

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.

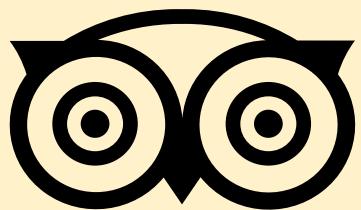
Découvrir le concept en vidéos →



IMMERSION & émotions

AU COEUR DE NOTRE PROPOSITION DE VALEUR

Top Restaurants



Luxembourg #2/615
Genève #3/1767
Toulouse #10/1906
Bordeaux #35/2709
Nantes #19/1449

*Novembre 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

3 MILLIONS DE
VISITEURS

11 PAYS

17 VILLES

4 CONTINENTS



IHG® HOTELS &
RESORTS

Marriott®

Hilton
HOTELS & RESORTS

Radisson

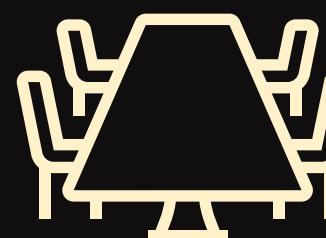
THON
HOTELS

MILLENNIUM
HOTELS AND RESORTS



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 préparent 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 €

100 CHF / 135 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 privatisifs, 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



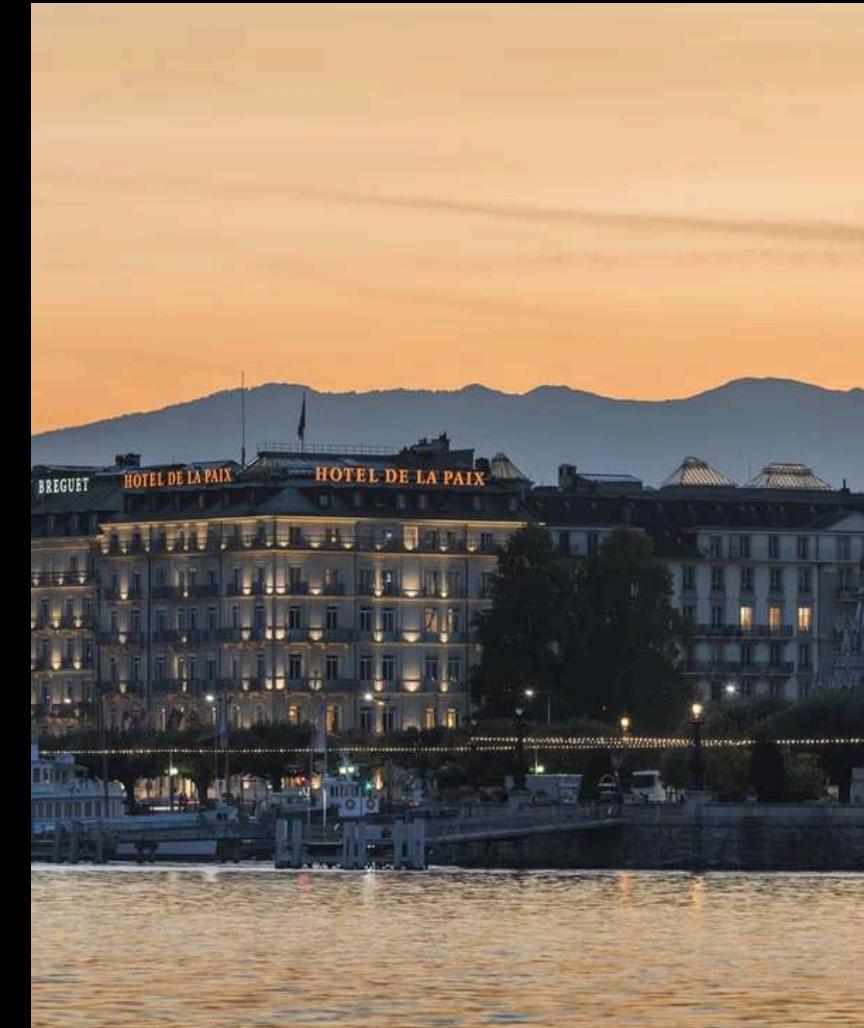
Motivation

Compréhension du concept et motivation des équipes F&B.



