

L'ÉVEIL NORMAND

495 mots

mercredi 27 novembre 2019

-

Eure

Dîner à l'aveugle. Tous les sens en éveil



Le mardi 19 novembre, le Lottin, le restaurant d'application du lycée Clément Ader, organisait pour la troisième année, un dîner à l'aveugle.

Un dîner à l'aveugle, c'est d'abord un équipement, un masque sur les yeux et un tablier afin de régler tout problème collatéral.

Les élèves de 1^{re} Bac pro étaient à la manœuvre pour cette soirée particulière, encadrés par David Bascle, le professeur en Hôtellerie-Restauration.

La proposition, déguster la totalité des produits proposés aux convives (pas moins de 80 personnes), les yeux bandés, totalement dans le noir, avec à chaque plat une indication, le thème de l'assiette.

Difficulté supplémentaire, le service d'eau était en totale autonomie. Seuls les plats et le vin étaient servis par les élèves présents en salle.

Communication et écoute

Une idée originale qui permet selon David Bascle « **de faire connaître les services que nous proposons** » et surtout de permettre aux élèves de « **se mettre en phase avec différents marchés et différentes propositions** ». Les convives n'ayant pas la solution de la vue, il faut donc être plus attentif à la communication et à l'écoute.

Pour Eric Griveau, le chef, entouré de sa brigade de cuisiniers, il s'agit de créer un menu où les gens se sentent un peu perdus et qu'ils puissent découvrir de nouveaux goûts, de nouvelles saveurs, « **Il y a des choses assez molles, du craquant et du croquant, tout l'univers de la gastronomie** », confiait le chef.

Autour des thèmes « La balade de pré vert », « Embrun et écumes du bord de mer », « En passant par la campagne avec mes sabots », « En rêvant sur le chemin de l'école », les 80 convives du soir ont pu goûter des noix de Saint-Jacques panée à la pistache, une fondue de poireaux et manzanilla et des huîtres gratinées endive et sabayon au champagne mais aussi des dés de lieu jaune et asperges grillées, quinoa soufflé, du magret de canard rôti en basse température jus de réglisse, cèpes au lard fumé croquant et purée d'oignons un Sot-l'y-laisse, patate douce et châtaignes une polpette de cochon, aïelles et gingembre Wok de légumes croquants aux cacahuètes et pour finir un gâteau magique au citron, une éponge pistache et une glace façon cheese-cake au thym, miel et pignons en carapace de chocolat amer.

De quoi tester toutes les saveurs, tous les goûts.

Curiosité et surprises

« **La curiosité et les surprises** » étaient attendues par les hôtes de la soirée. « **Nous allons développer certains sens** », exprimaient-ils. Certains n'hésitaient pas une note d'humour : « **Ça nous permet de manger avec des gens qu'on ne peut pas voir** ». La soirée était placée sous le signe du partage et de la convivialité.

Les bénéfices de la soirée ont été reversés à l'association Normandie Lorraine de Mesnil-Esnard, un centre de ressources pour enfants et adolescents déficients visuels.



En attendant la dégustation.