

1000&1 signes, un restaurant accessible aux Sourds et entendants

Expérience de Pauline Poidevin

1000&1 signes est un restaurant marocain au décor pop art servant des plats bio en langue des signes, tenu par un jeune patron Sourd : Sid Nouar.



Source photo : Sid Nouar

1^{ère} personne sourde qui a ouvert un restaurant !

Sid Nouar ouvre son premier restaurant en 2011 et il le ferme 4 ans plus tard (janvier 2015), parce qu'il a besoin de prendre du recul et de réfléchir à un nouveau projet. Finalement, il décide d'ouvrir un nouveau restaurant à Paris, 3 ans après avec une nouvelle adresse, un nouveau logo mais le concept est toujours le même : embaucher des employés uniquement sourds, ouvrir l'esprit des entendants à la LSF et à la surdité, découvrir un univers nouveau, mélanger des personnes différentes autour d'un moment convivial.

Sid et les serveurs proposent aux personnes de découvrir leur monde, en les laissant s'exprimer en langue des signes avec l'aide des dessins signés qui correspondent à la carte. Pour faire respecter le concept du restaurant, ils miment sans parler, pour une fois, ce sont les entendants qui s'adaptent aux sourds.

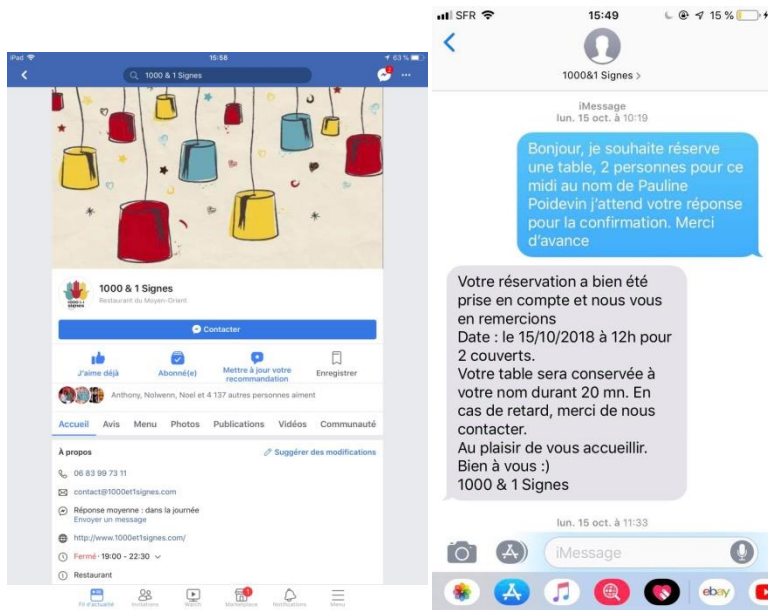
Voici un extrait d'une interview qui explique le concept du restaurant et le parcours du dirigeant :

« Après 12 ans dans le social et l'enseignement et dans le combat pour la scolarisation bilingue des enfants sourds, j'ai décidé de me reconvertir dans la restauration car passionné depuis toujours par la gastronomie et l'art de recevoir. J'ai donc eu l'idée d'ouvrir 1000 & 1 Signes dont le concept est de servir des plats marocains en langue des signes afin de sensibiliser la clientèle à travers la nourriture dans un lieu convivial au monde des Sourds. C'est aussi un lieu pour les Sourds qui peuvent commander aisément dans leur langue naturelle. » Sid.

Source : Article dans le magazine ECHO.

Le 15 octobre 2018, je suis moi-même allée dans ce restaurant, voici mon expérience :

Dans le train pour aller à Paris, j'envoie un message de réservation grâce à la page Facebook de 1000&1 signes. Je trouve cela très agréable de communiquer par écrit car je suis une personne malentendante et je ne peux pas passer d'appels téléphoniques (par voie vocale). Cette façon de procéder me permet d'être autonome, sans demander de l'aide à une personne entendante. Mon téléphone vibre, la réservation est confirmée, je viendrai avec mon ami qui est également Sourd.



Source photo : PP

Arrivés à l'endroit, nous découvrons un petit restaurant sympathique, convivial avec un esprit familial. La cuisine est comme ouverte et offre une vue sur ce que fait le cuisinier, en action ; tous les plats sont préparés sous nos yeux. Le patron nous accueille tout souriant, on se sent déjà à l'aise comme si on est chez soi.

Le contact est facile, des ardoises sont posées sur la table, des tableaux avec des mots signés comme « BONJOUR, BON APPETIT, etc. » et des bandes dessinées de l'illustrateur Nicolas Combes « Nikesco » (artiste influent dans le monde des sourds) sont accrochés au mur.



Source photo : Sid Nouar

Sur le menu, chaque plat correspond à un signe que l'entendant peut signer. A la fin de la carte, se trouvent quelques conseils à appliquer comme ne pas crier, bien articuler, regarder en face, etc.

Il n'y a que Sid Nouar qui est à la fois le patron et le serveur et puis il y a un cuisinier (qui s'appelle ?). La communication entre eux en LSF m'épate beaucoup, car il est rare de voir cela.

Sid nouar mime, il veut que l'entendant essaye de comprendre ou qu'il utilise l'ardoise s'il n'y arrive pas ; mais dans tous les cas, il ne parle pas.

