



Dinner in the Dark for Social Inclusion

DiDa4Incl - 2019-3-IT03-ESC31-017086



1. Qu'est que ça veut dire dîner dans le noir ?

Dîner dans le noir veut dire, très simplement, dîner dans la totale obscurité, avec des personnes non-voyantes comme serveurs : qui mieux qu'eux peut se déplacer dans le noir total.

Qui s'approche de cette expérience pour la première fois, décide de le faire par pure curiosité; l'envie d'aventure qui se bat avec la peur de l'inconnu.

Il faut toujours penser à cette expérience comme à un jeu, un jeu didactique très stimulant: notre société se base presque exclusivement sur le sens de la vue, en laissant les autres de côté ; tandis que, pendant ce dîner, cette normalité est inversée et les commensaux sont obligés de mettre de

côté la vue, pour donner de l'espace au touché, à l'ouïe, à l'odorat, au goût et à l'orientation. Ces sens-là permettront de vivre toutes les sensations que cette expérience peut évoquer: goûter les plats, reconnaître les aliments, réussir à se verser à boire, manger correctement, dialoguer avec les autres...

Le but de cette brève expérience, qui dure 2-3 heures, est de faire prendre conscience aux participants de la réalité des non-voyants et des malvoyants, pour leur faire rendre compte du fait que nous vivons et nous faisons tous les mêmes choses, mais dans une manière différente. Si la société respecte les besoins de chacun, par exemple en garant correctement les autos, en ne laissant pas vélos et scooters n'importe où, en gardant propres les trottoirs, la ville sera sans doute plus belle e vivable pour tous.

2.Comment organise-t-on un diner dans le noir et qu'est qu'il faut ?

Normalement ces événements sont organisés par des personnes non-voyantes ou malvoyantes qui font parties d'une association comme l'Unione Italiana Ciechi de Florence, ou par les associations sportives des personnes avec handicap visuel.

Notre association les organise dans les espaces que nous avons déjà largement testés, mais souvent nous sommes appelés par des cercles ou des locales qui sont intéressés à fournir cet évènement aussi chez eux. Dans ce cas-là, nous allons peser l'aptitude des espaces, car il faut des qualités spécifiques : la pièce doit être assez grande pour permettre aux serveurs de guider les commensaux et d'effectuer le service sans problèmes ; il ne doit pas y avoir des parois en verre, ou des grandes fenêtres, pour éviter les sources lumineuses ; la salle où se déroule le diner doit être séparée de la cuisine où, bien sûr, il faut la lumière. Comme les serveurs utilisent un charriot pour transporter les plats, entre la cuisine et la salle à manger il ne doit pas y avoir des marches.

La salle doit être parfaitement et complètement obscurée (pas de LED, ou de voyant d'urgence), parce qu'au début nous ne nous apercevons pas des petites lumières, mais après que nous nous sommes habitués au noir, distinguer les formes et les silhouettes devient plus facile.

Comment obscurcir une salle ?

Pour obscurcir la salle où on va manger on utilise plusieurs mètres de bâche noire (ce qu'on utilise dans l'agriculture) et du papier scotch. Toutes le porte et les fenêtres doivent être couvertes en utilisant la bâche et le scotch.

Pour ce qui concerne la porte de la quelle entrent les commensaux et celle de la quelle passent les chariots (s'il y en a deux), il faudra une attention particulière : il est nécessaire de créer un petit foyer, qu'on appelle salle « boussole », qui soit long 2 mètres, large environ 1,30 m et haut 2 mètres. On le construit avec une structure de poteaux en aluminium couverte par la bâche noire sur les deux côtes latérales et des rideaux noirs qui peuvent s'ouvrir sur les deux côtes en

correspondance avec la porte pour laisser passer les personnes (les rideaux doivent se chevaucher pour ne pas laisser passer de la lumière. On devra conduire les commensaux à travers ces rideaux, divisés en petits groupes, dans la salle à manger. La présence de ce petit foyer avec deux portes couvertes par des rideaux obscurcissant est fondamentale pour ne pas laisser passer de la lumière quand les gens entrent ou sortent.

Préparer la salle

À l'intérieure de la salle on prépare des tables suffisantes pour les commensaux que nous attendons. On peut décider de préparer des tables grandes ou petites à seconde de la volonté des organisateurs et des dimensions de la salle.

On prépare les tables avec des nappes, des serviettes, les couverts, les verres, des bouteilles de vin et d'eau (l'eau plate doit être différenciée de l'eau gazeuse pour pouvoir les distinguer au touché). Chaque table doit avoir une place vacante pour permettre au serveur de s'appuyer pour distribuer les plats. A cette place, sur la nappe, on écrira le numéro de la table en Braille pour aider les serveurs.

Dans la cuisine, les plats prêts seront mis sur des chariots pour être transportés dans la salle à manger par les serveurs. Le passage à travers le box doit être très attentif: on ouvre le premier rideau, on entre dans le box avec le chariot, on ferme bien le premier rideau et après on pourra entrer dans la salle à manger. On ouvre donc les deux rideaux alternativement, pour ne pas faire pénétrer de la lumière.

