

# DANS LE NOIR ?

DES SENS À L'ESSENTIEL

*Une expérience unique  
dans votre hôtel*



# UN CONCEPT À 3 DIMENSIONS



## DU SENSORIEL

Plongés dans l'obscurité totale, nous embarquons nos clients dans un voyage gustatif qui va venir stimuler les sens



## DE LA CONVIVIALITÉ

Detox digitale et tables d'hôtes, notre expérience favorise une communication authentique, spontanée et fait tomber barrières et préjugés.



## DE L'ÉCHANGE HUMAIN

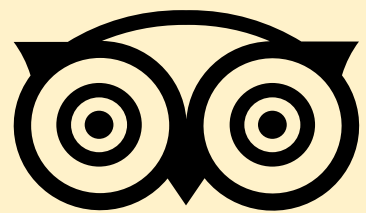
Nous travaillons avec des équipes déficientes visuelles qui guident les clients avec attention et bienveillance tout en délivrant un service professionnel.

*Découvrir le concept en vidéos* →



# IMMERSION *& émotions* AU COEUR DE NOTRE PROPOSITION DE VALEUR

## Top Restaurants



Luxembourg #2/600

Genève #4/1289

Toulouse #5/1490

Bordeaux #12/1449

Nantes #22/865

\*février 2024

## VISER L'EXCELLENCE

“Plus qu'un restaurant, une expérience de vie unique. Loin des étoiles, cela remet les pieds sur terre. Oubliez les préjugés à faire ABSOLUMENT”

*Jean P*

# LES CHIFFRES



**20** ANS  
D'EXISTENCE

**2,5** MILLIONS DE  
VISITEURS

**10** PAYS

**15** VILLES

**3** CONTINENTS



ACCOR

IHG HOTELS & RESORTS



**Saint-Pétersbourg**

*Sokos Hotel*



**Londres**



**Bruxelles**

*Stanhope*



**Paris**



**Luxembourg**

*Novotel*



**Genève**

*Ritz-Carlton*

**Madrid**



**Lisbonne**

*Sheraton*

**FRANCE**

**Nantes & Bordeaux**

*Radisson Blu*

**Strasbourg**

*Hilton*

**Toulouse**

*Pullman*

**Marseille**

*Le République*

**MONDE**

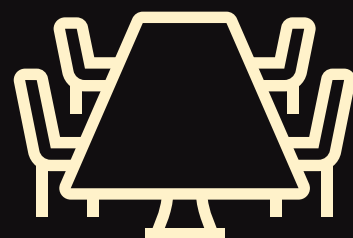
**Auckland**

*Grand Millennium*

**Le Caire**

# NOTRE BUSINESS MODEL

UN PARTAGE D'EXPERTISE POUR UN PARTENARIAT GAGNANT-GAGNANT



NOUS OPTIMISONS L'UTILISATION D'UNE  
SALLE DE CONFÉRENCE

En ouvrant jeudi / vendredi & samedi soirs\* pour  
dîner dans le noir



UNE SOURCE DE REVENU SUPPLÉMENTAIRE  
POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT

Ce projet ne remplace pas votre activité déjà  
existante, mais vient s'y ajouter.

\*À définir ensemble selon la pertinence du marché



# QUI FAIT QUOI ?

*Hôtel*

- Mise à disposition de la salle avec occultation
- Food & Beverage
- Votre équipe (cuisine, bar,...)
- Emploi des guides-serveurs déficients visuels



# QUI FAIT QUOI ?

## *Dans le Noir ?*

- Manager de projet
- Mise en place adaptée à l'hôtel et Optimisation de l'opérationnel
- Identification, recrutement et formation des guides serveurs
- Formation du personnel de l'hôtel mobilisé sur le projet
- Occultation de la salle : visite sur site, cahier des charges
- Site internet / Système de réservation
- Gestion de la communication : réseaux sociaux, RP, création graphique des supports de communication (print et digitale), mise en place des campagnes sponsorisées, newsletters
- Licence de marque





# Communication

=

L'hôtel bien implanté sur son marché, Dans le Noir ? expert de son concept.



