



Cuisine avec les sens dans le premier restaurant avec des serveurs et des chefs aveugles

LIEU: Séville
DURÉE: 1'49''

SOMMAIRE: le premier restaurant du monde où les serveurs et les cuisiniers sont aveugles est à Séville et s'appelle 'No veas'. Une initiative pionnière qui donne du travail à sept professionnels non-voyants et qui offre une expérience, dans l'obscurité, aux amateurs de bonne cuisine. Innovation et emploi qui animent les données d'un secteur avec un taux de chômage de 70 pour cent.

VTR:

Avec sûreté et pas ferme, Cristina se dirige à son travail. Elle est serveuse à Séville, dans le premier restaurant du monde où les serveurs et les cuisiniers sont aveugles.

CRISTINACALLEJA **Serveuse 'No veas'**

"Lorsqu'ils m'ont dit d'être serveuse j'ai été la première surprise parce que bien sûr... Une personne aveugle serveuse était un peu... Comment? Pour moi ce fut un défi. Principalement parce que je ne l'avais jamais fait. Et à dire vrai je le fais avec envie et illusion."

Illusion qui se transmet à chaque plat qui est servi dans ce restaurant, un restaurant dans l'obscurité où les clients perdent momentanément le sens de la vue pour profiter d'une expérience gastronomique unique. Aux fourneaux, Álex, lui aussi aveugle, dans son premier emploi comme chef.

ALEJANDRO GARCÍA **Chef Junior 'No veas'**

"Je coordonne la cuisine avec la salle et je me charge de modifier les plats pour qu'une personne qui ne voit rien ne laisse rien dans l'assiette et que toutes les saveurs fusionnent pour que le mélange soit plus explosif."

Et ainsi, ne pas manger avec les yeux et renforcer d'autres sens.

CRISTINACALLEJA **Serveuse 'No veas'**

"À part l'expérience pour le client qui vient, c'est une expérience pour nous parce que nous partageons notre vie quotidienne".

ANABEL SUÁREZ Co- **Fondatrice 'No veas'**

"La nourriture n'est pas seulement vision mais aussi surtout saveur et odeur, et rien de mieux que d'ouvrir aux non-voyants les portes du monde de l'hôtellerie."

Une initiative innovatrice qui est aussi une opportunité d'emploi pour un secteur avec un taux de chômage de 70%.



**JESÚS IBAÑEZ Co-
Fondateur 'No veas'**

"Nous croyons que rien n'est impossible et en fait nous le constatons. Il y a des personnes aveugles qui ne savent pas cuisiner, ils ne l'avaient jamais imaginé, et ils cuisinent pour la première fois".

**JOAQUÍN RODRÍGUEZ
Chef 'No veas'**

"Je suis fasciné par le fait de voir comment ils cuisinent, comment ils préparent les plats. Ils font ainsi... Tan, tan, tan, et te préparent l'assiette, comme dans les meilleurs restaurants".

**JESÚS IBAÑEZ Co-
Fondateur 'No veas'**

"Je leur tire mon chapeau parce que ce sont de vrais héros..."

**ALEJANDRO GARCÍA
Chef Junior 'No veas'**

"Une personne aveugle ou avec tout autre genre de handicap peut mener une vie complètement normale et peut faire ce qu'elle se propose."

Comme être d'authentiques professionnels pionniers dans la restauration mondiale.

Pour obtenir plus d'informations ou traiter un litige appelez au + 647 310 157
ou contactez-nous par mail à info@historiasdeluz.es