Espace

Salle de conférence d'une taille minimale de 60m², 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

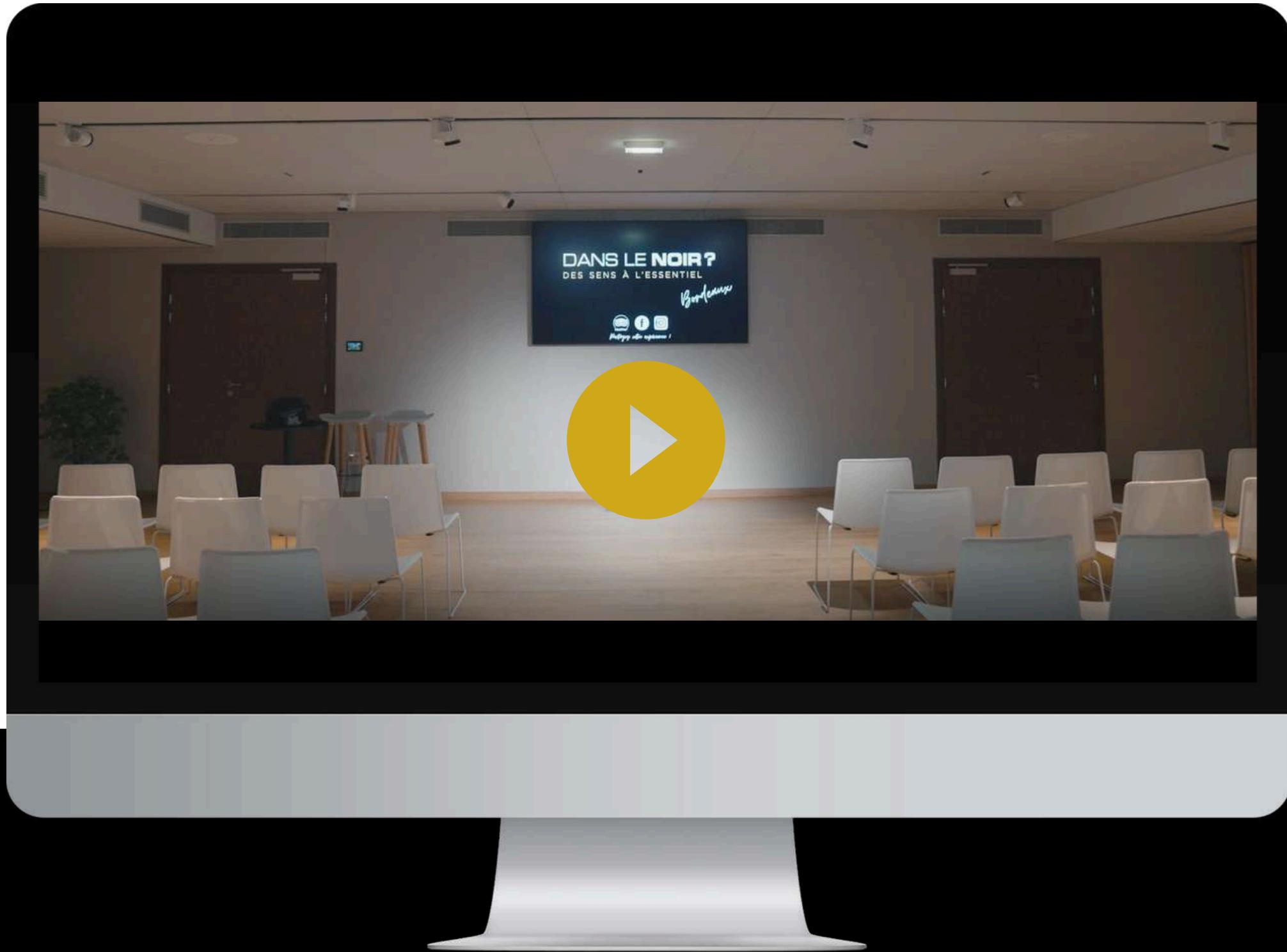
ÉTAPE 2

- 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

NOTRE ÉQUIPE



Chanael Lenoir
CEO



Lara Facchinetti
Project manager

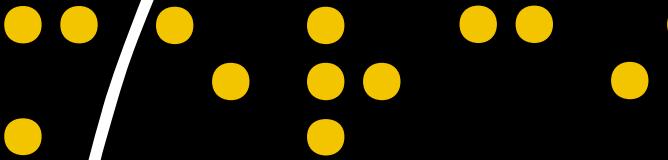


Marc Siblini
Project manager



Louise Lefrançois
Project manager

Merci



www.danslenoir.com



DANS LE NOIR?

DES SENS À L'ESSENTIEL