Entrées	
Starters	
Salade marocaine (concombre, poivrons, tomates) <i>Moroccan Salad (cucumber, peppers, tomatoes)</i>	6€
Salade de carottes au cumin <i>Carrots salad with cumin</i>	5€
Brick (viande hachée, ou thon, ou légumes) <i>Brick (minced meat, or tuna, or vegetables)</i>	7€
Chakchouka (entrée chaude aux oignons et aux poivrons) <i>Chakchouka (chicken, peppers)</i>	6€
Harira (soupe traditionnelle marocaine) <i>Harira (Moroccan soup)</i>	6€
Tajines	
Poulet, olives, pommes de terre <i>Chicken, olives, potatoes</i>	12€
Agneau, pruneaux, amandes <i>Lamb, prunes, almonds</i>	14€
Kefta (boulettes de viande hachée) <i>Kefta (beef meatballs)</i>	13€
Poisson du moment, pommes de terre ou riz <i>Fish's special, potatoes or rice</i>	14€
Tajine berbère (végétarien) <i>Vegetarian Tajine</i>	11€
Supplément semoule <i>extra semolina</i>	3€
Plats	
Main course	
Pastilla au poulet <i>Chicken pastilla</i>	11€
Plat du jour <i>Today's special</i>	voir tableau price on board inside
Couscous 1000 & 1 Signes (kefta, poulet, merguez) <i>Couscous (Beef, Chicken, Spicy sausage)</i>	16€
Couscous végétarien <i>Vegetarian Couscous</i>	14€
Formules Midi (sauf samedi) Lunch Special (everyday but Saturday)	
DUO Entrée - Plat ou Plat - Dessert* <i>Starter - Main course or Main course - Dessert</i>	15€
TRIO Entrée - Plat - Dessert* <i>Starter - Main course - Dessert</i>	18€
<small>*Non-coucouis et Café/Thé à la manière marocaine - *Excepted couscous and Coffee/Tea with pastries</small>	
<small>Toutes nos viandes sont d'origine française</small>	

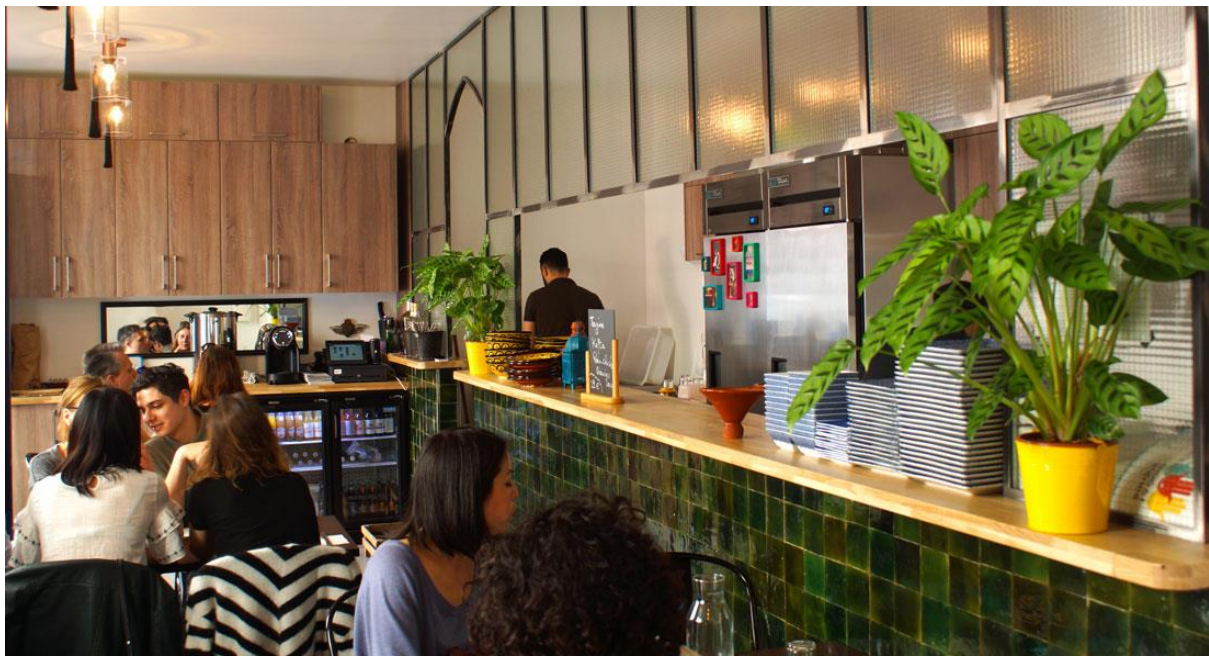


Source photo : PP

Sid Nouar nous apporte nos plats et nous souhaite un bon appétit tout souriant, et toujours très agréable.

Les parfums de la cuisine nous font voyager... Mhhh ! C'est un véritable plaisir pour le palais lorsque nous dégustons ce délicieux tajine et coucous, on sent que les produits sont frais. En effet, le patron nous confirme qu'elles viennent du marché.

Je vous conseille fortement d'aller dans ce restaurant, si jamais vous êtes dans le coin, à Paris ! Vous n'allez sûrement pas le regretter car c'est une expérience inédite.



Source photos : Sid Nouar

76 rue de Charonne, Paris, France

Transport en commun : Ligne 9 : Charonne Ligne 8 : Ledru Rollin

☎ 06 83 99 73 11

✉ contact@1000et1signes.com