Si la toilette se trouve à l'intérieure de la salle, s'il y a qu'une porte, il faudra créer un autre foyer avec les rideaux.

Si la salle présente des difficultés d'orientation pour les non-voyants (si la salle est ronde ou trop grande, per exemple), on devra ajouter des repères tactiles sur le pavais, comme des cordes ou des tablettes qui puissent guider les serveurs aux tables ou vers les sorties.

Réservations et attention aux allergies et aux intolérances.

Les réservations des participants doivent être annotées très attentivement: il faut organiser les tables par rapport aux groups familiaux et d'amis, mais surtout il faudra annoter très attentivement les besoins alimentaires de chacun (végétariens, intolérants, coéliquas).

3. Au coeur d'un dîner dans le noir

Accéder à la salle et premiers pas dans le noir.

Les participants doivent arriver 20 minutes avant du début du dîner. Quand tous seront arrivés, on doit expliquer bien les règles et le programme de l'évènement : il faut le considérer comme une aventure, un jeu qui peut se dérouler correctement seulement si tous suivent les règles. Tous les portables doivent rester dans les poches ou dans les sacs ; les montres digitales doivent également être cachées ou éteints. Si quelqu'un doit téléphoner urgemment, un serveur l'accompagnera au dehors.

Pour ce qui concerne l'attitude des serveurs, ils doivent toujours se montrer calmes, avec la situation en main. Ils doivent tous porter une devise composée de pantalon, gilet et bonnet noirs et d'une chemise azure. On évite le blanc.

Pendant la présentation de l'évènement on crée des groupes de trois, quatre ou cinq personnes qui seront guidés dans la salle par les serveurs, en formant de files : chaque personne posera sa main sur l'épaule de celle que la précède. Le groupe doit entrer entièrement dans le box/foyer, et il faut fermer bien le premier rideau avant d'ouvrir le deuxième pour entrer dans la salle.

Quand on accompagne les commensaux aux tables, on les fait assoir et on vérifie qu'ils soient tranquilles. On leur explique ce qu'ils vont trouver sur la table. Ils commenceront à toucher les objets qu'ils sont en face et, pour créer un contacte avec les autres, ils commenceront à parler en ayant tendance à élever le ton de voix. Peut-être qu'il sera nécessaire plusieurs fois de les inviter à abaisser le ton.

Pour quelques-uns, l'expérience peut causer un sens de panique : en ce cas-là, le serveur devra rassurer la personne en lui parlant et en la faisant parler. Si ça ne suffit pas il faut l'accompagner au dehors pour la laisser calmer. Normalement après un peu de temps elle sera capable de rentrer...

Servir le dîner.

Quand tous les commensaux seront à leur place on commence à servir avec les chariots on amène les plats dans la salle. Chaque table est servie par deux serveurs qui doivent savoir parfaitement qu'il y a à leur table, pour pouvoir servir les plats spécifiques, sans erreurs, en cas de végétariens, intolérants, cœliaques.

Il faut débarrasser la table après chaque plat, avant de servir le suivant.

Normalement le repas est composé de : entrées, premier plat, deuxième plat et dessert, mais vous êtes libre de varier.

Quelles activités peut-on organiser pendant un dîner dans le noir ?

Avant tout, on invite les commensaux à comprendre la forme et les dimensions de la salle.

L'animation musicale peut être aussi appréciée ou même la lecture de poèmes et nouvelles.

Une autre manière de rendre l'évènement sympa peut-être de jouer à deviner ce qu'on est en train de manger et les différents ingrédients. Pour ça on conseille de ne pas communiquer le menu à l'avance. Si on donne aux commensaux un papier et un stylo, on peut leur faire noter les plats pendant le repas, et quand on allumera la lumière ils pourront confronter ce qu'ils ont écrit et comment ils l'ont écrit!

Un autre jeu à proposer peut-être de faire reconnaître au touché du fruit frais ou sec, des légumes, des différents types de pâtes. Ou même distribuer des lettres en relief pour composer des mots...

Pour jouer avec l'odorat on peut faire deviner des arômes en distribuant des pots qui contiennent, par exemple, du café.

Une dernière activité à essayer consiste à expliquer la manière de reconnaître les monnaies au touché et de faire compter des sous.

Comment se termine un dîner dans le noir ?

On conclut l'expérience après 2-3 heures du début ; si elle dure trop elle peut devenir fatigant. Allumer la lumière tout de suite peut faire mal aux yeux, pour cette raison les serveurs entrèrent dans la salle en amenant des bougies allumées pour les poser sur les tables. C'est le moment de présenter les organisateurs de l'évènement, le chef et les serveurs, et d'expliquer le menu en posant des questions aux commensaux. Les sentiments et les réactions des commensaux peuvent varier, mais normalement tous auront apprécié l'expérience et il y aura quelqu'un qui posera des questions sur la vie quotidienne des non-voyants.

C'est un moment très important pour faire prendre conscience aux participants des handicaps visuels, ***parce que l'inclusion de tous dérive de la connaissance et de la compréhension.***

Contact

Unione Italiana Ciechi ed Ipovedenti Sezione Territoriale di Firenze - Italy

Contact Person: Lisa Bucciolini

Email : firenze@irifor.eu tel. : +39055580319



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union