# BUSINESS DATAS

- 01** Les clients prépayent leur expérience en choisissant l'une des 2 formules: 3 plats ou 3 plats + accord mets-vins
- 02** L'hôtel encaisse l'intégralité des revenus.
- 03** DLN facture en fin de mois une commission fixe par couvert de 18,00 € à 30,00 € (selon ville / pays / prix de vente fixé)



# BUSINESS DATAS

## MARCHÉ FRANÇAIS

**Prix de vente (3 plats/3 plats + accord vins)**

58€ / 69€ TTC

**Ticket moyen :**

63€ HT

**Commission France :**

18,50€ HT / couvert

**Couverts moyens mensuels France**

**(hors Paris) :**

600 (3 soirs / semaine)



**INTERNATIONAL**

**BRUXELLES**

Ouverture juin 2021

**LUXEMBOURG**

Ouverture novembre 2022

**GENÈVE**

Ouverture janvier 2023

**AUCKLAND**

Ouverture mars 2023

**Prix de vente TTC**

**64 € / 79 €**

**60 € / 79 €**

**98 CHF / 128 CHF**

**110 NZD / 155 NZD**



# LES BÉNÉFICES POUR VOTRE HÔTEL

- 01** Augmentez votre CA
- 02** Attirez les locaux
- 03** Séduisez vos clients B2B
- 04** Différenciez-vous de la concurrence
- 05** Suscitez l'intérêt
- 06** Impliquez vos équipes

# ALLER PLUS LOIN

## 3 LEVIERS POUR GÉNÉRER PLUS DE REVENUS

- **B2B :**

- Evènements d'entreprise (dîner sur créneaux privés, teambuilding)

- **Bons cadeaux :**

- Boutique en ligne mise en place par Dans le Noir ?. Revenu dirigé directement sur le compte de l'hôtel.
- Bons cadeaux valables 1 an. Non consommés, conservés à 100% par l'hôtel.
  - Quelques données :
    - Londres : 348K€ en 2023 (dont 129K€ en décembre)
    - Toulouse : 280K€ en 2023 (dont 140K€ en décembre)

- **Events spéciaux :**

- Concert, partenariats avec des marques, speed dating,...



# PRÉ-REQUIS

POUR UN PARTENARIAT RÉUSSI



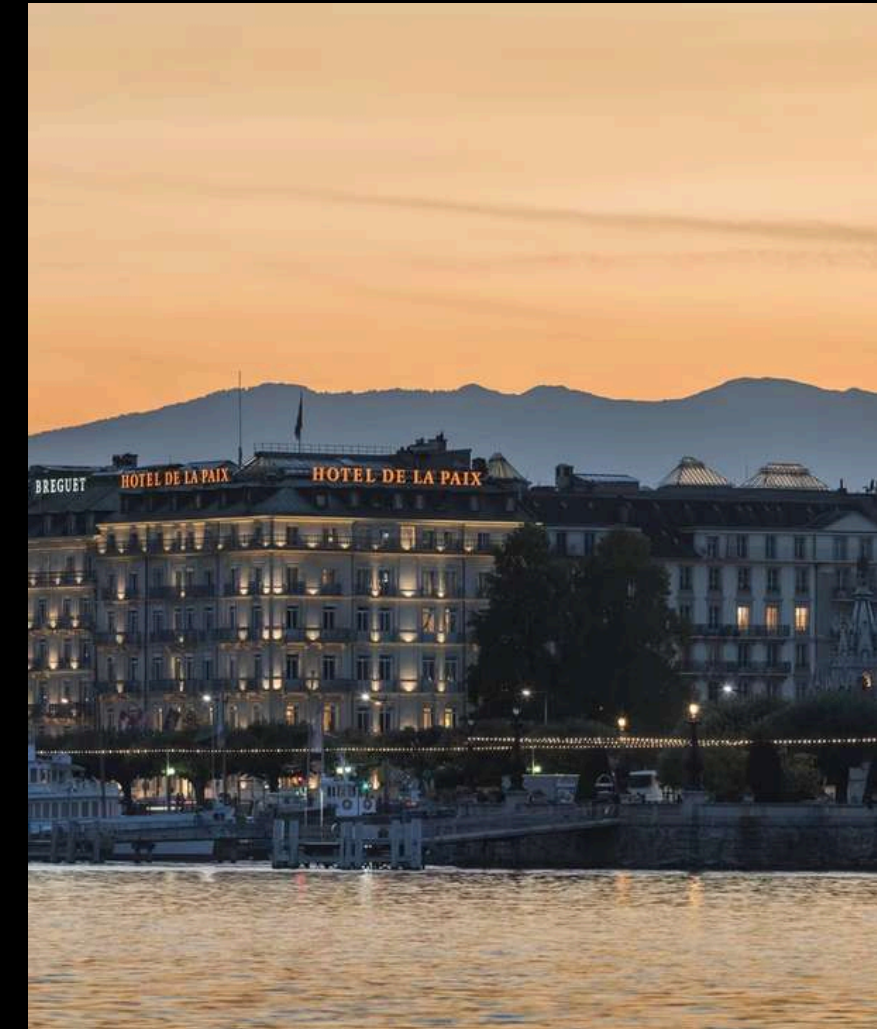
## Motivation

Compréhension du concept et motivation des équipes F&B.



