nous aidons les sociétés à recruter les handicapés, comment se comporter avec un handicapé, adapter le poste s’il le faut. On va dans les entreprises faire des dégustations dans le noir, faire des parcours de malvoyance. Donc on leur met des lunettes, on leur met des lunettes qui simulent plusieurs malvoyances. On fait beaucoup de choses comme ça pour que le monde du handicap s’intègre de plus en plus avec le monde ordinaire.

Bonne expérience.

Le restaurant Dans Le Noir, c’est quand même de la sensibilisation et on ne veut pas réduire ça seulement à un phénomène de foire.

Nous on n’est tous les deux sensibilisés à la question du handicap, donc ça a rajouté une couche, on va dire.

C’est pas qu’on est vraiment sensibilisés mais on ne se met jamais à leur place.

Quand on vit avec des handicapés, quand on s’occupe des handicapés, après on considère le handicap comme pouvant être une force et on développe d’autre chose et c’est un handicap pour la société parce que la société, elle n’est pas adaptée, c’est pour ça qu’on les appelle les handicapés mais euh…pour moi, c’est des gens normaux.

http://www.youtube.com/watch?v=B1EgY77lFQU