



## Sabine Reist, serveuse dans un restaurant «dans le noir»

◁ Comment les personnes malvoyantes vivent-elles leur handicap au quotidien? Dans le premier restaurant «dans le noir» du monde, le blindekuh à Zurich, les clients mangent dans une obscurité absolue. Et le personnel chargé de veiller sur le bien-être des clients est malvoyant.

L'éclair subit d'un flash surprend l'assemblée. «Lumière dans la salle» lance une voix inquiète. Toute source lumineuse est prohibée dans la salle à manger du blindekuh à Zurich. «Vous voyez, quelqu'un n'a pas pu s'empêcher de prendre une photo souvenir à la sauvette» grimace Sabine Reist. Cette Soleuroise de 30 ans, très handicapée de la vue, travaille depuis sept ans au blindekuh, le premier restaurant «dans le noir» du monde. C'est au mois de septembre 1999 que des membres de la fondation «Blind-Liecht» ont ouvert cet établissement dans une ancienne chapelle méthodiste dans le quartier zurichois du Seefeld. Ce concept qui réside dans la promotion du dialogue entre voyants et malvoyants a fait école: les restaurants obscurs sont toujours plus nombreux dans le monde. En Suisse, le blindekuh qui possède des restaurants à Zurich et à Bâle est désormais le plus gros employeur de personnes malvoyantes.

Au sortir de l'école, Sabine Reist a suivi une formation d'employée de commerce. «J'ai eu énormément de peine à trouver une place d'apprentissage. Pratiquement personne n'osait me confier un travail» se rappelle-t-elle. «Lorsque le blindekuh, au terme d'un stage-découverte, m'a proposé un emploi à temps partiel comme serveuse, j'ai aussitôt accepté.» Comme c'est toujours le cas dans la restauration, il y a des coups de feu. Mais Sabine est le calme personnifié et elle ne se laisse pas gagner par le stress. Pour elle, le trajet de Soleure à Zurich est autrement plus éprouvant. Heureusement, elle peut se fier à Quinoa, son fidèle chien pour aveugles qui la guide infailliblement tout au long des rues animées de Zurich.

Ce soir, il y a deux services au restaurant où les clients arrivent dès 18h00. Sabine se rend au foyer et les accueille avec amabilité. Les invitant à former un cortège, elle les conduit précautionneuse-

ment de la clarté à une semi-pénombre pour parvenir finalement à une obscurité absolue. Arrivée près des tables, elle présente aux hôtes le dossier de leur chaise. A partir de cet instant, la vue n'est plus de mise, ce qui permet aux convives de s'ouvrir à d'autres perceptions sensorielles. Quelques astuces facilitent le service, comme par exemple des assiettes différentes: les assiettes à poisson ont des nervures droites tandis que celles qui sont dédiées aux plats végétariens sont ornées de vaguelettes. «Au début de ma carrière de serveuse, je me suis parfois montrée maladroite. Un jour, j'ai par exemple placé un couple à deux tables différentes. C'est quand j'ai entendu appeler «Où es-tu?» que j'ai compris mon faux pas.»

Sabine ne se souvient d'aucun incident désagréable dans le restaurant obscur. Nous devons parfois demander aux clients de parler moins fort. «C'est un phénomène curieux: dans le noir, les gens perçoivent moins bien les distances et cela les amène irrémédiablement à parler plus fort», remarque Sabine. Il arrive aussi de temps à autre que quelqu'un ne se sente pas bien après un long séjour dans une obscurité totale. «Dans ces cas-là, nous les raccompagnons prudemment vers la lumière.»

Sabine aime bien son travail, ses collègues, le lieu et l'ambiance du restaurant, mais elle aspire depuis un certain temps à une nouvelle orientation professionnelle «Je me verrais bien travailler dans le domaine social», nous dit-elle avec une certaine résignation. «Mais une fois de plus, personne n'ose faire le pas de m'engager.» Lorsque les clients ont quitté l'obscurité du restaurant, Sabine pose sa bourse, ôte son tablier et son t-shirt blindekuh, va chercher Quinoa, timbre et reprend le chemin de la maison. Elle ne peut échapper à l'obscurité, mais elle continue à lutter sans faiblir pour tenter de réaliser ses rêves professionnels.

Texte

ANDREA BAUMANN

Photo

THAI CHRISTEN