## Espace

Salle de conférence d'une taille minimale de 60m<sup>2</sup>, à proximité d'une cuisine.



## Standing

Nous ciblons les hôtels 4 ou 5 étoiles.

# PROCHAINES ÉTAPES



## ■ ÉTAPE 1

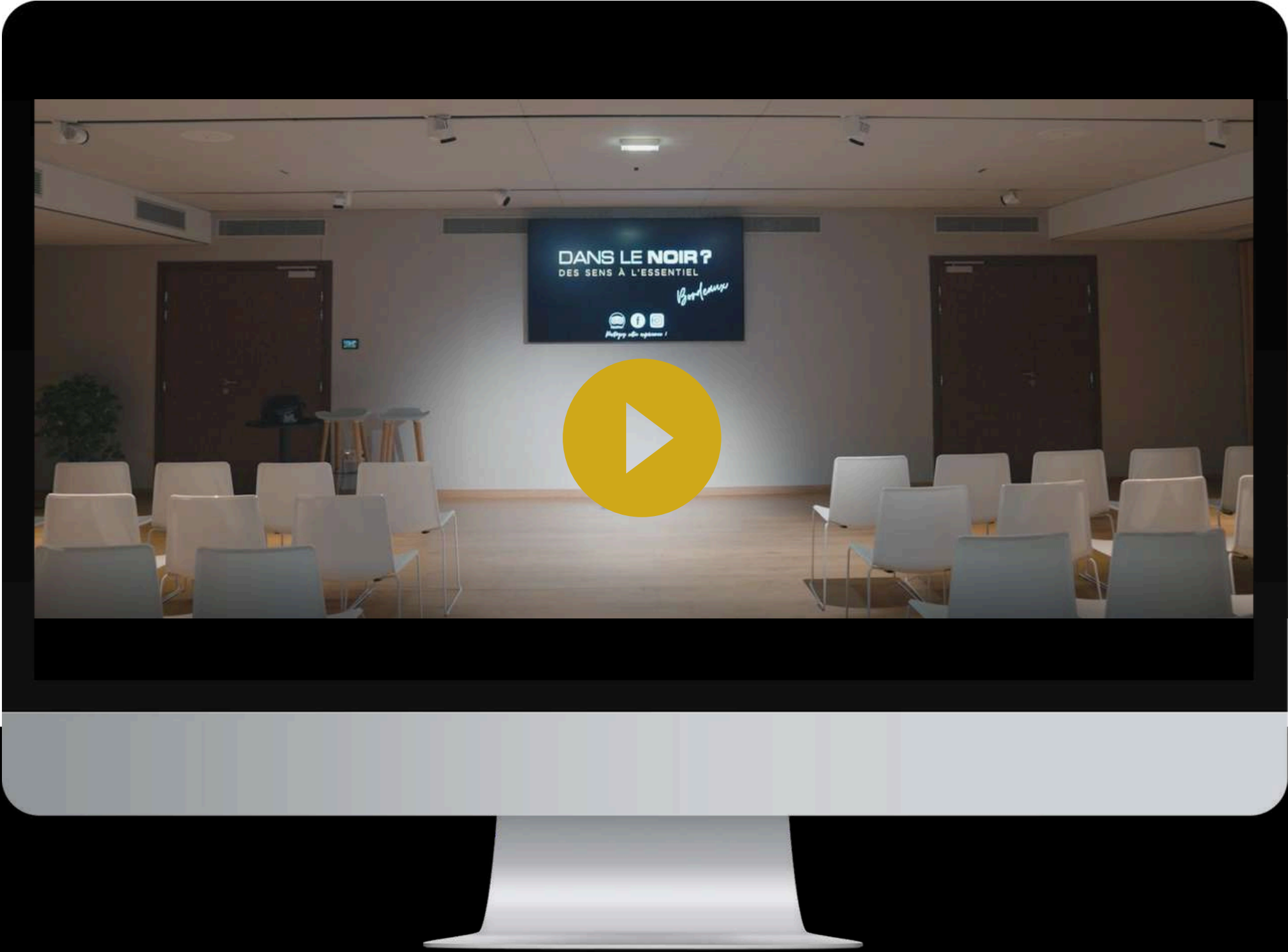
Introduction du concept et du business model

## ■ ÉTAPE 2

- Projection financière
- Transmission des plans/photos/vidéos des espaces pré-disposés pour le concept

## ■ ÉTAPE 3

- Visite sur site
- Signature du contrat



**DANS LE NOIR?**  
DES SENS À L'ESSENTIEL



# Merci

+33 6.42.67.83.73  
chanael@danslenoir.com

[www.danslenoir.com](http://www.danslenoir.com)



**DANS LE NOIR?**  
DES SENS À L'ESSENTIEL

