

THILLOMBOIS

Les châtelains d'un soir dînent dans le noir

Dîner dans le noir, voilà une expérience inattendue. 81 personnes ont choisi de la vivre samedi soir au château de Thillombois. Témoignages à l'appui, retour sur cette aventure sensorielle.

L'association Connaissance de la Meuse ne cesse d'innover ses animations, après le repas « givré » dans les salons décorés pour la féerie polaire en novembre dernier, des invitations très vite prises d'assaut ont été lancées pour partager un repas dans le noir.

Samedi soir, 81 personnes ont donc eu l'opportunité et le plaisir de vivre une expérience peu commune : partager un repas gourmet traiteur dans le noir ! Après le verre d'accueil, une fois les convives installés autour des tables, les lumières ont été éteintes. Clara, Emma et Manon les 3 serveuses, munies de lampes discrètes à la ceinture, ont déposé les assiettes creuses dans la pénombre devant chaque personne. La cuillère, plus pratique en main, chacun a pu savourer l'amuse-bouche, les deux entrées, le plat et le dessert préparé par Gabriel et Nicolas en cuisine.

Entre chaque plat, le temps de desservir, le convive remplissait un petit livret pour y apporter ses impressions gustatives (composition des plats, saveurs, ingrédients, texture).

A l'issue de la soirée les personnes les plus proches de la réalité ont été récompensées. Cette expérience positive a



Plateau en main, les serveuses apportaient les différents plats.

plongé les châtelains d'un soir, dans une ambiance feutrée.

Quiétude et bien être

Le fait d'être dans le noir invite à la quiétude, au silence, à la détente, au bien-être. Les yeux n'étant pas là pour renseigner, faire saliver, seules les papilles étaient sollicitées. « Du coup on mange plus lentement », « Au départ c'est surprenant, puis on essaie de deviner la texture ou on la tâte avec les doigts », « On ferme les yeux »,

« Le sens du goût est multiplié », « Au départ la texture paraît bizarre, on essaie de trouver les ingrédients, les épices puis on savoure, on apprécie » s'expriment certains. Tous ont été unanimes, la soirée est formidable, elle change les codes et permet de se concentrer uniquement sur l'alimentation. Interrogés sur leurs ressentis, les superlatifs se sont enchaînés : « Surprenant ! Original ! Mystérieux ! Perturbant ! Une aventure agréable à renouveler ! »

Un menu délicat savouré dans le noir

Pomme d'amour composée d'une bille de foie gras entourée d'une gelée de cerise ; crémeux châtaigne avec noisettes, lait de soja émulsionné et cèpes confits ; purée de panais, confit de potiron, noix de Saint-Jacques sauce beurre blanc à l'ail des ours ; filet de cailles, boulgour, raisins, courge en julienne, jus réduit de raisin ; pomme confite, jus de safran, meringue au siphon flambée au chalumeau.