

Mardi 22 mai

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Un visible succès pour un premier repas dans le noir !

Saint-Lambert-du-Lattay, le 18 mai 2019 - « Surprenant », « extraordinaire », « une expérience fabuleuse », « une aventure sensorielle »... Ce sont les mots de nos convives, venus expérimenter le premier repas dans le noir organisé par le Musée de la vigne et du vin d'Anjou, qui avait lieu samedi dernier, à l'occasion de la Nuit des Musées.

Déstabiliser, casser les idées reçues : c'était tout l'objectif de ce repas dans le noir. Et c'est réussi ! 24 personnes se sont prêtées au jeu des devinettes pendant leur dîner et ce ne fut pas de tout repos. Il faut dire, que les bénévoles du Musée se sont longuement concertés pour choisir des plats et des vins pouvant tromper les papilles de nos invités...

20h00 : c'est l'heure de l'immersion dans le noir complet. Les visiteurs passent dans un sas avant leur entrée dans la salle de repas, complètement plongée dans le noir. Difficile de s'orienter, même les serveurs qui les guident étaient à l'aveugle !

C'est alors que le repas débute par un apéritif, un rouge pétillant d'Ackerman. Mais dans le noir, le rouge est devenu blanc : ils pensaient avoir dégusté du Crémant !

Puis, l'entrée fait son apparition : salade de tofu à la sauce soja, gingembre et coriandre. Résultat de nos convives à l'aveugle : salade de gésiers, omelette... Si la texture ferme du tofu a perturbé leur palais, la sauce soja les a vite remis sur la piste du tofu. L'entrée était accompagnée d'un Anjou Gamay, devenu à l'unanimité un chenin.

À l'instar de l'entrée, les plats ont réussi à piéger nombre de papilles. Si la joue de porc avec du riz sauce tomate ont été démasqués, les moules et le Boursin ont été confondus avec des champignons à la crème. Le poulet aux crevettes qui suivait s'est habillé d'arrêtes et d'écaillés : les invités l'ont confondu avec du poisson.

Cependant, les œufs au lait et cannelés ont été vite découverts, malgré un cannelé déstructuré. Seuls les deux derniers vins, qui étaient des vins d'Anjou (dont le fameux chenin), n'ont pas su bluffer les palais de nos convives, incollables sur leur terroir.

Au-delà de l'aspect gustatif, nous avons noté que l'obscurité favorise la convivialité : étant plongés dans le noir, beaucoup de participants ont utilisé leurs mains pour manger (après de nombreux coups de fourchette dans le vide) et échangeaient tous ensemble, sans frontières. Au vu du succès de cette première, l'équipe envisage un prochain repas dans les mois à venir... Affaire à suivre !

À propos du Musée :

- 1978 : L'association des Amis de la vigne et du vin est fondée.
- Prochaine animation : visite théâtralisée le 13 juin à 20h00
- Le Musée est ouvert au public d'avril à novembre.

Contact presse : Chloé MILCENDEAU - Responsable Communication - 02 41 78 42 75 -
contact@musee-vigne-vin-anjou.fr
www.musee-vigne-vin-anjou.fr